

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

per E-Mail an: lmr@blv.admin

Ort, Datum	Ansprechperson	Telefon direkt	E-Mail
Aarau, 10. Januar 2023	Sebastian Rippstein	+41 (0)62 837 18 21	sebastian.rippstein@aihk.ch

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Als Aargauische Industrie- und Handelskammer (AIHK) vertreten wir die Interessen von über 2000 Aargauischen Unternehmen. Die AIHK-Mitgliedfirmen sind KMU und Grossunternehmen aus Industrie, Handel und Dienstleistung. Sie beschäftigen rund ein Drittel aller Arbeitnehmenden im Kanton Aargau.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Freundliche Grüsse

AARGAUISCHE INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER

Geschäftsstelle



Beat Bechtold
Direktor



Sebastian Rippstein
Wirtschaftspolitischer Mitarbeiter



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : ACTEGA GmbH
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Abelstrasse 43; 46483 Wesel; Germany
Kontaktperson : Eckhard Heisler
Telefon : +49 170 4003584
E-Mail : eckharad.heisler@altana.com
Datum : 31.01.2021

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

ACTEGA GmbH welcomes the opportunity to provide feedback to the consultation concerning the revision of the Swiss Consumer Goods ordinance. ACTEGA develops, produces and distributes specialty coatings, inks, adhesives and sealing compounds with a focus on the packaging, graphic arts and medical industry. Legally compliant products, especially tailored to the high safety standards of the food, pharmaceutical and toy industries, determine our innovation roadmap and activities. ACTEGA is a division of the internationally operating specialty chemicals group ALTANA.

We would like to comment on the following specific points concerning Annex 15. Overall we would like to emphasize that the requirement of a “Declaration of Conformity” according to the new Annex 15 together and the removal of the B-listed substances from the Annex 10 of the Swiss Ordinance (SR 817.023.21) will have a significant impact on our business.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
35a / 35b and Annex 15	<p>The requirements for a “Declaration of conformity; DoC” define that all stages of the supply chain must list all substances that have been intentionally added to the printing inks. However, it does neither explain the definition of a substance nor the definition of appropriate information. Moreover, it remains unclear if substances that are not expected to migrate into food (like e.g. polymers) shall also be communicated. Same applies to substances not having a function in the final printing ink. In order to share information on intentionally added substances, but at the same time protect confidential business information, compositional data may only be shared on the basis of B2B agreements and not by default. Otherwise, a generic requirement to provide the data will potentially inhibit further research and development for innovative and sustainable printing ink formulations, because confidential business information will not be protected sufficiently.</p> <p>In addition, appropriate information on substances used or their degradation products for which restrictions or specifications are included in Annexes 2 or 10, as well as substances subject to restrictions under food law and respective regulations, must be shared along the supply chain. However, it is not defined what “appropriate information” includes and therefore it needs to be further explained. Again, this information are confidential business information (in the majority of cases) and can only be shared with customers downstream the supply chain provided that corresponding confidentiality agreements are in place.</p>	

<p>35a / 35b and Annex 15</p>	<p>Ink manufacturers often lack complete information on the intended final customer application. However, inks can be used for a very broad range of applications and printing ink producers would need to consider each possible variation in the use of their products (e.g. properties and conditions of the printed substrate, shelf life of the final product, properties and conditions of all relevant food types, etc.) Thus, regarding the proposed specifications for the use of the printing inks, only special use cases could be generally excluded from the scope of a DoC (e.g., high temperature applications). As a result, an unnecessary replication of compliance work due to a shift of requirements from Annex 15 upstream the whole supply chain cannot be excluded without added value for the final customer.</p> <p>Furthermore, comprehensive details about the final applications would be needed and might infringe confidentiality for specific applications. The before mentioned situation in the supply chain also requires a clear separation of responsibilities: The converters further down the supply chain must check specific migration limits (SMLs) via Worst Case Calculations, to conduct migration testing, ensure proper curing and to design suitable packaging for the final article.</p> <p>In our opinion it is worth to think about aligning the provisions of the new Annex 15 with the current practice of the SoC as provided by EuPIA, The “Statement of Composition (SoC)” was designed to give detailed information on potential migrants present in an FCM ink. The document is provided to each customer supplied with p-FCM inks (printed food contact materials). However, since it may contain proprietary knowledge and information, it is prudent to enter into a confidentiality agreement with the recipient. This will enable the converter to complete his part of compliance work whilst assessing the migration risk for his final packaging. In the SoC, information on all substances relevant for the risk and the hazard assessment is provided while exposure assessment will be addressed further down the supply chain. Additional guidance on the use, restricted uses and uses advised against (application and processing details, potential restrictions to use e.g. suitability for sterilization, or retort applications) is routinely given in the technical data sheets and should not be a requirement for the DoC.</p>	
<p>Annex 10</p>	<p>Removal of the B-listed substances will shift the burden for data collection and self-assessment also for all substances previously</p>	

	<p>notified to Swiss Competent Authorities and listed in part B of the ordinance. A reference to existing notifications incl. reference to valuable information e.g. on CMR properties will no longer be possible and the burden of proof will be shifted to potentially less experienced persons. Since the data from the Annex 10 were submitted based on legal requirements the quality of data for a B-listed substance has been proven. So, it could be a suitable way forward to at least maintain existing and legally supported entries in Annex 10 while adding new substances to Annex 10 only after complete evaluation.</p>	
Annex 15	<p>The term “Disclosure of all intentionally added substances” as drafted in Annex 15 is not a requirement of the corresponding Annex IV referring to article 15 of EU 10/2011. However, alignment to EU 10/2011 is thought to be a cornerstone of the revised Swiss Consumer Goods ordinance.</p>	

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Allianz ‚Gesunde Schweiz‘
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : AGS
Adresse, Ort : c/o Public Health Schweiz, Dufourstrasse 30, 3005 Bern
Kontaktperson : Verena Hoberg
Telefon : 031 350 16 00
E-Mail : info@allianzgesundeschweiz.ch
Datum : 31. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat,
Sehr geehrte Damen und Herren,

Die Allianz ‚Gesunde Schweiz‘ (AGS) dankt für die Möglichkeit, eine Stellungnahme zum Projekt der Revision der Lebensmittelverordnungen Stretto 4 abgeben zu können.

Wir begrüssen in dieser Vorlage insbesondere die neue Obligation, in jeder Nährwertdeklaration den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren angeben zu müssen, weil durch die Aufhebung von Art. 22 Abs. 2 LIV Nährwertangaben mit lediglich Informationen zum Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz nicht mehr erlaubt sind. Die AGS setzt sich für Rahmenbedingungen zugunsten einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung ein. Eine verbesserte Nährwertdeklaration und die Reduktion des zu hohen Zuckerkonsums gehören mit dazu. Für beides geht das Projekt in die richtige Richtung. Der nächste Schritt sollte die flächendeckende Einführung des Nutri-Score auf verarbeiteten Produkten sein.

Weitere Kommentare und Anträge befinden sich im Anhang in den Verordnungen LGV, LIV, VLBE und der Aromenverordnung. Wir verzichten auf eine Stellungnahme zu den anderen Verordnungen.

Die AGS dankt für die Berücksichtigung ihrer Anliegen und steht bei Fragen gerne zur Verfügung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die AGS tritt für nachhaltige, gesunde Ernährung ein. Sie ist der Meinung, dass die Lebensmittelverschwendung bekämpft werden muss, jedoch ohne die Sicherheit der Konsumierenden zu verringern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs.1 Ziff.32	Die AGS tritt für nachhaltige, gesunde Ernährung ein. Sie ist der Meinung, dass die Lebensmittelverschwendung bekämpft werden muss, jedoch ohne die Sicherheit der Konsumierenden zu verringern. Sie begrüsst deshalb die Einführung einer Definition des Begriffes "Umverteilung von Lebensmitteln".	
Art. 39 Abs. 1bis	Auch die Vereinfachung für gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, Backwaren an armutsbetroffene Personen abzugeben, wird begrüsst. Allerdings sollte diese Vereinfachung nicht dazu führen, dass armutsbetroffene Personen, die z.B. unter einer Sesam-, Soja- oder Nussallergie leiden, kein verteiltes Brot mehr essen können, ohne eine allergische Reaktion befürchten zu müssen. Dazu muss eine Lösung gefunden werden.	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die AGS setzt sich für eine möglichst gute Information der Konsumentinnen und Konsumenten über die Nährwerte der Lebensmittel ein, damit diese beim Kauf miteinander verglichen werden können. Deshalb begrüsst die AGS ausdrücklich die Einführung der obligatorischen Deklaration für den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren.

Getränke mit einer Auslobung der Osmolarität (isoton, hypoton) sollten ebenfalls eine Nährwertdeklaration tragen, damit sie untereinander und mit anderen Getränken verglichen werden können. Diese Getränke werden stark beworben, weshalb sie vielfach anstelle von Softdrinks konsumiert werden.

Die AGS setzt sich für eine informierte, selbstbestimmte Lebensmittelwahl ein. Sie begrüsst deshalb die Einführung der Angabe des Produktionslandes von Brot, die für Konsumentinnen und Konsumenten wichtig ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.11 Abs.7bis	Die AGS versteht, dass die Deklaration der Allergene komplex ist. Trotzdem sollte eine vereinfachte freiwillige Deklaration von Allergenen auf keinen Fall dazu verleiten, eine weitgreifende Angabe als Absicherung gegenüber von Allergiebetroffenen anzuwenden. Solch eine Deklaration würde dazu führen, dass die Personen viele Lebensmittel gar nicht mehr oder nur unter eigener Verantwortung verzehren könnten. Verantwortung, die sie mangels Kenntnisse der genauen Herstellungsmethode des Produktes aber gar nicht übernehmen könnten.	
Art. 15 Abs. 3bis	Die AGS setzt sich für eine informierte, selbstbestimmte Lebensmittelwahl ein. Sie begrüsst deshalb die Einführung der Angabe des Produktionslandes von Brot, die für Konsumentinnen und Konsumenten wichtig ist.	
Art. 16 Abs.2bis	Was die freiwillige Angabe der Herkunft der Zutaten angeht, sollte der Hersteller bei der Nennung eines übergeordneten geographischen Raumes unbedingt den Kontrollbehörden gegenüber belegen können müssen, dass diese Angabe auch tatsächlich zutrifft. Eine Angabe wie «EU/nicht EU» stellt keine Information der Konsumentinnen und Konsumenten dar und sollten auf keinen Fall eingeführt werden.	

Art. 22	Die AGS setzt sich für eine möglichst gute Information der Konsumentinnen und Konsumenten über den Nährwert der Lebensmittel ein, damit diese beim Kauf miteinander verglichen werden können. Deshalb begrüsst die AGS ausdrücklich die Einführung der obligatorischen Deklaration für den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren.	
Art. 21 Abs.2	Getränke mit einer Auslobung der Osmolarität (isoton, hypoton) sollten ebenfalls eine Nährwertdeklaration tragen, damit sie untereinander und mit anderen Getränken verglichen werden können.	<i>Ergänzen mit:</i> ...bei Getränken, die mit einem Hinweis zur Osmolarität ausgelobt werden
Art. 42b	Diese Getränke werden stark beworben, weshalb sie vielfach anstelle von Softdrinks konsumiert werden. Diese häufig süssen Getränke sollten nicht noch stärker beworben werden können, weshalb die AGS die Aufnahme dieses Claims in die LIV ablehnt.	<i>Streichen und in der VLBE belassen</i>
Anhang 14	Auch die Gesundheits-Auslobung für Kohlenhydratlösungen kann von Freizeitsportlerinnen und Freizeitsportlern missverstanden werden und zu einer für eine ausgewogene Ernährung nicht sinnvollen Art der Zufuhr von Kohlenhydraten führen. Deshalb sollten die obligatorischen Warnhinweise unbedingt gut sichtbar und in der Sprache der Verkaufsregion angebracht werden.	Warnhinweise in der Sprache der Verkaufsregion

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Die AGS setzt sich für eine sichere Ernährung ein. Deshalb begrüsst sie die Einführung der zusätzlichen obligatorischen Angaben für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.40 Abs.4bis	Die AGS setzt sich für eine ausgewogene, sichere Ernährung ein. Deshalb begrüsst sie die Einführung der zusätzlichen obligatorischen Angaben für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler. Die Angabe der empfohlenen täglichen Portion des Produktes, der Warnhinweis, die Tagesdosis nicht zu überschreiten, und der Hinweis, dass das Produkt ausserhalb der Reichweite von Kindern zu lagern ist, sind wichtige Hinweise an die Konsumentinnen und Konsumenten. Damit sie wirklich effektiv sind, verlangt die AGS, dass sie gut lesbar und in der Sprache der Verkaufsregion verfasst sind.	Warnhinweise in der Sprache der Verkaufsregion
Art.40 Abs.4ter	Dass diese Produkte, die auch als Riegel oder als Getränk abgegeben werden, generell keine Nährwertdeklaration brauchen, ist allerdings nicht nachzuvollziehen. Zumindest die Sportlebensmittel, die in ähnlicher Form wie allgemeine Lebensmittel verkauft werden und an deren Stelle verzehrt werden können, müssen eine Nährwertdeklaration tragen, damit ihr Gehalt an Makro-Nährstoffen wie z.B. Zucker besser sichtbar wird.	<i>Streichen</i>

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Die AGS setzt sich für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung ein. Darin spielen nicht und wenig verarbeitete Lebensmittel eine grosse Rolle. Die Wichtigkeit des Konsums von nicht oder wenig verarbeiteten Lebensmitteln und Getränken wird zurzeit von internationalen Forschungsgruppen untersucht. Der Zusatz von Aromen sollte in diesen Lebensmitteln nicht möglich sein.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 6	<p>Die AGS setzt sich für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung ein. Darin spielen nicht und wenig verarbeitete Lebensmittel eine grosse Rolle. Die Wichtigkeit des Konsums von nicht oder wenig verarbeiteten Lebensmitteln und Getränken wird zurzeit von internationalen Forschungsgruppen untersucht. Der Zusatz von Aromen sollte in diesen Lebensmitteln nicht möglich sein. Bis 2020 sorgte eine Liste von Grundlebensmitteln, in die keine Aromen zugegeben werden durften, für Klarheit. Diese Liste sollte damals durch spezifische Regeln in den betroffenen Verordnungen ersetzt werden. Bis jetzt wurde dies nur für Käse und Schokolade realisiert. Jedoch müssen Konsumentinnen und Konsumenten auch Milch, Rahm, Butter, frischem Fleisch, Honig, Brot und Teigwaren vertrauen können, dass sie keine Aromen enthalten. Deshalb fordert die AGS, dass die ursprüngliche Verbotsliste wiederhergestellt wird, eventuell ohne die Aufführung der anderweitig definierten Lebensmittel Käse und Schokolade.</p>	<p>Ergänzung von Anhang 6: 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 (gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse) 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, (Schokolade) und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen) 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Allianz Ernährung und Gesundheit
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : -----
Adresse, Ort : c/o Public Health Schweiz
Kontaktperson : Stefanie Zehnder
Telefon : 031 350 16 00
E-Mail : info@allianzernaehrung.ch
Datum : 27. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat,
Sehr geehrte Damen und Herren,

Die Allianz Ernährung und Gesundheit dankt für die Möglichkeit, eine Stellungnahme zum Projekt der Revision der Lebensmittelverordnungen Stretto 4 abgeben zu können.

Die Allianz begrüsst in dieser Vorlage insbesondere die neue Obligation, in jeder Nährwertdeklaration den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren angeben zu müssen, weil durch die Aufhebung von Art. 22 Abs. 2 LIV Nährwertangaben mit lediglich Informationen zum Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz nicht mehr erlaubt sind. Die Allianz Ernährung und Gesundheit setzt sich für Rahmenbedingungen zugunsten einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung ein. Eine verbesserte Nährwertdeklaration und die Reduktion des zu hohen Zuckerkonsums gehören mit dazu. Für beides geht das Projekt in die richtige Richtung. Der nächste Schritt sollte die flächendeckende Einführung des Nutri-Score auf verarbeiteten Produkten sein.

Weitere Kommentare und Anträge befinden sich im Anhang in den Verordnungen LGV, LIV, VLBE und der Aromenverordnung. Die Allianz verzichtet auf eine Stellungnahme zu den anderen Verordnungen.

Die Allianz dankt für die Berücksichtigung ihrer Anliegen und steht bei Fragen gerne zur Verfügung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Allianz Ernährung und Gesundheit tritt für nachhaltige, gesunde Ernährung ein. Sie ist der Meinung, dass die Lebensmittelverschwendung bekämpft werden muss, jedoch ohne die Sicherheit der Konsumierenden zu verringern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs.1 Ziff.32	Die Allianz Ernährung und Gesundheit tritt für nachhaltige, gesunde Ernährung ein. Sie ist der Meinung, dass die Lebensmittelverschwendung bekämpft werden muss, jedoch ohne die Sicherheit der Konsumierenden zu verringern. Sie begrüsst deshalb die Einführung einer Definition des Begriffes "Umverteilung von Lebensmitteln".	
Art. 39 Abs. 1bis	Auch die Vereinfachung für gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, Backwaren an armutsbetroffene Personen abzugeben wird, begrüsst. Allerdings sollte diese Vereinfachung nicht dazu führen, dass armutsbetroffene Personen, die z.B. unter einer Sesam-, Soja- oder Nussallergie leiden, kein verteiltes Brot mehr essen können, ohne eine allergische Reaktion befürchten zu müssen. Dazu muss eine Lösung gefunden werden.	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Allianz Ernährung und Gesundheit setzt sich für eine möglichst gute Information der Konsumentinnen und Konsumenten über die Nährwerte der Lebensmittel ein, damit diese beim Kauf mit einander verglichen werden können. Deshalb begrüsst die Allianz ausdrücklich die Einführung der obligatorischen Deklaration für den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren.

Getränke mit einer Auslobung der Osmolarität (isoton, hypoton) sollten ebenfalls eine Nährwertdeklaration tragen, damit sie untereinander und mit anderen Getränken verglichen werden können. Diese Getränke werden stark beworben, weshalb sie vielfach anstelle von Softdrinks konsumiert werden.

Die Allianz Ernährung und Gesundheit setzt sich für eine informierte, selbstbestimmte Lebensmittelwahl ein. Sie begrüsst deshalb die Einführung der Angabe des Produktionslandes von Brot, die für Konsumentinnen und Konsumenten wichtig ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.11 Abs.7bis	Die Allianz Ernährung und Gesundheit versteht, dass die Deklaration der Allergene komplex ist. Trotzdem sollte eine vereinfachte freiwillige Deklaration von Allergenen auf keinen Fall dazu verleiten, eine weitgreifende Angabe als Absicherung gegenüber von Allergiebetroffenen anzuwenden. Solch eine Deklaration würde dazu führen, dass die Personen viele Lebensmittel gar nicht mehr oder nur unter eigener Verantwortung verzehren könnten. Verantwortung, die sie mangels Kenntnisse der genauen Herstellungsmethode des Produktes aber gar nicht übernehmen könnten.	
Art. 15 Abs. 3bis	Die Allianz Ernährung und Gesundheit setzt sich für eine informierte, selbstbestimmte Lebensmittelwahl ein. Sie begrüsst deshalb die Einführung der Angabe des Produktionslandes von Brot, die für Konsumentinnen und Konsumenten wichtig ist.	
Art. 16 Abs.2bis	Was die freiwillige Angabe der Herkunft der Zutaten angeht, sollte der Hersteller bei der Nennung eines übergeordneten geographischen Raumes unbedingt den Kontrollbehörden gegenüber belegen können müssen, dass diese Angabe auch tatsächlich zutrifft. Eine Angabe wie «EU/nicht EU» stellt keine Information der Konsumentinnen und Konsumenten dar und sollten auf keinen Fall eingeführt werden.	

Art. 22	Die Allianz Ernährung und Gesundheit setzt sich für eine möglichst gute Information der Konsumentinnen und Konsumenten über den Nährwert der Lebensmittel ein, damit diese beim Kauf miteinander verglichen werden können. Deshalb begrüsst die Allianz ausdrücklich die Einführung der obligatorischen Deklaration für den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren.	
Art. 21 Abs.2	Getränke mit einer Auslobung der Osmolarität (isoton, hypoton) sollten ebenfalls eine Nährwertdeklaration tragen, damit sie untereinander und mit anderen Getränken verglichen werden können.	<i>Ergänzen mit:</i> ...bei Getränken, die mit einem Hinweis zur Osmolarität ausgelobt werden
Art. 42b	Diese Getränke werden stark beworben, weshalb sie vielfach anstelle von Softdrinks konsumiert werden. Diese häufig süssen Getränke sollten nicht noch stärker beworben werden können, weshalb die Allianz die Aufnahme dieses Claims in die LIV ablehnt.	<i>Streichen und in der VLBE belassen</i>
Anhang 14	Auch die Gesundheits-Auslobung für Kohlenhydratlösungen kann von Freizeitsportlerinnen und Freizeitsportlern missverstanden werden und zu einer für eine ausgewogene Ernährung nicht sinnvollen Art der Zufuhr von Kohlenhydraten führen. Deshalb sollten die obligatorischen Warnhinweise unbedingt gut sichtbar und in der Sprache der Verkaufsregion angebracht werden.	Warnhinweise in der Sprache der Verkaufsregion

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Die Allianz Ernährung und Gesundheit setzt sich für eine sichere Ernährung ein. Deshalb begrüsst sie die Einführung der zusätzlichen obligatorischen Angaben für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.40 Abs.4bis	Die Allianz Ernährung und Gesundheit setzt sich für eine ausgewogene, sichere Ernährung ein. Deshalb begrüsst sie die Einführung der zusätzlichen obligatorischen Angaben für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler. Die Angabe der empfohlenen täglichen Portion des Produktes, der Warnhinweis, die Tagesdosis nicht zu überschreiten, und der Hinweis, dass das Produkt ausserhalb der Reichweite von Kindern zu lagern ist, sind wichtige Hinweise an die Konsumentinnen und Konsumenten. Damit sie wirklich effektiv sind, verlangt die Allianz, dass sie gut lesbar und in der Sprache der Verkaufsregion verfasst sind.	Warnhinweise in der Sprache der Verkaufsregion
Art.40 Abs.4ter	Dass diese Produkte, die auch als Riegel oder als Getränk abgegeben werden, generell keine Nährwertdeklaration brauchen, ist allerdings nicht nachzuvollziehen. Zumindest die Sportlebensmittel, die in ähnlicher Form wie allgemeine Lebensmittel verkauft werden und an deren Stelle verzehrt werden können, müssen eine Nährwertdeklaration tragen, damit ihr Gehalt an Makro-Nährstoffen wie z.B. Zucker besser sichtbar wird.	<i>Streichen</i>

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Die Allianz Ernährung und Gesundheit setzt sich für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung ein. Darin spielen nicht und wenig verarbeitete Lebensmittel eine grosse Rolle. Die Wichtigkeit des Konsums von nicht oder wenig verarbeiteten Lebensmitteln und Getränken wird zurzeit von internationalen Forschungsgruppen untersucht. Der Zusatz von Aromen sollte in diesen Lebensmitteln nicht möglich sein.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 6	<p>Die Allianz Ernährung und Gesundheit setzt sich für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung ein. Darin spielen nicht und wenig verarbeitete Lebensmittel eine grosse Rolle. Die Wichtigkeit des Konsums von nicht oder wenig verarbeiteten Lebensmitteln und Getränken wird zurzeit von internationalen Forschungsgruppen untersucht. Der Zusatz von Aromen sollte in diesen Lebensmitteln nicht möglich sein. Bis 2020 sorgte eine Liste von Grundlebensmitteln, in die keine Aromen zugegeben werden durften, für Klarheit. Diese Liste sollte damals durch spezifische Regeln in den betroffenen Verordnungen ersetzt werden. Bis jetzt wurde dies nur für Käse und Schokolade realisiert. Jedoch müssen Konsumentinnen und Konsumenten auch Milch, Rahm, Butter, frischem Fleisch, Honig, Brot und Teigwaren vertrauen können, dass sie keine Aromen enthalten. Deshalb fordert die Allianz, dass die ursprüngliche Verbotsliste wiederhergestellt wird, eventuell ohne die Aufführung der anderweitig definierten Lebensmittel Käse und Schokolade.</p>	<p>Ergänzung von Anhang 6:</p> <p>1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser</p> <p>3 Milch</p> <p>4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen)</p> <p>5 (gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse)</p> <p>6 Rahm, Butter</p> <p>7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten)</p> <p>8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen</p> <p>9 Eiprodukte</p> <p>10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen</p> <p>11 Brot</p> <p>12 Teigwaren</p> <p>13 Tofu, Tempeh</p> <p>14 Kakao, (Schokolade) und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)</p> <p>15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p> <p>16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : aqua suisse. Schweizerische Vereinigung von Firmen für Wasser- und Schwimmbadtechnik
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Kapellenstrasse 14, 3011 Bern
Kontaktperson : Jeannine Krüger
Telefon : 058 796 99 58
E-Mail : info@aquasuisse.ch
Datum : 16.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 11, Ziff 2 Ziff 3	<i>Desinfektion auf Chlorbasis (vermutlich wurde der Höchstwert bei Chlor und Brom vertauscht)</i> <i>Desinfektion auf Brombasis (vermutlich wurde der Höchstwert bei Chlor und Brom vertauscht)</i>	Soll: Chlor Mindestwert 6.8 / Höchstwert 7.2 Soll: Brom Mindestwert 6.8 / Höchstwert 7.6

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Arbeitsgemeinschaft der Schweizerischen Getränkebranche
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : ASG
Adresse, Ort : Postfach, 8027 Zürich
Kontaktperson : Marcel Kreber
Telefon : 044 422 00 34
E-Mail : marcel.kreber@getraenke.ch
Datum : 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	12
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	13
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	14
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	15
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	27
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	28

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Arbeitsgemeinschaft der Schweizerischen Getränkebranche ASG bedankt sich für die Gelegenheit, im Rahmen der Vernehmlassung Stretto 4 Stellung zu nehmen.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Eingaben und stehen Ihnen im Falle von Rückfragen gerne zur Verfügung. Zudem möchten wir darauf hinweisen, dass wir die Eingabe der Vereinigung des Schweizer Weinhandels VSW mittragen.

Freundliche Grüsse

Marcel Kreber
Sekretär

Die 1957 gegründete Arbeitsgemeinschaft der Schweizerischen Getränkebranche (ASG) ist der Dachverband der Schweizer Getränkeindustrie. Sie vertritt rund 30'000 Betriebe und repräsentiert einen Gesamtumsatz von ca. 14 Milliarden Franken. Folgende Sektoren sind in der ASG vertreten: Bier, Wein, Mineralwasser/Erfrischungsgetränke, Spirituosen und Obstsaft.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Neu soll die Umverteilung von Lebensmitteln im Schweizer Lebensmittelrecht explizit geregelt werden. Bedürftige Menschen in Not z. B. Obdachlose und Suchtkranke sind oft nur so lange erreichbar und sichtbar, wie sie ohne Hürden einige Nahrungsmittel kostenlos entgegennehmen dürfen und sich danach wieder zurückziehen können. Die Niederschwelligkeit der angebotenen Hilfe ist für die Akzeptanz von zentraler Bedeutung und darf durch das Lebensmittelrecht nicht ausgehebelt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
39 Abs. 1 ^{bis}	Die Nachweisbarkeit der Armut verunmöglicht eine niederschwellige Hilfe. Es ist nicht in Ordnung, dass das Lebensmittelrecht eine Ausweispflicht/Registrierung voraussetzt, um dringend erforderliche Vereinfachungen bzgl. Auskunftspflicht am Abgabeort umsetzen zu dürfen. Das Wort «nachweislich» ist in Art. 39 Abs. 1 ^{bis} zu streichen.	<i>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben und für...</i>
39 Abs. 2	Die zwingend schriftlichen Angaben a. über die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres, b. über die Anwendung gentechnischer (entspr. Produkte sind im Schweizer Markt praktisch nicht anzutreffen) oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung, c. der LDV sowie d. über das Produktionsland bei Brot und Feinbackwaren sind im Zusammenhang mit der Umverteilung von Lebensmitteln an Bedürftige eine unnötige administrative/organisatorische Hürde. Informationen gem. Art. 39 Abs. 2 helfen dem unabhängigen Verbraucher, einen bewussten Kaufentscheid zu fällen; armutsbetroffene Menschen sind keinesfalls unabhängige Verbraucher und dürften sich kaum für solche Informationen interessieren. Uneigennützige Vereine, wie Incontro (siehe dessen Eingabe), stellen mit ihren Helfern nach bestem Wissen und Gewissen sicher, dass nur Lebensmittel abgegeben werden, welche für den Bezüger/die Bezügerin keine Gesundheitsgefahr darstellen. Nicht selten haben die Helfer beruflich einen Bezug zu Lebensmitteln oder zu einer Gesundheitsbranche, und können bei Fragen Auskunft geben.	<i>In jedem Fall sind schriftlich anzugeben: a. <i>Ausser bei Abgaben von Lebensmitteln durch gemeinnützigen Organisationen an armutsbetroffene Personen sind in jedem Fall schriftlich anzugeben: a. ...</i></i>

--	--	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die ASG spricht sich klar gegen die Abschaffung der "kleinen Nährwertdeklaration Big 5" aus. Dies ist keine notwendige Anpassung an das EU Recht.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 11 Abs. 7^{bis}</p>	<p>Die ASG begrüsst die Anpassung, welche es ermöglicht, Gruppenbezeichnungen für diese "Gruppen"-Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Spurendeklaration liegt. Nach der EU-Praxis und gemäss dem alten Informationsschreiben 161/2010 besteht die Möglichkeit, Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden, als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren. Eine solche Deklaration ist Stand heute auch nicht vom EU-Recht ausgeschlossen. Im Informationsschreiben wurde dies wie folgt begründet: <i>Der Gruppe "glutenhaltiges Getreide" gemeinsam ist das Gluten. Gluten bezeichnet eine Proteinfraktion von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) nicht vertragen und deshalb von ihnen gemieden werden sollten. Da Gluten das wesentliche Merkmal dieser Gruppenbezeichnung ist, darf die differenzierte Deklaration beim Allergiehinweis durch die Gruppenbezeichnung ersetzt werden, wie z.B. "kann glutenhaltiges Getreide enthalten" bzw. "kann Gluten enthalten", unabhängig davon, ob es sich um einen Hinweis nach Art. 8 Abs., 3 LKV oder Art. 8 Abs. 5 LKV handelt.</i> Da sich die Sachlage und die materielle Rechtslage in der EU hierzu nicht verändert haben, sollte auch diese Möglichkeit in der Schweiz erhalten bleiben.</p>	<p>Zusätzlich NEU: <i>Art. 11 Abs. 5^{bis} Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten" angegeben werden.</i></p> <p>Art. 11 Abs. 7^{bis}, Bst. A ergänzen <i>für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten";</i></p>
<p>22</p>	<p>Die ASG ist gegen eine Abschaffung dieser erleichterten Informationsvorschrift zu den Nährwerten in der Schweiz. Diese Lösung kann beibehalten werden, ohne dass sich daraus ein Handelshemmnis mit der EU ergeben würde. Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährwerten und werden bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten und</p>	<p>Art. 22 bleibt so bestehen wie er ist.</p>

	<p>Abfällen verbunden. Besonders betroffen sind Etiketten, die in-line bedruckt werden.</p> <p>Die Streichung der Big 5 Nährwerte stellt insbesondere für kleinere KMU, welche nicht unter die Einzelhandelsausnahme fallen (Anhang 9 Ziffer 19), ein Erschwernis dar. Solche Fälle treten beispielsweise auf, wenn ein kleiner Einzelhändler seine Produkte saisonal bei grösseren Retailern platzieren darf. Solche Produkte weisen meist kleine Etiketten auf und der Platz ist sowieso schon beschränkt.</p>	
23	Änderung ist nicht umzusetzen. Siehe Kommentar Art. 22.	Art. 23 bleibt so bestehen wie er ist.
42b Abs. 1	<p>Information über die Osmolarität von Getränken</p> <p>Isoton: Osmolarität bisher zwischen 260 und 300 mosmol pro Liter.</p> <p>Die Spannweite ist immer noch sehr eng gefasst, was es vor allem auch bei alkoholfreien Bieren sehr schwer macht, die Isotonie auszuloben.</p> <p>Vor LARGO war die Isotonie folgendermassen definiert: <i>Getränke mit einer Osmolarität von 250–340 mOsmol pro Liter können als isoton bezeichnet werden.</i></p>	<p>Antrag:</p> <p><i>Getränke mit einer Osmolarität von 250–340 mosmol pro Liter können als isoton, Getränke mit einer Osmolarität von 250 mosmol pro Liter oder weniger als hypoton bezeichnet werden.</i></p>
45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist bei einer Umsetzung der Änderungen von Art. 21 - 22 zu kurz.	<p><i>Übergangsbestimmung zur Änderung vom... Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [3 Jahre] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.</i></p>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
38 Abs. 1	Ein Konflikt mit den festgelegten Tagesrationen in Anhang 7 VZVM sollte vermieden werden. Für Energydrinks sind dort 500 ml als Tagesration angegeben, wobei in Fussnote 32 geregelt ist: <i>Abweichungen sind möglich, wenn der Hersteller diese ernährungsphysiologisch begründen kann.</i> Der neue Art. 38 Abs. 1 lit. a ermöglicht jetzt für Energydrinks eine Erleichterung zur Festlegung der Tagesration, die grundsätzlich begrüsst wird. Die Möglichkeit sollte klarer formuliert werden.	<p>¹ Der Coffeingehalt darf 160 mg/Tagesration nicht überschreiten, wobei unter Tagesration zu verstehen ist:</p> <p><i>a. Tagesration, die in der Kennzeichnung angegeben wird;</i></p> <p><i>a. falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM).</i></p> <p><i>b. in der Kennzeichnung ersichtliche, davon abweichende Tagesration.</i></p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 27a Abs. 1 Bst. a	Es sollte die Möglichkeit eingeräumt werden, Produkte, welche das Verbrauchsdatum überschreiten, in der Umverteilung zu belassen, wenn diese zu den Lebensmittelkategorien mit Umdatierungsvorschlag gemäss Datierungsleitfaden (zhaw, vom BLV initiiert, November 2021) zählen. Es ist nach wie vor so, dass Lebensmittel mit Verbrauchsdaten im Umlauf sind, obschon die Anbringung eines Mindesthaltbarkeitsdatums gerechtfertigt wäre.	<i>Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen: a. im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums (oder gem. Umdatierungsvorschlag des BLV); ...</i>
Art. 27° Abs. 2	Aus Erfahrung stammt eine nicht unbedeutende Menge der Lebensmittel aus Offenauslagen von Verkaufsgeschäften. Die nach Ladenschluss ausgeräumten Lebensmittel werden in eine für diese Zwecke geeignete Folie eingeschlagen oder in einer Folie eingeschweisst bzw. vakuumiert. Es werden in solchen Fällen meistens keine Produktinformationen mitgeliefert, da dies offensichtlich einen erheblichen zusätzlichen organisatorischen Aufwand bedeuten würde (und dies nach Ladenschluss notabene). Hilfsorganisationen sind auf hochwertige Lebensmittel angewiesen und wollen nicht riskieren, dass ganze Braten oder Torten wegen zusätzlichen Aufwendungen für die Informationsbereitstellung entsorgt werden. Es steht nur beschränkt Zeit zur Verfügung; vom Ladenschluss bis zur Umverteilung dauert es max. 2 Stunden. Aus diesem Blickwinkel stützen die Bestimmungen in Abs. 2 zu stark auf vorverpackte Lebensmittel.	zusätzlicher Absatz: <i>Art 27a Abs. 3 Für Lebensmittel, welche aus dem Offenverkauf stammen und zur Umverteilung bereitgestellt werden, beschränkt sich die Bewertung der Eignung für den Verzehr durch den Menschen auf organoleptische Bedingungen.</i>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Arbeitsgemeinschaft Schweizer Rinderzüchter
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : ASR
Adresse, Ort : Schützenstrasse 10, 3052 Zollikofen
Kontaktperson : Michel Geinoz und Reto Grünenfelder
Telefon : 026 564 12 01
E-Mail : geinoz@holstein.ch und reto.gruenenfelder@sg.ch
Datum : 31. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	10
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	13
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	14
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	16
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	16
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	17
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	17
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	20
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	21
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	22
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	22
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	23

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Arbeitsgemeinschaft Schweizer Rinderzüchter ASR ist die Dachorganisation der Schweizer Zuchtorganisationen. Wir danken bestens für die Gelegenheit zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Folgende Anliegen sind für die ASR besonders wichtig

- Der Schutz der Käufer und Konsumenten vor Täuschung, insbesondere durch die Verwendung von irreführenden Bezeichnungen und Angaben. Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.
Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Imitate, die beispielsweise keine Milch oder Milchbestandteile enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Milch schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Diese Regelung ist auch in der Werbung durchzusetzen und muss sich auf alle Sprachen (nicht nur Landes- oder Amtssprachen) beziehen. Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, welche über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel hergeleitet ist. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich des Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgangs) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe».
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Bergland- und Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.
- Reduktion von Food Waste. Die im Rahmen dieser Revision vorgesehenen Massnahmen für die «Umverteilung von Lebensmitteln» werden begrüsst. Die vorliegenden Massnahmen sind im Bereich der Datierung und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu ergänzen, damit können deutlich grössere Mengen an Lebensmitteln der vermeidbaren Vernichtung entzogen werden.

- Die Verfütterung von nicht für die menschliche Ernährung geeigneter Nebenprodukte (z.B. Mühlennachgemisch, Rapspresskuchen etc.) sollte nicht als Food Waste bezeichnet werden. Gemäss ETH-Studie (Beretta und Hellweg, 2019) würde dies die Landwirtschaft wesentlich als Verursacherin von Food Waste entlasten.
- Die Neudefinition der Wasserversorgungsanlagen wird abgelehnt, da sie nicht der Aufteilung der Zuständigkeit und der Verantwortung entspricht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse

Arbeitsgemeinschaft Schweizer Rinderzüchter

Reto Grünenfelder
Präsident

Michel Geinoz
Vorsitzender des Geschäftsausschusses

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die ASR begrüsst, dass der Begriff «Umverteilung von Lebensmitteln» (= die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden) neu eingeführt wird und dass das EDI basierend auf diesem Begriff die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt. Die hier vorgesehenen Änderungen sind aber durch weitere Anpassungen bei den Vorgaben für die Datierung und Haltbarkeit zu ergänzen. Nur so kann dem Food Waste wirksam begegnet werden.

Zudem befürwortet die ASR die Deklarationspflicht des Produktionslandes bei Brot und Backwaren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Die Möglichkeit zur Umverteilung begrüssen wir sehr. Jedoch ist der Begriff "unbedenklich" in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Nicht nur gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, sondern allen Organisationen soll es offenstehen, Food Waste zu reduzieren.	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» notwendig. Für die korrekte Umsetzung dieser Motion ist zusätzlich die wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgesehene Ergänzung des Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zwingend umzusetzen.	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern. Siehe auch unsere Bemerkungen unter Ziffer 1 «Allgemeine Bemerkungen zu Stretto 4».

Die Anpassungen der LMVV zur besseren Kontrolle der gemäss Landwirtschaftsgesetz (LwG) geschützten Bezeichnungen und der Bezug von privaten Kontrollorganisationen für die Kontrollen werden grundsätzlich begrüsst. Allerdings setzt der Artikelentwurf die Motion 18.4411 nicht gemäss den Erwartungen und Zielen um. Die vorgeschlagene Lösung ist aufgrund der Einschaltung von zwei Kontrollinstanzen (privat und kantonal) ineffizient: private Organisationen können bei Verstössen keine Massnahmen anordnen, weswegen Verstösse an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde gemeldet werden müssen.

Deswegen wird der Bundesrat gebeten, Art. 1 Abs. 1 Bst. h sowie Art 22a zu streichen und stattdessen einen Vorschlag für einen neuen Abs. 2 in Art. 18 GUB/GGA zu machen. Darin soll es Gruppierungen ermöglicht werden, den Umfang einer durch eine Zertifizierungsstelle durchgeführte Kontrolle auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, in verarbeiteten oder zusammengesetzten Erzeugnissen verwenden, verpacken, umhüllen und / oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeitungsbetriebe).

Dadurch können folgende Vorteile genutzt werden:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Den übrigen Anpassungen der LMVV wird zugestimmt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen
Art. 22 a	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung eines risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die ASR lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben, Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen den Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Den übrigen Anpassungen dieser Verordnung stimmt die ASR zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	Die ASR lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein. Geübte Kleintierhalter (Geflügel, Kaninchen) sollten weiterhin uneingeschränkt ihre eigenen Tiere schlachten können.	Die im Kommentar in Verbindung mit Art. 3 und 9 erwähnte Einschränkung der gelegentlichen Schlachtung auf die Herkunftsbetriebe wird abgelehnt.
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400'000 kg Fleisch ergibt;

	Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	
4, Abs. 1 und 63a	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Dieses sind für Kleintierhalter unverhältnismässig und daher wegzulassen.	1 Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
Art. 5a	Schlachtungen für den Eigenbedarf sind von dieser Meldepflicht auszunehmen.	
9°, Abs. 7	Die Weidetötung von Rindern ist zwar erst seit relativ kurzer Zeit zulässig. In dieser Zeit sollten ausreichend Erfahrungen gesammelt worden sein, ob die Anwesenheit von amtlichen Tierärzten tatsächlich erforderlich ist. Die ASR beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer risikobasierten Überwachung der Abschüsse und des Entblutens von Rindern bei der Weidetötung.	7. Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» fehlt unserer Ansicht nach ein Wort:	Art. 8 Abs. 1 Bst. b und h 1 Nicht geschlachtet oder nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställe) nicht erfüllbar und wird daher abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht-, und Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisation der Produzenten und der Verwerter.
Die Milchbranche hat sich auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt. Deshalb ist auch die Inkassoregelung für die Restkosten neu zu formulieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6, Abs. 1 und 2	¹ Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten. ² Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).	¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).
Art. 7, Abs. 2		Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die

		Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.
Art. 8	Nicht mehr relevant, deshalb streichen. Es gibt spezifische Bezahlungssysteme der Sortenorganisationen Käse.	Die Produzenten- und Verwerterorganisationen Dachorganisation der Milchbranche kann einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.
Art. 9, Abs. 2, 3 und 4	Klarere Formulierung	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer. Bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p>
Art. 11, Abs. 1, 3 und 4	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>

Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	<p>Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten. ¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein. ² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
Art. 13, Abs. 1, Bst. d (neu)		<p>d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung</p>
Art. 17	Nicht mehr relevant.	<p>Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts Die Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 wird aufgehoben.</p>
Art. 18	Nicht mehr relevant.	<p>Art. 18 Änderung bisherigen Rechts Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:</p>
Art. 19	Nicht mehr relevant.	<p>Art. 19 Übergangsbestimmung Für die Bestimmung der Prüflaboratorien, welche die Milch prüfen, gilt bis zum 31. Dezember 2014 das bisherige Recht.</p>
Art. 20	Nicht mehr relevant.	<p>Art. 20 Inkrafttreten ¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2011 in Kraft. ² Artikel 11 Absätze 1-3 tritt am 1. Januar 2015 in Kraft.</p>

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzung in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden ausdrücklich begrüsst.	
Art. 17; Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen werden begrüsst.	
Art. 22	Diese Änderung ist schlichtweg unnötig. Die heutige Lösung kann ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden. Die Big 5 geben eine gute Orientierung zu den Nährstoffen, bieten aber keine verlässliche Information zu den Nährwerten, weil die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen nicht berücksichtigt wird. In diesem Sinne bringt eine zwingende Erweiterung auf Big7 keinen Mehrwert. Abgesehen davon müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir den Antrag, diesen Passus zu streichen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39, Abs. 1	Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;	Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.
Art. 51, Abs. 1	Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse, sie sollen weiterhin eigesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.	Herstellung und Behandlung von Käse ¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden: a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterezubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. <i>d) weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze</i>

<p>Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d</p>	<p>Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht. Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils (wff) in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine Einteilung in eine andere Festigkeitsstufe nötig macht. Bei Sortenkäse führt eine solche Änderung zur Verwirrung da die Festigkeitsstufe mit der Bezeichnung des Käses verbunden wird. Je kleiner die Käsestücke sind, desto grösser ist die Auswirkung. Die meisten Beanstandungen der Vollzugsbehörden sind diesbezüglich bei geriebenen Käsen, da bei diesen Produkten die Oberfläche sehr gross ist.</p>	<p>Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 520 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.</p>
<p>Art 89, al 3</p>	<p>Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.</p>	<p>Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Die ASR erhebt keine Einwände gegenüber den vorgeschlagenen Änderungen. Es muss jedoch insbesondere bei Produkten, die als Alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden, überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die ernährungsrelevanten Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die ASR bedauert, dass die gesetzlichen Änderungen der EU direkt und einseitig in die Schweizer Gesetzgebung übernommen werden. Die Umsetzung muss auf einfache und pragmatische Weise erfolgen, wobei die verfügbare Ausrüstung auf den verschiedenen Stufen (Sammelstelle, Mühlen) berücksichtigt werden muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Ziff. 10	<p>Bei den Alkaloiden sollen die Grenzwerte nicht zwischen den Stufen Sammelstellen und Mühlen gelten, da nicht alle Sammelstellen für die Analysen ausgerüstet sind. Es muss eine pragmatische und einfache Anwendung, ohne kostspielige und unnötige Investitionen vorgesehen werden.</p> <p>Die Branche muss bei der praktischen Umsetzung konsultiert werden; die Ergebnisse dieser Konsultation müssen berücksichtigt werden.</p> <p>Das in Art. 5 VHK erwähnte "Inverkehrbringen" ist demnach als "Eingang in der Mühle" und nicht als "Ausgang aus der Sammelstelle" zu verstehen.</p>	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition «Wasserversorgungsanlage» wird abgelehnt, da sie unlogisch ist. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist sachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	d. <i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation
3, Abs. 3 und Art. 5 und Ziffer 1.4 von Anhang 1	Diese Ausnahme kann zur administrativen Vereinfachung gestrichen werden, wenn in Art. 2 die Definition der «Wasserversorgungsanlage» wie bisher belassen wird. Sinngemäss gilt das auch für die vorgesehenen Anpassungen in Anhang 1.	Art. 3, Abs. 3 3 Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991 im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen. Art. 5 Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zweibelgewächsen wird begrüsst.
 Die Bestimmung, dass das erste Gemelk höchstens während 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, ist wie in den Erläuterungen festgehalten, nur für die Produzenten von Schaf- und Ziegenmilch zu lockern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14, Abs. 6	Der Grundsatz, dass die Milch höchstens 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, soll für Kuhmilch beibehalten und für die Milch von Schafen und Ziegen gelockert werden.	⁶ Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden. Die Milch von Schafen und Ziegen kann in Absprache mit dem Verarbeitungsbetrieb auch länger gelagert werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung der Fleischuntersuchung ohne wesentliche Beanstandung wird begrüsst. Die ASR begrüsst die Änderung des Art. 10, Abs. 3, Bst. c.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1, Bst. a, Ziff. 1	Das Ziel muss sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel kommt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monaten ist dies ein Stempel pro Viertel. Schlachtkörper von Tieren, die bei der Schlachtung unter 6 Wochen alt sind, sind in der Regel zur Verarbeitung bestimmt.	bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate,

<p>Anhang 6, Ziff. 5.1.10 (Vorschriften für die Fleischuntersuchung und die erweiterte Fleischuntersuchung)</p>	<p>Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von der Branche geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht.</p> <p>So muss im Anhang 6 bei der Fleischuntersuchung die Prüfung der Trächtigkeit eingefügt werden: analog Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) auch bei Schafen und Ziegen (5.1.10) die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden.</p>	<p>Anhang 6 5.1.10 Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Uterus besichtigen und die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren</p>
<p>Art. 10, Abs. 3, Bst. c</p>	<p>Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. neu 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden.</p>	<p>Wird begrüsst.</p>

<p>20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln</p>		
<p>Allgemeine Bemerkungen</p>		
<p>Keine Bemerkungen.</p>		
<p>Artikel</p>	<p>Kommentar / Bemerkungen</p>	<p>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</p>

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft. Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt. Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Die ASR nimmt die Ergänzung der «Liste der tolerierten Materialien» zu Kenntnis.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Per Mailversand an:
lmr@blv.admin.ch

E-Mail info@jwildisen.ch
Datum 30. Januar 2023

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Änderung des Lebensmittelrechts betrifft auch den Obstbau direkt und stark. Deshalb möchte sich auch die Arbeitsgemeinschaft Zentralschweizer Obstproduzenten (AZO) dazu äussern. Die AZO ist die regionale Vereinigung der Obstbranche der Kantone Luzern, Zug, Schwyz, Obwalden, Nidwalden und Uri, welche den Zweck hat die Obstwirtschaft im Gebiet der Zentralschweiz zu fördern. Wir unterstützen voll und ganz die vom Schweizer Obstverband eingereichte Stellungnahme. Deshalb verzichten wir auf eine separate Formulierung und Einreichung, möchten aber der Stellungnahme des SOV mit unserem Empfehlungsschreiben noch etwas mehr Gewicht verleihen. In der Beilage unseres Schreibens finden Sie nochmals die Stellungnahme des SOV.

Freundliche Grüsse

**Arbeitsgemeinschaft Zentral-
schweizer Obstproduzenten**

Jakob Wildisen



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Obstverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SOV
Adresse, Ort : Baarerstrasse 88, 6300 Brugg
Kontaktperson : Jimmy Mariéthoz
Telefon : 041 728 68 10
E-Mail : jimmy.mariethoz@bluewin.ch
Datum : 27.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen für die Möglichkeit zur Stellungnahme zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4. Der Schweizer Obstverband ist die nationale Branchenorganisation des Obstbaus und vertritt rund 10'500 Obstproduzenten und Obstverarbeiter.

Wir fokussieren uns einzig auf die Themen, die den Obst- und Beerenbau und deren Verarbeitung direkt betreffen. Bei den weiteren Themen unterstützen wir im Grundsatz die Anliegen des Schweizer Bauernverbandes (SBV) und die der Arbeitsgemeinschaft der Schweizerischen Getränkebranche (ASG).

Die aktuellen Anpassungen des Lebensmittelrechts müssen den Obstproduzenten und Obstverarbeiter einen Abbau der Wettbewerbsverzerrung gegenüber den ausländischen Mitbewerbern sowie eine Langzeit-Planung, Sicherheit und attraktive Rahmenbedingungen gewährleisten.

- Die finanzielle und administrative Auswirkung auf die Volkswirtschaft sollte auf das Minimum reduziert werden.
- Der Abbau von ungleichen Anforderungen sollte ständig verfolgt werden.
- Der Schutz der Käufer und Konsumenten vor Täuschung, insbesondere durch die Verwendung von irreführenden Bezeichnungen und Angaben hat hohe Priorität.
- Die Reduktion von Food Waste sollte nicht durch neue Anforderungen gebremst werden.

Wir danken für Ihre Kenntnisnahme und die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen. Für Fragen, Bemerkungen oder Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Zug, 27. Januar 2023



Jürg Hess, Präsident / Jimmy Mariéthoz, Direktor

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Obstverband ist mit der Einführung des Begriffs «Umverteilung von Lebensmitteln» einverstanden und er begrüsst, dass das EDI die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern. Der Schweizer Obstverband begrüsst die Anpassung der LMVV zur besseren Kontrolle der gemäss im Landwirtschaftsgesetz (LwG) geschützten Bezeichnungen. Die vorgesehenen Bestimmungen für den Beizug von privaten Kontrollorganisationen für die Kontrollen der landwirtschaftlichen Erzeugnisse mit geschützten Kennzeichnungen sind sehr wichtig. Wir begrüssen die Bereinigung der Anforderungen für die Ausbildung im Bereich des Lebensmittelvollzugs.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 5	Wir begrüssen die Harmonisierung und Aktualisierung der Methode mit der EU besonders für die Probenahmethode und für Pflanzenschutzmittelrückstände.	Keine
Art. 9. Abs.3	Den kontrollierten Betrieben sollen in allen Fällen eine digitale Kopie der Kontrollaufzeichnung zur Verfügung gestellt werden	Die Vollzugsbehörde stellt den kontrollierten Betrieben eine digitale Kopie der schriftlichen Aufzeichnung zur Verfügung. «auf Verlangen» streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen der MNKPV werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden und muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzungen in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden begrüsst.	
Art. 17; Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen sind sehr gut.	
Art. 18. Bt. b	Der tatsächliche Alkoholgehalt darf vom angegebenen Alkoholgehalt höchstens um die nachstehenden Werte nach oben oder nach unten abweichen: 1,5 Volumenprozent bei Getränken mit eingelegten Früchten oder Pflanzen.	

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen zwar eine Harmonisierung mit der EU bei der Nutzung der Werte für Höchstgehalte für Kontamination. Wir finden aber die Höchstgehalte von Perchlorat beim Obst im Vergleich zu Gemüse und Kräuter zu tief. Die Detaillierung bei Perchlorat, Nitrate, Mykotoxine, Metalle und Metalloide macht aus Sicht des Schweizer Obstverbandes Sinn und somit sind nicht alle Produkte gleichgestellt. Erfahrungen müssen aber gesammelt werden, ob die Höhe der festgelegten Werte richtig ist. Vor allem weil der Schutz der Kulturen wegen den fortschreitenden Einschränkungen in der Anwendung von PSM abnimmt.

Da im Bereich Beeren, z.B. bei Heidelbeeren aufgrund fehlenden Grenzschatzes der Importanteil mittlerweile bei rund 90 % liegt, unterstützen wir die stärkere Höchstwertkontrolle bei Importware. Somit erfüllt der Bund seine Pflicht zur Sicherung der Lebensmittelsicherheit und die Gleichbehandlung von Schweizer Ware gegenüber Importware.

Höchstwerte für einzelne Produktklassen sollten, v.a. da sie auf den Konsumentenschutz abziehen, in Relativität zur durchschnittlichen Verzehrmenge gesetzt werden. Sofern sich die durchschnittlich verzehrte Menge der Obstarten im vergleichbaren Rahmen zum Gemüse befindet, sollte der Höchstwertfestlegung Rechnung getragen werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Tabelle A	Anpassung des Höchstgehalts (mg/kg) von 0.05 mg/kg für Obst auf 0.1 mg/kg. Die mögliche Kontamination mit Perchlorat ist nicht auf die Anwendung beim Obst zurückzuführen.	Lebensmittel Obst 0.1 mg/kg
Anhang 1 Tabelle B	Obst: geändert neu Cadmium 0.05 mg/kg separat aufgeführt Beeren: geändert neu Cadmium 0.03 mg/kg separat aufgeführt Fruchtsäfte: gelöscht	Für Beeren und kleine Beeren: Cadmium 0.05 mg/kg Für Himbeeren: Cadmium 0.05 mg/kg Für Kernobst: Cadmium 0.05 mg/kg Für Steinobst: Cadmium 0.05 mg/kg

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Anpassungsvorschläge

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Anpassungsvorschläge

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 144 Art. 38 Art. 58 Anhang 16</p>	<p>Vor allem neue Bestimmung für Spirituose, Eierlikör, London Gin und Gin, Begriff dry, Definition von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. Höchstgehalt und Ausdruck von Koffein Anpassung Definition von Kräuter- und Früchtetee an die neue Herstellungsmethode London Gin hat Höchstgehalt an Zucker 0.1g/l für die Bezeichnung dry</p>	<p>Art. 144, Abs. 1 der Begriff «Wacholderbeerengeschmack» ist zu ersetzen durch Wacholderbeeren-Aroma Art. 144, Abs. 3c Hier braucht es eine Definition, wann die Aromatisierung erfolgen darf. Sinnvollerweise vor der Destillation. Anhang 16abis:</p>
<p>Neu</p>		<p>Bestimmungen zu alkoholfreien Spirituosen-Alternativen. Es stossen derzeit mehr und mehr alkoholfreie Spirituosen-Alternativen auf den Markt, teils mit Bezeichnungen wie «alkoholfreier Gin». Es braucht Bestimmungen zu dieser Produkte-Gruppe (analog Art. 67f, 77f, 95f), inkl. Art. 156ff «Kennzeichnung». Es müssen Massnahmen eingeleitet werden, die missbräuchliche Verwendung von Spirituosen-Bezeichnungen zu verhindern, die in der Getränkeverordnung definiert sind, inkl. Mindestalkoholgehalt (Anhang 15)</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition «Wasserversorgungsanlage» wird abgelehnt, da sie unlogisch ist. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist schachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	d. <i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Anpassungsvorschläge

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	Die Liste der zulässigen Aromastoffe und die Liste der verbotenen Stoffe sind neu nur auf dem Internet des BLV zugänglich da sie mit der Liste der EU oft angepasst werden soll.	

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Obstverband nimmt die Ergänzung der «Liste der tolerierten Materialien» zu Kenntnis.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV
Schwarzenburgenstrasse 155
3003 Bern

lmr@blv.admin.ch

Genève, le 22 décembre 2022

Consultation sur le projet Stretto 4 ; Révision des ordonnances 2022/23

Madame, Monsieur,

Pour donner suite à la mise en consultation du Projet Stretto 4 concernant les modifications de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU), nous vous transmettons que nous soutenons l'opinion de la Fédération des Meuniers suisses – DSM – Dr. Lorenz Hirt, selon sa prise de position ci-jointe.

Nous vous remercions de l'attention donnée à notre avis et vous adressons, Madame, Monsieur, nos plus cordiales salutations.

Association des Artisans Boulangers Confiseurs
du canton de Genève

Le Président



Eric Emery

Annexe : prise de position de DSM sur Projekt Stretto 4



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Association des centres collecteurs collectifs de Suisse
Sigle entreprise / organisation / service : ACCS
Adresse, lieu : c/o FSPC, Belpstrasse 26, 3007 Berne
Interlocuteur : Pierre-Yves Perrin
N° de téléphone : 031 381 72 05
E-mail : info@vkgs.ch
Date : Berne, le 27 janvier 2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	2
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	3
3	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	4
4	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants.....	5

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Madame,

Monsieur,

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de participer à cette procédure d'audition.

L'Association des centres collecteurs collectifs de Suisse (ACCS) prend ici position sur les aspects qui concernent directement la production et la prise en charge des céréales, oléagineux et protéagineux, ainsi que la transformation et la commercialisation de produits à base de ces matières premières. Pour les autres éléments, l'ACCS soutient la prise de position de l'Union suisse des paysans (USP) et de l'interprofession swiss granum

En vous remerciant par avance de prendre en compte nos revendications ainsi que celles de l'USP et de swiss granum, nous vous adressons, Madame, Monsieur, nos salutations les plus cordiales.

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

L'ACCS salue le fait que la notion de « Redistribution de denrées alimentaires » soit introduite dans la présente ordonnance. La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue à notre avis un élément central dans les discussions sur le taux d'auto-provisionnement. Cette lutte doit se faire à tous les échelons de la filière, de la production jusqu'aux consommateurs. Les excédents de denrées alimentaires encore consommables doivent faire partie de la réflexion pour éviter les gaspillages.

L'ACCS salue également l'introduction de l'article 39, al. 2, let. d, qui permettra une meilleure transparence au niveau de la provenance des produits de boulangerie pour les consommateurs. Cette déclaration du pays de transformation des produits de boulangerie est essentielle pour que les consommateurs puissent faire leurs choix en toute connaissance de cause et privilégier, s'ils le souhaitent, les produits indigènes. Nous saluons également le fait que tous les produits de boulangerie vendus en vrac (à l'exception des produits de biscuiterie et biscotterie) soient concernés, y compris dans la restauration.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 39, al. 2, let d.	<p>Lors de la mise en œuvre et des contrôles relatifs à cet article, le lieu de fabrication des produits devra impérativement être contrôlé.</p> <p>Par fabrication, il faut comprendre l'élaboration du produit. Une simple cuisson d'un produit ne compte pas comme processus de fabrication, comme les commentaires du dossier de consultation le précisent.</p> <p>La mise en œuvre de cet article est par conséquent à mettre en lien avec l'article 15, al. 3bis de l'OIDA du DFI.</p>	

3 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

L'ACCS salue toutes les modifications qui vont dans le sens d'une meilleure transparence sur l'origine des denrées alimentaires, notamment les produits de boulangerie. La déclaration du pays de transformation des produits de boulangerie, couplée au fait qu'une cuisson ne représente pas une étape de fabrication (transformation), est essentielle pour que les consommateurs puissent faire leurs choix en toute connaissance de cause et privilégier, s'ils le souhaitent, les produits indigènes.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 15, al. 3 bis	L'ACCS soutient la formulation proposée. Un produit de boulangerie simplement cuit ou réchauffé au four en Suisse ne doit en aucun cas avoir une "provenance suisse". La mise en œuvre de cet article est par conséquent à mettre en lien avec l'article 39, al. 2, let. d de l'ODAOU.	

4 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

L'ACCS regrette que les modifications légales de l'UE soient directement et unilatéralement reprises dans la législation suisse, sans utiliser une marge de manœuvre qui pourrait être bénéfique à la filière et sans tenir compte des difficultés de mise en œuvre au sein des différents échelons de la filière. L'ACCS est néanmoins forcée d'accepter les modifications proposées, en espérant que la mise en œuvre puisse se faire de la manière la plus simple et pragmatique possible dans la branche des céréales. Il faudra, pour ce faire, tenir compte des réalités des équipements disponibles dans les différents échelons (centres collecteurs / moulins), afin de ne pas exiger d'équipements coûteux et inutiles au niveau des centres collecteurs si ces mêmes équipements sont déjà disponibles au niveau des moulins.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2, chap. 10, let B	<p>L'ACCS ne peut qu'accepter les modifications proposées.</p> <p>Au niveau des alcaloïdes, les valeurs limites ne devront pas s'appliquer entre les échelons centres collecteurs et moulins, car les centres collecteurs ne sont pas tous équipés pour les analyses. Une application pragmatique et simple, sans investissements coûteux et inutiles, devra être prévue.</p> <p>La filière devra être consultée pour la mise en œuvre pratique ; les résultats de cette consultation devront être pris en compte.</p> <p>La « mise sur le marché » citée à l'art. 5 OCont devra par conséquent être entendue comme « entrée au moulin » et non comme « sortie du centre collecteur ».</p>	



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Association vaudoise de promotion des métiers de la terre

Sigle entreprise / organisation / service : Prométerre

Adresse, lieu : Jordils 1, 1001 Lausanne

Interlocuteur : Ch. Aeberhard

N° de téléphone : 021/614.24.36

E-mail : c.aeberhard@prometerre.ch

Date : 24 janvier 2023

Luc Thomas, Directeur :

Claude Baehler, Président :

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	4
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	5
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	6
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	7
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	8
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	9
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	10
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	11
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	12
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	13
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	14
13	DFI : ordonnance sur les boissons	15
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	16
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets	17
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	18
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	19
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	20
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	21
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	22
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	23
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	24
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	25

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Prométerre soutient de manière générale les obligations de déclarations sincères et vérifiées s'agissant du pays de provenance, comme des modes de production y relatifs. La mise en œuvre de la motion relative aux produits de boulangerie est d'autant plus nécessaire que la protection douanière ne remplit pas complètement son rôle pour les produits transformés de la boulangerie qui sont importés en quantités croissantes. Dans le même esprit, nous demandons qu'il soit prohibé de manière générale d'utiliser des dénominations de produits d'origine animale pour leurs imitations végétales.

A l'inverse, nos exportations ont aussi besoin de protection accrue contre les contrefaçons et les usages abusifs de dénominations d'origine. Le Conseil fédéral et son administration faillissent à la mission qui leur est donnée par la loi sur l'agriculture en matière de répression des fraudes (art. 182 LAgr). Nous soutenons donc comme un pis-aller la possibilité de délégation des contrôles aux interprofessions et organisations privées de producteurs tout en demandant de renforcer à l'étranger le dispositif public de protection de nos appellations d'origine stratégiques.

Prométerre salue les assouplissements des contrôles dans les abattoirs en privilégiant des contrôles vétérinaires ciblés sur les risques. Nous estimons nécessaire de toujours garder un œil sur la proportionnalité entre les exigences posées, leur coût d'exploitation et celui des investissements qu'elles demandent de réaliser pour s'y conformer.

Pour l'hygiène dans la production laitière, Prométerre propose de ne supprimer la durée maximale de stockage à la ferme de 48 heures que pour les laits de brebis et de chèvre, pour les raisons de rationalisation logistique mentionnées dans le rapport explicatif, et d'y renoncer pour le lait de vache où cette durée maximale constitue aussi un avantage comparatif de la production indigène qu'il n'est pas opportun d'abandonner unilatéralement, sans compter le risque très probable de voir un report des coûts du stockage et de la conservation du lait à l'échelon des producteurs de lait.

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

ODAIIOUS

Remarques générales

Prométherre est favorable à l'exemption des règles de déclaration ou d'étiquetage pour les denrées alimentaires qui seront distribuées aux seuls nécessiteux. La diminution du gaspillage alimentaire qui en résultera est bienvenue pour autant que cela ne vienne pas concurrencer de manière déloyale la distribution commerciale des denrées de boulangerie issues de la production agricole indigène.

Nous saluons la mise en œuvre de la motion 20.3910 CSEC-E pour les produits de boulangerie en demandant toutefois que le pays de provenance à indiquer obligatoirement corresponde à un pays reconnu en tant qu'Etat indépendant et non à un groupement géographique du type UE ou Amérique du Nord et du Sud ne permettant pas d'identifier le véritable pays de provenance et les modes de production particuliers qui y sont pratiqués, comme le mûrissement au glyphosate ou certains traitements chimiques dans les silos, prohibés en Suisse.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

OELDAI

Remarques générales

Prométerre est favorable à la mise en œuvre de la motion Savary permettant aux interprofessions et autres organisations de producteurs de déléguer à des organisations privées accréditées les contrôles contre les fraudes concernant les produits sortis d'une désignation protégée en vertu de la L'Agr, se substituant en quelque sorte à l'administration fédérale restée inactive, au prétexte de la préservation de l'indépendance des chimistes cantonaux. De ce fait, la proposition mise en consultation reste encore bien insuffisante pour lutter contre les fraudes aux appellations protégées qui sont le plus dommageables pour les filières des produits suisses, soit celles qui ont lieu à l'étranger pour nos marchés d'exportation, notamment des fromages. Il est requis du Conseil fédéral qu'il applique complètement la législation en vigueur en mettant en œuvre le mandat qui lui est donné par l'art. 182 L'Agr, en particulier concernant les exportations de produits agricoles, tout en mettant ses représentations diplomatiques à l'étranger au service de la surveillance et de la détection des fraudes préjudiciables à notre économie agro-alimentaire d'exportation. On rappellera en tant que de besoin que les désignations officielles publiques, notamment de provenance, établies par la loi, ne sont pas à assimiler à des marques commerciales, ni ne relèvent des mêmes dispositions de droit privé en ce qui concerne leur protection sur les marchés, qui est d'intérêt public.

Pour mémoire, un extrait de la L'Agr :

Art. 182 Répression des fraudes

1 Le Conseil fédéral coordonne l'exécution de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires, de la loi du 18 mars 2005 sur les douanes et de la présente loi ; il peut exiger des renseignements auprès de l'Administration fédérale des contributions.

2 Le Conseil fédéral institue un service central chargé de détecter les fraudes dans les domaines suivants:

- a. la désignation protégée de produits agricoles;
- b. l'importation, le transit et l'exportation de produits agricoles;
- c. la déclaration de la provenance et du mode de production.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels		OPCNC
Remarques générales		
Prométerre soutient l'allègement réglementaire proposé pour les intervalles maximaux de contrôle des abattoirs de faible capacité, portés à 2 années.		
Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

OAbCV

Remarques générales

Prométherre est favorable aux dispositions qui allègent les exigences pour les établissements d'abattage dits de faible capacité, ainsi que les assouplissements prévus dans l'organisation du contrôle officiel par les cantons, orienté désormais davantage en fonction des risques évalués plutôt que sur la base d'une systématique réglementaire aveugle. Notre association ne comprend pas en revanche la nécessité d'un resserrement des exigences pour les abattages occasionnels de volaille et de lapins, autorisés exclusivement dans l'exploitation de provenance, alors que des regroupements permettraient de mieux rentabiliser les exigences supplémentaires qui leur sont imposées en matière d'hygiène et qui sont sans commune mesure avec la valeur marchande des animaux concernés, compte tenu des plafonds fixés à 10 animaux par semaine ou à 1 t poids mort par année.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

OCL

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

OIDAI

Remarques générales

L'harmonisation avec les règles européennes ne doit pas conduire à perpétrer en Suisse des indications absurdes ou trompeuses pour le consommateur, sous couvert de mélanges d'ingrédients de différentes provenances volontairement organisés, afin d'échapper aux obligations de déclaration sincère de la provenance des produits primaires. Prométerre demande là aussi avec vigueur que, dans tous les cas, le pays de provenance à indiquer obligatoirement sur les emballages corresponde au pays exact de provenance, reconnu en tant qu'Etat indépendant, et non à un groupement géographique du type UE ou Amérique du Nord et du Sud ne permettant pas d'identifier la véritable provenance, ni surtout les modes de production particuliers qui y sont pratiqués. Cette rigueur permettra d'éviter des importations de mélanges de produits qui sont destinés à contourner l'exigence de transparence voulue par et pour les consommateurs, notamment pour éviter de mettre en lumière des modes de production interdits en Suisse.

Dans le même souci de préserver les consommateurs de la tromperie et d'assurer une minimale transparence, nous demandons que soient formellement interdites toutes désignations de produits de substitution ou d'imitations végétales (Vegan, Végétarien, etc.) des denrées d'origine animale reprenant les noms usuels de ces dernières (p. ex. saucisse, fromage, pâté, foie gras, ragoût, etc.) ou laissant croire qu'elles sont nutritionnellement équivalentes.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
16, al. 2bis	Pays exact à indiquer dans tous les cas.	Exception à supprimer

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

ODAIAn

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible ODAIOV

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public OPBD

Remarques générales

Pas de remarques.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière**OHyPL****Remarques générales**

Comme le laissent penser les explications données dans le rapport explicatif, la suppression de la durée maximale de stockage du lait à la ferme fixée à 48 heures ne se justifierait que pour les exploitations produisant du lait de brebis ou de chèvres, généralement de petite taille, éloignées des usines de transformation et fournissant un produit à forte valeur ajoutée. Comme l'exigence actuelle (max. 48h) constitue un indéniable avantage comparatif de fraîcheur pour le lait de vache, face aux tentations de plus en plus nombreuses d'importer du lait meilleur marché provenant de très loin face à une offre restreinte dans le pays, nous proposons de limiter la suppression proposée aux seuls laits de brebis et de chèvres et de maintenir la limite à 48 heures pour le lait de vache. Cette suppression généralisée de la limite d'entreposage sera aussi un facteur de report supplémentaire des coûts et des risques sanitaires sur les producteurs de lait qui ne sont pas en mesure de les supporter dans les circonstances actuelles.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
14, al. 6	Abrogation uniquement pour les laits de brebis et de chèvres	La première traite du lait de vache peut être entreposée pendant 48 heures au maximum jusqu'à son acheminement vers l'établissement de transformation.

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

OHyAb

Remarques générales

Prométeur accueille favorablement les modifications proposées, en particulier l'introduction du contrôle des viandes élargi, en se concentrant prioritairement sur le contrôle visuel des carcasses lors de l'abattage.

Concernant les nouvelles exigences d'hygiène pour les abattages occasionnels dans les exploitations de provenance des animaux, nous y souscrivons dans la mesure où elles pourraient aussi être applicables aux abattages occasionnels pratiqués en dehors des seules exploitations de provenance.

Article Commentaires / remarques

Proposition de modification (texte)

Article	Proposition de modification (texte)

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
**Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV**
Denrées alimentaires et nutrition

Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana
Sigle entreprise / organisation / service : ACSI
Adresse, lieu : Strada di Pregassona 33 – 6963 Pregassona
Interlocuteur : Antonella Crüzer, Secrétaire générale
N° de téléphone : 091 922 97 55
E-mail : a.cruzer@acsi.ch
Date : 31.01.2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	5
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	7
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels.....	8
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes.....	9
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait.....	11
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	12
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale.....	16
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	18
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	20
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires.....	24
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers.....	25
13	DFI : ordonnance sur les boissons.....	27
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public.....	28
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.....	29
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	30
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	31
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	33
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux.....	36
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	37
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	40
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public .	42
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	43

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Monsieur le Conseiller fédéral,

Mesdames, Messieurs,

L'ACSI vous remercie de lui donner la possibilité de prendre position sur le projet de révision des ordonnances sur les denrées alimentaires Stretto 4.

De manière générale, elle estime que les propositions de modifications apportent davantage de clarté et permettent, la plupart du temps, de renforcer la protection des consommateurs. L'ACSI salue particulièrement l'introduction de la teneur en sucres et en acides gras saturés dans la déclaration nutritionnelle obligatoire (art. 22 OIDA). L'ACSI salue également l'introduction de l'indication d'origine obligatoire pour le pain, une information très importante pour le choix des consommateurs selon [l'enquête de l'OSAV](#) de 2021 (art. 15 OIDA)

De manière générale, l'ACSI remarque que l'harmonisation avec la législation européenne a pour conséquence d'effectuer des renvois de plus en plus nombreux directement au droit européen dans la législation suisse. Celle-ci étant déjà complexe à appréhender, ces renvois multiples augmentent les difficultés de compréhension et peuvent prêter à confusion. Il est essentiel que tous les acteurs de la chaîne ainsi que les consommateurs puissent avoir accès à l'information de la manière la plus simple possible. La publication de certaines données sur le site de l'OSAV plutôt que dans les ordonnances idoines inquiète également l'ACSI en terme de sécurité du droit et d'information fiable.

La transparence et l'information sont des bases indispensables pour que les consommateurs puissent faire leur choix en connaissance de cause et de manière ciblée. C'est pourquoi l'ACSI salue l'extension de certaines déclarations aux produits destinés aux sportifs (ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (12)). Elle rejette toutefois la demande de suppression de la déclaration nutritionnelle.

En plus des changements prévus dans cette consultation, l'ACSI demande de revoir rapidement les quantités maximales autorisées pour les additifs nitrés. Dans son [évaluation des risques liés à la consommation de nitrates et nitrites](#) de juillet 2022, ANSES constate que les nitrites sont majoritairement apportés par les aliments (99%), que les additifs représentent entre 45 et 65% des apports (notamment par des produits carnés) et que chez certains enfants l'exposition dépasse la DJA. A cause du caractère génotoxique et cancérigène des composés nitrosés qui se forment dans le tube digestif, ANSES recommande de réduire l'exposition de la population aux nitrates et nitrites par voie alimentaire, notamment en limitant les quantités d'additifs nitrés ajoutés dans les produits carnés, accompagné par des mesures compensatrices validées. L'ACSI demande de suivre cette recommandation scientifique des experts d'ANSES aussi en Suisse afin de protéger ici aussi la santé des consommateurs.

L'ACSI souhaite également profiter de cette révision afin de signaler une problématique suite à des changements intervenus sans qu'elle n'ait été consultée et qui ont des liens indirects avec la présente révision.

Cela concerne les modifications publiées par [communiqué de presse le 14 octobre 2022](#) . L'ACSI constate qu'un nombre conséquent d'enzymes élaborés à l'aide de microorganismes génétiquement modifiés qui sont désormais autorisés pour la fabrication du pain. Elle déplore qu'un produit "naturel" comme le pain, pour lequel la présente révision instaure une modification afin d'en valoriser la provenance puisse contenir autant de substances qui ne sont en finalité pas indiquées dans la liste des ingrédients. Elaborés de cette manière, ces pains deviennent ainsi des aliments ultratransformés et cette information échappe totalement au consommateur au moment de l'achat.

Pour le surplus, l'ACSI vous renvoie aux remarques détaillées ci-dessous et vous prie de bien vouloir prendre ses demandes en considération.

Nous vous remercions de l'attention et de la suite que vous donnerez à notre prise de position et nous vous prions de recevoir, Monsieur le Conseiller fédéral, Mesdames et Messieurs, nos salutations les meilleures.

Associazione consumatrici e consumatori della Svizzera italiana

Antonella Crüzer
Secrétaire générale

hat formatiert: Italienisch (Schweiz)

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

L'ACSI salue la simplification de la redistribution de pain et de produits de boulangerie à des organisations d'utilité publique. Ce changement permet de limiter le gaspillage alimentaire qui est justement élevé pour le pain et les produits de boulangerie. Nous demandons toutefois que les personnes souffrant d'allergies (p.ex. au soja) soient également prises en compte, afin qu'elles ne soient pas exclues de la distribution du pain qui représente un aliment de base.

L'ACSI salue également l'introduction de l'indication de provenance pour le pain. Toutefois, l'indication du pays de production, la Suisse, ne doit pas être affaiblie pour les pains portant une IGP ou une AOP.

L'ACSI salue également l'inscription des cosmétiques contenant des furocoumarines dans les exceptions au principe du Cassis de Dijon. Cette substance devient cancérigène et génotoxique sous l'influence de la lumière du soleil. Ne plus permettre d'appliquer le principe du Cassis de Dijon à ces cosmétiques et donc ne plus autoriser leur commercialisation malgré l'interdiction suisse est important pour la santé des consommateurs.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2 alinéa 1 ch. 32	<p>Les termes "risques sanitaires" sont nouvellement introduits dans le droit alimentaire suisse par le biais de la révision de cet article. Jusqu'à présent, ce terme n'était pas utilisé dans la législation. De nouvelles notions peuvent entraîner des incertitudes quant à leur définition ainsi qu'à leur portée et ainsi des confusions. Il serait préférable de reprendre des termes déjà connus dans la législation, tel qu'à l'art. 7 LDAI : « denrées alimentaires sûres » ou d'utiliser la formulation « sans danger pour la santé ».</p> <p>Nous préconisons donc une harmonisation de ces termes afin d'éviter toute confusion.</p>	Remplacer par le terme "risques sanitaires" par celui de "sans danger pour la santé" ou par « denrées alimentaires sûres ».
28 al.3 let. c note de bas de page	La référence à la note de bas de page 3 contient une coquille : Dans le projet, il est fait référence à ..., CXC 19-1979 Revision 200,...	Le texte correct devrait être ..., CXC 19-1979 Révision 2003, ... www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
39, al. 1bis	La simplification de la redistribution de produits de boulangerie aux personnes touchées par la pauvreté pour les organisations d'utilité publique exonérées d'impôts est également saluée. Toutefois, cette simplification ne	A adapter.

	<p>doit pas avoir pour conséquence que les personnes en situation de pauvreté qui souffrent par exemple d'une allergie au sésame, au soja ou aux noix ne puissent plus manger de pain distribué sans craindre une réaction allergique. Une solution doit être trouvée à cet effet.</p> <p>Par ailleurs: nous suggérons d'utiliser le terme "redistribution" dans cet article comme défini dans l'art.2.</p>	<p>Utiliser le terme "redistribution" dans cet article comme défini dans l'art.2.</p>
39, al.2	<p>L'objectif de la motion 20.3910 est que les pâtons provenant de l'étranger ne puissent pas être vendus avec la mention "Pays de production Suisse". L'ajout de la possibilité de renoncer à l'indication du pays de production lorsqu'une indication d'origine est faite conformément à l'art. 48 b de la loi sur la protection des marques, vide quelque peu cet objectif de son sens.</p>	<p>Supprimer la fin de l'alinéa : L'indication par écrit du pays de production n'est pas nécessaire lorsque la provenance de la denrée alimentaire est indiquée conformément à l'art. 48b de la loi du 28 août 1992 sur la protection des marques</p>
49a	<p>L'ACSI salue cette modification. Elle demande en effet depuis longtemps que la transmission de la composition des produits (objets usuels, emballages, encres, etc.) soit exigée afin de pouvoir agir rapidement en cas de soupçon sur un composant ou en cas de question de la part d'un consommateur.</p> <p>Le terme encre d'emballage figure deux fois de suite dans la version française.</p>	<p>Améliorer la traduction. La version allemande diffère quelque peu.</p>
2 let.c.ch.11 OPPEtr	<p>L'ACSI salue le renforcement pour la sécurité des consommateurs apporté par cette nouvelle exception au principe du Cassis de Dijon.</p>	

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
22a	<p>L'ACSI soutient le renforcement des contrôles des appellations protégées. Les produits labellisés AOP et IGP répondent à la demande des consommateurs de disposer de produits proches du terroir, élaborés avec un savoir-faire local, comme alternative aux produits industriels à la saveur standardisée. Les consommateurs doivent pouvoir avoir confiance dans les labels et il est impératif de faire diminuer les abus en matière d'utilisation d'appellations protégées.</p> <p>Toutefois, L'ACSI rappelle que la mise en place d'une organisation de contrôle privée telle que proposée doit permettre de faire diminuer ces fraudes de manière efficace, sans pour autant créer "un étage supplémentaire" vide de sens ou complexifiant davantage le système, notamment vis-à-vis des autorités de contrôle. L'ACSI s'interroge donc quant à l'efficacité de cette proposition de mise en œuvre de la motion pour la diminution des fraudes.</p>	<p>Veiller au bon fonctionnement et clarté des rôles entre les nouvelles organisations de contrôle privées ainsi que les autorités d'exécution cantonales, afin de pas vider de sens l'objectif premier de la motion.</p>
Annexe 5	<p>La mise à jour de la liste des méthodes de prélèvements officiels d'échantillons en fonction de l'état le plus récent au sein l'UE est a priori positive. Il convient toutefois de considérer que des procédures de prélèvement d'échantillons complexes visant à garantir une pertinence statistique sont difficilement réalisables dans la pratique. Le risque existe que le travail de prélèvement et de traitement des échantillons devienne si important pour les autorités d'exécution qu'un contrôle régulier ne puisse plus être assuré, notamment pour des raisons de coûts.</p>	
Annexe 5	<p>En ce qui concerne les méthodes pour les prélèvements officiels d'échantillons ainsi que pour les analyses, tests et diagnostics de laboratoire, le règlement européen auquel il est fait référence pour l'ochratoxine A dans les figues sèches est incorrect.</p>	<p>Modifier la référence: règlement européen 401/2006 ainsi: Colonne méthode : "conformément aux annexes I et II du règlement (CE) no 401/2006 de la Commission du 23 février 2006".</p>

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Aucune.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

L'ACSI salue l'introduction de l'autorisation des mises à mort à la ferme et au pâturage. Il est toutefois impératif que des conditions-cadres soient fixées de manière à ce que cela se déroule sans risque pour l'homme et l'animal en termes d'hygiène et de procédé d'exécution.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
5a	L'ACSI salue l'obligation d'annoncer les détenteurs d'animaux aux autorités cantonales, même s'ils ne procèdent qu'occasionnellement à des abattages. L'obligation d'annonce donne en effet aux autorités la vue d'ensemble nécessaire et est également importante pour la sécurité alimentaire et la protection de la santé des consommateurs. En outre, elle signale aux détenteurs d'animaux qu'un abattage doit être effectué avec le soin nécessaire.	
9 al 7	Les exigences liées à l'abattage de bovins au pâturage sont élevées du point de vue de la protection des animaux et, en particulier, de la protection de la santé. L'ACSI est dès lors satisfaite de l'exigence de la présence d'un vétérinaire officiel.	
13-17	L'ACSI salue également ces adaptations / exigences minimales en matière d'hygiène.	
19	L'ACSI considère que les exigences minimales du système d'autocontrôle sont très « basiques » et demande qu'il soit complété au minimum par l'indication que la viande est destinée à la consommation personnelle ou à la remise à des tiers.	Ce système doit comprendre au moins un registre des abattages indiquant la date, l'espèce, le nombre et le poids des animaux abattus, ainsi que l'utilisation de la viande (consommation personnelle ou remise).
29	Il y a ici une différence entre le libellé de la disposition et celui du rapport explicatif. Selon ce dernier, un examen par sondage est indiqué pour la volaille et les lapins domestiques, alors que l'ordonnance mentionne "peut être effectué".	A clarifier.
30 et 30a	Cette harmonisation avec le droit européen ne doit pas conduire à un affaiblissement de la protection de la santé. Dès lors, si cette procédure en deux étapes devait conduire à une mise en danger de la santé des consommateurs, il faudrait à nouveau y renoncer.	
44	L'ACSI salue cette précision selon laquelle le personnel de l'exploitation ne peut procéder à l'inspection ante mortem et post mortem qu'en présence du vétérinaire ou de l'assistant officiel.	

54	Les assistants officiels se voient désormais attribuer des compétences relativement étendues. Cela nécessite une formation et une expérience adéquates ainsi que - comme mentionné dans le rapport explicatif - un accompagnement étroit par le vétérinaire cantonal.	
61 al. 1	Le montant des taxes doit être fixé de manière à ce que l'abattage à la ferme ou au pâturage ne désavantage pas les exploitations qui optent pour cette mise à mort des animaux, laquelle est de toute façon plus coûteuse. Les consommateurs qui ont le bien-être animal à cœur et qui tiennent à un abattage le plus respectueux de l'animal ne devraient pas non plus devoir payer un prix plus élevé pour la viande en raison de taxes trop élevées. C'est pourquoi L'ACSI est en faveur de taxes qui ne devraient que légèrement différer de celles appliquées dans les abattoirs.	

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

L'ACSI accepte les changements proposés. Elle rappelle toutefois l'importance essentielle du bon fonctionnement du contrôle du lait pour les consommateurs, afin qu'ils puissent garder confiance dans cette boisson constituant le patrimoine alimentaire de la Suisse. Les changements proposés et le transfert des responsabilités ne doivent donc en aucun cas diminuer la fiabilité du système.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
11 al. 7bis	<p>L'ACSI déplore cet affaiblissement de la protection du consommateur, justifiée par des motifs économiques et de commerce avec l'UE. Le recours à des indications volontaires peut être une manière contournée utilisée par les fabricants pour se décharger de toute responsabilité.</p> <p>Elle ne souhaite pas que des exceptions toujours plus nombreuses voient le jour en matière d'allergènes. En effet, de plus en plus de personnes souffrent d'allergies et les conséquences sur la santé des consommateurs peuvent être très importantes. L'information en matière d'allergène doit donc être fiable au vu du nombre de produits et de personnes concernées et la question des allergènes doit donc être encadrée de manière extrêmement stricte.</p> <p>Ces indications volontaires de la part des fournisseurs sont relativement souvent utilisées pour se couvrir. Pour les personnes souffrant d'allergie, cela représente un facteur d'incertitude conséquent. Avec un terme générique comme « fruits à coque », cette incertitude est encore renforcée. L'indication selon laquelle l'exception ne doit pas être utilisée de manière abusive est certes bien intentionnée, mais dans la réalité, elle offre aux fournisseurs une issue commode pour se décharger de leurs responsabilités.</p>	Supprimer cette possibilité / revoir la disposition.
15 al. 3bis et 5	<p>Nous saluons cette extension de l'obligation de déclaration et par la même la transparence supplémentaire offerte aux consommateurs. En effet, ces derniers partent généralement du principe que les produits fraîchement sortis du four ont été fabriqués en Suisse, parfois même avec des matières premières suisses. L'absence d'informations sur les produits de boulangerie importés de l'étranger induit donc souvent les consommateurs en erreur. Cette précision est donc la bienvenue, même si nous considérons que cette transparence serait souhaitable, voire nécessaire dans d'autres domaines / pour d'autres denrées.</p>	

16 al. 2bis	<p>De telles indications globales ne sont d'aucune utilité pour les consommateurs. Elles couvrent en général de très grandes zones géographiques, de sorte qu'il n'est guère possible d'identifier précisément la provenance et qu'on peut dès lors tout aussi bien y renoncer. Si l'indication de la provenance est facultative, on ne voit pas pourquoi il faudrait s'en écarter.</p> <p>Nous saluons expressément le fait que l'indication de provenance obligatoire ne soit pas touchée par cette exception et ne soit pas affaiblie. Les enquêtes menées auprès des consommateurs montrent régulièrement que l'origine des denrées alimentaires est un facteur important dans la décision d'achat (enquête OSAV 2021). La réglementation de l'indication de provenance des produits transformés et de leurs matières premières est déjà très insatisfaisante. Un nouvel assouplissement ne serait dès lors pas tolérable. La reprise de la réglementation de l'UE avec des formulations simultanément positives et négatives, donc sans valeur informative, n'est donc pas une option.</p> <p>Du point de vue des consommateurs et certainement de celui des autorités de contrôle, les fournisseurs doivent pouvoir, sur demande, apporter la preuve, même pour les indications volontaires, que les ingrédients proviennent bel e bien des régions et des zones indiquées.</p>	
17 al. 1	<p>Indications spécifiques pour la viande bovine : L'ACSI approuve la nouvelle formulation plus claire de cet alinéa. Elle demande toutefois de mentionner également clairement l'obligation d'indiquer le pays où a eu lieu l'abattage, en s'inspirant du règlement (UE) 1760/2000 et en cohérence avec l'alinéa 3 ci-dessous.</p>	<p>Pour la viande bovine en morceaux, il faut indiquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. les numéros d'autorisation de l'abattoir et de l'établissement de découpe ; b. <u>le pays dans lequel l'animal a été abattu</u> ; c. le pays dans lequel l'animal est né ; d. le pays dans lequel : <ul style="list-style-type: none"> 1. l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou 2. l'engraissement a eu lieu principalement.
17 al. 3	<p>Viande des espèces porcine, ovine, caprine et de volaille : afin d'être cohérent avec l'alinéa 1 révisé et pour une meilleure lisibilité, nous proposons de modifier également la structure de l'alinéa 3, ainsi que d'intervir les options "majeure partie de son existence" et "engraissement".</p>	<p>Pour la viande des espèces porcine, ovine, caprine ou de volaille en morceaux, il faut indiquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. le pays dans lequel l'animal a été abattu ; b. le pays dans lequel : <ul style="list-style-type: none"> 1. l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou

		2. l'engraissement a eu lieu principalement.
18	L'harmonisation avec le droit européen entraine une nouvelle tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.	Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18
18 al. 2	L'harmonisation avec la législation européenne est à saluer, notamment en ce qui concerne les valeurs de mesure concrètes. Pour cette raison, le point 2 de l'annexe XII du règlement (UE) n° 1169/2011 devrait également être inséré en tant que lettre d dans l'alinéa 2 révisé.	d. 1,0 % vol pour la bière titrant un volume supérieur à 5,5 % vol ; les boissons mousseuses obtenues à partir de raisins, le cidre, la liqueur de poire, le vin de fruits et les boissons fermentées similaires obtenues à partir de fruits autres que le raisin, même pétillants ou mousseux, ainsi que l'hydromel/le vin de miel.
21	L'ACSI salue la révision de cet article, notamment l'énumération de tous les principes fondamentaux de la déclaration nutritionnelle. Cela entraine un effet positif sur l'art. 22, car seules les informations requises y sont encore mentionnées.	
21 al. 2	En raison de la modification prévue par Stretto 4, les mentions "isotonique" et "hypotonique" seraient désormais possibles pour toutes les boissons sans alcool, pour autant que les exigences soient remplies. Il est prévu de régler ces exigences non pas sous la section 12 de l'OIDAI "Allégations nutritionnelles et de santé", mais à l'art. 42b OIDAI - donc après les explications concernant les mentions "sans gluten" ou "sans lactose" (art. 41 et 42 OIDAI). Il faut donc les nommer au même titre que ceux-ci, si l'art. 42b devait être accepté, malgré l'opposition de L'ACSI ci-dessous.	Compléter l'art. 21 al. 2. Sont munies d'une indication concernant <u>leur osmolarité conforme à l'art. 42b</u>
22	L'ACSI salue le fait que l'exception faite à l'indication des sucres et des acides gras saturés, Big 5, soit supprimée. Les études scientifiques mettant en exergue les ravages du sucre sur la santé de consommateurs sont nombreuses. Les tests de L'ACSI démontrent également qu'il se retrouve dans de plus en plus de produits où l'on ne s'y attendrait pas. L'absence d'obligation d'indiquer la teneur en sucres était dès lors très problématique. L'ACSI est satisfaite que sa demande soit enfin intégrée dans l'OIDAI.	
35 al. 5bis	Le passé a montré que des réglementations aussi ouvertes ainsi que l'introduction d'exceptions présentent des inconvénients pour les consommateurs. D'autant plus que, selon les explications et la liste fournies, il n'est pas possible de savoir de quels produits et de quelles revendications il pourrait s'agir.	Supprimer ces dérogations ou à tout le moins publier les exceptions publiées dans l'annexe 14.

	<p>L'ACSI s'oppose donc à de telles dérogations qui s'écartent de la législation européenne et souligne qu'une réglementation uniforme et claire est bénéfique tant pour les consommateurs que pour le commerce.</p> <p>Si cette remarque n'entraîne pas de modification de cette disposition, L'ACSI demande à ce que les exceptions soient largement communiquées et publiées dans l'annexe 14, qui peut être trouvée facilement.</p>	
42b	<p>Dans le domaine des boissons pour sportifs, les mentions relatives à l'osmolarité constituent un argument de vente. Cependant, selon Euromonitor International, le marché de ces boissons est en pleine croissance car le groupe cible est élargi. Les fabricants mettent en effet l'accent sur le bien-être et les effets anti-âge, ce qui leur permet de ne pas s'adresser qu'aux sportifs et de vendre ainsi leurs produits à des prix surfaits, notamment grâce à ces allégations de santé. C'est pourquoi l'autorisation de ces allégations sur des produits autres que les produits pour sportifs ne devrait pas être admise. L'ACSI craint que des eaux en bouteille, par ex. aromatisées, soient présentées comme hypotoniques et vendues à un prix plus élevé.</p>	<p>Supprimer, laisser dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP).</p>
Annexe 14	<p>L'allégation de santé pour des solutions de glucides et leurs bienfaits pour les sportifs risque malgré le feu vert de l'EFSA d'être mal comprise par les sportifs amateurs cherchant à se muscler. Ils risquent d'être trompés si la mise en garde n'est pas assez visible ou si elle est indiquée dans une autre langue que celle du lieu de vente. Cela montre l'importance du contraste d'écriture et de la langue d'étiquetage, deux conditions qui devraient être améliorées avant l'autorisation de nouvelles allégations aussi particulières, se situant à la limite entre l'effet obésogène et le résultat promis.</p> <p>Les inscriptions concernant le DHA et l'EPA sont formulées plus clairement. L'ajout des aliments sportifs parmi ceux sur lesquels il faut ajouter une mise en garde concernant la consommation journalière à ne pas dépasser est positive pour les consommateurs et cohérent avec le droit alimentaire.</p>	

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

De manière générale, L'ACSI recommande de revoir les définitions des produits de pêche et de l'aquaculture pour les rendre compatibles avec le règlement EU 1379/2013 et notamment son art. 5 qui fait la différence entre les produits de la pêche et les produits de l'aquaculture, alors que l'ODAI An mélange ces deux notions de manière illogique.

L'ACSI relève les possibilités de tromperies potentielles quant aux changements prévus aux articles 9 al.3, 18 al.2 et 51 al. 1 let. c (voir détails ci-dessous) et demande des adaptations.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2	Espèces animales admises : Les précisions apportées sont positives pour les consommateurs (les sortes de grenouilles autorisées, la correction du mot « Raubtier » en allemand).	
9 al. 3	Dénomination spécifique et protection contre la tromperie : l'alinéa actuel contraint à indiquer dans la dénomination spécifique les ingrédients non carnés non usuels. Contrairement à ce qui est indiqué dans le rapport explicatif, cet alinéa n'est pas identique aux dispositions de l'annexe 2 partie A de l'ODAI. L'ODAI oblige d'indiquer dans la dénomination spécifique les protéines ajoutées dans un produit à base de viande, mais les autres ingrédients inhabituels trompeurs comme des ingrédients remplisseurs (ex. pain rassis, légumes pas chers) doivent uniquement être mentionnés près du nom du produit et avec une police plus petite. Ce n'est donc pas identique à l'alinéa actuel. Pourtant la tentation de ce genre de remplacement est grande notamment en cas de hausse de prix de la viande. L'ACSI demande donc de maintenir l'alinéa actuel ou de compléter les dispositions de l'annexe de l'ODAI pour arriver au même niveau de protection contre la tromperie.	Maintien de l'alinéa tel qu'en vigueur à ce jour ou compléter l'annexe 2 partie A de l'ODAI
18 al.1 let. b	Dénomination spécifique : ajouter la notion « produit de l'aquaculture »	La dénomination « produit de la pêche », « produit de l'aquaculture » ou une dénomination conforme à l'usage professionnel.
18 al.2	Dénomination spécifique et protection contre la tromperie : comme expliqué pour les produits à base de viande, l'annexe 2 partie A de l'ODAI n'est pas identique à la teneur de l'alinéa 2 actuel. L'annexe 2 oblige seulement de mentionner l'ajout de protéines dans la dénomination spécifique, alors que d'autres ajouts sont également trompeurs pour les consommateurs. Permettre de donner ce renseignement important dans une police plus petite	Maintien de l'alinéa tel qu'en vigueur à ce jour ou compléter l'annexe 2 partie A de l'ODAI

	que celle de la dénomination ne constitue pas une information assez évidente pour le consommateur. L'ACSI exige de maintenir le niveau actuel de protection contre la tromperie.	
51 al.1 let.c	<p>Fabrication et traitement du fromage - arômes</p> <p>Utiliser des substances aromatisantes dans le fromage est trompeur pour les consommateurs suisses qui s'attendent à un produit naturel sans arômes, le fromage faisant partie du patrimoine culinaire de la Suisse. Contrairement à ce qui mentionné dans le rapport explicatif, la formulation proposée ne correspond pas à l'esprit de la révision Stretto 3. L'ACSI demande donc de supprimer cet ajout.</p> <p>Une mention dans la dénomination spécifique et sur la face avant du produit pourrait limiter la tromperie des consommateurs, mais tant que ceci n'est pas obligatoire, L'ACSI s'oppose fermement à cette dégradation de la transparence sur les produits.</p>	<p>les épices, préparation d'épices, herbes aromatiques et préparations d'herbes aromatiques, ainsi que les arômes correspondants composés de substances aromatisantes ou préparations aromatisantes naturelles.</p>
51 al.2	Fabrication et traitement du fromage – ingrédients autorisés : il manque la mention du moût.	<p>les spiritueux au sens des art. 122 à 149 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons, ainsi que le vin, le cidre, le moût ou le vinaigre</p>

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible		
Remarques générales		
Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
12 al.5 et 6	Allégations organoleptiques sur l'huile d'olive et fraude : Selon un rapport de la Commission européenne, l'huile d'olive est l'une des denrées pour laquelle un nombre important fraudes sont commises. Nos homologues de l'association des consommateurs espagnols ont mis en évidence un nombre important de ces fraudes. Les lésés sont les consommateurs qui paient un prix trop élevé pour une qualité médiocre Alléger la méthode de preuve d'une qualité organoleptique supérieure vantée sur l'emballage, en devançant même les pays voisins, donne donc un mauvais signal aux fraudeurs potentiels. Dans ces conditions, L'ACSI demande de ne pas introduire cette possibilité.	Seules les huiles d'olive vierges extra ou vierges peuvent porter des indications sur les caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût ou à l'odeur. Les termes visés à l'annexe XII, point 3.3, du règlement (CEE) n° 2568/91 ² ne peuvent figurer sur l'étiquetage que s'ils sont fondés sur les résultats d'une évaluation organoleptique, prévue à l'annexe XII du règlement (CEE) n° 2568/91, ou sur une méthode équivalente. La mention de l'acidité ou de l'acidité maximale de l'huile d'olive, de l'huile d'olive vierge, de l'huile d'olive vierge extra ou de l'huile de grignons d'olive peut figurer uniquement si elle est accompagnée de la mention, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, des valeurs de l'indice de peroxydes, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément au règlement (CEE) n° 2568/91 ou sur la base d'une méthode équivalente.
Annexe 1 Partie A et B	Plantes, parties de plantes et préparations à base de parties de plantes et substances végétales dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires L'ACSI salue l'ajout de nouvelles plantes interdites dans la liste, ainsi que l'introduction de la partie B de l'annexe 1. Ces changements clarifient la situation et sont positifs pour la sécurité des consommateurs.	

Annexe 1	<p>Plantes, parties de plantes et préparations à base de parties de plantes et substances végétales dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires - fleurs de chanvre</p> <p>Comme le démontrent les résultats des contrôles menés par les autorités cantonales d'exécution, de nombreux produits à base de chanvre contiennent des teneurs en THC trop élevées. Afin de garantir la protection de la santé, la quantité maximale de THC absorbée avec la nourriture au cours d'une journée devrait être de 1 µg de THC/kg de poids corporel (70 µg/personne). Si des parties de fleurs ou leurs extraits sont ajoutés aux aliments en tant qu'ingrédients, cette valeur maximale ne peut pas être respectée.</p> <p>L'autorisation du CBD en tant qu'aliment a été suspendue par l'EFSA en raison de l'insuffisance des données disponibles. En outre, il existe des doutes toxicologiques massifs concernant d'autres composants de ces extraits floraux (p. ex. delta-8-THC). Pour des raisons de santé publique, les extraits floraux de Cannabis sativa L devraient en principe être interdits dans les aliments par mesure de précaution jusqu'à ce que des données scientifiques sur les risques pour la santé de leurs composants soient disponibles. Les "produits de chanvre" habituels comme la bière de chanvre ou l'huile de chanvre ne seraient pas touchés par cette interdiction. Il n'y aurait pas d'entrave au commerce.</p>	
Annexe 2	<p>Exigences s'appliquant aux huiles d'olive et fraude</p> <p>Selon un rapport de la Commission européenne, l'huile d'olive est l'une des denrées pour laquelle un nombre important fraudes sont commises. Nos homologues espagnols de la protection des consommateurs ont mis en évidence un nombre important de ces fraudes. Il n'est donc pas judicieux d'abaisser les exigences concernant les contrôles et les méthodes d'analyse utilisées. Il ne faut en aucun cas que la Suisse autorise d'autres méthodes que celles qui ont cours dans les pays de l'UE, notamment ceux qui produisent ces huiles.</p>	<p>Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive sont soumises aux exigences de l'annexe I du règlement (CEE) n° 2568/91 Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse qui s'appliquent sont celles des annexes Ia et II à XX de ce même règlement ou des méthodes équivalentes.</p>
Annexe 6	<p>Chocolat et chocolat au lait portant une mention de qualité</p> <p>L'introduction de critères à remplir par des produits portant une mention valorisante est positive pour les consommateurs. Ces critères garantissent à l'acheteur de se trouver véritablement devant un produit de qualité supérieure, comme suggéré par le qualificatif « noir » ou au lait « entier ».</p> <p>Les suisses sont de grands amateurs de chocolat et il est légitime qu'ils ne soient pas induits en erreur par des allégations surfaites.</p>	

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants		
Remarques générales		
Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
8b	Disposition transitoire – trop longue Les producteurs de l'UE ont disposé d'un mois et demi avant de devoir appliquer la nouvelle limitation de perchlorate dans les aliments. Ce changement y a été introduit en 2020. Les producteurs suisses et les importateurs sont donc déjà au courant. Le délai transitoire d'un an en 2023 en Suisse est dès lors démesuré. Le raccourcir à deux mois est plus raisonnable, tout en dépassant déjà le délai pratiqué en UE.	Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au un an deux mois et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.
Annexe 1	Teneurs maximales en nitrates et en perchlorate dans les denrées alimentaires : L'ACSI salue l'introduction des teneurs maximales de perchlorate, car cette substance est particulièrement préoccupante pour des personnes souffrant d'une carence légère à modérée en iode, ce qui est fréquemment le cas en Suisse, malgré l'iodation du sel de cuisine. Pour la bonne lecture de l'annexe en français, il faut encore lister les denrées par ordre alphabétique.	Lister les denrées en langue française dans l'ordre alphabétique
Annexe 2	Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires – ergot L'ACSI salue l'introduction de valeurs maximales pour les sclérotés d'ergot et les alcaloïdes d'ergot, en cohérence avec les recommandations de l'EFSA. Toutefois l'inscription "orge, blé, épeautre et avoine - destinés aux consommateurs" n'est pas assez claire. L'ACSI demande de s'approcher de la formulation du Règlement UE 2021/1399: " grains mis sur le marché pour la vente au consommateur final". Pour la bonne lecture de l'annexe en français, il faut encore lister les denrées par ordre alphabétique. L'entrée concernant la teneur maximale en zéaralénone dans les céréales et farine de céréales n'est pas compréhensible, même dans cette nouvelle version. N'y aurait-il pas moyen de la simplifier, notamment la liste des exceptions ?	Colonne remarques: Grains destinés au consommateur Lister les denrées en langue française dans l'ordre alphabétique Revoir la formulation de l'entrée relative au zéaralénone dans les céréales et farine de céréales

Annexe 2 partie B	Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires – Ochratoxine A Teneurs maximales pour les mycotoxines dans les denrées alimentaires : L'annexe 2, partie B, doit être complétée ou remplacée par les nouvelles teneurs maximales de l'UE en ochratoxine A selon le règlement 2022/1370.	Adoption des teneurs maximales de l'UE en ochratoxine A
Annexe 3	Utilisation du terme "viande d'ovins" dans les teneurs de Pb et Cd Utiliser le mot "mouton" (viande de bovin, de <u>mouton</u> , de porc et de volaille) dans les entrées en français relatives au plomb et au cadmium est trop restrictif. L'ACSI demande de le remplacer par le générique "ovin" qui inclut la viande d'agneau.	Remplacer le mot "mouton" par "ovin"
Annexe 3	Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – arsenic Les études ont montré que l'arsenic inorganique cause des cancers du poumon, de la vessie et de la peau. Les analyses de l'EFSA ont montré que certains groupes de personnes absorbent des quantités proches de celles qu'il ne faudrait pas dépasser. En France, l'étude Esteban publiée en juillet 2021 a montré que 28% des adultes et 2-3% des enfants dépassent le seuil de surexposition. Il est dès lors important d'abaisser la teneur maximale admise pour des algues. L'UE est en attente d'une recommandation de l'EFSA pour l'algue brune Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis). La suppression pure et simple de la teneur maximale pour cette algue en Suisse laisse craindre qu'elle ne donne un mauvais signal aux importateurs d'algues et prêterite inutilement la santé des consommateurs. L'ACSI demande de maintenir donc le chiffre de référence. Cette teneur maximale devrait être abaissée au plus vite. L'ACSI demande par ailleurs d'introduire une teneur maximale d'arsenic pour l'eau minérale et de source, qui soit identique à celle de l'eau potable (10 µg/litre) car certaines personnes en consomment de grandes quantités à la place de l'eau potable.	Maintien d'une teneur maximale pour les algues brunes
Annexe 3	Teneurs maximales Pb et Cd dans les boissons sans alcool, notamment dans le vermouth sans alcool L'ACSI regrette la suppression des teneurs maximales de plomb et de cadmium dans les boissons sans alcool et notamment dans le vermouth sans alcool. L'ACSI demande leur rétablissement.	Rétablir les normes de Pb et Cd dans les boissons sans alcool
Annexe 3	Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – plomb L'ACSI salue l'abaissement de la teneur maximale de plomb dans de nombreuses catégories d'aliments, notamment dans les produits pour bébés.	

	L'ACSI demande à ce que ces teneurs maximales réduites soient également valables pour les préparations pour enfants en bas âge, comme les « laits junior » proposés par de plus en plus de marques.	
Annexe 3	<p>Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – cadmium</p> <p>Etant donné que le cadmium est toxique pour les reins et qu'il a été classé cancérigène pour l'homme, il est important de limiter son absorption et de fixer des concentrations maximales dans les aliments, aussi basses que possible. L'ACSI salue l'abaissement de la teneur maximale en cadmium dans de nombreuses catégories d'aliments.</p> <p>L'ACSI demande néanmoins de réduire encore les limites, notamment pour les céréales, car l'étude nationale française Esteban publiée en juillet 2021 montre que les enfants présentaient des teneurs inquiétantes en cadmium que les chercheurs relient à la consommation plus importante de céréales de petit déjeuner.</p> <p>L'ACSI regrette la suppression pure et simple de la teneur maximales de cadmium dans les algues. La consommation d'algues augmente et elles contribuent fortement à l'exposition au cadmium des personnes qui en consomment (ce taux est de 19% en France). Anses recommande une teneur maximale de 0,35 mg/kg afin de permettre un non-dépassement de la dose journalière tolérable dans 95% des cas. L'ACSI demande de suivre cette recommandation.</p>	
Annexe 3	<p>Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – mercure</p> <p>Détail technique dans l'annexe 2 OPOVA : les entrées concernant les limites maximales en mercure dans les produits carnés apparaissent plusieurs fois : 1011010, 1011020, 1011030, 1011040, 1011050, 1011990</p>	A modifier.
Annexe 4	<p>3-MCPD</p> <p>Les teneurs maximales en 3-MCPD notamment dans les préparations pour nourrissons ont été multipliés par 2.5. L'ACSI rappelle que le principe de précaution doit être appliqué de manière particulièrement stricte pour les enfants en bas âge et les nourrissons.</p>	
Annexe 6	<p>Teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques</p> <p>Le benzo(a)pyrène est reconnu comme étant un perturbateur endocrinien cancérigène et toxique pour la reproduction. Limiter sa présence dans les denrées alimentaires est donc importante pour les consommateurs.</p> <p>L'ACSI demande donc d'appliquer aux poudres pour boissons à base de denrées alimentaires végétales les mêmes valeurs qu'à celles à base de</p>	<p>Benzo(a)pyrène : 5 µg/kg</p> <p>Somme de benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluranthène et chrysène : 30 µg/kg</p>

	cacao. Les personnes qui boivent des boissons à base de substituts de cacao ont le droit à la même protection que les autres.	
Annexe 8	Teneurs maximales en toxines endogènes des plantes L'ACSI salue l'introduction de nouvelles valeurs maximales pour plusieurs toxines, déjà limitées en UE, notamment les alcaloïdes pyrrolizidiniques susceptibles d'être cancérigènes et de causer des lésions hépatiques.	
Annexe 11	Teneurs de référence pour le contrôle des bonnes pratiques – acrylamide L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène. Le dernier rapport de biomonitoring européen révèle que l'exposition moyenne à l'acrylamide en UE continue de dépasser les valeurs seuils suggérés et que cela serait particulièrement préoccupant pour les enfants. L'ACSI salue donc l'abaissement de la valeur de référence pour les frites, aliment faisant souvent partie des menus pour enfants dans les restaurants. Par ailleurs, L'ACSI continue de demander un abaissement des valeurs de référence pour d'autres aliments typiquement consommés par les enfants, même en âge préscolaire, comme certains biscuits, céréales de petit déjeuner et pains croustillants (dossier FRC).	

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1	<p>Niacine</p> <p>Le tableau n'indique pas assez clairement comment interpréter les quantités indiquées. Il convient de préciser et d'opérer une présentation plus claire.</p> <p>La liste des entrées de niacine, d'acide nicotinique, d'hexanicotinate d'inositol et de deux quantités distinctes de chlorure de nicotinamide riboside dans la colonne des "quantités maximales" n'indique pas assez clairement si et de quelle manière ces substances peuvent s'ajouter pour obtenir la somme de 600 mg de niacine. Il faut notamment revoir la ponctuation de ces entrées. Il faut également faire correspondre les quantités maximales de chlorure de nicotinamide riboside exactement à la ligne qui correspond à la population visée (population adulte en général; les femmes enceintes ou allaitantes) dans la colonne des "avertissements".</p> <p>Selon l'avis de l'EFSA de 2019 indiquant les quantités journalières sûres pour la population adulte générale et pour les femmes enceintes, cette nouvelle forme de la vitamine B3 semble être sûre sous les conditions proposées. Dans un rapport encore plus récent de 2021, l'EFSA met toutefois en garde concernant l'utilisation de quantités de chlorure de nicotinamide riboside qui dépasseraient largement les besoins physiologiques. L'ACSI demande donc de veiller à ce que ces doses ne puissent pas être dépassées et que des enfants ne puissent notamment pas avoir accès à ces compléments alimentaires.</p>	Revoir la présentation des colonnes "quantités maximales admises" et "avertissements, conditions d'utilisation" relatifs à la niacine.
Annexe 2	Chlorure de nicotinamide riboside: voir nos remarques ci-dessus pour la même substance dans l'annexe 1.	

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

L'ACSI salue le fait que certaines indications doivent également figurer sur les aliments destinés aux sportifs. Elle regrette toutefois l'absence d'une mention indiquant que ces produits ne remplacent pas une alimentation variée. La déclaration des valeurs nutritives sur ces produits doit absolument être maintenue.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
40 al. 4bis	Nous saluons l'obligation d'étendre à l'avenir les indications sur les denrées alimentaires destinées aux sportifs (quantité à consommer recommandée, avertissement de ne pas dépasser la dose journalière recommandée et indication de tenir le produit hors de portée des jeunes enfants). Ces indications contribuent à la protection de la santé. En effet, un dosage trop élevé de ces aliments peut être nocif, les allégations de santé pouvant être mal comprises. De telles interprétations erronées peuvent être préjudiciables, en particulier chez les enfants. Nous estimons que la quatrième mention prévue pour les compléments alimentaires fait également partie d'une consommation responsable dans le cadre des aliments pour sportifs, à savoir qu'ils ne doivent pas être utilisés comme substitut d'une alimentation variée.	d. une mention indiquant que les aliments destinés aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers ne doivent pas être utilisés comme substituts d'un régime alimentaire varié ;
40 al. 4ter	L'ACSI continue à considérer qu'une déclaration des valeurs nutritives est utile et claire et s'oppose à la suppression de l'obligation d'indication. Celle-ci aide les consommateurs à se faire une idée globale de la composition de cet aliment particulier. Les aliments pour sportifs sont de plus en plus consommés par des sportifs amateurs ou par des personnes qui ne pratiquent pas spécialement d'activité sportive. Pour ces personnes, les produits sont consommés comme des aliments normaux et nécessitent donc une déclaration nutritionnelle. En outre, il est faux de croire que les aliments visés à l'art. 37 B, ne sont administrés et consommés qu'en petites quantités mesurées. On trouve sur le marché de plus en plus de produits sous forme de boissons, de poudre, de barres, etc. Dans ces produits, les nutriments principaux contribuent également à la valeur nutritionnelle. Une information sur les valeurs nutritives contenues ne doit donc pas être sous-estimée.	Supprimer l'alinéa 4 ter de l'article 40, sans remplacement.
40 al. 4 ^{bis}	Les indications prévues, qui correspondent à celles des compléments alimentaires, sont saluées, car les denrées alimentaires destinées aux sportifs sont soumises aux mêmes quantités maximales de vitamines, de minéraux et d'autres substances que les compléments alimentaires. Ces indications contribuent à la protection de la santé des consommateurs.	

Annexe 11	<p>Sur la base de l'évaluation des risques réalisée par le BfR, les quantités maximales de leucine, d'isoleucine et de valine sont nettement augmentées, comme c'est le cas dans le règlement sur les compléments alimentaires. La protection des consommateurs rappelle ici une fois de plus que la protection de la santé et la sécurité des consommateurs ont la priorité absolue - même pour ceux qui consomment des quantités importantes de certains de ces produits et aliments. Une consommation excessive doit être prise en compte lors de la fixation des valeurs maximales, car le risque de surdosage est particulièrement élevé pour de telles substances destinées au développement et au maintien des muscles.</p>	
-----------	--	--

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
38 al.1	Boissons contenant de la caféine - définition de la ration journalière de référence Si un fabricant de boissons décide d'appliquer une autre ration journalière de référence que celle définie dans l'OASM (0,5 l/j), il faut que cela soit indiqué clairement et lisiblement sur l'emballage, afin d'éviter que les consommateurs ne soient trompés. L'indication ne doit pas être noyée au milieu d'un texte. L'ACSI demande d'ajouter cet aspect.	a. La ration indiquée sur l'étiquette <u>à proximité de la teneur en caféine</u>
58 al.4	Définition infusions L'alinéa 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes de type Heilkräutertee, Drogentee. Davantage de clarté diminue le risque de tromperie des consommateurs.	Les plantes à infusion et les fruits infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
121 b	Il est indiqué que certaines boissons spiritueuses ne peuvent être colorées que par l'adjonction de caramel. Il faut partir du principe que l'on ne parle pas ici du sucre caramélisé (sucre caramel) visé par l'art. 88 ODAIOV, mais de l'additif (colorant) correspondant aux numéros E 150a, E 150b, ou E 150d. Cela peut également être déduit du règlement (UE) n° 2019/787. Il convient donc de clarifier la dénomination "caramel".	Indiquer la désignation correcte du colorant "caramel" selon OAdd
144 al. 4	London Gin Il ne ressort pas assez clairement que le London Gin est un gin distillé selon l'ordonnance actuelle et le règlement (UE) 2019/787. Le London Gin devrait être décrit de manière plus compréhensible.	Le London Gin est un gin distillé.

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

L'ACSI salue les modifications proposées qui apportent davantage de clarté et d'uniformisation.

Elle tient toutefois à rappeler sa position s'agissant de la question du bisphénol A, dont il est question dans ce texte.

Pour le surplus, L'ACSI renvoie aux remarques formulées par les Chimistes cantonaux, notamment pour les questions de sécurité liées à l'eau potable.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
	L'Autorité de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué les risques associés au bisphénol A dans les emballages alimentaires et en conclut de réduire la dose journalière tolérable par 100'000 en raison de ses effets indésirables sur le système immunitaire. L'ECHA recommande la restriction de l'usage de plus de 30 autres bisphénols à cause de leur potentiel perturbateur endocrinien et reprotoxique. Cet effet est préoccupant pour toute la population, mais particulièrement pour les enfants en plein développement. Voir interpellation 22.3482 Sophie Michaud Gigon- Réduire l'exposition aux bisphénols perturbateurs endocriniens	Tenir compte des nouvelles données scientifiques dans la fixation de la valeur limite.

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

De manière générale, L'ACSI estime que les modifications proposées représentent un renforcement de la protection des consommateurs ainsi qu'une clarification.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
14 al.3 let a	Il a fallu se référer à la version allemande, car la version française ne fait mention d'aucun texte.	Adapter.
Annexe 4	L'ACSI salue la proposition de modification plus stricte quant à l'évaluation de la stabilité des objets et matériaux réutilisables en plastique. Elle se réfère pour le surplus aux remarques des Chimistes cantonaux sur cette annexe.	

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

L'ACSI insiste sur le fait que le lait doit être sans danger pour la santé des consommateurs. La réfrigération doit être garantie et contrôlée. L'adaptation en vue de faciliter la production des petites exploitations excentrées ne doit pas pouvoir servir de prétexte à rallonger le délai de remise de manière générale. Elle ne doit pas non plus affecter la qualité des fromages suisses, à laquelle les consommateurs attachent une grande importance.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
14 al.4, 6 et 7	Il est important que même les petites exploitations isolées puissent amener leur lait à la transformation et que les petites fromageries puissent continuer à exister. Néanmoins, la sécurité alimentaire doit être une priorité absolue. Et la qualité des fromages ne doit pas être abaissée. Nous demandons donc une formulation plus restrictive. Ainsi, il est question de lait de brebis et de chèvre dans les explications, alors que cela n'est pas précisé dans l'article correspondant. Nous estimons en outre que l'éleveur doit démontrer de manière crédible à l'autorité de contrôle qu'il est en mesure de refroidir le lait en permanence et pendant plus de deux jours.	

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Le règlement européen, repris ici et qui avait suscité passablement de critiques en amont, prévoit d'introduire de nouvelles valeurs limites de concentration maximale pour certaines substances et groupes de substances. Plus de 4000 d'entre elles sont également présentes dans les tatouages et le maquillage permanent.

L'ACSI salue l'harmonisation et le durcissement de la législation, mais se prononce en faveur de valeurs maximales plus basses pour certaines substances. La santé des clients des salons de tatouage en Suisse doit être aussi bien protégée que dans l'UE. En outre, les déclarations sur les couleurs utilisées doivent être aussi simples et compréhensibles que possible, afin que les utilisateurs les comprennent et puissent en tenir compte dans leur choix.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2 al. 3	L'ACSI salue l'introduction de la précision selon laquelle toutes les parties des boucles d'oreilles et des piercings doivent respecter la valeur limite pour le nickel.	
2a et 2b	Il est regrettable qu'il y ait ici une différence avec l'UE et qu'il soit précisé que la limitation ne s'applique qu'aux parties en contact avec la peau. Dans la pratique, nous ne voyons pas l'intérêt d'une différenciation. En particulier parce qu'il est rare que deux matériaux différents soient utilisés dans les petits bijoux et que l'on distingue les parties du bijou qui entrent en contact avec la peau humaine. La restriction abaisse en outre le niveau de protection et il est difficile d'établir une distinction entre les surfaces en contact avec la peau et celles qui ne le sont pas.	Interdiction du cadmium et du plomb dans les bijoux et les objets en contact avec la peau ou maintien de la réglementation actuelle.
5 al. 2	Indiquer que les couleurs utilisées pour le tatouage et le maquillage permanent ne doivent pas mettre en danger la santé peut sembler être une répétition de la législation, mais il nous semble pertinent de le rappeler encore une fois. En effet, on constate régulièrement que les encres de tatouage, en particulier, ne répondent pas aux exigences légales.	Laisser l'article 5 al. 2 tel quel en vigueur
5a	L'ACSI s'oppose à des valeurs maximales qui seraient plus élevées que celles de l'UE. Les consommateurs suisses doivent être aussi bien protégés que ceux de l'UE. Il est également étrange que ces valeurs maximales plus élevées ne soient pas expliquées dans le rapport explicatif, alors que la réglementation plus stricte pour les conservateurs est justifiée.	Adapter.

	<p>L'ACSI salue la décision de l'OSAV de n'autoriser que les conservateurs qui sont autorisés pour les produits cosmétiques qui restent sur la peau. Les encres de tatouage et de maquillage permanent doivent répondre à des exigences très élevées, car elles sont introduites dans le corps. Un alignement sur les valeurs limites de l'UE, et donc une meilleure contrôlabilité et un approvisionnement plus simple pour les studios de tatouage est certes judicieux. Néanmoins, la protection de la santé doit primer sur tout le reste et les autorités doivent tout mettre en œuvre pour atteindre cet objectif. En effet, les tatouages restent très populaires au sein de la population, notamment chez les jeunes. Il est donc impératif d'assurer une protection aussi élevée que possible, d'autant plus que les encres de tatouage présentent toujours un taux de non-conformité très élevé lors des contrôles.</p>	
8 al. 1 B, c et f-j	<p>L'ACSI salue les harmonisations et les clarifications concernant l'étiquetage des couleurs.</p> <p>Elle relève toutefois que les dispositions relatives à l'étiquetage doivent prendre en compte le fait que celui-ci doit être compréhensible et si possible disponible dans la langue du lieu de vente, en particulier les avertissements. Ceci d'autant plus qu'il n'existe aucune exigence en matière de formation des tatoueurs et que l'on ne peut pas partir du principe que tous ceux qui exercent ce métier ont des connaissances approfondies sur la sécurité des encres.</p>	
22 al. 1 quater	<p>L'ACSI se rallie à la demande des chimistes cantonaux : L'annexe XVII, entrée 72, du règlement REACH, à laquelle il est fait référence dans cet article, exclut entre autres : « les vêtements, accessoires connexes, articles chaussants ou parties de vêtements, accessoires connexes ou articles chaussants constitués exclusivement de cuir naturel, de fourrures ou de peaux ».</p>	Inclure les produits exclus de REACH concernant le CrVI dans la présente ordonnance.
Suppression de l'art. 22 al. 2	<p>En particulier en ce qui concerne le CrVI, où l'aspect sanitaire prévaut sur l'aspect environnemental. Ces produits devraient également être représentés dans la législation alimentaire. La suppression de la référence à l'art. 22, al. 2, ne permet plus d'évaluer ces produits selon la législation alimentaire.</p>	

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

L'annexe n'est déjà plus d'actualité. Entre-temps, l'UE a également autorisé les insectes en tant que nouveaux aliments.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 6	La mention « La personne figurant dans la décision d'exécution ou la notification, à qui la décision ou la notification est destinée, est considérée comme le titulaire de l'autorisation. Le produit cité ne peut être mis sur le marché que par cette personne ou, avec son accord, par d'autres personnes. » a été supprimée dans la première entrée du tableau à l'annexe 6. Toutefois, le règlement européen auquel il est fait référence (UE) 2015/2283 ne rend pas le caractère générique systématique comme cela pourrait être compris du rapport explicatif. Il convient d'opérer une transposition plus claire du droit européen.	« En principe, la personne figurant dans la décision d'exécution ou la notification, à qui la décision ou la notification est destinée, est considérée comme le titulaire de l'autorisation. Le produit cité pourra toutefois être mis sur le marché par d'autres personnes si l'autorisation délivrée par l'Union européenne revêt un caractère générique ».
Annexe graines de chia	Étiquetage – Vente en vrac Pour la remise de graines de chia non transformées, il est nécessaire d'indiquer sur l'emballage que la consommation journalière de 15 g de ne doit pas être dépassée. Cette information doit également être assurée en cas de vente en vrac. Il est plus simple d'apposer par écrit l'indication susmentionnée directement sur le produit, de manière bien visible. Cela permet de garantir la protection de la santé des consommateurs et que l'ensemble d'entre eux reçoivent l'information et pas seulement ceux qui s'y intéressent et consultent le personnel de vente.	« Si des graines de chia non transformées sont vendues en vrac aux consommateurs, une mention écrite bien visible doit être apposée sur le produit, indiquant que la consommation journalière de 15 g de graines de chia ne doit pas être dépassée ».
Annexe Chenopodium pallidicaule Aellen (Canihua)	Étiquetage – désignation Seule la désignation scientifique est indiquée comme dénomination. On ne peut partir du principe que la majeure partie des consommateurs la comprennent. Il convient donc ici également d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais également la dénomination française en tant que dénomination spécifique. Cela contribuerait à une meilleure compréhension des consommateurs.	Étiquetage-désignation Complément de la désignation en français / dans le langage courant comme «Canihua ou Cañihua ou Kañihua (Chenopodium pallidicaule Aellen)

	<p>Étiquetage-vente en vrac</p> <p>Dans certaines circonstances, le canihua est également vendu en vrac sous forme brute. Afin de garantir la protection de la santé, il serait opportun, dans le cadre de la vente en vrac, d'apposer une mention écrite l'indiquant directement sur le produit.</p>	
	<p>Usage prévu</p> <p>Il est indiqué que seul le bulbe peut être utilisé.</p> <p>Dans la classification de l'OSAV du bulbe de lys ainsi que dans les considérants de la décision générale de l'OSAV n° 300808 concernant <i>Lilium davidii</i> L., il est fait mention de manière plus différenciée des utilisations (p. ex. bulbe frais, raboté en écailles ou en fines tranches, poudre de bulbes séchés). De même, pour les graines de chia et le canihua, il est indiqué plus précisément comment ils peuvent être mis sur le marché. L'utilisation prévue doit être précisée pour une meilleure compréhension.</p> <p>Étiquetage – dénomination spécifique</p> <p>Seule la dénomination scientifique est indiquée comme dénomination spécifique. On ne peut pas partir du principe que la majeure partie des consommateurs peut la comprendre. Comme pour les insectes et les graines de chia, il conviendrait d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais aussi la dénomination française en tant que dénomination spécifique. Cela contribuerait à une meilleure compréhension de la part des consommateurs.</p> <p>Étiquetage – vente en vrac</p> <p>Si le bulbe de lys peut être vendu en vrac, il convient de mentionner la vente en vrac dans l'étiquetage. Du point de vue de la protection de la santé, il est judicieux d'apposer une mention écrite directement sur le produit.</p> <p>Spécification – hydrates de carbone</p> <p>Sur la base des pourcentages indiqués, on peut supposer que les fibres alimentaires font également partie des glucides. Si l'on additionne les</p>	<p>Usage prévu</p> <p>Complément de l'emploi au sens du considérant de la décision de portée générale n° 300808 concernant <i>Lilium davidii</i> L.</p> <p>D'une manière générale, il convient de veiller, dans le cas de la décision générale de l'OSAV, à ce que les utilisations mentionnées figurent également dans l'autorisation.</p> <p>Étiquetage – dénomination spécifique</p> <p>Compléter la désignation en français : "bulbe de lys (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Dans les décisions générales des autorités, veiller à ce que les noms scientifiques ne soient pas les seuls mentionnés.</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac</p> <p>S'il est prévu que le bulbe de lys puisse également être vendu en vrac, il convient d'ajouter par exemple ce qui suit : "Lorsque <i>Lilium davidii</i> L. est commercialisé en vrac, la mention doit être indiquée par écrit et de manière bien visible sur le produit".</p> <p>Spécification – glucides</p> <p>Complément pour les glucides :</p>

	pourcentages, on obtient 100 %. Il convient donc d'ajouter aux glucides que les fibres alimentaires en font également partie.	"Hydrates de carbone (y compris les fibres alimentaires)".
--	---	--

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Aucune.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

L'ACSI s'étonne que des substances aromatisantes qui sont en cours d'examen par l'EFSA, donc potentiellement nuisibles à la santé des consommateurs, puisse être utilisées même temporairement. Cela devrait être l'inverse, à savoir qu'elles devraient être introduites uniquement si leur innocuité peut être démontrée.

Pour le surplus, L'ACSI renvoie aux remarques des Chimistes cantonaux.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3	<p>Le projet de retirer cette annexe du recueil officiel inquiète L'ACSI, bien qu'elle comprenne les enjeux pratiques pour l'OSAV. En effet, elle s'interroge sur l'affaiblissement du texte légal et sur la force de loi qui pourra être conférée à cette annexe. Par ailleurs, l'accès à l'information s'en trouvera complexifié, alors que la question de savoir si une substance est autorisée ou non est fondamentale. Enfin, les fréquentes adaptations nécessaires peuvent entraîner l'interdiction de produits sur le marché, sans que la question des éventuels délais de transition ne soit résolue.</p> <p>En cas de publication d'une liste séparée, disponible électroniquement, il serait souhaitable d'y ajouter une version avec une fonction de recherche facilitée, ainsi que la datation des changements successifs.</p>	<p>Deux alternatives:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maintenir l'annexe 3 sous la forme publiée actuellement Si une liste doit être publiée sur Internet au lieu d'être publiée dans le RO, il convient d'en préciser la procédure et "l'état au" afin de connaître la validité juridique. - renvoyer directement à l'annexe I correspondante du règlement de l'UE sur les arômes (UE) n° 1334/2008 (renvoi dynamique)
Annexe 4	<p>Mêmes remarques que pour l'annexe 3. Par ailleurs, les deux listes de l'annexe 4 sont si courtes que leur maintien dans l'ordonnance se justifierait d'autant plus.</p> <p>De plus, dans la mesure où il convient de renoncer à un renvoi à l'annexe III du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes, les adaptations suivantes devraient éventuellement être apportées à l'annexe 4, indépendamment de la question de savoir si l'annexe 4 doit être maintenue sous sa forme actuelle simple et claire ou si elle sera à l'avenir gérée sous forme de liste sur Internet</p>	
Annexe 4 point 2	<p>Le titre du point 2 ne correspond pas en tous points à la réalité et est très difficile à comprendre. Les notes de bas de page 17 à 19 précisent déjà que</p>	<p>Quantités maximales autorisées de substances naturellement présentes dans les arômes et les</p>

	ces valeurs maximales ne s'appliquent pas si aucun arôme n'a été ajouté, mais que ceux-ci proviennent uniquement des herbes et des épices.	ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes". Concrètement, cela signifierait que les quantités maximales s'appliquent toujours, sauf exception prévue par la note de bas de page concernée.
Annexe 6	<p>Depuis le 01.07.2020, l'annexe 6 ne liste plus que les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons comme denrées dans lesquelles les arômes ne sont expressément pas autorisés (hormis l'extrait de vanille et la vanilline).</p> <p>Selon le rapport explicatif de la modification du 27.05.2020, des interdictions explicites ne seraient plus nécessaires pour toutes les autres denrées alimentaires mentionnées jusque-là, les denrées non transformées et les denrées alimentaires de base. L'interdiction devait découler des définitions des denrées alimentaires concernées dans les ordonnances spécifiques du DFI.</p> <p>Toutefois la situation est actuellement moins claire que prévu et donc peu satisfaisante.</p> <p>Par exemple, l'ODAIIOU n'indique pas que l'aromatisation de denrées alimentaires non transformées n'est pas autorisée. Le traitement des fraises avec un arôme de fraise ou des pommes avec un arôme de pomme est donc autorisé selon la loi en vigueur. Comme de tels produits sont majoritairement vendus en vrac, il existe un potentiel de tromperie important, car la décision d'achat est considérablement influencée par l'odeur des fruits.</p> <p>Autres exemples (non exhaustifs) : les pâtes sont définies comme des denrées alimentaires fabriquées à partir de produits de mouture, qui peuvent contenir des ingrédients tels que des œufs, du lait ou des légumes (art. 70 ODAIOV). La liste des ingrédients n'est toutefois pas exhaustive, des arômes peuvent donc également être ajoutés. Il en va de même pour le pain (art. 74 ODAIOV). Selon les explications relatives à la révision de 2020, cette interprétation devrait, toutefois, ne pas être possible.</p> <p>Toutefois, depuis dite révision, ce manque de précision a donné lieu à diverses interprétations erronées, tant de la part des fabricants que des autorités d'exécution, qui ne correspondent pas à la volonté du législateur, ni aux attentes des consommateurs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Soit une mise en œuvre cohérente et claire des interdictions dans les ordonnances spécifiques aux produits ("L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit") ; - Soit compléter l'annexe 6 (liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés) avec les entrées antérieures à la modification du 27.05.2020, en supprimant éventuellement les entrées pour lesquelles la définition dans les ordonnances spécifiques aux produits n'autorise effectivement pas les arômes (p. ex. le chocolat selon l'art. 51, al. 4, ODAIOV ou le fromage selon le projet d'art. 51 ODAIAn) : <ol style="list-style-type: none"> 1 Denrée alimentaire non transformée selon l'art. 2, al. 1, ch. 10 ODAIOUs 2 Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées 3 Lait 4 Lait concentré - toute teneur en matière grasse -, lait en poudre - toute teneur en matière grasse 5 (<i>Fromage affiné et non affiné, fromage de petit-lait</i>) 6 Crème, beurre 7 Lait acidulé, lait acidifié, babeurre, petit-lait, sérum de lait à l'exception des produits contenant des ingrédients aromatisants 8 Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viande 9 Ovoproduits 10 Miel, gelée royale, pollen 11 Pain 12 Pâtes alimentaires 13 Tofu, tempeh

	<p>Pour clarifier la question de savoir si l'aromatization d'une denrée alimentaire est interdite - ou non, une liste exhaustive est plus facile à utiliser et contribue considérablement à la sécurité juridique. Sans cette annexe, une interdiction claire et sans équivoque doit être formulée de manière conséquente dans toutes les ordonnances spécifiques aux produits, en indiquant explicitement « L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit », ce qui constitue un défi législatif important.</p> <p>L'ACSI demande donc le rétablissement de l'annexe 6.</p>	<p>14 Cacao, (<i>chocolat</i>) et autres produits à base de cacao - Les arômes sont autorisés, sauf les arômes de chocolat et de lait. 15 Préparations pour nourrissons et préparations de suite - seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés 16 Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge - seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés</p>
--	---	--

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

L'ACSI se mobilise contre le gaspillage alimentaire depuis de nombreuses années et salue l'introduction de la notion de don alimentaire au sein de la législation.

Les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 sont une bonne voie pour conjuguer la facilitation du don alimentaire et la sécurité des consommateurs qui reçoivent ces dons.

L'ACSI insiste sur le fait que la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Cette notion doit apparaître aussi clairement dans le texte suisse que dans le règlement UE. Elle demande également à ce que la responsabilité de l'établissement qui redistribue les aliments soit aussi claire que pour les autres acteurs de la chaîne alimentaire.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
12 al. 8	<p>Conteneurs de transport des denrées – résidus d'allergènes</p> <p>L'ACSI salue l'introduction de ce nouvel alinéa qui clarifie la situation et qui est de nature à rassurer les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.</p> <p>Elle propose toutefois de supprimer le terme "visible" afin de renforcer la sécurité pour les consommateurs souffrant d'allergie.</p>	<p>Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de résidus-visibles de cette substance ou de ce produit.</p>
25	<p>Surgelés – sans emballages</p> <p>L'ACSI a soutenu la motion Silberschmidt et soutient cette modification qui répond à l'attente des consommateurs de pouvoir acheter les denrées en vrac, y compris les congelés, tout en ayant la garantie d'obtenir des denrées sûres.</p> <p>A cet effet, L'ACSI demande de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) et propose de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final ».</p>	<p>b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u>. Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste <u>garantie</u>, l'établissement du secteur alimentaire doit <u>s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u></p>

	<p>Les informations concernant ces denrées sont tout aussi importantes que celles pour les produits préemballés. Pourtant, l'enquête de la FRC avait montré que les renseignements donnés pour le poisson vendu en vrac étaient lacunaires. L'ACSI demande donc que ces informations soient disponibles par écrit sur le lieu de vente des aliments congelés vendus en vrac.</p>	<p><u>Les informations obligatoires concernant cette denrée doivent être disponibles par écrit sur le lieu de vente.</u></p>
27a al.1	<p>Redistribution des denrées alimentaires L'ACSI salue l'introduction de ce nouvel article qui encourage la redistribution des aliments invendus, tout en tentant de garantir le même degré de sécurité aux personnes qui consomment des aliments redistribués qu'aux autres consommateurs. Pour augmenter la sécurité des dons, L'ACSI demande à ce que la responsabilité des établissements qui redistribuent des aliments soit clairement définie. Elle demande également à ce qu'ils vérifient régulièrement les produits tout au long du processus, mais également juste avant leur remise.</p>	<p>Les établissements du secteur alimentaire <u>sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils</u> vérifient régulièrement, ainsi que juste avant leur remise, que les denrées alimentaires relevant de leur responsabilité ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine.</p>
27° al.1 let.b	<p>Redistribution des denrées alimentaires – date de durabilité minimale Le texte indiquant que les établissements peuvent redistribuer une denrée portant une date de durabilité minimale "<u>après cette date</u>" n'est pas assez précis et ne correspond pas au Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie, ni au Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln. Le consommateur final doit être informé du fait du dépassement de la date de durabilité minimale initiale, ainsi que du temps encore disponible pour consommer la denrée.</p>	<p>jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, <u>pour autant que le consommateur soit informé du dépassement de la date initiale et que les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDA ;</p>
27a al.2	<p>Le terme "manipulation" des denrées alimentaires est peu clair. L'ACSI propose de rappeler ici plutôt la responsabilité de l'établissement en question.</p>	<p>Les établissements du secteur alimentaire qui manipulent <u>sont responsables</u> des denrées alimentaires visées à l'al. 1 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants:</p>

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Aucune remarque.

L'ACSI rappelle toute l'importance de la formation initiale et continue des personnes travaillant dans ce secteur, tout comme dans celui des chimistes cantonaux.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	L'annexe 2 mentionne désormais le coton. L'ACSI craint que le coton ne soit utilisé comme huile ou graisse bon marché. Cela ne correspond pas aux attentes des consommateurs. Il convient de renoncer à l'inscription du coton sur cette liste.	▲

hat formatiert: Französisch (Schweiz)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Aufgetischt statt Weggeworfen (Verein)
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : ASW
Adresse, Ort : Im Grüt 8, 8902 Urdorf
Kontaktperson : Sonja Gehrig, Präsidentin des Vereins Aufgetischt statt Weggeworfen
Telefon : 079 661 51 49
E-Mail : info@aufgetischt-statt-weggeworfen.ch, sonja.gehrig@gmx.ch
Datum : 31.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Aus Sicht unseres Food Waste Vereins Aufgetischt statt Weggeworfen (www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch) sind folgende drei wichtigen Punkte zwingend zu ergänzen bzw. zu korrigieren.

1. Geltungsbereich von Art. 39 Abs. 1bis LGV: Die Definition von Organisationen, auf die Art. 39 Abs. 1bis LGV angewendet werden kann, sollte präzisiert werden. Es sollen nur Organisationen berücksichtigt werden, die gemeinnützig und steuerbefreit sind und welche Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen gratis oder gegen einen rein symbolischen Betrag abgeben. Nicht gemeinnützige, kommerzielle, aber trotzdem nur wenig profitable Organisationen, welche sich dem Ziel Food Waste Reduktion verpflichten, können ebenfalls berücksichtigt werden (unter Berücksichtigung der oben genannten Bedingungen).
2. Die genannten Organisationen sind von der Deklarations- und Informationspflicht für Produktionsländer, Inhaltsstoffe und Allergene bei Brot und Backwaren auszunehmen.
3. Die genannten Organisationen sind auch von der Deklarations- und Informationspflicht für Produktionsländer, Inhaltsstoffe und Allergene bei unverpackten, unverarbeiteten und offenen Früchten und Gemüse auszunehmen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	<p>Eine noch engere, klarere Abgrenzung, welche Organisationen von der Deklarationspflicht von Allergenen ausgenommen sind, ist nötig, um der Diskussion einen Riegel zu schieben, wenn eine gemeinnützige steuerbefreite Organisation selbst eine Bäckerei oder einen stationären Handel betreibt.</p> <p>Kommerzielle Organisationen unterscheiden sich von Organisationen, die kein Entgelt für die Abgabe von Produkten fordern und Armutsbetroffene als Zielgruppe haben und somit die Produkte kostenlos oder gegen einen symbolischen Betrag im Sinne einer Wohltätigkeitspende abgeben. Kommerzielle Organisationen haben eine viel breitere (und unspezifische) Kundschaft.</p> <p>Würden nun kommerzielle Organisationen, die keine Einschränkung des Kundenkreises vornehmen, von der Deklarationspflicht befreit, so wäre dies eine unfaire Bevorteilung gegenüber anderen Detailhändlerinnen und der Grundsatz von Gleichbehandlung verletzt.</p> <p>Allenfalls kann eine Sonderregelung für Organisationen erlassen werden, die zwar nicht gemeinnützig sind, aber einen nur sehr knappen Kostendeckungsgrad bzw. eine geringe Profitabilität vorweisen und das Thema Food Waste-Vermeidung im Fokus haben, wie beispielsweise die <u>Ässbar</u>, sofern diese der Deklarationspflicht nicht nachkommen können.</p> <p>Organisationen, die bereits eine Einschränkung des Kundenkreises vornehmen und beispielsweise wie ASW nur Armutsbetroffene als Kundinnen und Kunden zulassen, sind nicht Teil des kommerziellen Vertriebes. Eine Befreiung dieser Organisationen von der Deklarationspflicht verletzt den genannten Grundsatz somit nicht.</p>	<p>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen gratis oder gegen einen rein symbolischen Betrag abgeben und für welche die Information nach Absatz 1 zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, aufgrund der Sammel- und Verkaufsprozesse bei Backwaren nicht möglich ist, können in Abweichung von Absatz 1 schriftlich und gut sichtbar darauf hinweisen, dass:</p> <p>a. die erwähnten Lebensmittel Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, enthalten können;</p> <p>b. Personen, die an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, von der Konsumation abgeraten wird.</p>
Art. 39 Abs. 2 ^{bis(neu)}	Die schriftliche Angabe des Produktionslandes bei Brot und Backwaren kann von gemeinnützigen, steuerbefreiten Organisationen, die Lebensmittel an	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen gratis oder gegen einen rein symbolischen

	<p>nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben, nicht geleistet werden. Art. 39 Abs. 2 Bst. D torpediert somit die Intention von Art. 39 Abs. 1bis.</p> <p>Wenn anerkannt wird, dass die Deklarationspflicht bezüglich Inhaltsstoffe/Allergene nicht geleistet werden kann, ist offensichtlich, dass auch die Deklarationspflicht der Herkunft unmöglich ist.</p>	<p>Betrag abgeben und für welche die Information nach Art. 39 Abs. 2 Bst. d zum Produktionsland aufgrund der Sammel- und Verkaufsprozesse bei Backwaren nicht möglich ist, sind von der Deklarationspflicht des Produktionslandes ausgenommen.</p>
<p>Art. 39 Abs. 1^{b(neu)}</p>	<p>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben, müssen von der Deklarationspflicht des Herkunftslandes bei unverpackten, unverarbeiteten und offenen Früchten und Gemüse (F&G) befreit werden.</p> <p>Die schriftliche Angabe des Produktionslandes bei unverpackten, unverarbeiteten und offenen F&G kann von gemeinnützigen steuerbefreiten Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben, nicht geleistet werden.</p> <p>Die Intention von Art. 39 Abs. 2 Bst. d ist es, die Sammel- und Verkaufsprozesse von gemeinnützigen steuerbefreiten Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben, zu ermöglichen. Diese Prozesse kommen aber nicht nur bei Brot und Backwaren, sondern auch bei Früchten und Gemüse zur Anwendung. Ohne die Befreiung der genannten Organisationen von der schriftlichen Angabe des Produktionslandes bei Früchten und Gemüse, verfehlt Art. 39 Abs. 2 Bst. d einen Grossteil der intendierten Wirkung.</p> <p>Es braucht also einen zu Art. 39 Abs. 1^{bis} bzw. zum vorgeschlagenen Art. 39 Abs. 2 Bst. d (vgl. unten) äquivalenten Artikel zur Befreiung von genannten Organisationen von der Information zum Produktionsland von unverpackten, unverarbeiteten und offenen F&G.</p>	<p>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen gratis oder gegen einen rein symbolischen Betrag abgeben und für welche die Information zum Produktionsland von unverarbeiteten Früchten und Gemüse aufgrund der Sammel- und Verkaufsprozesse bei unverarbeiteten Früchten und Gemüse nicht möglich ist, können auf diese verzichten.</p>

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Bauernverband Appenzell Ausserrhoden
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : BVAR
Adresse, Ort : Steblenstr. 9, 9104 Waldstatt
Kontaktperson : Priska Frischknecht
Telefon : 071 350 09 91
E-Mail : sekretariat@appenzellerbauern.ch
Datum : 31. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	4
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	13
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	15
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	19
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	19
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	20
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	21
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	21
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	21

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir bedanken uns für die Gelegenheit zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Folgende Anliegen sind für die Schweizer Landwirtschaft besonders wichtig

- Der Schutz der Käufer und Konsumenten vor Täuschung, insbesondere durch die Verwendung von irreführenden Bezeichnungen und Angaben. Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.
Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Imitate, die beispielsweise keine Milch oder Milchbestandteile enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Milch schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Diese Regelung ist auch in der Werbung durchzusetzen und muss sich auf alle Sprachen (nicht nur Landes- oder Amtssprachen) beziehen. Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, welche über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel hergeleitet ist. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich des Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgangs) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe».
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Bergland- und Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.
- Reduktion von Food Waste. Die im Rahmen dieser Revision vorgesehenen Massnahmen für die «Umverteilung von Lebensmitteln» werden begrüsst. Die vorliegenden Massnahmen sind im Bereich der Datierung und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu ergänzen, damit können deutlich grössere Mengen an Lebensmitteln der vermeidbaren Vernichtung entzogen werden.
- Die Verfütterung von nicht für die menschliche Ernährung geeigneter Nebenprodukte (z.B. Mühlennachgemisch, Rapspresskuchen etc.) sollte nicht als Food Waste bezeichnet werden. Gemäss ETH-Studie (Beretta und Hellweg, 2019) würde dies die Landwirtschaft wesentlich als Verursacherin von Food Waste entlasten.
- Die Neudefinition der Wasserversorgungsanlagen wird abgelehnt, da sie nicht der Aufteilung der Zuständigkeit und der Verantwortung entspricht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Bauernverband AR begrüsst, dass der Begriff «Umverteilung von Lebensmitteln» (= die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden) neu eingeführt wird und dass das EDI basierend auf diesem Begriff die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt. Die hier vorgesehenen Änderungen sind aber durch weitere Anpassungen bei den Vorgaben für die Datierung und Haltbarkeit zu ergänzen. Nur so kann dem Food Waste wirksam begegnet werden.

Zudem befürwortet der BVAR die Deklarationspflicht des Produktionslandes bei Brot und Backwaren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Die Möglichkeit zur Umverteilung begrüssen wir sehr. Jedoch ist der Begriff "unbedenklich" in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Nicht nur gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, sondern allen Organisationen soll es offenstehen, Food Waste zu reduzieren.	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» notwendig. Für die korrekte Umsetzung dieser Motion ist zusätzlich die wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgesehene Ergänzung des Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zwingend umzusetzen.	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern. Siehe auch unsere Bemerkungen unter Ziffer 1 «Allgemeine Bemerkungen zu Stretto 4».

Die Anpassungen der LMVV zur besseren Kontrolle der gemäss Landwirtschaftsgesetz (LwG) geschützten Bezeichnungen und der Bezug von privaten Kontrollorganisationen für die Kontrollen werden grundsätzlich begrüsst. Allerdings setzt der Artikelentwurf die Motion 18.4411 nicht gemäss den

Erwartungen und Zielen um. Die vorgeschlagene Lösung ist aufgrund der Einschaltung von zwei Kontrollinstanzen (privat und kantonal) ineffizient: private Organisationen können bei Verstössen keine Massnahmen anordnen, weswegen Verstösse an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde gemeldet werden müssen.

Deswegen wird der Bundesrat gebeten, Art. 1 Abs. 1 Bst. h sowie Art 22a zu streichen und stattdessen einen Vorschlag für einen neuen Abs. 2 in Art. 18 GUB/GGA zu machen. Darin soll es Gruppierungen ermöglicht werden, den Umfang einer durch eine Zertifizierungsstelle durchgeführte Kontrolle auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, in verarbeiteten oder zusammengesetzten Erzeugnissen verwenden, verpacken, umhüllen und / oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeitungsbetriebe).

Dadurch können folgende Vorteile genutzt werden:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Den übrigen Anpassungen der LMVV wird zugestimmt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen
Art. 22 a	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung eines risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der Bauernverband AR lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben, Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen den Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Den übrigen Anpassungen dieser Verordnung stimmt der BVAR zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	Der BVAR lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein. Geübte Kleintierhalter (Geflügel, Kaninchen) sollten weiterhin uneingeschränkt ihre eigenen Tiere schlachten können.	Die im Kommentar in Verbindung mit Art. 3 und 9 erwähnte Einschränkung, der gelegentlichen Schlachtung, auf die Herkunftsbetriebe wird abgelehnt.
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400'000 kg Fleisch ergibt;

	Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	
4, Abs. 1 und 63a	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Dieses sind für Kleintierhalter unverhältnismässig und daher wegzulassen.	1 Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
Art. 5a	Schlachtungen für den Eigenbedarf sind von dieser Meldepflicht auszunehmen.	
9°, Abs. 7	Die Weidetötung von Rindern ist zwar erst seit relativ kurzer Zeit zulässig. In dieser Zeit sollten ausreichend Erfahrungen gesammelt worden sein, ob die Anwesenheit von amtlichen Tierärzten tatsächlich erforderlich ist. Der BVAR beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer risikobasierten Überwachung der Abschüsse und des Entblutens von Rindern bei der Weidetötung.	7. Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» fehlt unserer Ansicht nach ein Wort:	<i>Art. 8 Abs. 1 Bst. b und h</i> 1 Nicht geschlachtet oder nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställe) nicht erfüllbar und wird daher abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht- und Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisation der Produzenten und der Verwerter.
Die Milchbranche hat sich auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt. Deshalb ist auch die Inkassoregelung für die Restkosten neu zu formulieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6, Abs. 1 und 2	¹ Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten. ² Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).	¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).
Art. 7, Abs. 2		Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die

		Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.
Art. 8	Nicht mehr relevant, deshalb streichen. Es gibt spezifische Bezahlungssysteme der Sortenorganisationen Käse.	Die Produzenten- und Verwerterorganisationen Dachorganisation der Milchbranche kann einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.
Art. 9, Abs. 2, 3 und 4	Klarere Formulierung	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer. Bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten., welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p>
Art. 11, Abs. 1, 3 und 4	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt nach vorgängiger Ausschreibung des Auftrages und Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung

		<p>Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
Art. 13, Abs. 1, Bst. d (neu)		d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung
Art. 17	Nicht mehr relevant.	Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts Die Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 wird aufgehoben.
Art. 18	Nicht mehr relevant.	Art. 18 Änderung bisherigen Rechts Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:
Art. 19	Nicht mehr relevant.	Art. 19 Übergangsbestimmung Für die Bestimmung der Prüflaboratorien, welche die Milch prüfen, gilt bis zum 31. Dezember 2014 das bisherige Recht.
Art. 20	Nicht mehr relevant.	Art. 20 Inkrafttreten ¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2011 in Kraft. ² Artikel 11 Absätze 1-3 tritt am 1. Januar 2015 in Kraft.

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzung in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden ausdrücklich begrüsst.	
Art. 17; Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen werden begrüsst.	
Art. 22	Diese Änderung ist schlichtweg unnötig. Die heutige Lösung kann ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden. Die Big 5 geben eine gute Orientierung zu den Nährstoffen, bieten aber keine verlässliche Information zu den Nährwerten, weil die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen nicht berücksichtigt wird. In diesem Sinne bringt eine zwingende Erweiterung auf Big7 keinen Mehrwert. Abgesehen davon müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir den Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39, Abs. 1	Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;	Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.
Art. 51, Abs. 1	Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse, sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.	Herstellung und Behandlung von Käse ¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden: a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutierzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. <i>d) weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze</i>
Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht. Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils (wff) in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine	Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500-480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 520 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.

	Einteilung in eine andere Festigkeitsstufe nötig macht. Bei Sortenkäse führt eine solche Änderung zur Verwirrung da die Festigkeitsstufe mit der Bezeichnung des Käses verbunden wird. Je kleiner die Käsestücke sind, desto grösser ist die Auswirkung. Die meisten Beanstandungen der Vollzugsbehörden sind diesbezüglich bei geriebenen Käsen, da bei diesen Produkten die Oberfläche sehr gross ist.	
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eis von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Der BVAR erhebt keine Einwände gegenüber den vorgeschlagenen Änderungen. Es muss jedoch insbesondere bei Produkten, die als Alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden, überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die ernährungsrelevanten Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Der BVAR bedauert, dass die gesetzlichen Änderungen der EU direkt und einseitig in die Schweizer Gesetzgebung übernommen werden. Die Umsetzung muss auf einfache und pragmatische Weise erfolgen, wobei die verfügbare Ausrüstung auf den verschiedenen Stufen (Sammelstelle, Mühlen) berücksichtigt werden muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Ziff. 10	<p>Bei den Alkaloiden sollen die Grenzwerte nicht zwischen den Stufen Sammelstellen und Mühlen gelten, da nicht alle Sammelstellen für die Analysen ausgerüstet sind. Es muss eine pragmatische und einfache Anwendung, ohne kostspielige und unnötige Investitionen vorgesehen werden.</p> <p>Die Branche muss bei der praktischen Umsetzung konsultiert werden; die Ergebnisse dieser Konsultation müssen berücksichtigt werden.</p> <p>Das in Art. 5 VHK erwähnte "Inverkehrbringen" ist demnach als "Eingang in der Mühle" und nicht als "Ausgang aus der Sammelstelle" zu verstehen.</p>	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition «Wasserversorgungsanlage» wird abgelehnt, da sie unlogisch ist. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist sachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	d. <i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation
3, Abs. 3 und Art. 5 und Ziffer 1.4 von Anhang 1	Diese Ausnahme kann zur administrativen Vereinfachung gestrichen werden, wenn in Art. 2 die Definition der «Wasserversorgungsanlage» wie bisher belassen wird. Sinngemäss gilt das auch für die vorgesehenen Anpassungen in Anhang 1.	Art. 3, Abs. 3 3 Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991 im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen. Art. 5 Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zwiebelgewächsen wird begrüsst.
 Die Bestimmung, dass das erste Gemelk höchstens während 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, ist wie in den Erläuterungen festgehalten, nur für die Produzenten von Schaf- und Ziegenmilch zu lockern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14, Abs. 6	Der Grundsatz, dass die Milch höchstens 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, soll für Kuhmilch beibehalten und für die Milch von Schafen und Ziegen gelockert werden.	⁶ Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden. Die Milch von Schafen und Ziegen kann in Absprache mit dem Verarbeitungsbetrieb auch länger gelagert werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung der Fleischuntersuchung ohne wesentliche Beanstandung wird begrüsst. Der BVAR begrüsst die Änderung des Art. 10, Abs. 3, Bst. c.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1, Bst. a, Ziff. 1	Das Ziel muss sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel kommt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monaten ist dies ein Stempel pro Viertel. Schlachtkörper von Tieren, die bei der Schlachtung unter 6 Wochen alt sind, sind in der Regel zur Verarbeitung bestimmt.	bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate;
Anhang 6, Ziff. 5.1.10 (Vorschriften für die Fleischuntersuchung und die erweiterte Fleischuntersuchung)	Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von der Branche geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht.	Anhang 6 5.1.10 Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Uterus besichtigen und die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

	So muss im Anhang 6 bei der Fleischuntersuchung die Prüfung der Trächtigkeit eingefügt werden: analog Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) auch bei Schafen und Ziegen (5.1.10) die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden.	
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Bei der Hof + Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. neu 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden.	Wird begrüsst.

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Bemerkungen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft.

Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Bauernverband AR nimmt die Ergänzung der «Liste der tolerierten Materialien» zu Kenntnis.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Fidanci Rojîn BLV

Von: Mülhauser Alexandra <Alexandra.Muelhauser@fr.ch>
Gesendet: Dienstag, 7. Februar 2023 10:30
An: _BLV-Lebensmittelrecht
Betreff: WG: Séance du Conseil d'Etat du 6 février 2023 LACE n° 2023-50
Anlagen: fr_DCES-LACE et ANX_Consult_DFI_O-denrées alimentaires-canto.pdf;
fr_FORM_Questionnaire_Legislation_CH_denrees_alimentaires_Ca.docx;
fr_LACE_Consult_DFI_O-denrées alimentaires-canton_FR.docx

Von: Mülhauser Alexandra
Gesendet: Dienstag, 7. Februar 2023 10:27
An: 'lmr@blw.admin.ch' <lmr@blw.admin.ch>
Cc: DIAF Secrétariat général <DIAF-SG.DIAF-SG@fr.ch>; SAAV Vétérinaire cantonal <saav-vc@fr.ch>; Valloton Marc <Marc.Valloton@fr.ch>; Muelhauser Patrick <Patrick.Muelhauser.CHA@fr.ch>; Rappo Hugues <Hugues.Rappo@fr.ch>; Schmutz Julmy Valentine <Valentine.Schmutz@fr.ch>; Messner Manon <Manon.Messner@fr.ch>
Betreff: Séance du Conseil d'Etat du 6 février 2023 LACE n° 2023-50

Cordiales salutations
Mit freundlichen Grüßen

Alexandra Mülhauser, Verwaltungssachbearbeiterin - collaboratrice administrative
Alexandra.Muelhauser@fr.ch, T +41 26 305 50 70

—
Chancellerie d'Etat CHA
Staatskanzlei SK
Assistance - Direktionssekretariat
Rue des Chanoines 17, 1701 Fribourg
T +41 26 305 10 45, www.fr.ch/cha

—
ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Fidanci Rojîn BLV

Von: Rippstein Sebastian <Sebastian.Rippstein@aihk.ch>
Gesendet: Dienstag, 10. Januar 2023 08:08
An: _BLV-Lebensmittelrecht
Betreff: Vernehmlassungsantwort AIHK zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften
Anlagen: 2023.01.10_Vernehmlassungsantwort Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)_AIHK.pdf
Kategorien: in Bearbeitung fri

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften.

Sie finden unsere Stellungnahme anbei.

Vielen Dank für die Berücksichtigung unserer Punkte.

Freundliche Grüsse
Sebastian Rippstein

Sebastian Rippstein, Wirtschaftspolitischer Mitarbeiter
Aargauische Industrie- und Handelskammer
Entfelderstrasse 11, Postfach
5001 Aarau

E-Mail sebastian.rippstein@aihk.ch
Telefon +41 62 837 18 18
Direkt +41 62 837 18 21
Webseiten www.aihk.ch, www.aihk.ch/marktplatz, www.ahv-aihk.ch, www.fitt.ch
Facebook www.aihk.ch/facebook



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Bell Schweiz AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : -
Adresse, Ort : Elsässerstrasse 174, 4056 Basel, Schweiz
Kontaktperson : Sara Savioz
Telefon : +41 58 326 2595
E-Mail : Sara.Savioz@bellfoodgroup.com
Datum : 31.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Die Bell Schweiz AG bedankt sich für die Möglichkeit zur Stellungnahme.
Da die fleischverarbeitende Branche nur in Teilbereichen von den vorgeschlagenen Änderungen betroffen ist, erlauben wir uns, uns auch nur zu denjenigen Punkten zu äussern, die unseren Sektor betreffen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Aus unserer Sicht ist die Bestimmung so zu einschränkend und könnte beispielsweise dazu führen, dass interne Umverteilungen an betriebseigene Restaurants nicht mehr möglich sind. Zudem ist aus unserer Sicht der Begriff "nicht verkauften" zielführender, da die Lebensmittelsicherheit in jedem Fall garantiert sein sollte.	die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von nichtverkauften Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 15 Abs. 1	Ermöglichen von Innovation und Marktversuchen – Genehmigung auf kantonaler Ebene sollte möglich sein.	Art. 15 Abs 1 Neu lit. k: nicht unter die Novel Food Verordnung fallen Produkte, die für eine beschränkte Zeit an einen ausgewählten Personenkreis im Rahmen eines Markttests in Verkehr gebracht werden. Das EDI legt die Bedingungen für Markttests fest.
Art. 49a	Das Ziel des neuen Artikels ist klar und unbestritten. Aber es wird weder in der Verordnung noch in den Erläuterungen ein Verweis auf eine EU-Regelung gemacht, die mit dieser Ergänzung umgesetzt werden soll. Die Umsetzung dieses Artikels wird sich bei fehlender gesetzlicher Grundlage in der EU sehr schwierig gestalten, da die Lieferketten international sind und dementsprechend Handelshemmnisse geschaffen werden.	Streichen, solange die EU auf eine Regelung verzichtet.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» stellt sich die Frage, ob dieser nicht das Wort «nicht» voranzustellen ist. Um eine fälschliche Auslegung komplett ausschliessen zu können, schlagen wir die Formulierung "nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung" vor.	Überprüfen
Art. 9a	Die Konkretisierung der Anforderungen an die Hof- und Weidetötung im Sinne der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bzw. der gleich langen Spiesse erachten wir als zielführend.	
Art. 19, Abs. 5	Die Einführung einer Selbstkontrolle auch in Herkunftsbetrieben mit gelegentlichen Schlachtungen macht Sinn. Wenn auch der Aufwand hierfür hinterfragt werden kann, so stellt sich die Frage, ob bzw. inwieweit z.B. das Führen eines Schlachtverzeichnisses alleine wirklich zielführend wäre. Eine systematische Überwachung der Hygiene sollte daher auch in Herkunftsbetrieben mit gelegentlichen Schlachtungen erfolgen.	Ergänzen Eine systematische Überwachung der Hygiene sollte auch in Herkunftsbetrieben im Rahmen des angepassten Selbstkontrollkonzepts erfolgen.
Art. 26a	<p>Neue Verordnung Stretto IV: <i>Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden.</i> <i>Von den Untersuchungen ausgenommen sind gelegentliche Schlachtungen.</i> Es handelt sich um einen neuen ergänzten Artikel in der VSFK. I.d.R. soll die Tier- und Fleischuntersuchung dazu dienen, dass ausschliesslich Fleisch von gesunden Tieren als Lebensmittel, das genusstauglich ist, in Verkehr gebracht wird. Dies wird anhand der Tier- und Fleischuntersuchung bestätigt. Sofern nach Artikel 26a die Ausnahme besteht, dass gelegentliche Schlachtungen von der Tier- und Fleischuntersuchung ausgenommen werden, besteht die Möglichkeit, dass nicht genusstaugliches Fleisch in die Nahrungskette gelangt. Von einer Ausnahme sollte generell abgesehen werden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Da es sich bei einer Gelegentliche Schlachtung (gemäss Art. 3 Bst. p) um eine Schlachtung in einem Herkunftsbetrieb von höchstens je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche oder höchstens 1000 kg</p>	<p>Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden. Untersuchungen für gelegentliche Schlachtungen erfolgen stichprobenartig.</p>

	<i>Schlachtgewicht pro Jahr handelt</i> , begrüssen wir es dennoch, dass auch diese zur Schlachtung vorgesehen Tiere auf deren Gesundheit durch eine fachkundige Person stichprobenartig untersucht werden. Des Weiteren sollte die fachkundige Person ebenfalls kontrollieren, dass die Schlachttierkörper als Lebensmittel genusstauglich sind. Als Bestätigung sind die Kontrollen durch die fachkundige Person zu dokumentieren.	
Art. 30 und 30a	Die Möglichkeit der vermehrten visuellen Kontrollen, ergänzt durch intensivere Fleischuntersuchungen in Verdachtsfällen, wird befürwortet.	
Art. 44	Die Einbindung von Betriebspersonal in die Kontrolle von Hausgeflügel und Hauskaninchen wird explizit befürwortet. Wir würden es begrüssen, wenn ausserdem geprüft wird, ob dies auch bei der Kontrolle von Schlachtvieh nach Art. 3 Bst. b zugelassen werden kann.	
Art. 54, Abs. 1, Bst. a und b	Ebenso zu befürworten ist die neu geschaffene Möglichkeit, dass amtliche Fleischfachassistenten und -assistentinnen neu unter der Verantwortung des/der zuständigen Kantonstierarztes/-ärztin und unter Erreichbarkeit eines/einer amtlichen Tierarztes/-ärztin für Rücksprachen die Schlachttier- und Fleischuntersuchung in Betrieben mit geringer Kapazität durchführen können. Dies stellt eine erhebliche Erleichterung im zeitlichen Ablauf gerade bei den gewerblichen Schlachtbetrieben dar, wie sie schon seit Jahren angestrebt wurde.	

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 16 Abs. 2 ^{bis}	Die Angabe eines geographischen Raums ist ein begrüßenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts in Zusammenhang mit der Herkunftsangabe von Zutaten. Weitere Möglichkeiten (Deklaration eines übergeordneten geografischen Raums bei der verpflichtenden Herkunftsangabe, negative Auslobung "Herkunft nicht X"), um vollständige Harmonisierung mit der EU zu schaffen, wären erwünscht.	<i>Art. 16 Abs. 2^{bis} 2^{bis} Stammt eine nach Absatz 1 zu deklarierende Zutat aus unterschiedlichen Ländern, kann bei der Angabe der Herkunft ein übergeordneter geografischer Raum wie "EU" oder "Südamerika" angegeben werden.</i>
Art. 22	Diese Änderung ist schlichtweg unnötig bzw. wäre nur mit allergrösstem Aufwand (→ je nach Unternehmen Anpassung sämtlicher Etiketten!) umzusetzen. Da diese Lösung kann ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden kann, ist von der vorgeschlagenen Änderung in jedem Falle abzusehen. Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährwerten und werden meist bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden. Besonders betroffen sind Etiketten die Inline bedruckt werden. Es müssten grössere Etiketten verwendet werden und zum Teil auch neue Maschinen gekauft werden wegen der neuen Etikettengrößen. Zudem gibt es einen grösseren Abfallmenge, auch wenn die Grösse der Etiketten nur minimal ist, wird die Abfallmenge zunehmen, weil eine grosse Menge Inline bedruckte Etiketten betroffen wären. Falls an einer verpflichtenden Angabe von Big 7 festgehalten würde, sollte aufgrund von Platzgründen dennoch eine Ausnahmeregelung für Spontandruck (BIG 5) gelten.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen
Art. 25, Abs. 1, Bst c	Wir beantragen, dass unter anderem auch im Zuge einer allfälligen Einführung von Big 7 eine Soll-Bestimmung in Bezug auf die tabellarische Darstellung der Nährwertdeklaration aufgenommen wird. Dieser Antrag entspricht auch der gesetzlichen Regelung in der EU. Damit kann dem Platzmangel bei gewissen vorverpackten Lebensmitteln auf Grund der Sicherstellung der Mehrsprachigkeit Rechnung getragen werden. Die	1 Die Angaben der Nährwertdeklaration müssen: a. im selben Sichtfeld erfolgen; b. als Ganzes in einem übersichtlichen Format und in der in Anhang 11 vorgegebenen Reihenfolge aufgeführt werden; <u>Abs 2. (alt Abs. 1, Bst. c)</u>

	zweisprachige Deklarationsangabe ist aus unserer Sicht mit Blick auf die Inklusion und der mehrsprachigen Tradition der Schweiz höher zu gewichten als die konsequente tabellarische Darstellung.	<i>Die Nährwertangaben sollten in Tabellenform dargestellt werden, wobei die Zahlen untereinander stehen müssen; bei Platzmangel können sie hintereinander stehen.</i>
Art. 45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist für die Umsetzung der Anpassungen zu kurz. Insbesondere sind die Verpackungszyklen zu beachten, die bei lang haltbaren Produkten weniger kurz ausfallen. Eine Vernichtung von Lebensmitteln auf Grund von Verordnungsanpassungen muss aus unserer Sicht zwingend verhindert werden.	4 Jahre Übergangsfrist

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	Die Unterteilung der Schlachtnebenprodukte in verschiedene tierartspezifische Unterkategorien für einzelne Höchstwerte von Kontaminanten ist so nicht nachvollziehbar bzw. erschwert vielmehr deren Umsetzung in der Praxis massiv.	Beibehaltung einer einzigen Kategorie von Schlachtnebenprodukten für den Höchstgehalt an Blei von 0.5 mg/kg

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Die vorgeschlagene generelle Verdoppelung der Zeitdauer von 45 auf 90 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits erachten wir mit Blick auf die Produktequalität und die Genuss-tauglichkeit, aber auch die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit als zu heikel. Obwohl die Nicht-Durchlässigkeit des Darmes auch bei 90 Minuten gewährleistet und im Falle eines Durchbruches eine allfällige Kontamination vor allem lokaler, oberflächlicher Natur bleiben dürfte und somit nicht in die Muskeln hinein erfolgt, dürfte mit der Erhöhung auf 90 Minuten wegen der nicht mehr funktionierenden Stoffwechselprozesse eine Verlangsamung des Wärmeaustausches im Schlachtkörper und damit der Abkühlprozesse einher gehen. Damit können sich die Risiken einer höheren Keimbelastung wie auch von sensorischen Beeinträchtigungen (z.B. stickige Reife) erhöhen.	Grundsätzliche Beibehaltung der maximalen Zeitdauer von 45 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits – dies bei gleichzeitiger Überprüfung von begründeten Ausnahmeregelungen z.B. im Falle von unvorhergesehenen Betriebsunterbrüchen (Pannen)
Anhang 1, Ziff. 1.9, Abs. 3, Bst. b	Die Erweiterung der Räumlichkeiten zur Lagerung von tierischen Nebenprodukten in grossen Mengen bzw. zur Zwischenlagerung von besonderen Räumen hin zu separaten Räumen schränkt die Flexibilität der schlachtenden Betriebe leider einmal mehr weiter ein.	Antrag: Begriff «besondere Räume» belassen
Anhang 1, Ziff. 2.3	Die Erweiterung der Räumlichkeiten zur Reinigung von Schürzen und Stiefeln von besonderen Räumen hin zu separaten Räumen schränkt die Flexibilität der schlachtenden Betriebe leider einmal mehr weiter ein.	Antrag: Begriff «besondere Räume» belassen
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 und 3.1.11	Wir begrüssen es sehr, dass die Untersuchung des Uterus sowie die Dokumentation der Trächtigkeit in die Fleischuntersuchung aufgenommen wird. Allerdings sollte der Uterus bei sichtbarer Vergrösserung auch palpirt oder eröffnet werden. Dies wird den Befund sicherer machen. Wir stützen uns auf die Branchenempfehlungen von Proviande (vgl. auch Ziff. 3.4) und möchten generell verhindern, dass trächtige Tiere zur Schlachtung gelangen. Die Trächtigkeit soll daher nicht nur im letzten Drittel, sondern bei jedem Befund dokumentiert werden. Dies soll darüber hinaus die Sensibilisierung in der Landwirtschaft erhöhen.	"besichtigen und bei sichtbaren Vergrösserungen palpieren oder eröffnen und Trächtigkeit dokumentieren"

Anhang 6, Ziff. 5	Schafe und Ziegen sollen bezüglich Untersuchung allfälliger Trächtigkeiten den Rindern und Schweinen gleichgestellt sein. Die Uteri sollen bei sichtbaren Vergrößerungen ebenfalls palpirt oder eröffnet werden. Dies wird den Befund sicherer machen. Die Trächtigkeit soll bei jedem Befund dokumentiert werden. Dies soll auch die Sensibilisierung in der Landwirtschaft erhöhen und generell verhindern, dass trächtige Tiere zur Schlachtung gelangen.	Neuer Eintrag: Uterus – besichtigen und bei sichtbaren Vergrößerungen palpieren oder eröffnen und Trächtigkeit dokumentieren
-------------------	--	---

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12, Abs. 8	<p>Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe zur Eindämmung der Verbreitung von Allergenen über Ausrüstungen und Transportbehälter nur für solche mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll.</p> <p>Im Sinne des Pragmatismus ist zu begrüßen, dass im Rahmen der guten Hygienepraxis der Nachweis der Reinigung bzw. der visuellen Überprüfung des Vorhandenseins von Reststoffen / -erzeugnissen für die Nichttrennung von Ausrüstungen und Transportbehälter weiterhin ermöglicht wird.</p>	<p>Antrag: "Ausrüstungen und Transportbehälter <u>mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln</u>, die zur Verarbeitung, Handhabung, ..."</p>
Art. 27a	<p>Da mit Lebensmittelbetrieb sowohl der spendende wie auch der übernehmende Betrieb gemeint ist, soll dieser Paragraph allgemeiner definiert werden, um die Verantwortung der umsetzenden Betriebe die unspezifischer und damit offener zu formulieren.</p> <p>Der bewilligte Betrieb, welcher die Umverteilung vornimmt, besitzt bereits ein Selbstkontrollkonzept welches in dem Fall einfach erweitert werden kann. Der übernehmende Betrieb braucht ein eigenes Konzept, das unabhängig vom abgebenden Betrieb aufgebaut sein sollte.</p>	<p>Ersatz von Routineprüfung durch: 27a Abs. 1 <i>Der Lebensmittelbetrieb führt ein Selbstkontrollkonzept welches die bestimmungsgemässe Verwendung und daraus abgeleiteten Massnahmen beinhaltet. Dadurch soll der Verzehr durch Menschen gesichert werden</i> 27a Abs. 2 streichen</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Berner Bauern Verband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : BEBV
Adresse, Ort : Milchstrasse 9, 3072 Ostermundigen
Kontaktperson : Karin Oesch
Telefon : 031 938 22 71
E-Mail : karin.oesch@bernerbauern.ch
Datum : Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	13
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	15
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	19
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	19
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	20
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	21
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	21
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	21

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Der Berner Bauern Verband (BEBV) dankt dem Bund für die Möglichkeit zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Folgende Anliegen sind für die Berner Landwirtschaft besonders wichtig

- Der Schutz der Käufer und Konsumenten vor Täuschung, insbesondere durch die Verwendung von irreführenden Bezeichnungen und Angaben. Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.
Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Imitate, die beispielsweise keine Milch oder Milchbestandteile enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Milch schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Diese Regelung ist auch in der Werbung durchzusetzen und muss sich auf alle Sprachen (nicht nur Landes- oder Amtssprachen) beziehen. Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, welche über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel hergeleitet ist. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich des Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Die Weidetötung kann der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgangs) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe».
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.
- Reduktion von Food Waste. Die im Rahmen dieser Revision vorgesehenen Massnahmen für die «Umverteilung von Lebensmitteln» werden begrüsst. Die vorliegenden Massnahmen sind im Bereich der Datierung und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu ergänzen, damit können deutlich grössere Mengen an Lebensmitteln der vermeidbaren Vernichtung entzogen werden.
- Die Verfütterung von nicht für die menschliche Ernährung geeigneter Nebenprodukte (z.B. Mühlennachgemisch, Rapspresskuchen etc.) sollte nicht als Food Waste bezeichnet werden. Gemäss ETH-Studie (Beretta und Hellweg, 2019) würde dies die Landwirtschaft wesentlich als Verursacherin von Food Waste entlasten.
- Die Neudefinition der Wasserversorgungsanlagen wird abgelehnt, da sie nicht der Aufteilung der Zuständigkeit und der Verantwortung entspricht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse
 Berner Bauern Verband

Karin Oesch
 Geschäftsführerin

Hans Jörg Rügsegger
 Präsident

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der BEBV begrüsst, dass der Begriff «Umverteilung von Lebensmitteln» (= die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden) neu eingeführt wird und dass das EDI basierend auf diesem Begriff die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt. Die hier vorgesehenen Änderungen sind aber durch weitere Anpassungen bei den Vorgaben für die Datierung und Haltbarkeit zu ergänzen. Nur so kann dem Food Waste wirksam begegnet werden.

Zudem befürwortet der BEBV die Deklarationspflicht des Produktionslandes bei Brot und Backwaren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Die Möglichkeit zur Umverteilung begrüssen wir sehr. Jedoch ist der Begriff "unbedenklich" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Nicht nur gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, sondern allen Organisationen soll es offenstehen, Food Waste zu reduzieren.	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» notwendig. Für die korrekte Umsetzung dieser Motion ist zusätzlich die wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgesehene Ergänzung des Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zwingend umzusetzen.	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern. Siehe auch die Bemerkungen unter Ziffer 1 «Allgemeine Bemerkungen zu Stretto 4».

Die Anpassungen der LMVV zur besseren Kontrolle der gemäss Landwirtschaftsgesetz (LwG) geschützten Bezeichnungen und der Bezug von privaten Kontrollorganisationen für die Kontrollen werden grundsätzlich begrüsst. Allerdings setzt der Artikelentwurf die Motion 18.4411 nicht gemäss den Erwartungen und Zielen um. Die vorgeschlagene Lösung ist aufgrund der Einschaltung von zwei Kontrollinstanzen (privat und kantonal) ineffizient: private Organisationen können bei Verstössen keine Massnahmen anordnen, weswegen Verstösse an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde gemeldet werden müssen.

Deswegen wird der Bundesrat gebeten, Art. 1 Abs. 1 Bst. h sowie Art 22a zu streichen und stattdessen einen Vorschlag für einen neuen Abs. 2 in Art. 18 GUB/GGA zu machen. Darin soll es Gruppierungen ermöglicht werden, den Umfang einer durch eine Zertifizierungsstelle durchgeführte Kontrolle auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, in verarbeiteten oder zusammengesetzten Erzeugnissen verwenden, verpacken, umhüllen und / oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeitungsbetriebe).

Dadurch können folgende Vorteile genutzt werden:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Den übrigen Anpassungen der LMVV wird zugestimmt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen
Art. 22 a	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung eines risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der BEBV lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.

Im Kanton Bern werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben, Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen den Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	Der BEBV lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein. Geübte Kleintierhalter (Geflügel, Kaninchen) sollten weiterhin uneingeschränkt ihre eigenen Tiere schlachten können.	Die im Kommentar in Verbindung mit Art. 3 und 9 erwähnte Einschränkung der gelegentlichen Schlachtung auf die Herkunftsbetriebe wird abgelehnt.
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400'000 kg Fleisch ergibt;

4, Abs. 1 und 63a	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Dieses sind für Kleintierhalter unverhältnismässig und daher wegzulassen.	1 Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
Art. 5a	Schlachtungen für den Eigenbedarf sind von dieser Meldepflicht auszunehmen.	
9°, Abs. 7	Die Weidetötung von Rindern ist zwar erst seit relativ kurzer Zeit zulässig. In dieser Zeit sollten ausreichend Erfahrungen gesammelt worden sein, ob die Anwesenheit von amtlichen Tierärzten tatsächlich erforderlich ist. Der BEBV beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer risikobasierten Überwachung der Abschüsse und des Entblutens von Rindern bei der Weidetötung.	7. Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» fehlt unserer Ansicht nach ein Wort:	<i>Art. 8 Abs. 1 Bst. b und h</i> 1 Nicht geschlachtet oder nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställe) nicht erfüllbar und wird daher abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht-, und Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisation der Produzenten und der Verwerter.
Die Milchbranche hat sich auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt. Deshalb ist auch die Inkassoregelung für die Restkosten neu zu formulieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten- und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6, Abs. 1 und 2	¹ Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten. ² Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).	¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).
Art. 7, Abs. 2		Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer) , haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.
Art. 8	Nicht mehr relevant, deshalb streichen. Es gibt spezifische Bezahlungssysteme der Sortenorganisationen Käse.	Die Produzenten- und Verwerterorganisationen Dachorganisation der Milchbranche kann einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -

		zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.
Art. 9, Abs. 2, 3 und 4	Klarere Formulierung	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer. Bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p>
Art. 11, Abs. 1, 3 und 4	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt nach vorgängiger Ausschreibung des Auftrages und Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	<p>Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.</p>

		² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.
Art. 13, Abs. 1, Bst. d (neu)		d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung
Art. 17	Nicht mehr relevant.	Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts Die Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 wird aufgehoben.
Art. 18	Nicht mehr relevant.	Art. 18 Änderung bisherigen Rechts Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:
Art. 19	Nicht mehr relevant.	Art. 19 Übergangsbestimmung Für die Bestimmung der Prüflaboratorien, welche die Milch prüfen, gilt bis zum 31. Dezember 2014 das bisherige Recht.
Art. 20	Nicht mehr relevant.	Art. 20 Inkrafttreten ¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2011 in Kraft. ² Artikel 11 Absätze 1–3 tritt am 1. Januar 2015 in Kraft.

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzung in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden ausdrücklich begrüsst.	
Art. 17; Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen werden begrüsst.	
Art. 22	Diese Änderung ist schlichtweg unnötig. Die heutige Lösung kann ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden. Die Big 5 geben eine gute Orientierung zu den Nährstoffen, bieten aber keine verlässliche Information zu den Nährwerten, weil die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen nicht berücksichtigt wird. In diesem Sinne bringt eine zwingende Erweiterung auf Big7 keinen Mehrwert. Abgesehen davon müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir den Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39, Abs. 1	Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;	Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.
Art. 51, Abs. 1	Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse, sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.	Herstellung und Behandlung von Käse ¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden: a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterezubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. <i>d) weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze</i>
Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht. Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils (wff) in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine	Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500-480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 520 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.

	Einteilung in eine andere Festigkeitsstufe nötig macht. Bei Sortenkäse führt eine solche Änderung zur Verwirrung da die Festigkeitsstufe mit der Bezeichnung des Käses verbunden wird. Je kleiner die Käsestücke sind, desto grösser ist die Auswirkung. Die meisten Beanstandungen der Vollzugsbehörden sind diesbezüglich bei geriebenen Käsen, da bei diesen Produkten die Oberfläche sehr gross ist.	
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Der BEBV erhebt keine Einwände gegenüber den vorgeschlagenen Änderungen. Es muss jedoch insbesondere bei Produkten, die als Alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden, überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die ernährungsrelevanten Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Der BEBV bedauert, dass die gesetzlichen Änderungen der EU direkt und einseitig in die Schweizer Gesetzgebung übernommen werden. Die Umsetzung muss auf einfache und pragmatische Weise erfolgen, wobei die verfügbare Ausrüstung auf den verschiedenen Stufen (Sammelstelle, Mühlen) berücksichtigt werden muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Ziff. 10	<p>Bei den Alkaloiden sollen die Grenzwerte nicht zwischen den Stufen Sammelstellen und Mühlen gelten, da nicht alle Sammelstellen für die Analysen ausgerüstet sind. Es muss eine pragmatische und einfache Anwendung, ohne kostspielige und unnötige Investitionen vorgesehen werden.</p> <p>Die Branche muss bei der praktischen Umsetzung konsultiert werden; die Ergebnisse dieser Konsultation müssen berücksichtigt werden.</p> <p>Das in Art. 5 VHK erwähnte "Inverkehrbringen" ist demnach als "Eingang in der Mühle" und nicht als "Ausgang aus der Sammelstelle" zu verstehen.</p>	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition «Wasserversorgungsanlage» wird abgelehnt, da sie unlogisch ist. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist sachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	d. <i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation
3, Abs. 3 und Art. 5 und Ziffer 1.4 von Anhang 1	Diese Ausnahme kann zur administrativen Vereinfachung gestrichen werden, wenn in Art. 2 die Definition der «Wasserversorgungsanlage» wie bisher belassen wird. Sinngemäss gilt das auch für die vorgesehenen Anpassungen in Anhang 1.	Art. 3, Abs. 3 3 Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991 im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen. Art. 5 Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zweibelgewächsen wird begrüsst.
 Die Bestimmung, dass das erste Gemelk höchstens während 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, ist wie in den Erläuterungen festgehalten, nur für die Produzenten von Schaf- und Ziegenmilch zu lockern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14, Abs. 6	Der Grundsatz, dass die Milch höchstens 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, soll für Kuhmilch beibehalten und für die Milch von Schafen und Ziegen gelockert werden.	⁶ Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden. Die Milch von Schafen und Ziegen kann in Absprache mit dem Verarbeitungsbetrieb auch länger gelagert werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung der Fleischuntersuchung ohne wesentliche Beanstandung wird begrüsst. Der SBV begrüsst die Änderung des Art. 10, Abs. 3, Bst. c.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1, Bst. a, Ziff. 1	Das Ziel muss sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel kommt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monaten ist dies ein Stempel pro Viertel. Schlachtkörper von Tieren, die bei der Schlachtung unter 6 Wochen alt sind, sind in der Regel zur Verarbeitung bestimmt.	bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate,
Anhang 6, Ziff. 5.1.10 (Vorschriften für die Fleischuntersuchung)	Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von der Branche geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht.	Anhang 6 5.1.10 Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Uterus besichtigen und die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

und die erweiterte Fleischuntersuchung	So muss im Anhang 6 bei der Fleischuntersuchung die Prüfung der Trächtigkeit eingefügt werden: analog Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) auch bei Schafen und Ziegen (5.1.10) die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden.	
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. neu 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden.	Wird begrüsst.

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Bemerkungen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft.
 Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.
 Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Bauernverband nimmt die Ergänzung der «Liste der tolerierten Materialien» zu Kenntnis.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Bio Partner Schweiz AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Staufferstr. 2, 5703 Seon
Kontaktperson : Urs Leibinger
Telefon : 062 769 00 83
E-Mail : urs.leibinger@biopartner.ch
Datum : 16.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
----------	---

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 22	<p>Die bisherige Regelung mit der Möglichkeit, nur die Nährwerte Big 5 zu deklarieren, soll beibehalten werden. Insbesondere gewerbliche Betriebe wären bei der Verpflichtung zur vollständigen Nährwertdeklaration teilweise überfordert bzw. es ergäbe sich ein höherer Abklärungsaufwand.</p> <p>Eine Angleichung an die EU ist bei den Nährwerten nicht erforderlich, weil exportorientierte Unternehmen die vollständige Nährwertdeklaration auf freiwilliger Basis schon heute anbringen können.</p>	Der bestehende Art. 22, insbesondere Abs. 2, soll unverändert beibehalten werden.

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Bio Suisse, Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Bio Suisse
Adresse, Ort : Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel
Kontaktperson : Martin Bossard und Dieter Peltzer
Telefon : 061 204 66 29 bzw. 061 204 66 19
E-Mail : martin.bossard@bio-suisse.ch und dieter.peltzer@bio-suisse.ch
Datum : 26.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23.....	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung.....	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung.....	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion.....	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat Berset,
sehr geehrte Damen und Herren

Bio Suisse vertritt rund 7500 Bio-Betriebe und über 1200 verarbeitende Bio-Betriebe der Schweiz. Besten Dank für die Gelegenheit, zu «Stretto 4» Stellung zu beziehen. Wir tun dies selektiv zu Themen, die die Bio-Branche besonders betreffen.

Wir danken Ihnen, wenn Sie unsere Anträge berücksichtigen können. Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichem Gruss

Dieter Peltzer, Leiter Qualitätssicherung und Entwicklung; Martin Bossard, Leiter Politik
Bio Suisse, Basel

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400 000 kg Fleisch ergibt;

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecke nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14, Abs. 6	Bio Suisse Milch lehnt die vorgeschlagenen Änderungen des BLVs ab. Die 2-Tage-Regel bei der Hoflagerung von Kuhmilch soll beibehalten werden. Schweizer Bio-Milch ist ein frisches Produkt und dieses Qualitätsmerkmal gilt es nicht zu verwässern. Bio Suisse würde eine Flexibilisierung begrüßen, indem man nicht mehr von 48 Stunden sondern von 2 Tagen spricht. Dies würde Betrieben mit Melkrobotern entgegenkommen. Ausnahmen für Ziegen- und Schafmilch von der 2-Tage-Regel sind für Bio Suisse in Ordnung.	Das erste Gemelk darf bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden 2 Tage gelagert werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Allgemeine Bemerkungen**Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung**

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen des Zeitlimits bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und das Zeitlimit kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, das Zeitlimit zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Obwohl Knospe Tiere in über 400 Betrieben geschlachtet werden, und somit möglichst kurze Wege ein grosses Ziel darstellen, ist der oben beschriebene Radius so nicht realistisch.

Die EU hat ein Zeitlimit von 120 Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Die Schweiz müsste dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet Bio Suisse 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird. Dies kann Bio Suisse nicht unterstützen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft.
 Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.
 Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Per E-Mail an: lmr@blv.admin.ch

Bern, 30. Januar 2023

Revision Verordnungsrecht «Stretto 4»: Stellungnahme zur Vernehmlassung

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir beziehen uns auf die in oben erwähnter Angelegenheit laufende Anhörung und danken Ihnen für die Einladung zur Stellungnahme. Sie finden unsere detaillierten Kommentare zur gesamten Revision sowie zu den einzelnen Verordnungsentwürfen im beigelegten Rückmeldeformular.

BISCOSUISSE begrüsst die mit der Revision «Stretto 4» angestrebten Ziele. Die Kompatibilität der Schweizer Gesetzgebung mit dem EU-Recht und die damit einhergehende Reduktion von Handelshemmnissen ist für unsere Mitgliedereunternehmen ein zentrales Anliegen. Die vorgeschlagenen Anpassungen der Lebensmittelinformationsverordnung stellen eine Verbesserung gegenüber dem Status quo dar, dennoch verbleibt weiterhin in vielen Fällen ein «Swiss Finish» bei der Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln, woraus teure Handelshemmnisse resultieren.

Um in allen Fällen eine einheitliche Verpackung für den Schweizer und den EU-Markt verwenden zu können, ist es nötig, dass:

- bei der Deklaration von Allergenspuren auch bei der in der Schweiz obligatorischen Kennzeichnung eine Kennzeichnung der Allergengruppe (z.B. Glutenhaltige Getreide oder Nüsse) möglich ist und
- bei der in der Schweiz freiwilligen Herkunftsdeklaration von primären Zutaten die in der EU akzeptierte Formulierung «[Zutat x] stammt nicht aus [Produktionsland y]» möglich ist.

Zukünftige weitere Verschärfungen der Regeln für die Herkunftsdeklaration von Zutaten vorverpackter Lebensmittel wären entschieden abzulehnen. Insbesondere böte die Motion 19.4083 Nicolet keine Veranlassung dafür, da jene Motion nur den Offenverkauf betrifft. Das Kernanliegen der Motion 19.4083 Nicolet wird zudem durch die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» in Stretto 4 bereits weitgehend erfüllt.

Freundliche Grüsse

BISCOSUISSE



Urs Furrer
Geschäftsführer

Beilage erwähnt



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : BISCOSUISSE
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : BISCOSUISSE
Adresse, Ort : Münzgraben 6, 3011 Bern
Kontaktperson : Urs Furrer / Anna Zürcher
Telefon : 031 310 09 90
E-Mail : urs.furrer@biscosuisse.ch; anna.zuercher@chocosuisse.ch
Datum :

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

BISCOSUISSE begrüsst die mit der Revision «Stretto 4» angestrebten Ziele. Die Kompatibilität der Schweizer Gesetzgebung mit dem EU-Recht und die damit einhergehende Reduktion von Handelshemmnissen ist für unsere Mitgliedunternehmen ein zentrales Anliegen. Vor diesem Hintergrund setzten wir uns im Vorfeld der Revision für die Anpassung der Lebensmittelinformationsverordnung bei den Themen Kennzeichnung von Allergenspuren und Herkunftsdeklaration von primären Zutaten ein.

Wir bedanken uns für die Vorbereitung der Revision durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), welches uns die Möglichkeit gab, unsere Anliegen gemeinsam mit anderen Interessenvertretungen vorgängig an Runden Tischen zu diskutieren und Beispiele aus der Praxis einzubringen. Wir schätzen dieses Vorgehen und den konstruktiven Dialog bei diesen Anlässen.

Aus Sicht unserer Branche stellen die Vorschläge zur Deklaration von Allergenspuren und zur Herkunftsdeklaration der primären Zutaten eine Verbesserung gegenüber dem Status quo dar. Dennoch verbleibt trotz dieser Änderungen weiterhin in vielen Fällen ein «Swiss Finish» bei der Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln, was die Produktion für den Schweizer Markt unnötigerweise verteuert. So muss bei der Deklaration von Allergenspuren in jedem Fall (auch bei der Überschreitung des Schweiz-spezifischen Schwellenwertes für die obligatorische Kennzeichnung) eine Kennzeichnung der Allergengruppe (z.B. Gluten), wie sie in der EU gängig ist, möglich sein. Bei der Herkunftsdeklaration von primären Zutaten, sofern es sich um eine in der Schweiz freiwillige Angabe handelt, muss die in der EU akzeptierte Formulierung «[Zutat x] stammt nicht aus [Produktionsland y]» erlaubt sein. Zukünftige weitere Verschärfungen der Regeln für die Herkunftsdeklaration von Zutaten vorverpackter Lebensmittel wären entschieden abzulehnen. Insbesondere böte die Motion 19.4083 Nicolet keine Veranlassung dafür, da jene Motion nur den Offenverkauf betrifft. Das Kernanliegen der Motion 19.4083 Nicolet wird zudem durch die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» in Stretto 4 bereits weitgehend erfüllt.

Bei den neu einzuführenden Regelungen für die Umverteilung von Lebensmitteln sowie bei den neuen Anforderungen für das Ausstellen einer Konformitätserklärung für Druckfarben (bzw. Druckfarbenschichten als Bestandteil eines Bedarfsgegenstandes) stellen sich uns praktische Fragen für die Umsetzung in den Betrieben. Damit diese neu eingeführten Vorgaben die gewünschte Wirkung erzielen, ist eine Klärung dieser Fragen bzw. Präzisierungen wünschenswert.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 76, Abs. 1, Fussnote	In der Fussnote wird auf eine geänderte Version der «General Principles of Food Hygiene» 1-1969 verwiesen, in welcher der Aspekt der Lebensmittelsicherheitskultur aufgenommen wurde. Eine Lebensmittelsicherheitskultur in einem Unternehmen zu etablieren ist von grundlegender Bedeutung, jedoch nicht trivial. Die reine Erwähnung der «General Principles of Food Hygiene» 1-1969 als Fussnote ist für die Unternehmen nicht hilfreich und es bleibt unklar, ob mit der Aktualisierung der Version in der Fussnote neue Anforderungen an die Unternehmen gestellt werden. Die neuen Inhalte sollten aus unserer Sicht in den entsprechenden Verordnungen konkretisiert werden.	<ul style="list-style-type: none"> - <u>LGV</u>: Nennung der Lebensmittelsicherheitskultur unter Art. 76 Abs. 2 (neuer Buchstabe h.) - <u>HyV</u>: Konkretisierung, falls neue Anforderungen an die Unternehmen gestellt werden
Änderung der VIPaV	Diese Änderung betrifft unsere Branchen nicht. Jedoch möchten wir anmerken, dass hier ein neues Handelshemmnis geschaffen wird – dies obwohl es ein ausdrückliches Ziel der Revision ist, diese abzubauen. Wir respektieren die Intention, den Gesundheitsschutz der Schweizer Bevölkerung möglichst hoch zu halten. Schweiz-spezifische Limiten sollten jedoch in möglichst wenig Fällen eingeführt werden.	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Eine Anpassung der Lebensmittelinformationsverordnung bei den Themen Kennzeichnung von Allergenspuren und Herkunftsdeklaration von primären Zutaten ist ein grosses Anliegen unserer Branche. Wir befürworten die Vorschläge, die eine Verbesserung gegenüber dem Status quo darstellen. Wir weisen in den untenstehenden Kommentaren jedoch auf weiterhin bestehende Handelshemmnisse hin. Besonders wichtig ist für unsere Mitglieder die Möglichkeit, bei freiwilligen Herkunftsangaben neben übergeordneten geographischen Räumen auch die Formulierung «[Zutat x] stammt nicht aus [Produktionsland y]» verwenden zu dürfen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 11 Abs.7bis	<p>Diese Änderung wird begrüsst, da sie bestehende Handelshemmnisse deutlich reduziert, indem Gruppenbezeichnungen – zumindest bei der freiwilligen Kennzeichnung – (wieder) erlaubt sind.</p> <p>Es bleibt festzuhalten, dass die Unterscheidung zwischen obligatorischer und freiwilliger Kennzeichnung von Spuren eine Schweizer Sonderregelung bleibt. Bei Spuren oberhalb des Schwellenwertes müssen Schweizer Hersteller nun immer noch die einzelnen Getreide oder Nussarten angeben. Gerade bei glutenhaltigen Getreiden wird durch eine obligatorische Auflistung der Getreidearten viel Platz auf der Verpackung benötigt. Analytisch kann zudem nicht unterschieden werden, von welcher Getreideart das Gluten stammt, weshalb die Anforderung auch nicht überprüft werden könnte. Wir möchten daran erinnern, dass auch das Informationsschreiben Nr. 161/2010, welches bis zum neuen Lebensmittelrecht 2017 Gültigkeit besass, nur bei Nüssen die Auflistung der einzelnen Arten verlangte – bei glutenhaltigem Getreide war die Verwendung der Gruppenbezeichnung sowohl bei der freiwilligen wie auch bei der obligatorischen Kennzeichnung erlaubt.</p>	«Hinweise nach Absatz 7 <u>und</u> Absatz 5 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung angegeben werden:»
Art. 15 Abs 3bis	Durch die Verwendung des Begriffes «Lebensmittel» ist der Artikel unnötig schwammig. Die Änderung betrifft laut den Erläuterungen (und dem zugrundeliegenden Motionstext 20.3910) nur Brot und Feinbackwaren, weshalb wir empfehlen, dies im Verordnungstext zu präzisieren. Bei der Beibehaltung des Begriffes «Lebensmittel» wäre unklar, weshalb andere, vergleichbare Arbeitsschritte (z.B. Frittieren) nicht von der Vorgabe erfasst sind.	«Fertig geformte, importierte Teiglinge für Brot und Feinbackwaren, die in einem Land einzig gebacken werden, gelten durch diesen Backvorgang nicht als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet.»

<p>Art. 16 Abs. 2bis</p>	<p>Diese Änderung wird begrüsst. Indem bei der freiwilligen Deklaration der Herkunft von Zutaten ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden darf, werden die Fälle reduziert, bei welchen für den Schweizer Markt andere Kennzeichnungs-Regeln gelten als für den EU-Markt.</p> <p>Trotz dieser Verbesserung ist es uns wichtig zu betonen, dass – im Gegensatz zur EU-Gesetzgebung – die Möglichkeit einer Negativdeklaration «[Zutat x] stammt nicht aus [Produktionsland y]» weiterhin nicht erlaubt ist. Bei vielen Rohstoffen kann aber ein häufiger Wechsel des Herkunftslandes (je nach Verfügbarkeit, Ernte etc.) nicht verhindert werden. Sind die Herkünfte auf mehrere Kontinente verteilt, bringt die vorgeschlagene Änderung keine Erleichterung.</p> <p>So müssten beispielsweise bei einem Haferbiscuit, dessen Hafer je nach Verfügbarkeit entweder aus den USA, aus Deutschland oder aus Finnland bezogen wird, mehrere Verpackungs-Versionen erstellt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpackung 1: Produziert in der Schweiz; Zutaten: Hafer (USA) - Verpackung 2: Produziert in der Schweiz; Zutaten: Hafer (Europa) <p>Eine Endauszeichnung mittels Ink-Jet (Spontandruck) führt zu einem Zusatzschritt, der die Produktion in der Schweiz unnötig verteuert. Mit der Möglichkeit der Negativ-Deklaration (= «Produziert in der Schweiz, Hafer stammt nicht aus der Schweiz») könnte für alle Produktionen dieselbe Verpackung verwendet werden, was bei Engpässen zu einem grösseren Handlungsspielraum führt und die Kosten für Schweizer Hersteller (und indirekt auch die Konsumentenpreise) reduziert.</p> <p>Auch mit dieser Möglichkeit erhielten VerbraucherInnen in der Schweiz mehr Informationen als in der Schweiz obligatorisch wären (angenommen, der Anteil Hafer ist <50%). Dieser Vorschlag bringt daher aus unserer Sicht keine Verschlechterung gegenüber dem Status quo hinsichtlich der Information der KonsumentInnen. Bleiben hingegen Negativdeklarationen selbst bei freiwilligen Angaben unmöglich, wird ein Handelshemmnis aufrechterhalten, dem kein erkennbarer Nutzen entgegensteht. In diesem Falle wäre mindestens über ein Informationsschreiben klarzustellen, dass eine Doppeldeklaration auf einer Verpackung umgesetzt werden kann (wurde an den Runden Tischen diskutiert und vom BLV als «Status Quo» bezeichnet;</p>	<p>«Anstelle des Herkunftslands kann die freiwillige Angabe der Herkunft von Zutaten mit</p> <ol style="list-style-type: none"> a. einem übergeordneten geografischen Raum wie «EU» oder «Südamerika» b. dem Hinweis, dass die primäre Zutat aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort kommt als das Lebensmittel <p>angegeben werden.»</p>
--------------------------	---	---

	z.B.: «Für EU: Hafer stammt nicht aus der Schweiz»). Unseres Erachtens ist dies aus Sicht der KonsumentInnen und des Vollzugs in EU-Mitgliedstaaten dennoch eine weniger gute Lösung als die von uns beantragte Lösung mit Negativ-Deklaration.	

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Forderung nach einer Konformitätserklärung spezifisch für Druckfarbenschichten als Bestandteil eines Bedarfsgegenstandes ist eine Schweiz-spezifische Forderung, was an sich schon eine Hürde darstellt, dass ausländische Lieferanten der Anforderung nachkommen. Die Ausführlichkeit der in Anhang 15 aufgeführten obligatorischen Angaben reduziert die Wahrscheinlichkeit, von ausländischen Lieferanten eine qualitativ ausreichende Konformitätserklärung zu erhalten. In der praktischen Anwendung stellen sich zudem diverse Umsetzungsfragen, Beispiele davon sind im Kommentar zu Artikel 35a aufgeführt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 35a Abs 1 und Abs 2</p>	<p>Insbesondere bei der Kategorie «Druckfarbenschichten als Bestandteil eines Bedarfsgegenstandes» ist unklar, wie das Ausstellen einer Konformitätserklärung in der Praxis umgesetzt werden soll:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muss also für die Druckfarbenschichten eine separate Konformitätserklärung ausgefüllt werden (welche alle Angaben gemäss Anhang 15 der Bedarfsgegenständeverordnung enthält)? Oder müssen bei einem bedruckten Material aus Kunststoff sowohl Anhang 3 und Anhang 15 der Bedarfsgegenständeverordnung in einer Erklärung zusammengefasst werden? - Werden Verpackungen bei einem Lebensmittelhersteller direkt bedruckt (Ink-Jet), muss er dem Detailhandel eine Konformitätserklärung für die Druckfarbenschichten ausstellen? Das heisst der Lebensmittelhersteller müsste die Konformitätsarbeit für das von ihm «zusammengeführte» Verpackungsmaterial und die darauf eingesetzten Druckfarben übernehmen? Somit müsste der Lebensmittelhersteller angeben, welche Lebensmittel mit den von ihnen bedruckten Materialien in Berührung kommen dürfen und unter welchen Bedingungen? - Die Konformitätserklärung ist durch die verantwortliche Person auszustellen, welche die «Druckfarbenschichten als Bestandteil eines Bedarfsgegenstandes» herstellt oder importiert. Heisst das, dass die Verantwortung über das Ausstellen der Konformitätserklärung mit dem Import auf den Importeur übergeht? 	<p>Weitere Informationen zur Umsetzung der Vorgaben sind notwendig</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen die gesetzliche Regelung bei der Umverteilung von Lebensmitteln. Für unsere Branchen sind v.a. die Abgabe von bereits verpackten Lebensmitteln relevant, welche beispielsweise aufgrund von Überproduktionen aber auch bei Fehlern im Produktions- oder Packprozess entstehen können. Während die Überproduktionen mit den vorgeschlagenen Änderungen umverteilt werden dürfen, sind die anderen Fälle davon ausgenommen. Produkte, bei welchen beispielweise eine falsche Verpackung verwendet oder eine Zutat verwechselt wurde – könnten immer noch verzehrt werden, auch wenn sie nicht mehr den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Solange solche Produkte nicht bzw. nicht ohne weitere Kosten für eine Umetikettierung umverteilt werden können, ist die Wirkung der vorgeschlagenen Verordnungsanpassung aus unserer Sicht begrenzt. Wir schlagen vor, Möglichkeiten für die Umverteilung von vorverpackten Lebensmitteln, welche nicht den Vorgaben der LIV entsprechen, zu prüfen. Solange keine gesetzliche Grundlage dafür geschaffen ist, sollte eine Einzelfallbetrachtung mit dem Vollzug möglich sein.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

BRANCHENORGANISATION MILCH

BO MILCH - IP LAIT - IP LATTE

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Branchenorganisation Milch
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : BOM
Adresse, Ort : Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Kontaktperson : Dr. Stefan Kohler
Telefon : 031 359 54 82
E-Mail : stefan.kohler@ip-lait.ch

Datum, Unterschrift	Bern, 27. Januar 2023
	 Peter Hegglin, Präsident
	 Dr. Stefan Kohler, Geschäftsführer

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Sehr geehrter Herr Bundespräsident
Sehr geehrte Damen und Herren

Für die Möglichkeit, uns im Rahmen der Vernehmlassung Stretto 4, der Revision des Verordnungsrechts 2022 / 23, äussern zu können, danken wir Ihnen bestens. Gerne nehmen wir diese Gelegenheit wahr und konzentrieren uns dabei auf die für uns wichtigen Themen in der Milchprüfungsverordnung (Kapitel 6) sowie einen Punkt in der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (Kapitel 16).

Auf den 1. Januar 2023 hat die Branchenorganisation Milch von der bisherigen einfachen Gesellschaft Milchprüfung die Verantwortung für die Organisation der Milchprüfung übernommen. Gleichzeitig hat sich die Branche auf einen neuen Schlüssel für die Verteilung der Restkosten geeinigt. Die aus diesen Anpassungen erwachsenden notwendigen Änderungen in MiPV stehen im Zentrum unserer nachfolgenden Forderungen:

- **Überall dort, wo in der aktuellen Verordnung noch die «Produzenten- und Verwerterorganisationen» genannt wird, soll dies zur «Dachorganisation der Milchbranche» angepasst werden.**
- **Beim Artikel 9 ist der Absatz 4 anzupassen: Wir haben uns branchenintern auf einen Kostenteiler geeinigt und würden gerne die Möglichkeit haben, die Rechnungsstellung entsprechend zu organisieren. Die bisherige Formulierung in der Verordnung verunmöglicht dies. Es ist aber wichtig, dass dieser Abschnitt bestehen bleibt, damit eine Rechtsgrundlage für das Inkasso besteht.**

Beim Anpassungswunsch zur Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion wünschen wir, dass in Artikel 14 Absatz 6 weiterhin eine maximale Dauer bis zur Ablieferung in der Verordnung festgehalten ist. **Eine Flexibilisierung ist allerdings von uns gewünscht, indem der Wortlaut von bisher «höchstens 48 Stunden» auf «mindestens jeden zweiten Tag» abgeändert wird.**

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Schwarzer Text: Aktuell gültiger Wortlaut der Milchprüfungsverordnung mit Stand 1. Juni 2022

Grüner Text: In der Vernehmlassung

Roter Text: Änderungsantrag

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p><i>Der Schweizerische Bundesrat verordnet:</i></p> <p>I</p> <p>Die Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010 wird wie folgt geändert:</p> <p><i>Ingress</i></p> <p>gestützt auf die Artikel 15 Absatz 3 und 37 Absatz 1 Artikel 10 Absatz 3 Buchstabe a und 44 des Lebensmittelgesetzes und die Artikel 10 und 177 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998</p>		
<p>Art. 1 Gegenstand</p> <p>Diese Verordnung regelt:</p> <p>a. die Hygiene bei der Milchproduktion;</p> <p>b. die Prüfung der Hygiene der Milch.</p>		
<p>Art. 2 Technische Vorschriften</p> <p>¹ Das Eidgenössische Departement des Innern erlässt Vorschriften technischer Natur über die Hygiene bei der Milchproduktion, insbesondere über die Fütterung und Tierhaltung, die Tiergesundheit, die Anforderungen an die Milch, die Milchgewinnung, die Milchbehandlung und -lagerung, die Reinigung und Desinfektion sowie die Gebäude, Anlagen und Geräte.</p> <p>² Es berücksichtigt dabei die international anerkannten Richtlinien und Normen sowie die Anforderungen zur Erhaltung der Exportfähigkeit der Milch und der Milchprodukte.</p>		

<p>Art. 3 Verantwortlichkeit</p> <p>¹ Die Milchproduzentinnen und Milchproduzenten (Produzentinnen und Produzenten) sind für die hygienische Milchproduktion verantwortlich. Sie sorgen dafür, dass die Vorschriften über die Hygiene nach Artikel 2 Absatz 1 eingehalten und die eingesetzten Mittel und Hilfsstoffe bestimmungsgemäss verwendet werden.</p> <p>² Die nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten- und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.</p>		<p>Art. 3 Verantwortlichkeit</p> <p>¹ Die Milchproduzentinnen und Milchproduzenten (Produzentinnen und Produzenten) sind für die hygienische Milchproduktion verantwortlich. Sie sorgen dafür, dass die Vorschriften über die Hygiene nach Artikel 2 Absatz 1 eingehalten und die eingesetzten Mittel und Hilfsstoffe bestimmungsgemäss verwendet werden.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten- und Verwerterorganisationen) sind ist für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.</p>
<p>2. Abschnitt: Milchprüfung</p> <p>Art. 4 Grundsatz</p> <p>¹ Milch, welche die Produzentinnen oder Produzenten in Verkehr bringen, unterliegt der Prüfung nach dieser Verordnung.</p> <p>² Die Milch wird von Prüflaboratorien geprüft.</p>		
<p>Art. 5 Ausnahmen</p> <p>¹ Milch kann von der Prüfung ausgenommen werden, wenn die Erhebung und der Transport der Milchproben mit unverhältnismässig hohem Aufwand verbunden sind.</p> <p>² Die Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.</p>		<p>Art. 5 Ausnahmen</p> <p>¹ Milch kann von der Prüfung ausgenommen werden, wenn die Erhebung und der Transport der Milchproben mit unverhältnismässig hohem Aufwand verbunden sind.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche bezeichnet Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.</p>

<p>³ Milch wird von der Prüfung ausgenommen, wenn der Kantonstierarzt nach Artikel 102 Absatz 1ter Buchstabe d der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 den Wegfall der Milchprüfung anordnet.</p>		<p>³ Milch wird von der Prüfung ausgenommen, wenn der Kantonstierarzt nach Artikel 102 Absatz 1ter Buchstabe d der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 den Wegfall der Milchprüfung anordnet.</p>
<p>Art. 6 Mitteilung der Ergebnisse der Milchprüfung ¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse den Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle). ² Sie müssen die Ergebnisse den zuständigen Vollzugsstellen melden, wenn die Voraussetzungen für eine Milchliefer Sperre nach Artikel 15 erfüllt sind.</p>		<p>Art. 6 Mitteilung der Ergebnisse der Milchprüfung ¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse den Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche der Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle). ² Sie müssen die Ergebnisse den zuständigen Vollzugsstellen melden, wenn die Voraussetzungen für eine Milchliefer Sperre nach Artikel 15 erfüllt sind.</p>
<p>Art. 7 Zugriff auf die Prüfungsdaten ¹ Die Bearbeitungs- und Einsichtsrechte des BLV, des BLW und der kantonalen Vollzugsbehörden in Bezug auf die Prüfungsdaten richten sich nach der Verordnung vom 27. April 2022¹⁰ über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelket te.11 ² Die Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.</p>		<p>Art. 7 Zugriff auf die Prüfungsdaten ¹ Die Bearbeitungs- und Einsichtsrechte des BLV, des BLW und der kantonalen Vollzugsbehörden in Bezug auf die Prüfungsdaten richten sich nach der Verordnung vom 27. April 2022¹⁰ über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelket te.11 ² Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer); haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.</p>
<p>Art. 8 Preisabzüge und -zuschläge Die Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.</p>		<p>Art. 8 Preisabzüge und -zuschläge Die Dachorganisation der Milchbranche sowie einzelne Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für</p>

		Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.
<p>Art. 9 Kostenübernahme bei der Milchprüfung</p> <p>¹ Der Bund kann sich im Rahmen der bewilligten Kredite an der Milchprüfung beteiligen.</p> <p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Produzentinnen und Produzenten, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>⁴ Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso des und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern.</p>	<p>Zu 4): Die Branche hat entschieden, dass sich die Verarbeiter an den Kosten beteiligen. Es würde unsere Administration sehr vereinfachen, wenn das Inkasso eines Teilbetrags direkt bei ihnen erfolgen kann. Es ist aber wichtig, dass das Inkasso in der Verordnung bleibt, damit die Rechtsgrundlage vor allem bei Nichtmitgliedern der BO Milch vorhanden bleibt.</p>	<p>Art. 9 Kostenübernahme bei der Milchprüfung</p> <p>¹ Der Bund kann sich im Rahmen der bewilligten Kredite an der Milchprüfung beteiligen.</p> <p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer, bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>⁴ Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso des Restbetrages und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern sowie den Verarbeiterinnen und Verarbeitern ein.</p>
<p>Art. 10 Mehrjähriger nationaler Kontrollplan Das BLV erstellt gemeinsam mit dem Bundesamt für Landwirtschaft und nach Anhörung der kantonalen Vollzugsbehörden einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan.</p>		
<p>3. Abschnitt: Laboratorien Art. 11 Prüflaboratorien</p> <p>¹ Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p>		<p>3. Abschnitt: Laboratorien Art. 11 Prüflaboratorien</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p>

<p>² Die Prüflaboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» betrieben und bewertet werden sowie:</p> <p>a. nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert sein;</p> <p>b. von der Schweiz im Rahmen eines internationalen Abkommens anerkannt sein; oder</p> <p>c. nach schweizerischem Recht anderweitig ermächtigt oder anerkannt sein.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien.</p>		<p>² Die Prüflaboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» betrieben und bewertet werden sowie:</p> <p>a. nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert sein;</p> <p>b. von der Schweiz im Rahmen eines internationalen Abkommens anerkannt sein; oder</p> <p>c. nach schweizerischem Recht anderweitig ermächtigt oder anerkannt sein.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
<p>Art. 12 Aufsicht Die Prüflaboratorien müssen dem BLV jährlich Bericht erstatten über ihre Tätigkeit, namentlich über die Verwendung der Bundesmittel.</p> <p><i>Art. 12 Berichterstattung</i> Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</p>		<p>Art. 12 Aufsicht Die Prüflaboratorien müssen dem BLV jährlich Bericht erstatten über ihre Tätigkeit, namentlich über die Verwendung der Bundesmittel.</p> <p><i>Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung</i> Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>

<p>Art. 13 Nationales Referenzlaboratorium</p> <p>¹ Der Bund unterhält ein nationales Referenzlaboratorium an der Forschungsanstalt Agroscope.</p> <p>² Das nationale Referenzlaboratorium hat folgende Aufgaben:</p> <p>a. Es schlägt dem BLV die offiziellen Prüfverfahren vor.</p> <p>b. Es führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 durch.</p> <p>c. Es sorgt für die Koordination zwischen den Prüflaboratorien und dem Referenzlaboratorium der Europäischen Union.</p> <p>³ Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird das Referenzlaboratorium durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996¹⁶ akkreditiert.</p> <p><i>Art. 13 Aufgaben der Agroscope</i></p> <p>¹ Die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Agroscope hat im Zusammenhang mit den Prüflaboratorien folgende Aufgaben:</p> <p>a. Sie schlägt dem BLV die Prüfverfahren vor.</p> <p>b. Sie führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 Absatz 1 durch.</p> <p>c. Sie sorgt für die Koordination zwischen den beteiligten Laboratorien.</p> <p>² Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird Agroscope durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert.</p>		<p>Art. 13 Nationales Referenzlaboratorium</p> <p>¹ Der Bund unterhält ein nationales Referenzlaboratorium an der Forschungsanstalt Agroscope.</p> <p>² Das nationale Referenzlaboratorium hat folgende Aufgaben:</p> <p>a. Es schlägt dem BLV die offiziellen Prüfverfahren vor.</p> <p>b. Es führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 durch.</p> <p>c. Es sorgt für die Koordination zwischen den Prüflaboratorien und dem Referenzlaboratorium der Europäischen Union.</p> <p>³ Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird das Referenzlaboratorium durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996¹⁶ akkreditiert.</p> <p><i>Art. 13 Aufgaben der Agroscope</i></p> <p>¹ Die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Agroscope hat im Zusammenhang mit den Prüflaboratorien folgende Aufgaben:</p> <p>a. Sie schlägt dem BLV die Prüfverfahren vor.</p> <p>b. Sie führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 Absatz 1 durch.</p> <p>c. Sie sorgt für die Koordination zwischen den beteiligten Laboratorien.</p> <p>d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung</p> <p>² Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird Agroscope durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert.</p>

<p>4. Abschnitt: Kontrolle der Tierhaltungen und der Tiere</p> <p>Art. 14</p> <p>¹ Die Kantone sorgen dafür, dass die Tierhaltungen auf die Einhaltung der Hygienevorschriften und den Gesundheitszustand der Tiere kontrolliert werden. Das BLV erlässt technische Weisungen über die Durchführung der Kontrollen.</p> <p>² Milchtiere müssen kontrolliert werden; es muss überprüft werden, ob:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. die Gesundheitsanforderungen im Hinblick auf die Milchproduktion erfüllt sind; b. die Vorschriften über die Arzneimittel eingehalten sind. <p>³ Liegt ein Verdacht vor, dass ein Tier den Gesundheits- oder Arzneimittelanforderungen nicht entspricht, so muss es tierärztlich untersucht werden.</p> <p>⁴ ...</p> <p>⁵ Die Kontrollen richten sich nach der Verordnung vom 27. Mai 2020 über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände.</p>		
<p>5. Abschnitt: Verwaltungsmassnahmen</p> <p>Art. 15</p> <p>¹ Die zuständige kantonale Vollzugsstelle verfügt die Milchliefer Sperre gegen eine Produzentin oder einen Produzenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. bei der dritten Beanstandung der Keimzahl in Kuhmilch beim gemittelten Monatsergebnis innert vier Untersuchungsmonaten; b. bei der vierten Beanstandung der somatischen Zellen in Kuhmilch beim gemittelten Monatsergebnis innert fünf Untersuchungsmonaten; c. bei jedem Nachweis von Hemmstoffen. <p>² Die Untersuchungs- und die Verfahrenskosten im Zusammenhang mit einer Milchliefer Sperre werden den fehlbaren Betrieben ganz oder teilweise belastet.</p>		

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Schwarzer Text: Aktuell gültiger Wortlaut der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Roter Text: Änderungsantrag

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14 Absatz 6 ⁶Das erste Gemelk darf bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden.	Um bei der Milchsammlung zum Beispiel bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten mehr Flexibilität zu erhalten, beantragen wir hier eine neue Formulierung.	⁶ <i>Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden.</i>



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Bruno und Brigitte Kägi-Kiener
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Bahnhofstrasse 26, 9556 Affeltrangen
Kontaktperson : Brigitte Kägi
Telefon : 079 588 78 00
E-Mail : kaegitannenhof@bluewin.ch
Datum : 11.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Allgemeine Bemerkungen**Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung**

Die fleisshessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleisshessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die

Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten. Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

BVLGARI

Bulgari Global Operations S.A.
Rue de Monruz 34, 2000 NEUCHATEL, SWITZERLAND

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
Imr@blv.admin.ch

Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)

(Partie de la consultation Stretto 4 : modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels)

10 janvier 2023

Mesdames et Messieurs,

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

Bulgari Global Operations SA, société enregistrée à Neuchâtel, est une filiale de Bulgari SpA (Italie), elle-même filiale du groupe LVMH. Son domaine d'activité est la conception, fabrication, commerce, achat, vente, distribution, et/ou planification et logistique liées à la vente de parfums et de produits cosmétiques.

Le principe du Cassis de Dijon a fait ses preuves pour l'économie suisse. Il empêche les entraves au commerce et contribue à lutter contre l'îlot de cherté suisse. Avec la modification proposée de l'OPPEtr, le principe du Cassis de Dijon est supprimé dans le domaine des cosmétiques. D'autres valeurs limites doivent être appliquées en Suisse pour certaines substances. Nous refusons catégoriquement ce cavalier seul par rapport aux prescriptions de l'UE. Elle va à l'encontre des principes éprouvés du commerce extérieur suisse.

Permettez-nous en outre de faire une remarque sur la procédure. Le projet de modification de l'OIPAA est caché dans une consultation sur la modification du droit des denrées alimentaires. Cela va à l'encontre d'une communication transparente et loyale des autorités. Le projet doit également être rejeté en raison de la procédure douteuse.

Nous vous remercions de bien vouloir tenir compte de notre position.
Meilleures salutations

**BVLGARI GLOBAL
OPERATIONS SA**
34, Rue de Monruz
CH-2000 NEUCHATEL

Jonathan Brinbaum
Global General Manager Parfums





ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Conseil d'Etat
Rue des Chanoines 17, 1701 Fribourg

Conseil d'Etat CE
Staatsrat SR

Rue des Chanoines 17, 1701 Fribourg

T +41 26 305 10 40, F +41 26 305 10 48
www.fr.ch/ce

PAR COURRIEL

Département fédéral de l'intérieur DFI
Secrétariat général SG-DFI
Monsieur Alain Berset
Président de la Confédération
Inselgasse 1
3003 Bern

Courriel : lmr@blw.admin.ch

Fribourg, le 6 février 2023

2023-50

Révision de l'ordonnance du droit sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) – Procédure de consultation

Monsieur le Président de la Confédération,

La procédure de consultation citée en titre a retenu toute notre attention.

De manière générale, nous soutenons le projet de modification tel que proposé et qui permet à la législation suisse de s'aligner sur celle européenne et de mettre en œuvre plusieurs motions acceptées par le Parlement (motion Savary 18.4411 « Des agents de vigilance pour renforcer la lutte contre les fraudes dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles », motion Munz 19.3112 « Lutter contre le gaspillage alimentaire » ; motion CSEC-E 20.3910 « Déclaration du pays de production des pains et produits de boulangerie » et la motion Silberschmidt 20.4349 « Moins d'emballages, moins de déchets. Autoriser la vente en vrac de produits surgelés »).

Les remarques relatives aux différentes ordonnances concernées par le projet de modification sont détaillées dans le formulaire qui est joint à la présente détermination et dont il fait partie intégrante.

Nous attirons particulièrement votre attention sur le fait que notre canton s'oppose au système choisi pour assurer la mise en œuvre de la motion Savary 18.4411. Celui-ci doit être repensé de manière concertée entre tous les acteurs concernés afin de trouver une solution praticable, efficace et dont le coût demeure raisonnable.

En vous remerciant de nous avoir consultés, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président de la Confédération, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Au nom du Conseil d'Etat :

Didier Castella, Président



Danielle Gagnaux-Morel, Chancelière d'Etat

L'original de ce document est établi en version électronique

Annexe

—

Formulaire en format PDF et Word

Copie

—

à la Direction des instructions, agriculture et forêts ;
au Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires ;
à la Chancellerie d'Etat.



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Canton de Fribourg – Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
Sigle entreprise / organisation / service : Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV – LSVW)
Adresse, lieu : Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez
Interlocuteurs : Dr Grégoire Seitert et Xavier Guillaume
N° de téléphone : 026 305 80 00
E-mail : Gregoire.Seitert@fr.ch; Xavier.Guillaume@fr.ch
Date : 21.11.2022

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels.....	5
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	6
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	8
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	9
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait.....	13
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	14
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	17
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	19
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	20
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	22
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	23
13	DFI : ordonnance sur les boissons.....	26
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public.....	29
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.....	34
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	35
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain.....	36
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	37
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	40
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	43
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires.....	48
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	49
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	50

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Wir begrüßen im Grundsatz die vorgesehene Anpassung an das EU-Recht und die vorgeschlagenen Änderungen und Begriffsklärungen.

Die Revision berücksichtigt aber nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz. Die Revision hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation der amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Schweiz:

Kernpunkt der Revision und auch der Vernehmlassung sind die zwei **Verordnungen VSFK (SR 817.190) und VHyS (SR 817.190.1)**:

Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen.

Des Weiteren sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte geregelt werden.

Neu aufgenommen sind sogenannte «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen durchführen.

Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion: Wir begrüßen die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Aus der Sicht des Lebensmittelrechts möchten wir ausserdem auf zwei Punkte besonders hinweisen:

Art. 1 et 22a de l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI – LMVV) :

Le système choisi pour assurer la mise en œuvre la motion 18.4411, via l'instruction l'article 22a, n'est pas satisfaisant pour les différents acteurs concernés et doit être entièrement revu.

La solution proposée conduit à un système de contrôle inefficace et inutilement compliqué par l'intervention de deux instances de contrôle (une privée et une cantonale), ce qui génère des doublons coûteux. En effet, contrairement aux organes officiels du contrôle des denrées alimentaires, la LDAI n'offre pas de base légale à une organisation privée pour qu'elle puisse ordonner des mesures en cas d'infractions constatées, raison pour laquelle le projet propose que les infractions soient signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (le contrôle des denrées alimentaires). Or, afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des manquements puisse les clarifier de manière exhaustive et déterminer également sur le champ les mesures administratives à prendre.

Nous rejetons ainsi la mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme. Le Conseil fédéral est prié d'élaborer une nouvelle proposition, de préférence dans le cadre de la législation agricole en lieu et place de l'art. 22a OELDAI. Nous vous invitons à entendre et à réunir les acteurs concernés, à savoir l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS), l'OSAV, l'OFAG et l'Association suisse des AOP-IGP dans le but de trouver une solution concertée, praticable et dont le coût demeure raisonnable.

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "*bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ...*" ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "*frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch*" in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

Wir danken für die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Die Anpassungen an die EU-Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen (auf Französisch «ne présentant aucun risque sanitaire»). Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., <i>CXC 19-1979 Revision 200</i> ,... verwiesen Korrekt sollte es ..., <i>CXC 19-1979 Revision 2003</i> , ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Wie folgt streichen: <i>bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 gemacht wird.</i>

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Le système choisi pour assurer la mise en œuvre la motion 18.4411, via l'instruction l'article 22a, n'est pas satisfaisant pour les différents acteurs concernés et doit être entièrement revu.

La solution proposée conduit à un système de contrôle inefficace et inutilement compliqué par l'intervention de deux instances de contrôle (une privée et une cantonale), ce qui génère des doublons coûteux. En effet, contrairement aux organes officiels du contrôle des denrées alimentaires, la LDAI n'offre pas de base légale à une organisation privée pour qu'elle puisse ordonner des mesures en cas d'infractions constatées, raison pour laquelle le projet propose que les infractions soient signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (le contrôle des denrées alimentaires). Or, afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des manquements puisse les clarifier de manière exhaustive et déterminer également sur le champ les mesures administratives à prendre.

Nous rejetons ainsi la mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme. Le Conseil fédéral est prié d'élaborer une nouvelle proposition, de préférence dans le cadre de la législation agricole en lieu et place de l'art. 22a OELDAI. Nous vous invitons à entendre et à réunir les acteurs concernés, à savoir l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS), l'OSAV, l'OFAG et l'Association suisse des AOP-IGP dans le but de trouver une solution concertée, praticable et dont le coût demeure raisonnable.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen <i>Elaborer une autre solution, de préférence dans le cadre de la législation agricole</i>
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-

Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen: es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomasstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomasstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Minimale Anpassungen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Ziff. 2.10 Anh. 1., Liste 3 Ziff. A106	Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff « <i>Kalenderjahr</i> » erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Das LSVW begrüsst die schrittweise Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle. Der bisherige Standard soll noch als "erweiterte" Fleischuntersuchung mit speziellen Indikationen erfolgen.

Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft sind hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt.

Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden.

Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

Ferner sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte so geregelt werden, dass zukünftig abhängig von absehbaren Entwicklungen flexible Anpassungen möglich sind.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu definiert werden, z. B. mit "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen.

Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 3	Die Definition " <i>Herkunftsbetrieb</i> " fehlt und ist zu klären: - gilt für gelegentliche Schlachtungen	Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> .

	<p>- gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb</p> <p>Die Begriffe «Herde» und «Charge» fehlen und sind zu klären.</p>	<p>Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen definieren:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen <p>Ergänzen: <i>Definition «Herde», Definition «Charge»</i></p>
Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden, d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	« [...] von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche und höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr. »
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht wieviel geschlachtet wird.	Ergänzen: « [...] und aktiv Ende Jahr das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) der kantonalen Behörde mitteilen. »
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	<i>Streichen</i>
Art. 9a Abs. 1		Streichen: « [...] und für Gehegewild. »
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	Ergänzen: « <i>Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild</i> »
Art. 9a, Abs. 3	Transporttourismus vorbeugen	Ergänzen: « <i>In einen zum Voraus bestimmten nahe gelegenen Schlachtbetrieb</i> »

	Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.	Streichen: <i>«das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie [...]»</i>
Art. 14 Abs. 1bis	Begriff "Betrieb" wird durch "Schlachträume" ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	Ergänzen: <i>«Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.»</i>
Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst: <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - "Muss"- zu "Kann"-Formulierung abgeändert. 	
Art. 27		Der Begriff <i>«Herde»</i> im Art. 3 definieren
Art. 28 Abs. 3		Ergänzen: <i>«Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen nach der STU zu erfolgen»</i>
Art. 29 Abs. 1	Redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: "zeitnah" statt in "jedem Fall unmittelbar". Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.	
Art 29	<i>Sachüberschrift: Gegenstand der <u>Fleischuntersuchung</u></i> In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlachttieruntersuchung.	Ergänzen: Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <u>Schlachttieruntersuchung</u>
Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlachttierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im

		Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein.	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>
Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von AFA Schlachtier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	
Art. 53 Abs. 1 Bst. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	HACCP ersetzen durch Branchenleitlinie.
Art. 53ff	Definition Aufgaben AFA, ATA und nichtamtliche Tierärztinnen, mehr Flexibilität und Möglichkeit zur Definition und Harmonisierung der Leistungsaufträge für die amtlichen Tätigkeiten per Weisungen BLV während der Übergangsfrist.	Ergänzen, zusätzlicher Absatz: <i>Der Bund legt den Leistungsauftrag der ATA, AFA des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen TierärztInnen per Weisung fest.</i>
Art. 54		Der Gesamte Artikel 54 muss für eine bessere Lesbarkeit verständlicher gegliedert werden.
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	Ergänzen: <i>Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde oder der beauftragte ATA</i>
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Wir begrüßen die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine **Totalrevision** erfolgen muss.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden. Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.	3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden: a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier: 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden. Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird. In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt. Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.	4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;
Art. 17	Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu	1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:

	<p>gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde;</p> <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde.</p> <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <p>a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder</p> <p>b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p> <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <p>a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und</p> <p>b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz"</p> <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <p>1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p> <p>2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind.</p> <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
<p>Art. 18</p>	<p>Die Harmonisierung mit dem EU-Recht erlaubt eine Toleranz von 0,8 % für den Alkoholgehalt von GGA/IGP-Weinen, die länger als drei Jahre in der Flasche gelagert wurden, sowie für Schaumweine usw. Es gibt keine Rechtfertigung für diese spezielle Toleranz für diese Weinkategorien.</p>	<p>Buchstabe a in Abs. 2 von Art. 18 streichen.</p>

Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüßen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüßt. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	<p>Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."</p>	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."
Art. 22	Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"	Titel: Erforderliche Angaben

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 Bst. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst. c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. "Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutierzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Kapitel 10	In diesem Kapitel fehlt eine Definition für Lebensmittel wie Ketchup, die keiner Bezeichnung entsprechen, für die aber Zusatzstoffe, wie z. B. Süsstoffe, verwendet werden. Daher ist es derzeit nicht möglich zu wissen, welche Norm der Zusatzstoffverordnung für solche Produkte gilt, sei es für Süssungsmittel oder Farbstoffe.	Aktualisierung der Kategorien und Definition von Warennummern für Ketchup, Harissa und andere "Gewürze".
Anhang 1	<p><i>Teucrium chamaedrys</i> L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	<p>Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden.</p> <p>Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von <i>Cannabis sativa</i> L. in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	Neueintrag: <i>Cannabis sativa</i> L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhan 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstwertes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen <i>Sargassum fusiforme</i> (<i>Hizikia fusiformis</i>):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen <i>Sargassum fusiforme</i> (<i>Hizikia fusiformis</i>) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	Auf Streichung des Höchstwertes verzichten.

Anhang 3	Warum wurde der Höchstgehalt für Pb und Cd in Vermouth, alkoholfreiem Bitter und alkoholfreien Getränken gestrichen?	Wiederherstellung der Normen
Anhang 3	Pb & Cd: Die französische Version spricht von "Viande de mouton" und "Abats de mouton", während die EU-Version "ovins" anstelle von "mouton" angibt.	« Mouton » ändern in « ovins »

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 1	<p>Niacin</p> <p>Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden.</p> <p>Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i></p> <p>300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i></p> <p>230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</i></p>

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 40 Abs. 4bis	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	-
Art. 40 Abs. 4ter	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4ter führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen, entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die</p>	Art 40 Abs. 4ter ersatzlos streichen.

	Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4ter ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4ter ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.	
Art. 40 Abs. 4quater	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: dieser Anteil kann ausnahmsweise unterschritten werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt."</p>
Art. 40 Abs. 4bis	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	-
Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.

	(analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Wir schlagen vor, die Problematik von alkoholfreien Spirituosen (Bezeichnung, Verwechslung mit herkömmlichen Spirituosen, Aufmachung) zu berücksichtigen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 34 - 36	Sirupe: Die Normen für Farbstoffe in der ZuV werden für das verdünnte Produkt bestimmt. Es kommt jedoch vor, dass die Verdünnung nicht auf der Verpackung angegeben ist. Es wäre daher notwendig, eine "Standard"-Verdünnung zu definieren, die zu verwenden ist, wenn diese nicht auf der Verpackung angegeben ist. (Die Empfehlung des BLV lautete bislang, sich an den anderen Herstellern zu orientieren, die jedoch sehr unterschiedliche Verdünnungsstufen empfehlen (z.B. 1:4, 1:6, 1:8 oder sogar 1:10).	Wenn die Verdünnung eines Sirups nicht vom Hersteller auf der Verpackung angegeben ist, wird eine Verdünnung von 1:6 verwendet.
Art. 38 Abs. 1	Die französische Version ist unklar und muss präzisiert werden.	<i>1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; et b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.</i>
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: <i>"falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"</i>
Art. 58 Abs. 4	Art. 58 Abs. 4 ist dahingehend zu ergänzen, dass Kräutertee (Französisch «infusions») nicht mit Heilkräutertee (Franz. «tisanes») verwechselt werden darf (siehe den unterstrichenen Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").	<i>Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. A ce</i>

		<i>titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</i>
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamelisertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.	Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 übernehmen. Dort heisst es: <i>44. Honignektar oder Metnektar</i> <i>a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</i>

		<p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin</p> <p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition</p> <p>London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin ist ein destillierter Gin...".</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin muss folgende Anforderungen erfüllen:..."</p>
Art. 144 Abs. 2bis und Abs. 5	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin</p> <p>Bei Abs. 2bis und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkearten so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden.</p> <p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin:</p> <p>Abs. 2bis und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufzuführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie:</p> <p>"Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

Wir begrüßen die Klarstellungen, die durch diese Änderungen in der TBDV vorgenommen werden, und schlagen einige Ergänzungen sowie Korrekturen der französischen Fassung vor.
 Zukünftige Revisionen sollten auf eine bessere Harmonisierung der Anforderungen, Begriffe und Massnahmen mit der amtlichen Branchenleitlinie für den Bereich Trinkwasser (Richtlinie SVGW W12 « Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Trinkwasserversorgung ») abzielen.
 Die Entfernung eines Prozesshygienekriteriums (Gehalt an aeroben mesophilen Keimen nach der Behandlung von Trinkwasser, siehe Anhang 1 Kapitel 1.2) ist weder sinnvoll noch gerechtfertigt, nur weil er nur zur Steuerung der Aufbereitung dient und nicht immer eingehalten werden kann.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der «Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden» (SVGW RL W4) und den «Trinkwasserinstallationen im Gebäude» (SVGW RL W3).	Textkorrektur: <i>Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation.</i>
Art. 2 Bst. g	Hausinstallationen bestehen aus Leitungen, aber manchmal auch aus Reservoirs, die sich innerhalb von Gebäuden befinden (besonders in grossen Gebäuden wie z.B. Krankenhäusern); diese Anlage zum Speichern von Trinkwasser sollten ebenfalls in dieser Definition erwähnt werden. Es wäre auch sinnvoll, an dieser Stelle zu erwähnen, dass die Trinkwasseraufbereitungsanlagen <u>nach der Schnittstelle mit dem Verteilnetz</u> ebenfalls zum Hausinstallation gehören.	Die Definition <u>wie folgt</u> vervollständigen: <i>Hausinstallation: Leitungen bis zur Schnittstelle mit dem Verteilnetz, bestehend aus hausinternen Trinkwasserleitungen mit den dazugehörigen Armaturen und den Hauszuleitungen <u>und aus hausinternen Anlagen zum Aufbereiten und zum Speichern von Trinkwasser.</u></i>
Art. 4 Abs. 4	Wir begrüßen die Klarstellungen, die in der neuen Version dieses Artikels vorgenommen wurden. Diese Änderungen erleichtern das Verständnis des Inhalts von Art. 10, dessen Absatz 2 auf Art. 4 Abs. 4 verweist.	

Art. 11	Die Passage «für eine Aufbereitung von Wasser» wird ins Französische «pour la régénération des eaux» übersetzt; da die Aufbereitungsverfahren auch Desinfektionen beinhalten, ist es besser, den französischen Begriff « régénération » nur für die biologischer Aufbereitung (« régénération biologique») beizubehalten.	Korrekturvorschlag (FR): <i>Les concentrations en substances désinfectantes et les paramètres pertinents pour le traitement des eaux sont fixés à l'annexe 6.</i>
Art. 13	«Wasseraufbereitungsanlagen» sind in Art. 7 Bst. i definiert und werden dort mit «installation de traitement des eaux» ins Französische übersetzt. Dieser französische Begriff sollte daher in Artikel 13 übernommen werden (und nicht « installations de régénération des eaux »); bei dieser Gelegenheit sollte auch die Reihenfolge zwischen Wasseraufbereitungsanlagen und Duschanlagen wiederhergestellt werden, die in der französischen Version im Vergleich zur deutschen und italienischen Version umgekehrt ist - siehe rechts.	Korrekturvorschlag (FR): <i>Installations de traitement de l'eau et installations de douche Les installations de traitement de l'eau et les installations de douche doivent être [...].</i>
Art. 14	Die Kenntnisse der Personen, die im Besitz einer Fachbewilligung gemäss Absatz 1 sind, müssen aufgrund der Gefährlichkeit und Toxizität der verwendeten Stoffe regelmässig erneuert werden.	Abs. 4 hinzufügen: Die Fachbewilligung muss spätestens alle 6 Jahre erneuert werden.
Anhang 1, Kap. 1.2	Den Höchstwert « 20 KBE aerobe mesophile Keime / ml » nach der Behandlung ganz zu streichen ist nicht sinnvoll. Dieser Parameter ist mit einem Prozesshygienekriterium im Sinne von Art. 4 Abs. 4 HyV gleichzusetzen: er «gibt die akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses an. Bei dessen Überschreitung sind die erforderlichen Korrekturmassnahmen zur Sicherstellung der Prozesshygiene zu treffen». Die Trinkwasserbehandlung ist in den meisten Fällen ein CCP für mikrobiologische Gefahren und muss daher streng überwacht werden. Bisher konnte das LSVW Freiburg (bei dem die Wasserversorger verpflichtet sind, die Laboranalysen im Rahmen der Selbstkontrolle durchzuführen) in allen Fällen, in denen dieser Parameter nach einer Desinfektionsbehandlung (in der Regel UV-Bestrahlung) überschritten wurde, Fehlfunktionen in den Aufbereitungsanlagen aufdecken. Die Tatsache, dass dieser Parameter nicht immer eingehalten werden kann, reicht nicht aus, um seine Streichung zu fordern: im Falle einer Überschreitung können die angeordneten Massnahmen die Art der Behandlung berücksichtigen, die angewendet wurde. Die amtliche Branchenleitlinie (SVGW-Richtlinie W12) verlangt im Modul F "UV-Desinfektion" regelmässige bakteriologische Untersuchungen vor und nach der Behandlung (UV-Bestrahlung); aus Sicht der Gefahrenbeherrschung und der HACCP-	Vorschlag: Diesen Parameter in der TBDV beibehalten, bis er in die amtliche Branchenleitlinie nach Art. 80 LGV (SVGW-Richtlinie W12) aufgenommen wird, und diesen wie folgt anpassen: «nach der <u>Desinfektionsbehandlung</u> : Aerobe, mesophile Keime: 20/ml».

	<p>Methode ist es nicht sinnvoll, dass die Analysekriterien direkt nach der Desinfektionsbehandlung mit denen des Wasser im Verteilnetz identisch sind.</p>	
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf»). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 (SML_{Wasser}=SML_{Lebensmittel}/20) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in

		Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: <i>«Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen»</i> . (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: <i>Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.</i>
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: <i>Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</i> Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: <i>Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</i>

<p>Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen</p>	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung <i>«Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich»</i> müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	<p>Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.</p>
<p>Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p>	<p>Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.</p>	<p>Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung:</p> <p><i>Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</i></p> <p><i>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</i></p>

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung». «Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde».</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2. Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3. Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren? 	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine <i>EU-Guidance</i> zu erstellen.</p>

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

Das LSVW begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch ja nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind. (Allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten.)	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 4	Wir begrüssen die Anpassungen, damit Milch von entfernter gelegenen kleineren Ziegen- und Schafhaltungen abgeliefert werden kann (siehe unten).	
Art. 14 Abs. 6	Für Schaf- und Ziegenmilchproduzenten in abgelegenen Gebieten ist eine angemessene Lagerzeit für die Milch bis zum Transport zum Verarbeitungsbetrieb erforderlich. Die Erfahrung zeigt, dass dies mit einer Dauer von 72 Stunden möglich ist. Da es sich jedoch um ein sensibles Lebensmittel handelt, und um die bewährten Regeln für die Lagerung von Kuhmilch nicht zu gefährden, schlagen wir vor, die 48-Stunden-Regel für die Lagerung für die Lagerung dieser Art von Milch beizubehalten.	Neue Formulierung von Art. 14 Abs. 6: <i>Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden, bei Ziegen- und Schafsmilch höchstens 72 Stunden.</i>
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die Kriterien von Trinkwasser nach der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen. Die Reinigung von Gebrauchsgegenständen wie Behältern und Utensilien, die mit Milch in Berührung kommen, erfordert die Verwendung von Trinkwasser, wie in Art. 2 lit. a TBDV dargelegt.	Art. 19 neue Formulierung von Art. 19: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die Kriterien von Trinkwasser gemäss der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden.	anpassen

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1 quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: <i>"Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</i></p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: <i>"Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)".</i> Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: <i>"Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</i></p>

<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist</p>
---	---	---

	<p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunterfallen.</p>	<p>der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen." Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, resp. zu ersetzen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	<p>Aus Sicht Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als im Normalfall pragmatisch und sinnvoll und es liegen keine wissenschaftlichen Grundlagen vor, die gegen diese 90 Minuten sprechen.</p> <p>De plus, il convient de soulever la question d'une adaptation au droit européen qui prescrirait une durée de 120 minutes, ce qui serait favorable à l'abatage à la ferme ou dans le pré. A relever que les consommateurs sont de plus en plus sensibles à cette méthode d'abatage qui favorise le bien-être animal (moins de stress pour l'animal qui ne doit pas être transporté). Il convient donc de réfléchir à cette question et d'y apporter une éventuelle solution.</p> <p>Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.</p>	<p>Antrag: <i>Trennen der mikrobiologischen Untersuchung von der Transportzeit</i></p> <p>Streichen: «ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild»</p>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a Ziff. 1	<p>Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.</p>	<p>Ergänzen: « <i>wie zum Beispiel [...]</i> »</p>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a Ziff. 2 und 3	<p>Siehe oben</p>	<p>Ergänzen: « <i>wie zum Beispiel [...]</i> »</p>

Art. 10 Abs. 3 Bst. b	Siehe oben	Ergänzen: « <i>wie zum Beispiel [...]</i> »
Art. 12a	Übergangsbestimmungen	<i>Analog VSFK</i> Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort "enthäutet". Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: « <i>Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber und hell sein.</i> »
Anhang 5, Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: Ziff. 4.2.8 belassen.
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier wird die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 « <i>Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren</i> »

	unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist. Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.	
Anhang 6, Ziff. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	Die Prävalenz von Leberegelern in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.12	Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.	Ergänzen: <i>«wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden»</i>
Anhang 6, Ziff. 2.1 & 2.2.	Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen.	Ergänzen mindestens bei 2.2: <i>«die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt»</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3 & 5.1.3	Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, nicht jedoch das Herz. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>«Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen»</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, <i>«wenn vorgesehen»</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3.	<i>Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Die Aufhebung streichen.</i>	Ergänzen resp. Streichung rückgängig machen: <i>«besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen.»</i>
Anhang 6, Ziff. 6.1.1.	Der Begriff Charge wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.	Prüfen, ob Begriff <i>«Charge»</i> definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSFK (SR 817.190).
Anhang 6, Ziff. 8	Das Streichen von <i>«Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht»</i> muss geprüft werden.	Hasen- und Federwild: Prüfen, warum stichprobenweise Untersuchung fehlt.

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Einige Sachbezeichnungen in dieser Verordnung stimmen nicht mit den Bezeichnungen in anderen Verordnungen überein (z. B. die Bezeichnungen in der ZuV mit der Bezeichnung "Würze", die in der ZuV nicht existiert). Es wäre sinnvoll, diese Bezeichnungen zu harmonisieren, um mehr Klarheit zu schaffen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim BLV kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008;</p> <p>oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008.</p> <p>Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p> <p>Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008;</p> <p>oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	<p>Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:</p>	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so</p>

	<p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen, aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminanten Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.
Anhang 4 Ziff. 2	Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.	<p>Änderungsvorschlag: "<i>Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen</i>".</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind."

<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden, definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten"), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("<i>Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten</i>"); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen) 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)
-----------------	---	---

		16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Wir begrüßen die Tatsache, dass die Lebensmittelpende durch einen neuen Art. 27a in das Lebensmittelrecht eingeführt wird. Wir begrüßen grundsätzlich die Einführung dieses Artikels, der die Regelung der Weiterverteilung von Lebensmitteln im Schweizer Recht vorsieht und die in der Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 formulierten Rahmenbedingungen aufgreift. Wir stellen jedoch fest, dass der Grundsatz, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein muss, nicht so deutlich wie in der Verordnung (EU) Nr. 2021/382 zum Ausdruck kommt und weisen darauf hin, dass es darum geht sicherzustellen, dass die Lebensmittelsicherheit bei jeder Neuverteilung von Lebensmitteln gewährleistet ist. In Bezug auf den Begriff der Haftung ist zu beachten, dass der Betrieb, der die Lebensmittel weiterverteilt, ebenso haftbar ist wie der Lebensmittelhändler.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	<p>Gemäss Erläuterungsbericht: <i>Die Motion Silberschmidt 20.4349 wird in Artikel 25 Absatz 4 HyV umgesetzt. Auf die bisher geltende Pflicht, tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel bei direkter Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vorzuverpacken, soll verzichtet werden. Damit die Lebensmittelsicherheit trotzdem gewährleistet ist, muss im Rahmen der Selbstkontrolle des Lebensmittelbetriebes sichergestellt werden, dass die Lebensmittel vor Kontamination jeglicher Art, vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt werden. Zu berücksichtigen sind insbesondere auch Artikel 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die LIV (Art. 14 Abs. 4). Die frischen Fischereierzeugnisse sollen auch unter die Ausnahme fallen.</i></p>	<p>Der Bst. b muss so formuliert werden, «<i>dass Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse [Nomenklatur gemäss Art. 9 VLtH] sowie Fischereierzeugnisse nicht darunterfallen</i>»</p>

22 CF : Ordonnance concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 18a Abs. 2 resp. Anhang 3	Zweck der Datennutzung nicht explizit formuliert beziehungsweise wenig restriktiv AHV Nr: Notwendigkeit und gesetzliche Grundlage	Klären Klären

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.
Anhang 2	Soja MON 89788 (MON-89788-1) ist zweimal in der Liste des zugelassenen Materials aufgeführt.	Dies nur einmal erwähnen.



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Canton de Fribourg – Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
Sigle entreprise / organisation / service : Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV – LSVW)
Adresse, lieu : Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez
Interlocuteurs : Dr Grégoire Seitert et Xavier Guillaume
N° de téléphone : 026 305 80 00
E-mail : Gregoire.Seitert@fr.ch; Xavier.Guillaume@fr.ch
Date : 21.11.2022

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	5
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	6
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	8
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	9
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	13
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	14
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	17
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	19
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	20
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	22
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	23
13	DFI : ordonnance sur les boissons	26
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	29
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.	34
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	35
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	36
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	37
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	40
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	43
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	48
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	49
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	50

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Wir begrüßen im Grundsatz die vorgesehene Anpassung an das EU-Recht und die vorgeschlagenen Änderungen und Begriffsklärungen.

Die Revision berücksichtigt aber nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz. Die Revision hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation der amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Schweiz:

Kernpunkt der Revision und auch der Vernehmlassung sind die zwei **Verordnungen VSFK (SR 817.190) und VHyS (SR 817.190.1)**:

Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen.

Des Weiteren sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte geregelt werden.

Neu aufgenommen sind sogenannte «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen durchführen.

Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion: Wir begrüßen die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Aus der Sicht des Lebensmittelrechts möchten wir ausserdem auf zwei Punkte besonders hinweisen:

Art. 1 et 22a de l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI – LMVV) :

Le système choisi pour assurer la mise en œuvre la motion 18.4411, via l'instruction l'article 22a, n'est pas satisfaisant pour les différents acteurs concernés et doit être entièrement revu.

La solution proposée conduit à un système de contrôle inefficace et inutilement compliqué par l'intervention de deux instances de contrôle (une privée et une cantonale), ce qui génère des doublons coûteux. En effet, contrairement aux organes officiels du contrôle des denrées alimentaires, la LDAI n'offre pas de base légale à une organisation privée pour qu'elle puisse ordonner des mesures en cas d'infractions constatées, raison pour laquelle le projet propose que les infractions soient signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (le contrôle des denrées alimentaires). Or, afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des manquements puisse les clarifier de manière exhaustive et déterminer également sur le champ les mesures administratives à prendre.

Nous rejetons ainsi la mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme. Le Conseil fédéral est prié d'élaborer une nouvelle proposition, de préférence dans le cadre de la législation agricole en lieu et place de l'art. 22a OELDAI. Nous vous invitons à entendre et à réunir les acteurs concernés, à savoir l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS), l'OSAV, l'OFAG et l'Association suisse des AOP-IGP dans le but de trouver une solution concertée, praticable et dont le coût demeure raisonnable.

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "*bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ...*" ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "*frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch*" in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

Wir danken für die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Die Anpassungen an die EU-Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen (auf Französisch «ne présentant aucun risque sanitaire»). Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., <i>CXC 19-1979 Revision 200</i> ,... verwiesen Korrekt sollte es ..., <i>CXC 19-1979 Revision 2003</i> , ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Wie folgt streichen: <i>bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992/24 gemacht wird.</i>

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Le système choisi pour assurer la mise en œuvre la motion 18.4411, via l'instruction l'article 22a, n'est pas satisfaisant pour les différents acteurs concernés et doit être entièrement revu.

La solution proposée conduit à un système de contrôle inefficace et inutilement compliqué par l'intervention de deux instances de contrôle (une privée et une cantonale), ce qui génère des doublons coûteux. En effet, contrairement aux organes officiels du contrôle des denrées alimentaires, la LDAI n'offre pas de base légale à une organisation privée pour qu'elle puisse ordonner des mesures en cas d'infractions constatées, raison pour laquelle le projet propose que les infractions soient signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (le contrôle des denrées alimentaires). Or, afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des manquements puisse les clarifier de manière exhaustive et déterminer également sur le champ les mesures administratives à prendre.

Nous rejetons ainsi la mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme. Le Conseil fédéral est prié d'élaborer une nouvelle proposition, de préférence dans le cadre de la législation agricole en lieu et place de l'art. 22a OELDAI. Nous vous invitons à entendre et à réunir les acteurs concernés, à savoir l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS), l'OSAV, l'OFAG et l'Association suisse des AOP-IGP dans le but de trouver une solution concertée, praticable et dont le coût demeure raisonnable.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen <i>Elaborer une autre solution, de préférence dans le cadre de la législation agricole</i>
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-

Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen: es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomasstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomasstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Minimale Anpassungen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Ziff. 2.10 Anh. 1., Liste 3 Ziff. A106	Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff « <i>Kalenderjahr</i> » erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Das LSVW begrüsst die schrittweise Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle. Der bisherige Standard soll noch als "erweiterte" Fleischuntersuchung mit speziellen Indikationen erfolgen.

Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft sind hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt.

Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden.

Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

Ferner sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte so geregelt werden, dass zukünftig abhängig von absehbaren Entwicklungen flexible Anpassungen möglich sind.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu definiert werden, z. B. mit "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen.

Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 3	Die Definition " <i>Herkunftsbetrieb</i> " fehlt und ist zu klären: - gilt für gelegentliche Schlachtungen	Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> .

	<p>- gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb</p> <p>Die Begriffe «Herde» und «Charge» fehlen und sind zu klären.</p>	<p>Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen definieren:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen <p>Ergänzen: <i>Definition «Herde», Definition «Charge»</i></p>
Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden, d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	« [...] von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche und höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.»
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht wieviel geschlachtet wird.	Ergänzen: « [...] und aktiv Ende Jahr das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) der kantonalen Behörde mitteilen.»
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	<i>Streichen</i>
Art. 9a Abs. 1		Streichen: « [...] und für Gehegewild. »
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	Ergänzen: « <i>Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild</i> »
Art. 9a, Abs. 3	Transporttourismus vorbeugen	Ergänzen: « <i>In einen zum Voraus bestimmten nahe gelegenen Schlachtbetrieb</i> »

	Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.	Streichen: «das Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung sowie [...]»
Art. 14 Abs. 1bis	Begriff "Betrieb" wird durch "Schlachträume" ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimt ier-Pferden	Ergänzen: <i>«Zeitliche Trennung der Heimt ier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.»</i>
Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst: <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - "Muss"- zu "Kann"-Formulierung abgeändert. 	
Art. 27		Der Begriff <i>«Herde»</i> im Art. 3 definieren
Art. 28 Abs. 3		Ergänzen: <i>«Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen nach der STU zu erfolgen»</i>
Art. 29 Abs. 1	Redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: "zeitnah" statt in "jedem Fall unmittelbar". Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.	
Art 29	<i>Sachüberschrift: Gegenstand der <u>Fleischuntersuchung</u></i> In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlacht tieruntersuchung.	Ergänzen: Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <i><u>Schlacht tier</u></i> untersuchung
Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlacht tierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im

		Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein.	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>
Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von AFA Schlachtier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	
Art. 53 Abs. 1 Bst. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	HACCP ersetzen durch Branchenleitlinie.
Art. 53ff	Definition Aufgaben AFA, ATA und nichtamtliche Tierärztinnen, mehr Flexibilität und Möglichkeit zur Definition und Harmonisierung der Leistungsaufträge für die amtlichen Tätigkeiten per Weisungen BLV während der Übergangsfrist.	Ergänzen, zusätzlicher Absatz: <i>Der Bund legt den Leistungsauftrag der ATA, AFA des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen TierärztInnen per Weisung fest.</i>
Art. 54		Der Gesamte Artikel 54 muss für eine bessere Lesbarkeit verständlicher gegliedert werden.
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	Ergänzen: <i>Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde oder der beauftragte ATA</i>
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Wir begrüßen die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine **Totalrevision** erfolgen muss.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden. Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.	3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden: a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier: 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden. Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird. In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt. Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.	4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;
Art. 17	Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu	1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:

	<p>gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde;</p> <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde.</p> <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <p>a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder</p> <p>b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p> <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <p>a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und</p> <p>b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz"</p> <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <p>1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p> <p>2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind.</p> <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
<p>Art. 18</p>	<p>Die Harmonisierung mit dem EU-Recht erlaubt eine Toleranz von 0,8 % für den Alkoholgehalt von GGA/IGP-Weinen, die länger als drei Jahre in der Flasche gelagert wurden, sowie für Schaumweine usw. Es gibt keine Rechtfertigung für diese spezielle Toleranz für diese Weinkategorien.</p>	<p>Buchstabe a in Abs. 2 von Art. 18 streichen.</p>

Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüßen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtw Wein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	<p>Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."</p>	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."
Art. 22	Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"	Titel: Erforderliche Angaben

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 Bst. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst. c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. "Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterezubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Kapitel 10	In diesem Kapitel fehlt eine Definition für Lebensmittel wie Ketchup, die keiner Bezeichnung entsprechen, für die aber Zusatzstoffe, wie z. B. Süsstoffe, verwendet werden. Daher ist es derzeit nicht möglich zu wissen, welche Norm der Zusatzstoffverordnung für solche Produkte gilt, sei es für Süssungsmittel oder Farbstoffe.	Aktualisierung der Kategorien und Definition von Warennummern für Ketchup, Harissa und andere "Gewürze".
Anhang 1	<i>Teucrium chamaedrys</i> L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von <i>Cannabis sativa</i> L. in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.	Neueintrag: <i>Cannabis sativa</i> L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhan 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen <i>Sargassum fusiforme</i> (<i>Hizikia fusiformis</i>):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen <i>Sargassum fusiforme</i> (<i>Hizikia fusiformis</i>) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

Anhang 3	Warum wurde der Höchstgehalt für Pb und Cd in Vermouth, alkoholfreiem Bitter und alkoholfreien Getränken gestrichen?	Wiederherstellung der Normen
Anhang 3	Pb & Cd: Die französische Version spricht von "Viande de mouton" und "Abats de mouton", während die EU-Version "ovins" anstelle von "mouton" angibt.	« Mouton » ändern in « ovins »

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 1	<p>Niacin</p> <p>Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden.</p> <p>Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i></p> <p>300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i></p> <p>230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</i></p>

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 40 Abs. 4bis	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	-
Art. 40 Abs. 4ter	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4ter führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen, entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die</p>	Art 40 Abs. 4ter ersatzlos streichen.

	Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4ter ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4ter ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.	
Art. 40 Abs. 4quater	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: dieser Anteil kann ausnahmsweise unterschritten werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt."</p>
Art. 40 Abs. 4bis	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	-
Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.

	(analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Wir schlagen vor, die Problematik von alkoholfreien Spirituosen (Bezeichnung, Verwechslung mit herkömmlichen Spirituosen, Aufmachung) zu berücksichtigen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 34 - 36	Sirupe: Die Normen für Farbstoffe in der ZuV werden für das verdünnte Produkt bestimmt. Es kommt jedoch vor, dass die Verdünnung nicht auf der Verpackung angegeben ist. Es wäre daher notwendig, eine "Standard"-Verdünnung zu definieren, die zu verwenden ist, wenn diese nicht auf der Verpackung angegeben ist. (Die Empfehlung des BLV lautete bislang, sich an den anderen Herstellern zu orientieren, die jedoch sehr unterschiedliche Verdünnungsstufen empfehlen (z.B. 1:4, 1:6, 1:8 oder sogar 1:10).	Wenn die Verdünnung eines Sirups nicht vom Hersteller auf der Verpackung angegeben ist, wird eine Verdünnung von 1:6 verwendet.
Art. 38 Abs. 1	Die französische Version ist unklar und muss präzisiert werden.	<i>1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; et b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.</i>
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: <i>"falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"</i>
Art. 58 Abs. 4	Art. 58 Abs. 4 ist dahingehend zu ergänzen, dass Kräutertee (Französisch «infusions») nicht mit Heilkräutertee (Franz. «tisanes») verwechselt werden darf (siehe den unterstrichenen Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").	<i>Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. A ce</i>

		<i>titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</i>
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamelisertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.	Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 übernehmen. Dort heisst es: <i>44. Honignektar oder Metnektar</i> <i>a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</i>

		<p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin</p> <p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition</p> <p>London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin ist ein destillierter Gin...".</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin muss folgende Anforderungen erfüllen:..."</p>
Art. 144 Abs. 2bis und Abs. 5	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin</p> <p>Bei Abs. 2bis und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkearten so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden.</p> <p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin:</p> <p>Abs. 2bis und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie:</p> <p>"Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

Wir begrüßen die Klarstellungen, die durch diese Änderungen in der TBDV vorgenommen werden, und schlagen einige Ergänzungen sowie Korrekturen der französischen Fassung vor.
 Zukünftige Revisionen sollten auf eine bessere Harmonisierung der Anforderungen, Begriffe und Massnahmen mit der amtlichen Branchenleitlinie für den Bereich Trinkwasser (Richtlinie SVGW W12 « Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Trinkwasserversorgung ») abzielen.
 Die Entfernung eines Prozesshygienekriteriums (Gehalt an aeroben mesophilen Keimen nach der Behandlung von Trinkwasser, siehe Anhang 1 Kapitel 1.2) ist weder sinnvoll noch gerechtfertigt, nur weil er nur zur Steuerung der Aufbereitung dient und nicht immer eingehalten werden kann.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der «Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden» (SVGW RL W4) und den «Trinkwasserinstallationen im Gebäude» (SVGW RL W3).	Textkorrektur: <i>Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation.</i>
Art. 2 Bst. g	Hausinstallationen bestehen aus Leitungen, aber manchmal auch aus Reservoirs, die sich innerhalb von Gebäuden befinden (besonders in grossen Gebäuden wie z.B. Krankenhäusern); diese Anlage zum Speichern von Trinkwasser sollten ebenfalls in dieser Definition erwähnt werden. Es wäre auch sinnvoll, an dieser Stelle zu erwähnen, dass die Trinkwasseraufbereitungsanlagen <u>nach der Schnittstelle mit dem Verteilnetz</u> ebenfalls zum Hausinstallation gehören.	Die Definition <u>wie folgt</u> vervollständigen: <i>Hausinstallation: Leitungen bis zur Schnittstelle mit dem Verteilnetz, bestehend aus hausinternen Trinkwasserleitungen mit den dazugehörigen Armaturen und den Hauszuleitungen <u>und aus hausinternen Anlagen zum Aufbereiten und zum Speichern von Trinkwasser.</u></i>
Art. 4 Abs. 4	Wir begrüßen die Klarstellungen, die in der neuen Version dieses Artikels vorgenommen wurden. Diese Änderungen erleichtern das Verständnis des Inhalts von Art. 10, dessen Absatz 2 auf Art. 4 Abs. 4 verweist.	

Art. 11	Die Passage «für eine Aufbereitung von Wasser» wird ins Französische «pour la régénération des eaux» übersetzt; da die Aufbereitungsverfahren auch Desinfektionen beinhalten, ist es besser, den französischen Begriff « régénération» nur für die biologischer Aufbereitung (« régénération biologique») beizubehalten.	Korrekturvorschlag (FR): <i>Les concentrations en substances désinfectantes et les paramètres pertinents pour <u>le traitement</u> des eaux sont fixés à l'annexe 6.</i>
Art. 13	«Wasseraufbereitungsanlagen» sind in Art. 7 Bst. i definiert und werden dort mit «installation de traitement des eaux» ins Französische übersetzt. Dieser französische Begriff sollte daher in Artikel 13 übernommen werden (und nicht « installations de régénération des eaux »); bei dieser Gelegenheit sollte auch die Reihenfolge zwischen Wasseraufbereitungsanlagen und Duschanlagen wiederhergestellt werden, die in der französischen Version im Vergleich zur deutschen und italienischen Version umgekehrt ist - siehe rechts.	Korrekturvorschlag (FR): <i>Installations <u>de traitement de l'eau</u> et installations de douche Les installations de <u>traitement de l'eau</u> et les installations de douche doivent être [...].</i>
Art. 14	Die Kenntnisse der Personen, die im Besitz einer Fachbewilligung gemäss Absatz 1 sind, müssen aufgrund der Gefährlichkeit und Toxizität der verwendeten Stoffe regelmässig erneuert werden.	Abs. 4 hinzufügen: Die Fachbewilligung muss spätestens alle 6 Jahre erneuert werden.
Anhang 1, Kap. 1.2	Den Höchstwert « 20 KBE aerobe mesophile Keime / ml » nach der Behandlung ganz zu streichen ist nicht sinnvoll. Dieser Parameter ist mit einem Prozesshygienekriterium im Sinne von Art. 4 Abs. 4 HyV gleichzusetzen: er <i>«gibt die akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses an. Bei dessen Überschreitung sind die erforderlichen Korrekturmassnahmen zur Sicherstellung der Prozesshygiene zu treffen»</i> . Die Trinkwasserbehandlung ist in den meisten Fällen ein CCP für mikrobiologische Gefahren und muss daher streng überwacht werden. Bisher konnte das LSVW Freiburg (bei dem die Wasserversorger verpflichtet sind, die Laboranalysen im Rahmen der Selbstkontrolle durchzuführen) in allen Fällen, in denen dieser Parameter nach einer Desinfektionsbehandlung (in der Regel UV-Bestrahlung) überschritten wurde, Fehlfunktionen in den Aufbereitungsanlagen aufdecken. Die Tatsache, dass dieser Parameter nicht immer eingehalten werden kann, reicht nicht aus, um seine Streichung zu fordern: im Falle einer Überschreitung können die angeordneten Massnahmen die Art der Behandlung berücksichtigen, die angewendet wurde. Die amtliche Branchenleitlinie (SVGW-Richtlinie W12) verlangt im Modul F "UV-Desinfektion" regelmässige bakteriologische Untersuchungen vor und nach der Behandlung (UV-Bestrahlung); aus Sicht der Gefahrenbeherrschung und der HACCP-	Vorschlag: Diesen Parameter in der TBDV beibehalten, bis er in die amtliche Branchenleitlinie nach Art. 80 LGV (SVGW-Richtlinie W12) aufgenommen wird, und diesen wie folgt anpassen: <i>«nach der <u>Desinfektionsbehandlung: Aerobe, mesophile Keime: 20/ml</u>»</i> .

	<p>Methode ist es nicht sinnvoll, dass die Analysekriterien direkt nach der Desinfektionsbehandlung mit denen des Wasser im Verteilnetz identisch sind.</p>	
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf»). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 (SML_{Wasser}=SML_{Lebensmittel}/20) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in

		Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: <i>«Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen»</i> . (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: <i>Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.</i>
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: <i>Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</i> Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: <i>Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</i>

<p>Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen</p>	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung <i>«Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich»</i> müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	<p>Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.</p>
<p>Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p>	<p>Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.</p>	<p>Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung:</p> <p><i>Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</i></p> <p><i>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</i></p>

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung». «Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde».</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2. Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3. Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren? 	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine <i>EU-Guidance</i> zu erstellen.</p>

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

Das LSVW begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch ja nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind. (Allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten.)	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 4	Wir begrüssen die Anpassungen, damit Milch von entfernter gelegenen kleineren Ziegen- und Schafhaltungen abgeliefert werden kann (siehe unten).	
Art. 14 Abs. 6	Für Schaf- und Ziegenmilchproduzenten in abgelegenen Gebieten ist eine angemessene Lagerzeit für die Milch bis zum Transport zum Verarbeitungsbetrieb erforderlich. Die Erfahrung zeigt, dass dies mit einer Dauer von 72 Stunden möglich ist. Da es sich jedoch um ein sensibles Lebensmittel handelt, und um die bewährten Regeln für die Lagerung von Kuhmilch nicht zu gefährden, schlagen wir vor, die 48-Stunden-Regel für die Lagerung dieser Art von Milch beizubehalten.	Neue Formulierung von Art. 14 Abs. 6: <i>Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden, bei Ziegen- und Schafsmilch höchstens 72 Stunden.</i>
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die Kriterien von Trinkwasser nach der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen. Die Reinigung von Gebrauchsgegenständen wie Behältern und Utensilien, die mit Milch in Berührung kommen, erfordert die Verwendung von Trinkwasser, wie in Art. 2 lit. a TBDV dargelegt.	Art. 19 neue Formulierung von Art. 19: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die Kriterien von Trinkwasser gemäss der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden.	anpassen

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1 quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: <i>"Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</i></p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: <i>"Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (Chenopodium pallidicaule Aellen)".</i> Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: <i>"Wird Chenopodium pallidicaule Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</i></p>

<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist</p>
---	---	---

	<p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunterfallen.</p>	<p>der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen." Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Wie unter der VSK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die unter der VSK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, resp. zu ersetzen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	<p>Aus Sicht Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als im Normalfall pragmatisch und sinnvoll und es liegen keine wissenschaftlichen Grundlagen vor, die gegen diese 90 Minuten sprechen.</p> <p>De plus, il convient de soulever la question d'une adaptation au droit européen qui prescrirait une durée de 120 minutes, ce qui serait favorable à l'abatage à la ferme ou dans le pré. A relever que les consommateurs sont de plus en plus sensibles à cette méthode d'abatage qui favorise le bien-être animal (moins de stress pour l'animal qui ne doit pas être transporté). Il convient donc de réfléchir à cette question et d'y apporter une éventuelle solution.</p> <p>Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.</p>	<p>Antrag: <i>Trennen der mikrobiologischen Untersuchung von der Transportzeit</i></p> <p>Streichen: «<i>ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild</i>»</p>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a Ziff. 1	<p>Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.</p>	<p>Ergänzen: « <i>wie zum Beispiel [...]</i> »</p>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a Ziff. 2 und 3	<p>Siehe oben</p>	<p>Ergänzen: « <i>wie zum Beispiel [...]</i> »</p>

Art. 10 Abs. 3 Bst. b	Siehe oben	Ergänzen: « <i>wie zum Beispiel [...]</i> »
Art. 12a	Übergangsbestimmungen	<i>Analog VSFK</i> Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort "enthäutet". Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: <i>«Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber und hell sein.»</i>
Anhang 5, Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: Ziff. 4.2.8 belassen.
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier wird die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 <i>«Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren»</i>

	unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist. Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.	
Anhang 6, Ziff. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	Die Prävalenz von Leberegelern in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.12	Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.	Ergänzen: <i>«wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden»</i>
Anhang 6, Ziff. 2.1 & 2.2.	Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen.	Ergänzen mindestens bei 2.2: <i>«die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt»</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3 & 5.1.3	Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, nicht jedoch das Herz. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>«Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen»</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, <i>«wenn vorgesehen»</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3.	<i>Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Die Aufhebung streichen.</i>	Ergänzen resp. Streichung rückgängig machen: <i>«besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen.»</i>
Anhang 6, Ziff. 6.1.1.	Der Begriff Charge wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.	Prüfen, ob Begriff <i>«Charge»</i> definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSFK (SR 817.190).
Anhang 6, Ziff. 8	Das Streichen von <i>«Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht»</i> muss geprüft werden.	Hasen- und Federwild: Prüfen, warum stichprobenweise Untersuchung fehlt.

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Einige Sachbezeichnungen in dieser Verordnung stimmen nicht mit den Bezeichnungen in anderen Verordnungen überein (z. B. die Bezeichnungen in der ZuV mit der Bezeichnung "Würze", die in der ZuV nicht existiert). Es wäre sinnvoll, diese Bezeichnungen zu harmonisieren, um mehr Klarheit zu schaffen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim BLV kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008;</p> <p>oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008.</p> <p>Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p> <p>Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008;</p> <p>oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	<p>Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:</p>	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so</p>

	<p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen, aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminanten Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.
Anhang 4 Ziff. 2	Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.	<p>Änderungsvorschlag: "<i>Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen</i>".</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind."

<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden, definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten"), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("<i>Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten</i>"); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen) 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)
-----------------	---	---

		16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Wir begrüßen die Tatsache, dass die Lebensmittelpende durch einen neuen Art. 27a in das Lebensmittelrecht eingeführt wird. Wir begrüßen grundsätzlich die Einführung dieses Artikels, der die Regelung der Weiterverteilung von Lebensmitteln im Schweizer Recht vorsieht und die in der Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 formulierten Rahmenbedingungen aufgreift. Wir stellen jedoch fest, dass der Grundsatz, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein muss, nicht so deutlich wie in der Verordnung (EU) Nr. 2021/382 zum Ausdruck kommt und weisen darauf hin, dass es darum geht sicherzustellen, dass die Lebensmittelsicherheit bei jeder Neuverteilung von Lebensmitteln gewährleistet ist. In Bezug auf den Begriff der Haftung ist zu beachten, dass der Betrieb, der die Lebensmittel weiterverteilt, ebenso haftbar ist wie der Lebensmittelhändler.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	Gemäss Erläuterungsbericht: <i>Die Motion Silberschmidt 20.4349 wird in Artikel 25 Absatz 4 HyV umgesetzt. Auf die bisher geltende Pflicht, tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel bei direkter Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vorzuverpacken, soll verzichtet werden. Damit die Lebensmittelsicherheit trotzdem gewährleistet ist, muss im Rahmen der Selbstkontrolle des Lebensmittelbetriebes sichergestellt werden, dass die Lebensmittel vor Kontamination jeglicher Art, vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt werden. Zu berücksichtigen sind insbesondere auch Artikel 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die LIV (Art. 14 Abs. 4). Die frischen Fischereierzeugnisse sollen auch unter die Ausnahme fallen.</i>	Der Bst. b muss so formuliert werden, « <i>dass Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse [Nomenklatur gemäss Art. 9 VLtH] sowie Fischereierzeugnisse nicht darunterfallen</i> »

22 CF : Ordonnance concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 18a Abs. 2 resp. Anhang 3	Zweck der Datennutzung nicht explizit formuliert beziehungsweise wenig restriktiv AHV Nr: Notwendigkeit und gesetzliche Grundlage	Klären Klären

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.
Anhang 2	Soja MON 89788 (MON-89788-1) ist zweimal in der Liste des zugelassenen Materials aufgeführt.	Dies nur einmal erwähnen.



LE CONSEIL D'ÉTAT

DE LA RÉPUBLIQUE ET
CANTON DE NEUCHÂTEL

Par courriel : lmr@blv.admin.ch

Département fédéral de l'intérieur DFI
Palais fédéral
3003 Berne

Révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires

Monsieur le conseiller fédéral,

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur le projet de révision des ordonnances relatives à la législation sur les denrées alimentaires Stretto 4. Sur le fond, nous sommes d'accord avec le projet et nous saluons la majorité des adaptations prévues.

Permettez-nous toutefois d'attirer l'attention sur quelques points en particulier :

Art. 22a OELDAI.

La motion Savary (18.4411) a été transmise par les Chambres fédérales à une écrasante majorité. La motion demande la mise en œuvre d'un contrôle supplémentaire de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) par des organisations privées sur la base de la loi sur les denrées alimentaires. L'obligation de mettre en œuvre le mandat parlementaire n'est pas contestée.

Le projet actuel de mise en œuvre de cette motion s'oriente certes directement vers la justification du texte de la motion, mais il conduit à un système de contrôle inefficace. La mise en œuvre dans la législation sur les denrées alimentaires sur la base de l'art. 55, al. 4 LDAI présente l'inconvénient que les tâches de l'organisation de contrôle privée doivent certes être décrites à l'art. 22a de l'OELDAL de manière analogue aux compétences valables pour le contrôle officiel des denrées alimentaires (art. 30, al. 3 LDAI). Mais contrairement aux organes du contrôle officiel des denrées alimentaires, l'art. 55, al. 4 LDAI n'offre pas de base juridique à l'organisation de contrôle pour ordonner des mesures en cas d'infractions constatées. C'est pourquoi il est proposé, à titre provisoire, que les infractions doivent être signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (du contrôle des denrées alimentaires) et que celles-ci sont tenues de procéder à des investigations supplémentaires et, si nécessaire, d'ordonner des mesures pour rétablir l'état légal (art. 22a, al. 5). L'autorité cantonale

d'exécution doit ensuite rapporter à l'organisation privée dénonciatrice et à l'organisme de certification les clarifications effectuées et les mesures prises (art. 22a, al. 5).

Cette réglementation alourdit inutilement l'administration, dans la mesure où les faits doivent être vérifiés par deux instances et donc répéter le travail deux fois. Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des défauts, les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre.

Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a constaté que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, il en résulterait un travail de coordination plus important afin d'éviter les doubles contrôles et d'autres charges administratives pour les entreprises. Il est donc d'autant plus étonnant que le Conseil fédéral présente aujourd'hui une proposition de mise en œuvre de la motion 18.4411 qui vise précisément à définir ces inconvénients, que le Conseil fédéral a manifestement reconnus, au moyen d'un projet d'ordonnance inadapté. Avec un tel système d'exécution, les entreprises seraient massivement chargées par des contrôles supplémentaires inefficaces et la demande de l'auteur de la motion et du Parlement fédéral ne serait pas prise au sérieux.

Jusqu'en 2018, le contrôle du commerce des vins était réglementé sous une forme aussi inadaptée. Cette lacune a entre-temps été reconnue par toutes les parties concernées et corrigée en commun. L'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin (ordonnance sur le vin, RS 960.140) a été adaptée et le contrôle du commerce du vin est aujourd'hui effectué par des tiers sur la base d'un mandat de prestations (art. 36, al. 2, ordonnance sur le vin). L'organisation de contrôle dispose d'une compétence de réclamation et de décision (art. 35, al. 5 de l'ordonnance sur le vin) et peut ainsi effectuer efficacement des contrôles effectifs et ordonner les mesures nécessaires sans autres interfaces. Cette organisation a fait ses preuves au cours des trois dernières années.

On ne voit donc absolument pas pourquoi il faudrait à nouveau créer une organisation de contrôle qui saurait comment agir, mais qui ne pourrait pas le faire elle-même et qui dépendrait pour cela des autorités cantonales d'exécution du contrôle des denrées alimentaires. La nouvelle organisation de contrôle à créer pour le contrôle des dénominations protégées par le droit agricole doit donc être mise en œuvre dans le cadre de la législation agricole. Comme le montre l'exemple de l'organisation du contrôle du commerce du vin, cela est tout à fait possible et conforme à l'objectif. La loi fédérale sur l'agriculture (loi sur l'agriculture, LAgr, 910.1) contient les bases légales nécessaires (art. 180 et 181 LAgr).

Art. 17 OIDA

Les adaptations structurelles (sans modification du contenu) de l'art. 17 OIDA sont saluées. Il n'est toutefois pas clair pourquoi l'occasion n'a pas été saisie de rendre ces dispositions fondamentalement plus lisibles et d'aménager les différents alinéas avec une structure uniforme. Cela permettrait de clarifier les dispositions, déjà compliquées de par leur nature, pour les entreprises et les autorités d'exécution. Il est par exemple difficile de comprendre pourquoi l'article 17, al. 2, exige que la viande soit produite en dehors de l'UE et importée en vue d'être mise sur le marché suisse (art. 17, al. 1, let. a) pour justifier la mention « Origine : hors UE/EEE ». Dans ce cas également, il faut entendre que la viande a été produite en dehors de l'UE ou de l'EEE. En outre, lorsqu'il est stipulé à l'al. 4 que « pour les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de porc, de mouton, de chèvre et de volaille ... », il n'est pas clair si les termes utilisés à l'art. 17 correspondent aux définitions (art. 4) de l'ordonnance du DFI sur

les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn). La viande fraîche est une viande qui a été exclusivement réfrigérée, congelée ou surgelée en vue de sa conservation ; par conséquent, la description « viande fraîche, réfrigérée ou congelée » de l'art. 17, al. 4 est sans doute une répétition qui dénature le sens, mais il n'est pas clair si la disposition s'applique à la viande fraîche (qui, selon la définition, peut également être congelée) ou à la viande fraîche et à la viande congelée (qui ne doit pas nécessairement être fraîche).

Nous recommandons donc de remanier fondamentalement l'art. 17 plus largement que proposé en ce qui concerne les définitions et la structure, sans modification du contenu.

Les deux ordonnances OAbCV (RS 817.190) et OHyAb (RS 817.190.1) sont au cœur de la révision et également de la consultation : Le contrôle des viandes doit être réduit à un contrôle des viandes effectué majoritairement de manière visuelle. Le standard actuel ne doit plus être effectué en tant que contrôle des viandes « élargi » qu'avec des indications spéciales.

En outre, les domaines d'activité des vétérinaires officiels (VO), des assistants officiels (AO), du personnel d'exploitation exerçant une activité officielle et des vétérinaires non officiels doivent être réglementés.

Les « exploitations de provenance » ont été ajoutées. Celles-ci sont définies comme des exploitations d'élevage qui procèdent à des abattages occasionnels de volaille et de lapins domestiques, par exemple.

Lors de la révision totale de la LDAI en 2017, le délai d'opposition aux décisions des organes du contrôle des viandes a été porté de 5 à 10 jours, par analogie avec l'exécution générale de droit administratif dans le droit des denrées alimentaires. Selon nos informations, cela a été modifié par erreur à l'époque et devrait être à nouveau adapté lors de la prochaine révision. Nous ne trouvons toutefois aucune indication à ce sujet dans Stretto IV.

Le délai d'opposition de 10 jours implique que les carcasses non comestibles devraient être conservées aussi longtemps et, le cas échéant, restituées. Du point de vue de l'hygiène alimentaire, cela n'est pas défendable. La réduction du délai d'opposition à 5 jours doit être sérieusement examinée.

Révision de l'ordonnance sur le contrôle du lait et de l'ordonnance sur l'hygiène dans la production laitière : nous saluons les petites adaptations, mais nous sommes clairement d'avis qu'une révision totale doit avoir lieu le plus rapidement possible.

Réitérant nos remerciements de nous avoir consulté, nous vous prions de croire, Monsieur le conseiller fédéral, à l'expression de notre haute considération.

Neuchâtel, le 23 janvier 2023

Au nom du Conseil d'État :

Le président,
L. KURTH

La chancelière,
S. DESPLAND



Annexe : 1 questionnaire



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : DDTE
Sigle entreprise / organisation / service : SCAV
Adresse, lieu : Rue Jehanne-de-Hochberg 5, 2000 Neuchâtel
Interlocuteur : Dr Yann Berger
N° de téléphone : 032 889 68 30
E-mail : yann.berger@ne.ch
Date : 23.01.2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	4
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires.....	5
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	8
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes.....	9
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait.....	13
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	14
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale.....	16
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	18
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	20
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	22
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	23
13	DFI : ordonnance sur les boissons	25
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public.....	28
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.....	32
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière.....	33
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain.....	34
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires.....	35
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux.....	38
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires.....	41
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	45
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public.....	48
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	49

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Cf. courrier

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Les adaptations aux directives de l'UE, les liens adaptés vers le Codex Alimentarius ainsi que la correction des renvois incorrects sont salués.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 28 al. 3 let. C notes de bas de page	<p>La référence à la note de bas de page 3 contient une petite erreur d'écriture : Dans le projet, il est fait référence à ..., CXC 19-1979 Révision 200,...</p> <p>Le texte correct devrait être ..., CXC 19-1979 Révision 2003, ...</p>	<p>www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.</p>
Art. 39, al. 2, let. d	<p>L'intention de la motion 20.3910 était que les pâtes provenant de l'étranger ne puissent pas être vendues avec la mention "Pays de production Suisse". En ajoutant qu'il est possible de renoncer à l'indication du pays de production lorsqu'une indication de provenance est faite conformément à l'art. 48 b de la loi sur la protection des marques, cet objectif est édulcoré. De plus, cela complique le contrôle et le rend beaucoup plus coûteux.</p>	<p>Indiquer uniquement : pour le pain et les produits de boulangerie fine, à l'exception des produits de biscuiterie et de biscotterie, entiers ou en morceaux : le pays de production</p>

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

La motion Savary (18.4411) a été transmise par les Chambres fédérales à une écrasante majorité. La motion demande la mise en œuvre d'un contrôle supplémentaire de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) par des organisations privées sur la base de la loi sur les denrées alimentaires. L'obligation de mettre en œuvre le mandat parlementaire n'est pas contestée.

Le projet actuel de mise en œuvre de cette motion s'inspire certes directement de la justification du texte de la motion, mais conduit à un système de contrôle inefficace et peu efficace. La mise en œuvre dans la législation sur les denrées alimentaires sur la base de l'art. 55, al. 4 LDAI présente l'inconvénient que les tâches de l'organisation de contrôle privée doivent certes être décrites à l'art. 22a de l'ODAIU de manière analogue aux compétences valables pour le contrôle officiel des denrées alimentaires (art. 30, al. 3 LDAI). Mais contrairement aux organes du contrôle officiel des denrées alimentaires, l'art. 55, al. 4 LDAI n'offre pas de base juridique à l'organisation de contrôle pour ordonner des mesures en cas d'infractions constatées. C'est pourquoi il est proposé, à titre provisoire, que les infractions doivent être signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (du contrôle des denrées alimentaires) et que celles-ci sont tenues de procéder à des investigations supplémentaires et, si nécessaire, d'ordonner des mesures pour rétablir l'état légal (art. 22a, al. 5). L'autorité cantonale d'exécution doit ensuite rapporter à l'organisation privée dénonciatrice et à l'organisme de certification les clarifications effectuées et les mesures prises (art. 22a, al. 5).

Cette réglementation alourdit inutilement l'administration, dans la mesure où les faits doivent être vérifiés par deux instances et donc deux fois. Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des défauts les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre.

Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a constaté que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, il en résulterait un travail de coordination plus important afin d'éviter les doubles contrôles et d'autres charges administratives pour les entreprises. Il est donc d'autant plus étonnant que le Conseil fédéral présente aujourd'hui une proposition de mise en œuvre de la motion 18.4411 qui vise précisément à définir ces inconvénients, que le Conseil fédéral a manifestement reconnus, au moyen d'un projet d'ordonnance inadapté. Avec un tel système d'exécution, les entreprises seraient massivement chargées par des contrôles supplémentaires inefficaces et la demande de l'auteur de la motion et du Parlement fédéral ne serait pas prise au sérieux.

Jusqu'en 2018, le contrôle du commerce des vins était réglementé sous une forme aussi inadaptée. Cette lacune a entre-temps été reconnue par toutes les parties concernées et corrigée en commun. L'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin (ordonnance sur le vin, RS 960.140) a été adaptée et le contrôle du commerce du vin est aujourd'hui effectué par des tiers sur la base d'un mandat de prestations (art. 36, al. 2, ordonnance sur le vin). L'organisation de contrôle dispose d'une compétence de réclamation et de décision (art. 35, al. 5 de l'ordonnance

sur le vin) et peut ainsi effectuer efficacement des contrôles effectifs et ordonner les mesures nécessaires sans autres interfaces. Cette organisation a fait ses preuves au cours des trois dernières années.

Il n'est donc absolument pas clair pourquoi il faut à nouveau créer une organisation de contrôle qui saurait certes comment agir, mais qui ne peut pas le faire elle-même et qui dépend pour cela des autorités cantonales d'exécution du contrôle des denrées alimentaires. La nouvelle organisation de contrôle à créer pour le contrôle des dénominations protégées par le droit agricole doit donc être mise en œuvre dans le cadre de la législation agricole. Comme le montre l'exemple de l'organisation du contrôle du commerce du vin, cela est tout à fait possible et conforme à l'objectif. La loi fédérale sur l'agriculture (loi sur l'agriculture, LAgr, 910.1) contient les bases légales nécessaires (art. 180 et 181 LAgr).

Le Conseil fédéral est prié d'élaborer une proposition dans le cadre de la législation agricole en lieu et place de l'art. 22a ODAI. Dans ce cadre, l'organisation de contrôle à créer conformément au mandat parlementaire doit impérativement être dotée des compétences nécessaires pour remédier aux lacunes constatées. A cet effet, la législation sur les denrées alimentaires n'est pas appropriée sans une adaptation de l'art. 55 LDAI.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, al. 1, let. h	Cf. remarques générales	Supprimer sans remplacement
Art. 22a	<p>Cf. remarques générales</p> <p>Éventuellement :</p> <p>Il n'est pas clair pourquoi la compétence de contestation par les organisations de contrôle privées habilitées n'est pas mentionnée à l'art. 22a, al. 3. Il est vrai que l'art. 33 LDAI stipule expressément qu'en cas de constatation de non-respect des exigences légales, l'autorité d'exécution émet une contestation. D'autre part, selon l'art. 55, al. 1, les tâches des autorités d'exécution peuvent être déléguées à des tiers. L'art. 55, al. 4 LDAI stipule que les tâches et les compétences qui sont déléguées à des tiers doivent être décrites et que la seule tâche d'exécution (compétence) non transmissible est l'imposition de mesures, énumérée de manière exhaustive. Par conséquent, la législation alimentaire permet également de déléguer cette compétence à des tiers.</p> <p>Ainsi, la constatation d'une exigence non respectée de la législation alimentaire serait au moins clairement clôturée et juridiquement contraignante. La compétence de contestation selon l'art. 33 LDAI devrait éventuellement être complétée à l'art. 22a.</p>	<p>Supprimer l'art. 22a sans le remplacer (mise en œuvre de la motion 18.4411 dans le droit agricole)</p> <p>Adaptation éventuelle de l'al. 3 :</p> <p>Les organisations privées peuvent :</p> <ol style="list-style-type: none"> Prélever des échantillons ; Consulter des documents et autres enregistrements ; En faire des copies ; et Émettre une réclamation lorsqu'elles constatent que les exigences légales ne sont pas respectées.

Art. 80	Les adaptations de l'organisation des examens pour le DCAL et le DDCAL sont saluées.	
Annexe 5	<p>La mise à jour de la liste des méthodes de prélèvement officiel d'échantillons en fonction de l'état le plus récent de l'UE est en principe bien accueillie.</p> <p>Il faut toutefois tenir compte du fait que des procédures de prélèvement d'échantillons aussi complexes pour garantir une pertinence statistique sont difficilement réalisables dans la pratique. Le risque existe que le travail de prélèvement et de traitement des échantillons devienne si important qu'un contrôle régulier ne puisse plus être assuré, ne serait-ce que pour des raisons de coûts.</p>	
Annexe 5	Méthodes pour les prélèvements officiels d'échantillons ainsi que pour les analyses, tests et diagnostics de laboratoire : ochratoxine A dans les figues sèches. Il n'est pas fait référence au bon règlement européen ! Il faudrait pour cela se référer au règlement européen 401/2006.	Colonne Méthode : "Conformément aux annexes I et II du règlement (CE) 401/2006 de la Commission du 23 février 2006".
Annexe 10	Il n'est pas clair pourquoi les diplômes précédents sont effacés après la délivrance du diplôme, alors que les notes et les évaluations ainsi que les procès-verbaux d'examen doivent continuer à être enregistrés. Contrairement au curriculum vitae, qui doit également être effacé après la délivrance du diplôme, un diplôme obtenu ne change pas et reste une donnée statique. La suppression des diplômes obtenus précédemment remet en outre en question la traçabilité.	Supprimer ** pour « Diplômes précédents »

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Adaptation minimale.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chiffre 2.10 et 2.11 Annexe 1, liste 2	L'intervalle entre les contrôles est fixé à une année civile pour les grandes exploitations (ch. 2.10) et les ateliers de découpe (A106) et à deux années civiles pour les exploitations ayant une faible capacité d'abattage (ch. 2.11). Pour les ateliers de découpe rattachés à des entreprises de faible capacité d'abattage, il est judicieux, dans un souci de praticabilité, de porter l'intervalle de contrôle à 2 années civiles.	Augmenter et adapter l'intervalle de contrôle à 2 années civiles. Le terme "année civile" permet une plus grande flexibilité dans la planification.

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Nous saluons l'évolution progressive vers un contrôle visuel des viandes. Le standard actuel doit encore se faire sous forme de contrôle des viandes "élargi" avec des indications spéciales.

Le flux d'informations sur les données de santé animale de l'exploitation d'origine le long de la chaîne alimentaire vers les entreprises de transformation de la viande a évolué lentement mais régulièrement depuis 2014. Pour la volaille domestique, les données disponibles aujourd'hui permettent la mise en œuvre du contrôle visuel des viandes. Pour le bétail de boucherie, les informations sur l'état sanitaire dans l'exploitation d'origine sont lacunaires et l'introduction du contrôle visuel des viandes n'est pas justifiable du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires, mais aussi sur les épizooties, avec les données actuellement disponibles. On peut citer ici à titre d'exemple les abcès multiples chez le porc, les parasitoses à potentiel zoonotique chez les ruminants et la tuberculose.

Par ailleurs, l'application de la législation sur la protection des animaux et les médicaments vétérinaires revêt une grande importance sociale et politique pour la Suisse. Cela implique une forte présence officielle lors du processus d'abattage. De plus, la séparation entre le contrôle visuel et le contrôle étendu des viandes est encore difficilement praticable dans une grande entreprise, tant du point de vue de l'organisation que de l'infrastructure, car il faudrait adapter en permanence soit la vitesse de la chaîne d'abattage, soit les ressources en personnel des organes de contrôle des viandes. Les critères de différenciation entre un examen visuel et une inspection renforcée des viandes ne sont pas encore clairs. Il est nécessaire de clarifier et d'harmoniser ces critères pour la gestion et la mise en œuvre pratique. De même, les questions de droit privé concernant l'échange de données doivent être clarifiées.

Par conséquent, l'inspection visuelle des viandes du bétail de boucherie ne peut être introduite que par étapes et en fonction des données disponibles à l'avenir dans les exploitations d'origine, avec un délai de transition substantiel d'au moins 5 ans. Le soutien de l'OFAG dans la gestion des données épidémiologiques et de santé animale est crucial. En outre, les domaines d'activité des vétérinaires officiels (VO), des assistants officiels (AO), du personnel d'exploitation exerçant une activité officielle et des vétérinaires non officiels doivent être réglés de manière à permettre des adaptations flexibles à l'avenir en fonction des évolutions prévisibles.

Les "exploitations de provenance" sont nouvellement intégrées dans l'ordonnance. Celles-ci sont définies comme des exploitations d'élevage qui procèdent à des abattages occasionnels, par exemple de volailles et de lapins domestiques provenant de leur propre exploitation. Le terme "exploitation d'origine" est trompeur et doit être redéfini, par exemple par "exploitation pratiquant des abattages occasionnels". Les abattages occasionnels doivent faire l'objet d'une nouvelle déclaration et remplir certaines conditions. Il convient ici de tenir compte de la charge de travail qui en résulte pour les services vétérinaires - par rapport au rendement et au risque. En outre, la manière dont ces établissements peuvent/doivent être enregistrés n'est pas claire.

L'extension de l'OAbCV (RS 817.190) avec la section 4 (art. 40 ss.) : Système d'information pour le prélèvement d'échantillons sur le bétail bovin à l'abattoir (RiBeS) est explicitement saluée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

Art. 3	<p>La définition de « l'exploitation d'origine » fait défaut et doit être clarifiée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'applique aux abattages occasionnels - s'applique aux volailles et lapins domestiques provenant de l'exploitation elle-même <p>Les termes "troupeau" et "lot" manquent et doivent être clarifiés.</p>	<p>Modifier : Remplacer l'établissement d'origine par l'établissement d'abattage occasionnel.</p> <p>Compléter le texte : Définir l'établissement pour les abattages occasionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'applique aux abattages occasionnels - s'applique aux volailles et aux lapins domestiques provenant de l'exploitation elle-même. - Adapter l'art. 1 en conséquence <p>Compléter: Définition de "troupeau" et "lot".</p>
Art. 3 Let. m Ch 2	L'augmentation de la capacité d'abattage des exploitations de faible capacité pour les autres animaux de 60'000 kg à 150'000 kg de viande est expressément saluée (encouragement de l'abattage de la volaille domestique issue de la production d'œufs).	Pas de changement
Art. 3 Let. p	Le statu quo doit être maintenu, c'est-à-dire le remplacement de "ou" par "et".	...de chaque 10 volailles ou lapins domestiques par semaine et de 1'000 kg de poids mort au maximum par an.
Art. 5a	Il n'y a qu'une obligation de notification pour l'abattage, pas pour la quantité abattue.	Compléter : ... et à la fin de l'année, communiquer activement la liste des abattages (conformément à l'art. 19, al. 5) à l'autorité cantonale.
Art. 5b	La clarification est expressément saluée.	
Art. 8 Al. 1 let. b	Cette formulation ne s'appliquait jusqu'à présent qu'aux volailles domestiques, aux lapins domestiques, au gibier d'enclos et de chasse, aux ratites et à d'autres animaux, mais pas aux animaux de boucherie. De facto, les animaux apparemment malades ne pourraient plus être abattus.	Biffer
Art. 9a Al. 1		Biffer: ...et pour le gibier d'enclos.
Art 9a, Al. 2 Let. b	Le terme "animaux" prête à confusion, car l'abattage au pâturage ne concerne que les animaux de l'espèce bovine et le gibier d'enclos.	Compléter : Les animaux de l'espèce bovine et le gibier d'enclos
Art. 9a, Al. 3	Prévenir le tourisme de transport	Compléter : Dans un abattoir proche prédéterminé
Art. 14 Al. 1bis	Le terme "exploitation" est remplacé par "locaux d'abattage". Cette nouvelle formulation légitime l'abattage et l'élimination dans l'aire de livraison.	
Art. 14 Al. 2	Mise à mort de chevaux de compagnie	Compléter : Séparation temporelle des chevaux de compagnie tués dans les abattoirs.
Art. 17	La clarification (décomposition à chaud) est expressément saluée.	

Art. 27 Al. 2, Art. 29 Al. 2	Les modifications rédactionnelles suivantes sont expressément saluées : - ne concerne plus les ratites, mais uniquement les volailles et les lapins domestiques - formulation "doit" modifiée en "peut".	
Art. 27		Définir le terme "troupeau" dans l'art. 3
Art. 29 Al. 1	L'adaptation rédactionnelle est expressément saluée : "dans les meilleurs délais" au lieu de "dans tous les cas immédiatement". Cette adaptation offre une marge de manœuvre organisationnelle et optimise l'utilisation des ressources en personnel.	
Art 29	Titre de la matière : Objet de l'inspection des viandes L'art. 27 du droit en vigueur dit : objet de l'inspection, il s'agit de l'inspection ante mortem.	Compléter : Titre de l'art. 27 : Objet de l'inspection ante mortem
Art. 30a	Si, au cours de l'inspection post mortem, il existe des indices d'un risque potentiel pour la santé publique ou animale ou d'une atteinte au bien-être de l'animal de son vivant, une inspection post mortem renforcée doit être effectuée sur la carcasse et les pièces.	L'inspection visuelle des viandes du bétail de boucherie ne peut être introduite que par étapes et en fonction des données disponibles à l'avenir dans les exploitations d'origine, avec un délai de transition substantiel d'au moins 5 ans. Le soutien de l'OFAG dans la gestion des données épidémiologiques et de santé animale est décisif. Dans ce sens, le contrôle des viandes étendu est considéré comme standard jusqu'à nouvel ordre. Voir art. 63a Dispositions transitoires
Art. 44 Let. f	La personne officielle doit être présente	Adapter les explications : la personne officielle ne doit pas obligatoirement être sur place.
Art. 52 Al. 3 Let. a	Le recours aux AO d'inspection ante mortem et post mortem peut se faire sous la supervision (selon les instructions) du VO. Cette adaptation donne une marge de manœuvre organisationnelle et optimise l'utilisation des ressources humaines dans les exploitations de faible capacité. La présence du VO n'est plus nécessaire.	
Art. 53 Al. 1 Let. a ^{bis}	Il n'y a pas de CCP dans les abattoirs.	Remplacer le HACCP par une ligne directrice sectorielle.
Art. 53ff	La définition des tâches AO, VO et vétérinaires non officiels donne plus de flexibilité et la possibilité de définir et d'harmoniser les mandats de prestations pour les activités officielles par des directives OSAV pendant la période transitoire.	Compléter, alinéa supplémentaire : La Confédération fixe par directive le mandat de prestations des VO, AO du personnel d'exploitation exerçant une activité officielle et des vétérinaires non officiels.
Art. 54		L'ensemble de l'article 54 doit être structuré de manière plus compréhensible pour une meilleure lisibilité.

Art. 57 Al. 1	Selon l'organisation, les résultats des inspections ante mortem et post mortem sont enregistrés par l'autorité cantonale ou par un VO sur place dans le système d'information sur les résultats des inspections ante mortem et post mortem (Fleko).	Compléter : Un représentant de l'autorité cantonale d'exécution ou un VO mandaté
Art. 63a Let. b	Dispositions transitoires	Compléter : Période transitoire de 5 ans pour le contrôle visuel des viandes

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Nous saluons les petites adaptations, mais sommes clairement d'avis qu'une révision totale doit avoir lieu le plus rapidement possible.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)
----------------	--------------------------------	--

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Art. 13, al.3 Annexe 8</p>	<p>« L'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, » Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ? L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00. Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), "la mention de la date de durabilité n'est pas requise".</p>	<p>Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »</p>
<p>Art. 18</p>	<p>L'harmonisation avec la législation européenne est à saluer, notamment en ce qui concerne les valeurs de mesure concrètes. Pour cette raison, il faut reprendre textu la listes des quatre cas de figure de l'UE</p>	<p>Liste annexe XII du règlement (UE) n° 1169/2011</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0,5 % vol pour les bières d'un titre alcoométrique inférieur ou égal à 5,5 % vol; boissons non mousseuses obtenues à partir de raisin. 2. 1,0 % vol pour les bières d'un titre alcoométrique supérieur à 5,5 % vol; boissons mousseuses obtenues à partir de raisin, cidres, poirés, vins de fruits et autres boissons fermentées similaires issues de fruits autres que le raisin, éventuellement pétillantes ou mousseuses; hydromel. 3. 1,5 % vol pour les boissons contenant des fruits ou parties de plantes en macération. 4. 0,3 % vol pour toute autre boisson titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.
<p>Art. 21</p>	<p>La révision totale de cet article, dans lequel tous les principes sont désormais mentionnés, est saluée. L'art. 22 devient ainsi également plus précis en se contentant d'énumérer les informations requises conformément au titre.</p>	

<p>Art. 21 Abs. 2</p>	<p>En raison de la modification prévue, les mentions "isotonique" et "hypotonique" sont désormais possibles pour toutes les boissons sans alcool, pour autant que les exigences soient remplies. Il est prévu de régler ces exigences non pas dans l'OIDAI sous la section 12 "Allégations nutritionnelles et de santé", mais à l'art. 42b OIDAI - donc après les explications concernant les mentions "sans gluten" ou "sans lactose" (art. 41 et 42 OIDAI).</p> <p>La déclaration des valeurs nutritives pour les boissons contenant une mention relative à l'osmolarité est jusqu'à présent obligatoire (parce que la mention des boissons pour sportifs est jusqu'à présent réglée à l'art. 40, al. 5, OIDAI). La déclaration nutritionnelle devrait rester obligatoire pour les boissons non alcoolisées selon l'art. 21, al. 2, avec des informations sur l'osmolarité. Étant donné que les indications relatives à l'osmolarité ne sont désormais plus régies par l'OIDAI et qu'elles ne seront pas non plus réglementées à l'avenir en tant qu'allégations nutritionnelles ou de santé dans la section 12 de l'OIDAI, les indications relatives à l'osmolarité ne relèvent pas de l'art. 21, al. 2, let. a et c, OIDAI. En conséquence, il convient de compléter l'art. 21, al. 2 OIDAI. Ceci également par analogie avec une indication de la teneur en gluten ou en lactose sous l'art. 21 al. 2 let. b".</p>	<p>Compléter l'art. 21, al. 2, dans le sens de : ". pour les boissons, être accompagnées d'une mention relative à l'osmolarité conformément à l'art. 42b".</p>
-----------------------	---	--

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10 Al. 1 Let. e	La clarification des termes (viandes séparées mécaniquement) est expressément saluée.	
Art. 51 al.1 let. c	<p>Selon les explications de l'ordonnance, l'objectif de cette adaptation était de garantir l'interdiction d'ajouter des arômes au fromage, fixée jusqu'en 2020 dans l'annexe 6 de l'ordonnance sur les arômes (liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés). Cet objectif ne peut être que partiellement atteint avec la lettre c de la liste exhaustive des ingrédients pour la fabrication du fromage, ou bien des ambiguïtés subsisteront.</p> <p>Par définition (art. 2, al. 1, let. b), les "arômes naturels correspondants" ne doivent pas être obtenus à partir d'épices ou de plantes aromatiques. Il s'agit souvent de produits obtenus technologiquement à partir d'autres matières premières. L'utilisation de tels produits ne correspondrait pas à l'objectif formulé dans les notes explicatives et dans les instructions aux autorités d'exécution publiées depuis 2020.</p> <p>Afin de garantir qu'il soit clairement établi que seules les épices, les préparations d'épices, les herbes et les préparations à base d'herbes ainsi que leurs extraits (d'arômes) peuvent être utilisés et que, par exemple, un arôme naturel d'herbes ou un arôme de fumée (naturel) n'est pas non plus autorisé pour la fabrication de fromage, la let. c devrait être adaptée et les substances aromatisantes naturelles exclues.</p>	(...) ainsi que les préparations aromatisantes qui leur correspondent respectivement.
Art. 51 al.2	La phrase d'introduction introduit les traitements supplémentaires pour les fromages. Pour qu'il soit clair à quoi se réfère le mot " en plus" - et en cohérence avec toutes les autres utilisations - la référence à l'alinéa 1 de cet article devrait être explicitement mentionnée.	Art. 51, al. 2, phrase introductive : Pour le traitement des fromages, il est permis d'utiliser, en plus des substances mentionnées à l'al. 1, des substances suivantes
Art. 105a		Laisser l'art. 105a inchangé.

	Les dispositions transitoires de cette révision actuelle devraient faire l'objet d'un article 105b distinct et ne pas écraser l'article 105a existant.	Insérer un nouvel art. 105b avec le libellé prévu pour 105a.
--	--	--

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
Annexe 1	Teucrium chamaedrys L., Germandrée petit-chêne, est mentionné au point 2.4 de l'ordonnance sur les arômes avec les conditions d'utilisation : Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de ces matériaux de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons alcoolisées. Toutefois, l'annexe 1 de l'ODAI OV l'interdit totalement. Pour des raisons de cohérence entre les deux règlements, il convient donc d'adapter les remarques.	Remarques : Uniquement comme arôme dans les boissons alcoolisées
Annexe 1	Comme le montrent les études de marché actuelles menées par les autorités cantonales d'exécution, de nombreux produits à base de chanvre contiennent des teneurs en THC inadmissibles. Afin de garantir la protection de la santé, la quantité maximale de THC absorbée avec la nourriture au cours d'une journée devrait être de 1 µg de THC/kg de poids corporel (70 µg/personne). Si des parties de fleurs ou leurs extraits sont ajoutés aux aliments en tant qu'ingrédients, cette valeur maximale ne peut pas être respectée. L'autorisation du CBD en tant qu'aliment a été suspendue par l'EFSA en raison de l'insuffisance des données disponibles. En outre, il existe des doutes toxicologiques importants concernant d'autres composants de ces extraits floraux (p. ex. delta-8-THC). Pour des raisons de santé publique, les extraits floraux de Cannabis sativa L devraient en principe être interdits dans les aliments par mesure de précaution jusqu'à ce que des données	Nouvelle entrée : Cannabis sativa L., chanvre, parties de la plante : Fleur

	<p>scientifiques sur les risques pour la santé de leurs composants soient disponibles. Les "produits de chanvre" habituels comme la bière de chanvre ou l'huile de chanvre ne seraient pas touchés par cette interdiction. Il n'y aurait pas d'entrave au commerce.</p>	
--	---	--

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants**Remarques générales****La réduction de la valeur indicative de l'acrylamide pour les frites sur la base des études du laboratoire cantonal ZH est saluée.**

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2 partie B	Teneurs maximales pour les mycotoxines dans les denrées alimentaires : L'annexe 2, partie B, doit être complétée ou remplacée par les nouvelles teneurs maximales de l'UE en ochratoxine A selon le règlement 2022/1370.	Reprise des teneurs maximales de l'UE pour l'ochratoxine A
Annexe 2 partie B	Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires : Annexe 2, partie B, entrée pour l'orge, le blé, l'épeautre et l'avoine. Préciser qu'il s'agit de grains (par analogie avec le règlement UE 2021/1399).	Colonne Remarques : "grains, destinés aux consommateurs".
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »
Annexe 3 partie B	Suppression de la teneur maximale en arsenic (inorganique) dans les algues brunes Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) : Ces dernières années, des algues brunes présentant une teneur trop élevée en arsenic ont dû être retirées du marché. Contrairement à d'autres espèces d'algues, dans lesquelles l'arsenic est majoritairement présent sous forme organiquement liée, il est présent dans ces algues brunes sous la forme inorganique toxicologiquement significative. L'UE a mené une enquête pour clarifier la contamination des algues par l'arsenic. L'EFSA doit procéder à une évaluation sur la base de cette étude.	Renoncer à la suppression de la teneur maximale.

	<p>En raison de la forte contamination des algues brunes <i>Sargassum fusiforme</i> (<i>Hizikia fusiformis</i>) par l'arsenic, il faut s'attendre à ce qu'une valeur maximale soit fixée. Si la teneur maximale est supprimée en Suisse et réintroduite lors de l'adaptation de la législation européenne, cela conduira inévitablement à l'incompréhension des responsables de la mise en circulation et à un affaiblissement inutile de la protection de la santé des consommateurs.</p>	
Annexe 8 partie B	<p>Teneurs maximales pour les toxines végétales, alcaloïdes pyrrolizidinaux : compléter l'entrée des graines de cumin dans la colonne des remarques par "entières ou moulues".</p>	<p>Colonne remarques : "entier ou moulu".</p>

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires**Remarques générales**

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1	<p>Niacine</p> <p>Le tableau n'indique pas assez clairement comment interpréter les quantités indiquées. Les indications devraient donc être précisées et présentées de manière plus claire.</p> <p>Selon l'OFAG, un maximum de 10 mg d'acide nicotinique et d'hexanicotinate d'inositol (somme) peut être utilisé en relation avec la valeur maximale de 600 mg. Cela devrait être formulé plus clairement. Dans ce contexte, le point-virgule après 600 mg devrait également être supprimé.</p> <p>Nous saluons en principe le fait que le nouveau composé "chlorure de nicotinamide-riboside" soit autorisé comme source de niacine dans les compléments alimentaires. Selon le règlement d'application (UE) 2020/16, la quantité maximale autorisée dans la ration journalière est de 300 mg (adultes) ou 230 mg (femmes enceintes/allaitantes). L'annexe 1 n'indique pas clairement si une partie de la valeur maximale de 600 mg peut être ajoutée sous forme de chlorure de nicotinamide-riboside ou non. Les informations relatives au chlorure de nicotinamide-riboside devraient être présentées de manière plus compréhensible dans le tableau.</p>	<p>Formuler plus clairement les indications relatives aux quantités maximales de niacine.</p> <p>Si la valeur maximale de 600 mg de chlorure de nicotinamide-riboside ne peut pas être prise en compte comme source de niacine, cela devrait être précisé dans le tableau pour une meilleure compréhension. Par exemple :</p> <p>"600 mg dont aucun chlorure de nicotinamide-riboside et pas plus de 10 mg sous forme d'acide nicotinique et hexanicotinate d'inositol (somme) ;</p> <p>Au lieu de 600 mg, on entend par 300 mg si sous forme de chlorure de nicotinamide-riboside ; 230 mg si c'est sous forme de chlorure de nicotinamide-riboside."</p>

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 40, al. 4bis	<p>Les indications prévues, qui correspondent à celles des compléments alimentaires, sont saluées, car les denrées alimentaires destinées aux sportifs sont soumises aux mêmes quantités maximales de vitamines, de minéraux et d'autres substances que les compléments alimentaires. Ces indications contribuent à la protection de la santé des consommateurs.</p>	
Art. 40, al. 4ter	<p>Désormais, la déclaration nutritionnelle ne sera plus obligatoire pour les denrées alimentaires destinées aux sportifs dont la teneur en vitamines, en minéraux ou en autres substances pertinentes est définie (art. 37, let. b). L'introduction de l'al. 4ter pose des problèmes d'interprétation et de mise en œuvre.</p> <p>La déclaration nutritionnelle pour les denrées alimentaires selon l'art. 37, let. b, devrait rester obligatoire pour les raisons suivantes :</p> <p>On ne peut pas partir du principe que les denrées alimentaires visées à l'art. 37, let. b, sont remises, comme les compléments alimentaires, en petites quantités mesurées (p. ex. sous forme de gélules, d'ampoules ou d'autres formes d'administration similaires). Dans de nombreux cas, les aliments sont remis sous forme de barres, de boissons, de poudres, etc. dont les nutriments principaux contribuent également à la valeur nutritive. C'est pourquoi la déclaration de la valeur nutritive est également importante pour les denrées alimentaires selon l'art. 37, let. b.</p> <p>On ne peut pas non plus partir du principe que de telles barres, boissons, poudres, etc. relèvent toujours de la catégorie de l'art. 37, let. d (combinaison des groupes de produits selon l'art. 37 a à c) et respectent les exigences correspondantes.</p> <p>Les produits pour sportifs contenant des concentrés de vitamines, de minéraux ou d'autres substances, qui sont proposés sous forme dosée, mesurée en petites quantités (p. ex. sous forme de capsules, d'ampoules ou d'autres formes d'administration similaires) et qui complètent l'alimentation</p>	Supprimer l'art. 40 al. 4ter sans le remplacer.

	<p>normale dans le domaine du sport, correspondent de par leur utilisation à des compléments alimentaires au sens de l'art. 1 OCAI et peuvent être commercialisés en tant que tels. Les teneurs maximales en vitamines, minéraux et autres substances sont pratiquement les mêmes pour les compléments alimentaires et les denrées alimentaires destinées aux sportifs. Dans le cas des compléments alimentaires, la déclaration des valeurs nutritives selon les articles 21 et 22 de l'ODAIUOs n'est pas nécessaire. L'introduction de l'art. 40 al. 4ter n'est donc pas non plus nécessaire de ce point de vue.</p>	
<p>Art. 40, al. 4quater</p>	<p>Première phrase La position de la première phrase devrait être légèrement adaptée pour en faciliter la compréhension (par analogie avec l'art. 3, al. 4, OCAI).</p> <p>Lettre b Le contenu de la let. b est le même que celui de l'art. 3, al. 4, let. b, OCAI La formulation de la let. b est plus claire à l'art. 3, al. 4, let. OCAI et devrait donc être reprise ici pour une meilleure compréhension.</p>	<p>Adapter le libellé de la première phrase conformément à l'art. 3, al. 4, OCAI: "Lorsque les denrées alimentaires visées à l'art. 37, let. b, portent la mention d'une vitamine, d'un minéral ou d'une autre substance, elles doivent contenir, par dose journalière recommandée :</p> <p>a. pour les vitamines et les minéraux :..."</p> <p>Sous la lettre b, reprendre le même libellé que celui prévu pour l'art. 3, al. 4, let. b, OCAI : "...au moins 15 % de la quantité maximale fixée à l'annexe 11 : cette proportion peut exceptionnellement être inférieure si, sur la base de données et d'informations scientifiques généralement reconnues, il peut être prouvé que la substance est présente en une quantité permettant d'obtenir un effet nutritionnel ou physiologique".</p>
<p>Annexe 8</p>	<p>Liste B : Teneurs maximales Afin qu'il apparaisse plus clairement que les substances actives "Demeton-S-méthyl", "Demeon-S-méthylsulfone" et "Oxydemeon-méthyl" vont ensemble, les interlignes entre ces substances actives devraient être réduits (par analogie avec l'annexe 8 actuelle ou le règlement délégué (UE) 2021/1041).</p>	<p>Réduire l'interligne entre le demeton-S-méthyl, le demeton-S-méthylsulfone et l'oxydemeton-méthyl.</p>

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al.1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OSAM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.
Art. 38 al.1 let. b	En l'absence d'une indication explicite de la ration journalière dans l'étiquetage, il convient de se référer à la définition de l'annexe 7 OSAM. L'adaptation proposée ne vise toutefois que les boissons énergisantes, les "energishots" de plus petit volume n'étant pas pris en compte. Selon l'annexe 7 OSAM, la ration journalière des energishots est de 100 g. Cela devrait également être reflété dans la nouvelle réglementation.	Compléter l'art. 38, al. 1, let. b : "si l'étiquetage ne mentionne pas de ration journalière : 500 g de boisson ou 100 g d'Energishot selon l'annexe 7 OSAM".

Art 58 al. 4	L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 58, al. 4 Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
Art 75 al. 1 et 2	Il n'est pas utile de mentionner ici les règles générales d'étiquetage selon l'OIDAL. Seules les exceptions aux règles de l'OIDAL doivent être mentionnées ici.	Adaptation des deux paragraphes selon le commentaire.
Art 79 al. 2	Les indications relatives à l'origine, aux cépages ou au millésime ne sont pas autorisées pour les vins/vins mousseux sans alcool. Cela constitue une entrave au commerce, car de tels vins peuvent être commercialisés dans d'autres pays (dans l'UE, réglementation spécifique à chaque pays). L'information sur l'origine, le cépage ou le millésime répond à un besoin des clients dans la tendance actuelle des alternatives de boissons sans alcool et permettrait d'élargir l'assortiment de vins sans alcool. Si la distinction avec le vin normal contenant de l'alcool est garantie (art. 19, al. 1, LDAI), de telles indications ne doivent pas être considérées comme trompeuses.	Supprimer l'art. 79, al. 2, sans le remplacer.
Art. 144 al. 4	Gin london Il ne ressort pas assez clairement que le London Gin est un gin distillé selon l'ordonnance actuelle et le règlement (UE) 2019/787. Le London Gin devrait être décrit de manière plus compréhensible.	Définition Décrire le London Gin de manière plus compréhensible (comme dans le règlement (UE) 2019/787). Par exemple : "Le London Gin est un gin distillé...". Éventuellement, comme pour le gin distillé, introduire un paragraphe séparé avec les exigences minimales. "Le London Gin doit répondre aux exigences suivantes : ..."
	Indication "dry" pour le gin distillé et le London Gin La mention "dry" est réglementée aux alinéas 2bis et 5. Comme il s'agit d'une disposition d'étiquetage, cette partie devrait figurer sous la "Section 3 : étiquetage". Il en est de même pour les autres catégories de boissons. Au lieu du terme "désignation" en relation avec "dry", il conviendrait de choisir le terme "indication", comme pour les vins (voir entre autres le vin, art. 75, ou le vin de fruits, art. 94).	Indication "dry" pour le gin distillé et le London Gin : Mentionner l'al. 2bis et l'al. 5 dans les dispositions relatives à l'étiquetage des boissons spiritueuses avec une formulation adaptée (par ex. à l'art. 159 en tant qu'al. 4 et 5). Comme :

	<p>Le règlement devrait être cohérent en ce qui concerne les indications d'étiquetage et la terminologie des mots.</p>	<p>"Pour le gin distillé, la mention "dry" peut être indiquée si la teneur...".</p> <p>Pour le London Gin, il convient en outre de compléter les exigences relatives à la mention. Comme : "Pour le "London Gin", la mention "dry" peut être indiquée si la teneur...".</p>
--	--	---

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

Il est très positif que la présente révision règle toutes les exigences relatives aux matériaux en contact avec l'eau potable dans l'OPBD. Nous considérons également que les dispositions relatives aux installations de baignade avec traitement biologique de l'eau sont judicieuses.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 let. d	La précision est correcte. Mais elle devrait être encore plus claire et établir le lien conceptuel avec la réglementation technique, notamment la 'distribution d'eau à l'extérieur des bâtiments' (SSIGE RL W4) et les 'installations d'eau potable dans les bâtiments' (SSIGE RL W3).	Correction du texte : Installation d'approvisionnement en eau : installation pour le captage, le traitement, le stockage ou la distribution d'eau. distribution d'eau potable, à l'extérieur ou à l'intérieur des bâtiments, y compris les installations domestiques
Art. 4 al. 4, let. b	Les substances destinées à la désinfection de l'eau potable et utilisées dans les processus de transformation de l'eau brute en eau potable par les distributeurs d'eau communaux sont des auxiliaires technologiques au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 23, ODAIOUs. Les produits biocides correspondants destinés à la désinfection de l'eau potable ou leur mise en circulation sont exclus du champ d'application actuel de l'OPBio (art. 1a, ch. 3, let. e, OAP). Il est prévu de rendre l'OPBio applicable aux produits de désinfection de l'eau potable par le biais d'un renvoi dans la législation spéciale (OPBD). Contrairement à l'aide à l'interprétation de l'OFSP (Aide à l'interprétation de l'OFSP relative à l'ordonnance sur les produits biocides, version du 26 juillet 2022), nous considérons que ce renvoi n'est pas juridiquement approprié et que seule une correction du champ d'application de l'OPBio permettrait d'atteindre l'objectif visé. Tant qu'aucune correction n'a été apportée à l'OPBio, par laquelle les désinfectants pour le traitement de l'eau potable entrent dans le champ d'application de l'OPBio, il convient de renoncer à un renvoi dans l'OPBD.	Ne pas inclure l'art. 4, al. 4, let. b dans l'OPBD.
Art. 7, let. h	<i>Installation accessible au public ou bain accessible au public: installation ou bain accessible à tous ou à un groupe de personnes autorisées, non destinés à une utilisation dans un cadre familial;</i> La définition d'une installation accessible au public est sujet à interprétation. Est-ce qu'une piscine de PPE/maisons contiguës avec locataires, ou propriétaires ou de location à la semaine, est soumise au contrôle ?	<i>Installation accessible au public ou bain accessible au public: installation ou bain accessible à tous ou à un groupe de personnes autorisées, non destinés à une utilisation dans un cadre familial;</i> y compris installations collectives de PPE ou de maisons contiguës.

Art. 14, al. 1	Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.	Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
Annexe 1 numéro 2	Les producteurs de denrées alimentaires qui utilisent de l'eau pour la production de denrées alimentaires dans des installations mobiles s'approvisionnent souvent dans des récipients. Or, ce secteur de la production alimentaire ne devrait pas être soumis à des exigences qui dépassent celles applicables à l'eau du robinet des installations domestiques. La valeur maximale pour les pseudomonas ne devrait donc viser que l'eau mise en bouteille de manière artisanale ou industrielle et destinée à la consommation finale directe. La terminologie selon l'Ordonnance sur les boissons (eau potable qui, conditionnée dans des récipients, est remise aux consommateurs en tant que denrée alimentaire) est claire et recommandée à cet égard.	Correction du texte : Eau potable qui est remise aux consommateurs en tant que denrée alimentaire dans des récipients ou eau potable provenant de fontaines à eau (systèmes de gallons ou sur l'installation domestique).
Annexe 2 , métal	La directive européenne sur l'eau potable (DIRECTIVE (UE) 2020/2184) spécifie dans son annexe II, partie D, les exigences relatives à l'échantillonnage aux points de conformité. Ces exigences s'appliquent également aux prélèvements d'échantillons pour la détermination de la concentration de métaux. La directive européenne stipule que "les échantillons destinés au contrôle de la conformité de certains paramètres chimiques, principalement le cuivre, le plomb et le nickel, sont prélevés au point d'utilisation, sans prélèvements préalables. Un échantillon d'un litre est prélevé à un moment aléatoire de la journée". (Des méthodes alternatives spécifiques à chaque pays avec un temps de stagnation prédéfini sont possibles avec certaines conditions générales). Étant donné que la détermination du volume d'échantillon pour l'eau potable à partir du robinet du consommateur a une influence décisive sur le résultat de la mesure ou sur le résultat de conformité, il faudrait reprendre la prescription du volume lors de l'harmonisation de la prescription de l'OPBD avec la directive européenne.	Complément de texte concernant les valeurs maximales de plomb, de cuivre et de nickel dans la colonne "Remarques" : En cas d'analyse à partir d'installations domestiques, un échantillon d'un litre est prélevé.

Annexe 4, liste 2 , Traitement à l'argent	Si "Argent colloïdal et argent anodique)" sont désormais autorisés pour réduire la contamination microbiologique par les légionnelles dans le domaine de l'eau chaude dans les bâtiments, ce domaine d'application doit également être inclus dans les procédés autorisés. À cet égard, il y a toutefois une contradiction avec l'art. 13 de l'OPBD (les installations de traitement de l'eau et de douche doivent être aménagées, exploitées ou modifiées selon les règles reconnues de la technique). Avec la norme sia 385/1:2020, il existe des recommandations nouvellement révisées qui ont été largement soutenues et qui sont considérées comme des règles techniques reconnues. La norme est axée sur une exploitation hygiénique et sûre des installations d'eau chaude/de douche et ne prévoit pas de traitement chimique de l'eau de douche en ce qui concerne la planification, la construction et l'exploitation des installations. Ce domaine d'application de l'argent devrait donc rester très limité dans l'OPBD et ne pas être attribué aux règles techniques généralement reconnues.	Compléter dans la colonne Description et but : Réduction des impuretés microbiologiques dans les installations d'eau chaude. Ajouter dans la colonne Application/exemples et Remarques : Dans le domaine de l'eau chaude, comme mesure jusqu'au rétablissement de l'état de la technique par des mesures de construction.
Annexe 4, Liste 3, Addition de substances	Dans cette liste figurent des procédés de protection des installations d'approvisionnement en eau qui ne se rapportent pas aux micro-organismes. L'ajout prévu de "l'addition de substances destinées à réduire la formation de biofilms dans les installations domestiques d'eau chaude" devrait figurer dans la liste 2. Elle est toutefois inutile si « l'argent » est ajouté dans la liste 2 dans le sens indiqué ci-dessus. Les autres produits biocides autorisés pour l'eau potable peuvent déjà être utilisés dans les installations domestiques d'eau chaude pour améliorer ou stabiliser la flore microbienne et sont réglés de manière appropriée dans l'annexe 5 OPBD.	Supprimer le complément ; conserver le libellé actuel de l'OPBD.
	Les substances destinées à protéger les installations d'approvisionnement en eau contre les Les micro-organismes ne doivent pas être réglementés dans la liste 6, mais dans la liste 5.	Déplacer le texte de la liste 6 vers la liste 5 et le reformuler, voir commentaire de l'annexe 4, Liste 2, Traitement à l'argent : Colonne Substance : Argent colloïdal et argent anodique Colonne Usage prévu : Réduction des impuretés microbiologiques dans les installations d'eau chaude comme mesure jusqu'au

		rétablissement de l'état de la technique par des mesures de construction.
--	--	---

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

Les modifications, en particulier la réglementation des matériaux en contact avec l'eau potable dans la TBDV et les adaptations concernant les encres d'impression, sont saluées.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 4, chapitre 2.3.3.2	<p>" La migration globale lors du deuxième essai est inférieure à celle du premier essai, et la migration globale lors du troisième essai est inférieure à celle du deuxième essai."</p> <p>" la différence entre les résultats du deuxième et du premier essai doit être inférieure aux résultats du premier essai et la différence entre les résultats du troisième et du deuxième essai doit être inférieure à la différence entre les résultats du deuxième et du premier essai.</p> <p>Cette formulation peut poser des problèmes d'application, ce que nous allons illustrer par les 3 exemples suivants : 1) L'exigence citée n'est pas remplie, mais les valeurs mesurées sont très largement inférieures à la valeur maximale et on peut supposer que la migration n'augmentera pas de manière significative jusqu'à la fin de la durée de vie. 2) Il est difficile de définir ce qui n'est pas une augmentation (par exemple en tenant compte de l'incertitude de mesure). 3) En règle générale, il n'existe pas de valeurs maximales pour les NIAS. Quelle est l'interprétation lors du contrôle de la migration spécifique pour lesquelles il n'existe pas de valeurs maximales ?</p>	<p>En cas de reprise de cette exigence de l'UE, une mesure appropriée est nécessaire pour résoudre le problème esquissé (aide à l'exécution ?). L'UE est actuellement en train d'élaborer une directive européenne à ce sujet.</p>

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière**Remarques générales****Nous saluons les petites adaptations, mais nous sommes d'avis qu'une révision totale doit avoir lieu le plus rapidement possible.**

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 Al. 3	Il faut ici procéder à une adaptation pour les STA (systèmes de traite automatiques), étant donné qu'avec les STA, le lait n'est pas soumis à un contrôle organoleptique et que ces systèmes de traite sont aujourd'hui assez répandus (il existe éventuellement d'autres articles qui devraient être adaptés en ce qui concerne les STA).	Compléter et vérifier d'autres espèces. Vérifier les critères pour les robots de traite.
Art. 14 Al. 4	Nous saluons les adaptations qui permettent de livrer du lait provenant de petits élevages de chèvres et de moutons situés plus loin.	
Art. 14 Al. 6	Pour le lait de vache, le stockage réfrigéré doit rester valable pendant 48 heures au maximum (production de fromage).	Annuler l'annulation
Art. 19	L'eau utilisée dans la laiterie doit répondre aux critères microbiologiques de l'eau potable selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des bains et des douches accessibles au public (RS 817.022.11).	Art. 19 nouvelle formulation : l'eau utilisée pour le nettoyage et le rinçage doit satisfaire aux critères microbiologiques de l'eau potable.
Annexe 1 Liste	La ciboulette, les oignons et l'ail provoquent un changement d'odeur et de goût dans le lait et doivent continuer à figurer dans la liste.	adapter

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2a et 2b	<p>En se limitant aux parties en contact avec la peau, le niveau de protection est réduit, car les bijoux contenant du plomb et du cadmium peuvent éventuellement être avalés. La surface protectrice peut en outre s'user à l'usage. Dans ce cas, ces deux métaux lourds sont accessibles et représentent un risque pour la santé.</p> <p>En outre, nous ne comprenons pas la raison pour laquelle la législation suisse sur les denrées alimentaires ne peut pas réglementer les aspects environnementaux. L'ODAIU s'appuie également sur l'article 29 de la loi sur la protection de l'environnement (LPE), sur la base duquel des prescriptions peuvent être édictées pour les substances qui peuvent menacer l'environnement ou indirectement l'homme.</p>	<p>Interdiction générale de l'utilisation du cadmium et du plomb dans les objets en contact avec la peau ou, du moins, pas de modification de la réglementation actuelle.</p>
Art.22 al.1 quarter	<p>L'entrée 72 de l'annexe XVII du règlement REACH, à laquelle il est fait référence dans cet article, exclut entre autres : "les vêtements, accessoires connexes, articles chaussants ou parties de vêtements, accessoires connexes ou articles chaussants constitués exclusivement de cuir naturel, de fourrures ou de peaux".</p>	<p>Inclure dans l'OCCH les produits exclus de REACH en ce qui concerne le CrVI.</p>
Art. 22 al.2	<p>En particulier en ce qui concerne le CrVI, où l'aspect sanitaire prévaut sur l'aspect environnemental, ces produits devraient également être représentés dans la législation alimentaire, car la suppression de la référence à l'article 22, paragraphe 2, signifie que ces produits ne peuvent plus être évalués selon la législation alimentaire.</p>	

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

L'annexe n'est déjà plus d'actualité. Entre-temps, l'UE a également autorisé les insectes en tant que nouveaux aliments.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Annexe Graines de chia</p>	<p>Étiquetage - Vente en vrac Si les graines de chia sont remises non transformées, il est nécessaire d'indiquer sur l'emballage que la consommation journalière de 15 g de graines de chia ne doit pas être dépassée. Cette information doit également être garantie en cas de vente en vrac (p. ex. dans un magasin). La manipulation introduite dans le cadre de la dernière révision en rapport avec la vente en vrac est compliquée. Il est plus simple et plus conforme à la protection de la santé d'apposer par écrit l'indication susmentionnée directement sur le produit, de manière bien visible. De cette manière, on garantit que tous les consommateurs en sont informés et pas seulement ceux qui s'y intéressent et consultent le personnel de vente.</p>	<p>Étiquetage - Vente en vrac Proposition d'adaptation en annexe : "Lorsque des graines de chia non transformées sont vendues en vrac aux consommateurs, une mention écrite bien visible doit être apposée sur le produit, indiquant que la consommation journalière de 15 g de graines de chia ne doit pas être dépassée".</p>
	<p>Étiquetage - Désignation de la matière Seule la désignation scientifique est indiquée comme dénomination matérielle. On ne peut pas partir du principe que la majeure partie des consommateurs peut s'en faire une idée. Comme pour les insectes et les graines de chia mentionnés en annexe, il conviendrait d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais aussi la dénomination dans une langue nationale en tant que dénomination spécifique. Cela contribue à une meilleure compréhension de la part des consommateurs.</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac Dans certaines circonstances, le canihua (pseudo-céréale) est également vendu en vrac sous forme brute (p. ex. dans un magasin pour le remplissage par le consommateur). Dans ce cas, il est indiqué de mentionner la vente en vrac dans l'étiquetage (comme pour les graines de chia). Dans l'optique de la protection de la santé, une indication écrite directement sur le produit est judicieuse pour la vente en vrac.</p>	<p>Étiquetage - dénomination spécifique Compléter la désignation / dans le langage courant. Comme : "Canihua ou Cañihua ou Kañiwa (Chenopodium pallidicaule Aellen)".</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac S'il est prévu que le canihua peut être vendu en vrac sous forme brute, il convient par exemple d'ajouter ce qui suit : "Si le Chenopodium pallidicaule Aellen est commercialisé en vrac sous forme crue, l'indication doit figurer par écrit et de manière bien visible à côté du produit".</p>

<p>Annexe Liliium davidii L., bulbe (bulbe du lys)</p>	<p>Utilisation prévue Il est dit que seul le bulbe peut être utilisé. Dans la classification de l'OSAV du bulbe de lys ainsi que dans les considérants de la décision générale de l'OSAV n° 300808 concernant Liliium davidii L., il est fait mention de manière plus différenciée des utilisations (p. ex. bulbe frais, raboté en écailles ou en fines tranches, poudre de bulbes séchés). Pour les graines de chia et le canihua, il est également indiqué plus précisément comment ils peuvent être mis sur le marché. L'utilisation prévue doit être précisée pour une meilleure compréhension.</p> <p>Pays d'origine Le tubercule de Liliium davidii L. doit provenir de Chine. Qu'est-ce que cela signifie ? Seul le bulbe prêt à être consommé peut-il être importé de Chine ou est-il également possible d'importer en Suisse des petits bulbes (sous forme d'oignons à repiquer) en provenance de Chine et de les cultiver ensuite en Suisse ?</p> <p>Étiquetage - dénomination spécifique Seule la dénomination scientifique est indiquée comme dénomination spécifique. On ne peut pas partir du principe que la majeure partie des consommateurs peut s'en faire une idée. Comme pour les insectes et les graines de chia mentionnés dans l'annexe, il conviendrait d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais aussi la dénomination dans une langue nationale en tant que dénomination spécifique. Cela contribue à une meilleure compréhension de la part des consommateurs.</p> <p>Étiquetage - Remarque Il doit être indiqué que le tubercule doit être consommé en petites quantités et qu'un seul tubercule au maximum peut être utilisé pour la préparation d'un repas. Quel type d'indication doit être fourni si le bulbe de lys n'est pas vendu sous forme de bulbe (par exemple sous forme de poudre) ?</p> <p>Étiquetage - vente en vrac</p>	<p>Usage prévu Complément de l'emploi au sens du considérant de la décision de portée générale no 300808 concernant Liliium davidii L. D'une manière générale, il convient de veiller, dans le cas de la décision générale de l'OSAV, à ce que les utilisations mentionnées dans le considérant figurent également dans l'autorisation.</p> <p>Pays de provenance Formuler éventuellement par analogie Chenopodium pallidicaule Aellen. Comme : "Liliium davidii L. doit avoir été cultivé en Chine".</p> <p>Étiquetage - dénomination spécifique Compléter la désignation dans une langue nationale/ dans le langage courant. Comme : "bulbe de lys (Liliium davidii L.)".</p> <p>Pour les décisions générales de l'OSAV, veiller à ce que l'étiquetage ne mentionne pas uniquement les noms scientifiques.</p> <p>Étiquetage - Remarque Indication de la manière dont il convient d'indiquer si le bulbe de lys n'est pas vendu en tant que bulbe.</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac</p>

	<p>Le bulbe de lys peut-il être proposé à la vente en vrac ? Si le bulbe de lys peut être vendu en vrac, il est indiqué de mentionner la vente en vrac dans l'étiquetage. Du point de vue de la protection de la santé, il est judicieux d'apposer une mention écrite directement sur le produit.</p> <p>Spécification - hydrates de carbone Sur la base des pourcentages indiqués, on peut supposer que les fibres alimentaires font également partie des glucides. Si l'on additionne les pourcentages, on obtient 100 %. Il convient donc d'ajouter aux glucides que les fibres alimentaires en font également partie.</p>	<p>S'il est prévu que le bulbe de lys puisse également être vendu en vrac, il convient par exemple d'ajouter ce qui suit :</p> <p>"Lorsque <i>Lilium davidii</i> L. est commercialisé en vrac, la mention doit être indiquée par écrit et de manière bien visible sur le produit".</p> <p>Spécification - glucides Complément pour les glucides : "Hydrates de carbone (y compris les fibres alimentaires)".</p>
--	--	--

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Les données sanitaires actuellement disponibles ne permettent pas de mettre en œuvre le contrôle visuel des viandes à l'exception de la volaille domestique. Pour le bétail de boucherie, les informations sur l'état de santé dans l'exploitation d'origine sont lacunaires et l'introduction du contrôle visuel des viandes ne serait pas justifiable du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires, mais aussi sur les épizooties. Par conséquent, le contrôle visuel des viandes pour le bétail de boucherie ne peut être introduit que par étapes et en fonction des données disponibles à l'avenir dans les exploitations d'origine, avec un délai de transition substantiel d'au moins 5 ans.

L'article 6 et l'annexe 6 ne prévoient pas de conditions-cadres claires pour les autorités d'exécution concernant les cas où l'inspection visuelle des viandes doit être remplacée par une inspection renforcée des viandes.

Les remarques faites sous l'égide de l'OSAV concernant les "établissements d'origine" sont également valables pour la présente ordonnance (art. 1, al. 2 et annexe 2). Elles doivent être complétées ou remplacées.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10 Al. 3 let. c	Du point de vue de la sécurité alimentaire, nous considérons que les 90 minutes sont, en temps normal, pragmatiques et raisonnables et qu'il n'existe aucune base scientifique qui s'oppose à ces 90 minutes. Toutefois nous exprimons certaines réserves quant à la règle des 90 minutes et craignons que les demandes d'autorisation pour les mises à mort à la ferme et au pâturage n'augmentent fortement et qu'il en résulte une charge de travail impossible à maîtriser. Dans un esprit de compromis, l'introduction de la règle des 60 minutes est saluée. Le gibier de chasse ne doit pas être mentionné ici.	Proposition : séparer l'examen microbiologique du temps de transport et introduire la règle des 60 minutes. Biffer: à l'exception du gibier de chasse.
Art. 10 Al. 3 Let. a 1	Une seule cause est mentionnée, à savoir l'endocardite valvulaire, ce qui est ambigu. Comme d'autres causes peuvent être envisagées, il faut choisir une autre formulation.	Compléter: comme par exemple ...
Art. 10 al. 3 let. a 2 et a 3	Voir ci-dessus	Compléter: comme par exemple ...
Art. 10 Al. 3 let. b	Voir ci-dessus	Compléter: comme par exemple ...

Art. 12	Dispositions transitoires	Compléter : Délai de transition de 5 ans pour le contrôle visuel des viandes.
Annexe 1 Ch. 1.8	La nouveauté de cet article est le mot "dépouillé". Cela ne s'appliquerait donc pas aux porcs. Ceux-ci ne sont pas dépouillés.	Biffer (resp. clarifier): dépouillé
Annexe 3a Ch. 1	Les vêtements du personnel doivent être conformes aux exigences de la production alimentaire.	Compléter : Les vêtements de travail et de protection doivent être appropriés, propres et clairs.
Annexe 5, Ch. 4.2.8	Le point 4.2.8 a été supprimé. Il prévoit que les mamelles des truies ne doivent plus être présentées à l'inspection post mortem si elles sont destinées à l'alimentation humaine.	Clarifier la situation : Laisser le point 4.2.8 en l'état.
Annexe 6, Ch. 1.1.1	Les ganglions lymphatiques du pharynx (retropharyngeales) ne sont plus incisés. Il s'agit d'un instrument central pour le dépistage précoce de la tuberculose bovine en Suisse.	Compléter : inciser les ganglions lymphatiques du pharynx (Lnn. Retropharyngeales).
Annexe 6 Ch. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Animaux de l'espèce bovine de plus de 8 mois, animaux de l'espèce porcine, ovins et caprins : Dans ce cas, la constatation officielle et la documentation de la gestation sont demandées. Il s'agit d'une affaire de droit privé qui n'est pas pertinente du point de vue de la législation alimentaire. Il est difficile de comprendre pourquoi cela doit être examiné et documenté d'office. La détermination est en outre très difficile, car différents critères (taille, race, viabilité, etc.) entrent en ligne de compte et, sans examens pathologiques spéciaux, clarification des données d'insémination, etc. En outre, une telle évaluation est difficile à mettre en œuvre dans les petits abattoirs, car l'utérus n'est souvent plus disponible pour le CV ou ne peut pas être attribué. Les enregistrements devraient également être soumis au secret de fonction, raison pour laquelle une transmission aux abattoirs en vue de la facturation de déductions ou autres n'est peut-être pas légitime. Il est étonnant que cette enquête supplémentaire ne soit pas mentionnée dans les explications.	Supprimer : 1.1.11, 3.1.11 et 4.1.11 Visiter l'utérus, Documenter la gestation dans le dernier tiers
Annexe 6, Ch. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	La prévalence des douves du foie en Suisse doit être prise en compte et adaptée aux différentes espèces animales (bovins de plus de 8 mois, bovins de moins de 8 mois, ovins et caprins).	Compléter : Foie - palpation, incision à la face viscérale de l'estomac (Facies visceralis) et à la base du lobe de Spiegel (Processus caudatus) pour examiner les canaux biliaires
Annexe 6, Ch. 1.1.12	Si la mamelle est utilisée comme aliment, elle doit être palpée.	Compléter : si la mamelle est utilisée comme aliment, elle doit être palpée.

Annexe 6, Ch. 2.1 & 2.2.	Tenir compte de la prévalence des ailerons chez les animaux de l'espèce bovine de moins de 8 mois et des habitudes de consommation (tartare) en Suisse	Compléter au moins au point 2.2 : voir les muscles masticateurs internes (muscle ptérygoïdien), une coupe large
Annexe 6, Ch. 3.1.3 & 5.1.3	Porc, mouton : le péricarde doit être ouvert, mais pas le cœur. L'ouverture du cœur se fait dans la même opération et donne des informations supplémentaires.	Compléter : Inciser le cœur, ouvrir les deux ventricules
Annexe 6, Ch. 3.1.15	Tenir compte des abattoirs bénéficiant d'une dérogation pour l'examen de Trichinella.	Compléter : Prélèvement d'échantillons pour l'examen de Trichinella, si prévu
Annexe 6, Ch. 3.1.3.	L'ouverture du cœur fournit des informations importantes. Supprimer l'abrogation.	Compléter ou annuler la suppression : visiter, pratiquer des coupes longitudinales au niveau du cœur, ouvrir les deux cavités.
Annexe 6, Ch. 6.1.1.	La notion de lot est interprétée différemment dans la pratique.	Vérifier si le terme "lot" doit être défini.
Annexe 6, Ch 8	La suppression de "Les lièvres et le gibier à plumes sont examinés de manière aléatoire tant qu'il n'y a pas de soupçon particulier" doit être examinée.	Lièvre et gibier à plumes : vérifier la raison de l'absence d'examen par échantillonnage.

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnances (p.ex. à celles dans l'ODAI OV avec la dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3	<p>La volumineuse annexe 3, qui énumère les substances aromatisantes autorisées, ne doit plus être publiée à l'avenir dans le recueil officiel des lois et il doit être indiqué que cette liste peut être consultée gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire ou sur Internet.</p> <p>Dans les explications, il est argumenté que</p> <ul style="list-style-type: none"> - compte tenu de l'article 6, paragraphe 3, les arômes ou matériaux de base qui peuvent être légalement mis sur le marché dans l'Union européenne conformément aux dispositions de l'Union européenne régissant la mise sur le marché, dans la quantité utilisée et sous réserve de restrictions d'utilisation spécifiques, sont autorisés en Suisse ; et - en cas de restrictions ou de suppressions dans les dispositions déterminantes de l'Union européenne, il doit être possible d'adapter rapidement cette liste afin de garantir le même niveau de protection en Suisse ; et - une adaptation rapide au règlement de l'UE sur les arômes permet d'éviter les entraves au commerce avec nos principaux partenaires commerciaux. <p>Les renvois aux listes de l'OSAV ou sur Internet remettent en question la sécurité juridique, d'autant plus que les adaptations (fréquentes) nécessaires peuvent entraîner l'interdiction de produits sur le marché et que la question des éventuels délais de transition doit être résolue. En outre, les listes sur Internet sont difficilement réalisables, tant pour les fabricants que pour les autorités d'exécution.</p> <p>Il convient donc, au sens de l'art. 6, al. 3, de renvoyer directement à l'annexe I correspondante du règlement de l'UE sur les arômes (UE) n° 1334/2008 (renvoi dynamique) ou</p>	<p>un renvoi à la liste communautaire figurant à l'annexe I du règlement (UE) no 1334/2008 sur les arômes ; ou</p> <p>Éventuellement, un renvoi statique à l'annexe I du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes. Dans la mesure où, pour des raisons techniques, une liste doit être publiée sur Internet au lieu d'être publiée dans le RO, il doit être clairement indiqué comment les révisions sont effectuées et quel est l'état juridiquement valable de la liste (état au ...).</p>

	<p>l'annexe 3 doit éventuellement être maintenue sous la forme publiée actuellement (ce qui implique éventuellement des révisions fréquentes). Si, pour des raisons techniques, une liste doit être publiée sur Internet au lieu d'être publiée dans le RO, il convient de préciser clairement comment les révisions sont effectuées et quel est l'état juridiquement valable de la liste (état du ...).</p>	
Annexe 4	<p>Les observations relatives à l'annexe 3 s'appliquent par analogie à l'annexe 4.</p> <p>En outre, les listes des matériaux de base qui ne peuvent pas être utilisés pour la production d'arômes et de denrées alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, ainsi que les conditions d'utilisation des arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de certains matériaux de base, sont des interdictions explicites. Contrairement à l'annexe 3, la liste est claire et courte.</p> <p>Une adaptation de ces listes est absolument nécessaire pour la sécurité juridique d'une adaptation des bases légales. En cas de menace pour la santé des consommateurs, des adaptations plus rapides sont absolument possibles, même en tenant compte des principes de l'État de droit.</p>	<p>Renvoi à l'annexe III du règlement de l'UE sur les arômes (UE) no 1334/2008 ; ou</p> <p>éventuellement, maintien de l'annexe 4 sous la forme simple et claire actuellement disponible.</p>
Annexe 4	<p>Dans la mesure où il convient de renoncer à un renvoi à l'annexe III du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes, les adaptations suivantes devraient éventuellement être apportées à l'annexe 4, indépendamment de la question de savoir si l'annexe 4 doit être maintenue sous sa forme actuelle simple et claire ou si elle sera à l'avenir gérée sous forme de liste sur Internet :</p>	
Annexe 4, point 2.3	<p>La quantité maximale d'aloïne n'est pas fixée dans l'annexe III correspondante du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes.</p>	<p>Afin que le point 2 de l'annexe 4 de l'ordonnance sur les arômes soit entièrement conforme au règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes, le point 2.3 devrait être supprimé par analogie au point 2.5 et réglé dans le RCO.</p>
Annexe 4, point 2	<p>Le titre du point 2 ne correspond pas en tous points à la réalité et est très difficile à comprendre. Les notes de bas de page 17 à 19 précisent déjà que</p>	<p>Proposition de modification : "Quantités maximales autorisées de substances naturellement présentes dans</p>

	ces limites maximales ne s'appliquent pas si aucun arôme n'a été ajouté, mais que celui-ci provient uniquement des herbes et des épices.	les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes". Concrètement, cela signifierait que les quantités maximales s'appliquent toujours, à moins qu'une exception ne soit prévue par la note de bas de page concernée.
Annexe 4, ch. 2	Le texte des trois notes de bas de page 17 à 19 relatives aux substances est identique. Elles devraient donc être remplacées par une seule. En outre, elles pourraient être formulées de manière plus compréhensible. Le fait qu'il s'agisse d'une denrée alimentaire composée est déterminé par la définition d'une telle denrée. En outre, étant donné que la colonne du tableau est intitulée "quantité maximale", ce terme devrait également être utilisé dans le texte correspondant à la place de "valeurs maximales".	"Les quantités maximales ne s'appliquent pas si aucun arôme n'a été ajouté et si les seuls ingrédients possédant des propriétés aromatisantes sont des herbes ou des épices fraîches, séchées ou surgelées".
Annexe 6	Depuis le 01.07.2020, l'annexe 6 ne liste plus que les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ainsi que les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons en tant que denrées alimentaires qui ne peuvent expressément pas être aromatisées. Selon les explications de la modification du 27.05.2020, des interdictions explicites ne sont plus nécessaires pour toutes les autres denrées alimentaires mentionnées jusqu'à présent, les denrées alimentaires non transformées et les denrées alimentaires de base. L'interdiction doit résulter des définitions des denrées alimentaires concernées dans les ordonnances spécifiques à chaque produit. Par exemple, il n'est pas indiqué dans l'ODAIUOs que l'aromatisation des aliments non transformés est interdite. (Le traitement des fraises à l'arôme de fraise ou des pommes à l'arôme de pomme est par conséquent autorisé - conformément à la législation en vigueur. Comme de tels produits sont majoritairement vendus en vrac, il existe un potentiel de tromperie considérable, car la décision d'achat est considérablement influencée par l'odeur des fruits, par exemple). Autres exemples (non exhaustifs) : Les pâtes sont définies comme des denrées alimentaires fabriquées à partir de produits de la minoterie, qui peuvent contenir des ingrédients tels que des œufs, du lait ou des légumes	Soit mise en œuvre cohérente et sans équivoque des interdictions dans les ordonnances spécifiques aux produits ("L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit".) ; soit Éventuellement, compléter l'annexe 6 (liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes sont interdits) avec les entrées antérieures à la modification du 27.05.2020 ou ne supprimer que les entrées pour lesquelles la définition dans les ordonnances spécifiques aux produits n'autorise effectivement pas les arômes (p. ex. le chocolat selon l'art. 51, al. 4, ODAIOV ou le fromage selon le projet d'art. 51 ODAIOV)). 1 Denrées alimentaires non transformées au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 10, ODAIOUs 2 Toute eau embouteillée ou conditionnée d'une autre manière 3 Lait 4 Lait concentré (toutes teneurs en matière grasse), lait en poudre (toutes teneurs en matière grasse)

	<p>(art. 70 ODAIOV). La liste des ingrédients n'est pas exhaustive, des arômes peuvent donc également être ajoutés. Il en va de même pour le pain (art. 74, al. 2, ODAIOV). Selon les explications de la révision de 2020, cette interprétation n'est toutefois pas correcte.</p> <p>Depuis l'adaptation de 2020, ce manque de clarté a conduit à diverses interprétations erronées, tant par les responsables de produits que par les autorités d'exécution, qui ne correspondent pas à la volonté du législateur.</p> <p>Pour clarifier la question de savoir si l'aromatisation d'une denrée alimentaire est interdite (ou non), une liste exhaustive est plus facile à utiliser et contribue considérablement à la sécurité juridique. Sans cette annexe, une interdiction explicite et sans équivoque doit être formulée de manière conséquente (!) dans les ordonnances spécifiques aux produits. ("L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit"), ce qui constitue un défi législatif.</p>	<p>5 Fromage affiné et non affiné, fromage de petit-lait</p> <p>6 Crème, beurre</p> <p>7 Lait caillé, lait acidifié, babeurre, petit-lait, lactosérum (à l'exception des produits contenant des ingrédients aromatiques)</p> <p>8 Viande fraîche, à l'exception des préparations de viande</p> <p>9 Produits à base d'œufs</p> <p>10 Miel, gelée royale, pollen de fleurs</p> <p>11 Pain</p> <p>12 Pâtes alimentaires</p> <p>13 Tofu, tempeh</p> <p>14 Cacao, chocolat et autres produits à base de cacao (les arômes sont autorisés, sauf les arômes de chocolat et de lait)</p> <p>15 Préparations pour nourrissons et préparations de suite (seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés)</p> <p>16 Aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge (seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés)</p>
--	--	--

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d'un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l'introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu'il s'agit de s'assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s'agit d'être attentif au fait que l'établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 al. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l'art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de résidus-visibles de cette substance ou de ce produit.
Art. 25 al. 4	Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »). De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle : a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ; b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement au <u>consommateur final</u> . Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste

		<p><u>garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u></p>
<p>Art. 27a al. 1</p>	<p>Il serait utile, concernant la notion « d'établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 27a</p> <p>1 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIOUs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement</u> que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ;</p> <p>b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ;</p> <p>c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDAI.</p>
<p>Art. 27a al.2</p>	<p>L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art 27a</p> <p>2 Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOUs) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p>

	<p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ;</p> <p>b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ;</p> <p>c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ;</p> <p>d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDA ;</p> <p>e. les <u>conditions propriétés</u> organoleptiques ;</p> <p>f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (art. 83 ODAIOUs).</p>
--	--	--

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	<p>Selon l'art. 6, al. 1 ODAIOUs, de faibles proportions de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, qui en contiennent ou qui en sont issues sont tolérées sans autorisation. Conformément à l'art. 6, al. 4, ODAIOUs, les matériaux génétiquement modifiés tolérés dans les denrées alimentaires en vertu de l'art. 6, al. 1, sont énumérés à l'annexe 2.</p> <p>Il est prévu d'ajouter le coton à l'annexe 2. Pourquoi le coton entre-t-il en ligne de compte pour l'extension de l'annexe 2 ? Quel est le lien entre le coton et les denrées alimentaires ?</p>	Vérifier si les matériaux OGM du coton peuvent être pris en considération pour l'annexe 2 sur la base de l'art. 6, al. 1.
Annexe 2	Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.	Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)



CERCLE
DES AGRICULTEURS
DE GENÈVE ET ENVIRONS

Office fédéral de la sécurité
alimentaire et des affaires
vétérinaires
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Berne

V/Réf :
N/Réf : JS/

Satigny, le 30 janvier 2023

Vernehmlassung

Projekt Stretto 4

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de la révision citée en objet nous vous informons que notre coopérative, le Cercle des Agriculteurs de Genève et environs, soutient la position de la faitière des meuniers suisses DSM telle que rédigée en annexe.

En vous remerciant de l'intérêt et de la considération portés à ce projet, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos plus respectueuses salutations.



John Schmalz
Directeur Général



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Dachverband Schweizerischer Müller
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : DSM
Adresse, Ort : Thunstrasse 82, 3006 Bern
Kontaktperson : Dr. Lorenz Hirt
Telefon : 031 356 21 21
E-Mail : hirt@thunstrasse82.ch
Datum : **ENTWURF**

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir bedanken uns, dass wir zur vorliegenden Vernehmlassung Stellung nehmen dürfen. Als Branchenverband, welcher im Sektor der Wertschöpfungskette Brotgetreide verortet ist, beschränken wir unsere Stellungnahme allerdings ausschliesslich auf die für die Wertschöpfungskette Brotgetreide relevanten Punkte.

Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren

Wir begrüssen es, dass in der vorliegenden Revision die Motion 20.3910 der WBK-S mit dem Titel «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» umgesetzt wird. Die korrekte Umsetzung dieser Motion ist für die Wertschöpfungskette Getreide von zentraler Relevanz, da die Branche zunehmend durch fast zollfrei importierte Fertigprodukte (Aufbackwaren und Teiglinge, meist aus Osteuropa) konkurrenziert wird, die am Markt nicht als solche erkennbar sind.

Die von uns unterstützte Motion der WBK-S soll sicherstellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten durch schriftliche Angabe des Produktionslandes an einem gut sichtbaren Platz klare Informationen zur Herkunft insbesondere auch von offen in den Verkehr gebrachtem Brot und anderen Feinbackwaren erhalten. Es geht darum, Produkte als solche erkennen zu können, welche (wenn sie als rohe Teiglinge importiert wurden) in der Schweiz lediglich noch gebacken oder (wenn sie vorgebacken importiert wurden) auf- resp. ausgebacken wurden.

Die vorgesehene Umsetzung im Zusammenspiel der neuen Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV und Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV erachten wir als korrekt. Es ist allerdings zentral, dass die Umsetzung beider Anpassungen kumulativ erfolgt. Ohne die Anpassung auch der LIV würde die neue Deklarationspflicht gemäss Art. 39 LGV ihre Wirkung verfehlen, da argumentiert werden könnte, dass durch das (blosse) Backen eines importierten rohen Teiglings derselbe eine neue Sachbezeichnung (Teig → Brot) erhält und daher Produktionsland Schweiz begründet würde. Durch das blosse Backen eines Lebensmittels, ohne zusätzliche weitere Verarbeitungsschritte, soll aber eben gerade keine Herkunft Schweiz begründet werden dürfen. Dies stellt der neue Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV korrekterweise klar.

Für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» bedarf es somit sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p> <p>Gleichzeitig bitten wir Sie zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV bedarf. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit (vgl. einleitende Bemerkungen).</p>	Wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgeschlagen umsetzen

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p> <p>Gleichzeitig bitten wir Sie zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV bedarf. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit (vgl. einleitende Bemerkungen).</p>	Wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgeschlagen umsetzen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Office fédéral de la sécurité alimentaire
et des affaires vétérinaires
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Berne

Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)

Mesdames, Messieurs,

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de nous exprimer à propos de la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

Notre association s'engage pour des conditions-cadres attractives pour les entreprises, parmi lesquelles figure un accès facilité aux différents marchés d'exportation et une réduction des entraves au commerce.

Dans ce contexte, nous considérons que le principe du Cassis de Dijon a fait ses preuves pour l'économie suisse. Il réduit en particulier les entraves au commerce et contribue à lutter contre l'îlot de cherté suisse. Avec la modification proposée de l'OPPEtr, le principe du Cassis de Dijon sera supprimé dans le domaine des cosmétiques. Pour certaines substances, d'autres valeurs limites devront être appliquées en Suisse.

Nous refusons catégoriquement cette approche de différenciation par rapport aux prescriptions de l'Union européenne (UE). Selon nous, elle va à l'encontre des principes établis du commerce extérieur suisse. Si elle était adoptée, elle nuirait à la compétitivité des entreprises actives dans le secteur d'activité concerné.

Nous vous remercions de votre attention et espérons qu'il pourra être tenu compte de notre position.

Nous vous adressons, Mesdames, Messieurs, nos respectueuses et cordiales salutations.

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DU JURA


Pierre-Alain Berret
Directeur



Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Berne

Par courriel :
Imr@blv.admin

Genève, le 23 janvier 2023

Concerne : Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)

(Partie de la consultation Stretto 4 : modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels)

Mesdames, Messieurs,

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

La Chambre de commerce, d'industrie et des services de Genève (CCIG), association de droit privé indépendante de l'Etat, regroupe plus de 2'400 entreprises membres représentant 120'000 emplois dans le canton. La CCIG s'engage pour la représentation des intérêts de ses membres et pour la défense de conditions cadre optimales pour l'économie genevoise dans son ensemble. Compte tenu de l'importance de la thématique pour une partie du tissu économique genevois, la CCIG tient à faire part de sa position sur le projet en consultation.

Le principe du Cassis de Dijon a fait ses preuves pour l'économie suisse. Il empêche les entraves au commerce et contribue à lutter contre l'îlot de cherté suisse. Avec la modification de l'OPPEtr qui a été proposée, le principe du Cassis de Dijon sera supprimé dans le domaine des cosmétiques. Pour certaines substances, d'autres valeurs limites devront être appliquées en Suisse. **Nous nous opposons à cette approche de différenciation par rapport aux prescriptions de l'UE.** Elle va à l'encontre des principes établis du commerce extérieur suisse.

L'industrie des cosmétiques et de la parfumerie est un secteur important à Genève et de nombreuses entreprises de renommée mondiale y ont un siège. Cette industrie participe au dynamisme industriel suisse et genevois, ainsi qu'au maintien de filières de production dans le canton. Le projet présenté porterait atteinte aux entreprises présentes sur le territoire genevois et favoriserait le phénomène bien connu à Genève de tourisme d'achat. Ce serait alors les producteurs, les importateurs et les distributeurs qui feraient les frais d'un projet dont l'application réelle n'est ni possible, ni souhaitable.

Concernant la procédure, nous constatons que le projet de modification de l'OPPEtr se trouve à la fin d'une consultation sur la modification du droit des denrées alimentaires, ce qui ne participe pas à rendre facilement compte de tous les enjeux. Cette démarche ne s'apparente pas à l'effort de communication transparente attendu des autorités et nous considérons que ce projet se doit d'être refusé également en raison de cette procédure discutable.

Nous vous remercions de l'attention que vous porterez à ces considérations et vous prions d'agrèer, Mesdames, Messieurs, l'assurance de notre plus haute considération.

Chambre de commerce, d'industrie et des services de Genève



Vincent Subilia
Directeur général



Nathalie Hardyn
Directrice Département Politique

CHANEL

Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires (OSAV)
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

A l'attention de : lmr@blv.admin.ch

Genève, le 31 janvier 2023

Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)

(Partie de la consultation Stretto 4 : modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels)

Madame, Monsieur,

Par la présente, nous vous informons que Chanel souhaite se joindre à la démarche de la profession et plus particulièrement de SKW, Association Suisse des Cosmétiques et des Détergents concernant le maintien de l'application de la Jurisprudence du « Cassis de Dijon » au secteur cosmétique.

Nous souhaitons en effet encourager et poursuivre la confiance existant entre l'Union Européenne et la Suisse en maintenant la reconnaissance du bienfondé de l'application du Règlement Cosmétique Européen CE N°1223/2009, de sa gestion du risque sur les ingrédients, de ses principes de précaution et de ses avancées continues reconnus dans le monde entier.

Vous souhaitant bonne réception de la présente, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en ma sincère considération.


CHANEL SARL
Jean-Guillaume Trouvin
Directeur général

Bern, 30. Januar 2023

Revision Verordnungsrecht «Stretto 4»: Stellungnahme zur Vernehmlassung

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir beziehen uns auf die in oben erwähnter Angelegenheit laufende Anhörung und danken Ihnen für die Einladung zur Stellungnahme. Sie finden unsere detaillierten Kommentare zur gesamten Revision sowie zu den einzelnen Verordnungsentwürfen im beigelegten Rückmeldeformular.

CHOCOSUISSE begrüsst die mit der Revision «Stretto 4» angestrebten Ziele. Die Kompatibilität der Schweizer Gesetzgebung mit dem EU-Recht und die damit einhergehende Reduktion von Handelshemmnissen ist für unsere Mitgliedunternehmen ein zentrales Anliegen. Wir hatten uns im Vorfeld der Revision insbesondere für eine EU-kompatible Lösung bei der Kennzeichnung von Allergenspuren sowie bei der Herkunftsdeklaration von primären Zutaten eingesetzt. Die dazu vorgeschlagenen Anpassungen der Lebensmittelinformationsverordnung stellen eine Verbesserung gegenüber dem Status quo dar, dennoch verbleibt weiterhin in vielen Fällen ein «Swiss Finish» bei der Kennzeichnung von vorverpackten Lebensmitteln, woraus teure Handelshemmnisse resultieren.

Um in allen Fällen eine einheitliche Verpackung für den Schweizer und den EU-Markt verwenden zu können, ist es nötig, dass:

- bei der Deklaration von Allergenspuren auch bei der in der Schweiz obligatorischen Kennzeichnung eine Kennzeichnung der Allergengruppe (z.B. Glutenhaltige Getreide oder Nüsse) möglich ist und
- bei der in der Schweiz freiwilligen Herkunftsdeklaration von primären Zutaten die in der EU akzeptierte Formulierung «[Zutat x] stammt nicht aus [Produktionsland y]» möglich ist.

Zukünftige weitere Verschärfungen der Regeln für die Herkunftsdeklaration von Zutaten vorverpackter Lebensmittel wären entschieden abzulehnen. Insbesondere böte die Motion 19.4083 Nicolet keine Veranlassung dafür, da jene Motion nur den Offenverkauf betrifft. Das Kernanliegen der Motion 19.4083 Nicolet wird zudem durch die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» in Stretto 4 bereits weitgehend erfüllt.

Freundliche Grüsse

CHOCOSUISSE



Urs Furrer
Direktor

Beilage erwähnt

COCOONING NATURE SA
Rte de chavornay 33
1372 Bavois

Bundesamt für ~~Landwirtschaft~~-~~Lebensmittelsicherheit~~ und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

~~Vorab per Mail an:~~ lme@blv.admin

Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)
(Partie de la consultation Stretto 4 : modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels)

Mesdames et Messieurs

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

Fabrication de cosmétique 100% naturelle

Le principe du Cassis de Dijon a fait ses preuves pour l'économie suisse. Il empêche les entraves au commerce et contribue à lutter contre l'îlot de cherté suisse. Avec la modification proposée de l'OIPA, le principe du Cassis de Dijon est supprimé dans le domaine des cosmétiques. D'autres valeurs limites doivent être appliquées en Suisse pour certaines substances. Nous refusons catégoriquement ce cavalier seul par rapport aux prescriptions de l'UE. Elle va à l'encontre des principes éprouvés du commerce extérieur suisse.

Permettez-nous en outre de faire une remarque sur la procédure. Le projet de modification de l'OIPAA est caché dans une consultation sur la modification du droit des denrées alimentaires. Cela va à l'encontre d'une communication transparente et loyale des autorités. Le projet doit également être rejeté en raison de la procédure douteuse.

Nous vous remercions de bien vouloir tenir compte de notre position.

Meilleures salutations

Stephan FREI CEO COCOONING NATURE SA



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Jean-Luc Collin
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Freaktal Farmers
Adresse, Ort : Kapellenweg 3
Kontaktperson : Joachim Butz
Telefon : 079 202 7801
E-Mail : luc.collin@bluewin.ch
Datum : 26.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Département fédéral de l'intérieur (DFI)
Monsieur Alain Berset
Président de la Confédération
Inselgasse 1
3003 Berne

Concerne : révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires (projet Stretto IV)

Monsieur le Président de la Confédération,

Notre Conseil a pris connaissance avec intérêt de votre courrier du 30 septembre 2022 concernant l'objet sous rubrique et vous en remercie.

Notre Conseil salue globalement la révision de ce paquet d'ordonnances qui vise à intégrer la mise en œuvre de plusieurs motions parlementaires et harmoniser le droit suisse relatif aux denrées alimentaires et aux objets usuels avec le droit européen.

La plupart des modifications proposées vont dans le sens d'une meilleure protection des consommateurs et permettent également de clarifier certaines notions pour les autorités d'exécution.

Toutefois, si nous partageons les objectifs fixés par cette révision, nous émettons des réserves quant aux mises en œuvre envisagées.

Les contrôles supplémentaires de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) engendreront une lourdeur administrative, et devront faire l'objet d'une double procédure. Les autorités cantonales d'exécution étant tenues par le droit administratif de clarifier les faits avant de formuler une contestation et d'ordonner des mesures, elles ne pourront pas s'appuyer sur la dénonciation d'une organisation de contrôle privée. Le contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées sera ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons.

Vous trouverez la prise de position détaillée de notre Conseil dans le formulaire annexé.

En vous remerciant de nous avoir consultés, nous vous prions de croire, Monsieur le Président de la Confédération, à l'expression de notre parfaite considération.

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :

Le président :

Michèle Righetti

Mauro Poggia

Annexe mentionnée

Copie à (format Word et PDF) : lmr@blv.admin.ch



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Conseil d'Etat du Canton de Genève
Sigle entreprise / organisation / service : CdE
Adresse, lieu : rue de l'Hôtel-de-Ville 2, case postale 3964, 1211 Genève 3
Interlocuteur : Dr Patrick Edder
N° de téléphone : 022 546 56 00
E-mail : patrick.edder@etat.ge.ch
Date : 08.12.2022

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	5
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	7
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	10
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	11
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	14
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	15
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	16
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	17
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	18
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	19
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	20
13	DFI : ordonnance sur les boissons	21
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	23
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.	26
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	27
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	28
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	29
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	30
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	33
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	34
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	38
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	39

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Le service de la consommation et des affaires vétérinaires de la République et canton de Genève (SCAV) remercie de la possibilité qui lui est offerte de pouvoir s'exprimer sur cette modification. Sur le fond, nous sommes d'accord avec le projet et la majorité des adaptations prévues sont saluées.

Permettez-nous toutefois d'attirer votre attention sur plusieurs points en particulier :

La motion Savary (18.4411) a été transmise par les Chambres fédérales à une écrasante majorité. La motion demande la mise en œuvre d'un contrôle supplémentaire de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) par des organisations privées sur la base de la loi sur les denrées alimentaires.

Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a indiqué que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, il en résulterait un travail de coordination plus important afin d'éviter les doubles contrôles et d'autres charges administratives pour les entreprises. Il est donc d'autant plus étonnant que le Conseil fédéral présente maintenant une proposition de mise en œuvre de la motion 18.4411 qui vise précisément à définir ces inconvénients, que le Conseil fédéral a manifestement reconnus. Avec un tel système d'exécution, les entreprises seraient massivement chargées par des contrôles supplémentaires inefficaces et les objectifs de l'auteur de la motion et du Parlement fédéral ne peuvent pas être atteints de cette manière.

La réglementation présentée aujourd'hui crée un système de contrôle qui, du point de vue des procédures, doit faire double emploi et s'occupera en premier lieu de lui-même. Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des lacunes les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre. La mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme est rejetée.

La proposition de mise en œuvre de la motion CSEC-E 20.39.10 permet aux consommateurs d'obtenir une information supplémentaire lors de ses achats de pain et d'articles de boulangerie vendus en vrac. Il est dommage que cette obligation n'ait pas été étendue à d'autres produits, comme les fruits et légumes frais, vendus en vrac dans le commerce de détail.

Concernant la motion Munz relative à la lutte contre le gaspillage, nous saluons également le fait que le "don alimentaire" soit introduit, par le biais d'un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l'introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la "redistribution des denrées alimentaires" en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu'il s'agit de s'assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute "redistribution de denrées alimentaires". En outre, concernant la notion de responsabilité, il s'agit d'être attentif au fait que l'établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires. Par-contre l'exclusion de la déclaration précise des allergènes pour les articles de boulangerie présente un risque de santé publique et empêche les personnes précarisées souffrant

d'une allergie alimentaire de bénéficier des systèmes de dons. Ceci est discriminatoire et est une porte ouverte à une limitation importante de la sécurité des consommateurs.

Finalement, la mise en œuvre de la motion Silberschmidt est insuffisamment précise et mériterait d'être développée pour protéger davantage les consommateurs contre les tromperies, notamment pour les denrées alimentaires dont les propriétés organoleptiques s'altèrent avec de longues durées de congélation.

Concernant la révision de l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires, l'harmonisation avec l'UE est bienvenue. Néanmoins, la déclaration simplifiée de présence de traces possibles d'allergènes par des catégories entières (« céréales contenant du gluten » et « fruits à coque ») entraîne une perte de protection pour les sujets souffrant d'allergies. De récentes études démontrent déjà que ces indications sont utilisées trop facilement par les fabricants de denrées alimentaires, sans lien avec le processus de fabrication spécifique entraînant une éventuelle contamination. Les sujets allergiques à un type particulier de céréales contenant du gluten ou à une espèce de fruits à coque perdent ainsi une information importante concernant leur sécurité alimentaire ou les contraint à éviter de trop nombreux produits alimentaires.

Concernant l'OIDAI, les adaptations structurelles (sans modification du contenu) de l'art. 17 OIDAI sont saluées. Il n'est toutefois pas clair pourquoi l'occasion n'a pas été saisie de rendre ces dispositions fondamentalement plus lisibles et d'aménager les différents alinéas avec une structure uniforme. Ainsi, les dispositions, déjà compliquées de par leur nature, seraient plus claires pour les entreprises et les autorités d'exécution. Nous recommandons donc de remanier fondamentalement l'art. 17 plus largement que proposé en ce qui concerne les définitions et la structure, sans modifier le contenu.

Concernant le contrôle des viandes, si un manque de personnel est également ressenti à Genève comme en Suisse et nécessite de trouver des allègements, le système d'un contrôle visuel et d'un contrôle approfondi en cas de nécessité nous semble compliqué dans son application dans le terrain. Le canton est préoccupé de la direction que prend la réglementation européenne en la matière et espère que la production de viande suisse gardera un niveau de qualité de contrôle tant pour les aspects alimentaires que de protection des animaux. Le canton de Genève dispose d'un grand établissement d'abattage de volailles et nous constatons que l'abaissement du niveau de contrôle dans la production de viande de volaille n'est pas acceptable. Ce d'autant plus qu'année après année, la consommation de viande de poulet est en constante augmentation. Au vu des éléments précédemment cités, le principe de contrôle par sondage ne devrait pas être retenu par le canton de Genève.

L'introduction d'un devoir d'annonce pour les établissements procédant à des abattages occasionnels est à saluer. Il faut que celui-ci soit complété d'un devoir d'annonce de la quantité annuelle d'animaux abattus afin que les autorités compétentes puissent entreprendre des contrôles basés sur le risque.

Vous trouverez en annexe nos remarques et demandes détaillées d'adaptation et de modification sous la forme de tableau que vous souhaitez.

Nous vous remercions de bien vouloir examiner nos demandes avec bienveillance et restons à votre disposition pour toute question.

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Les adaptations aux directives de l'UE, les liens adaptés vers le Codex Alimentarius ainsi que la correction des renvois incorrects sont salués.

La proposition de mise en œuvre de la motion 20.3910 est à saluer et permet aux consommateurs d'obtenir une information supplémentaire lors de ses achats de pain et d'articles de boulangerie vendus en vrac. Il est dommage que cette obligation n'ait pas été étendue à d'autres produits, comme les fruits et légumes frais, vendus en vrac dans le commerce de détail. Concernant la motion 19.3112 relative à la lutte contre le gaspillage, nous saluons l'introduction d'une définition de la *redistribution de denrées alimentaires*, par-contre l'exclusion de la déclaration précise des allergènes pour les articles de boulangerie présente un risque de santé publique et empêche les personnes précarisées souffrant d'une allergie alimentaire de bénéficier des systèmes de dons. Nous estimons que ceci est discriminatoire et est une porte ouverte à une limitation importante de la sécurité des consommateurs. Aujourd'hui les articles de boulangerie, demain d'autres types de produits.

Le principe de déclaration des allergènes est censé protéger les personnes allergiques, pas de les exclure de certains réseaux de distribution.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2, al. 1, ch. 32	Conformément à la nouvelle définition, il est question de denrées alimentaires "inoffensives". Cette formulation a été empruntée aux lignes directrices de l'UE relatives aux dons de denrées alimentaires (2017/c 361/1). Jusqu'à présent, ce terme n'était pas utilisé dans la législation alimentaire suisse en rapport avec les denrées alimentaires. De nouvelles notions peuvent entraîner des incertitudes quant à leur portée en termes de signification. Il serait préférable d'utiliser une formulation déjà définie, comme celle de l'art. 7 LDAI, qui parle de denrées alimentaires sûres ou propres à la consommation humaine. Autre possibilité : utiliser les termes "sans danger pour la santé".	32) redistribution des denrées alimentaires : la récupération, la collecte, le stockage et la distribution des denrées alimentaires excédentaires et sûres qui, autrement, seraient éliminées Alternative 32) redistribution des denrées alimentaires : la récupération, la collecte, le stockage et la distribution de denrées alimentaires excédentaires et sans danger pour la santé, qui seraient autrement jetées.
Art 8, al 4	Nous saluons le fait que des critères précis pour la redistribution des denrées alimentaires soient fixés par l'OSAV. Selon le rapport explicatif, ces critères seront inclus dans la réglementation, ce que nous saluons. Nous demandons cependant que l'association des chimistes cantonaux soit consultée avant de manière à ce que la sécurité alimentaire reste bien assurée et délimite bien les dérogations admises aux exigences normales pour une exécution harmonisée et facilitée. Cela n'a malheureusement pas toujours été le cas dans le passé.	Modifier par : "Le DFI fixe, en accord avec les autorités d'exécution, les critères pour la redistribution des denrées alimentaires"

<p>Art 39 al 1 bis</p>	<p>Comment les autorités d'exécution auront accès à l'information que l'organisation en question est exonérée d'impôts ?</p> <p>L'indication sommaire des allergènes n'est pas une bonne proposition et discrimine de manière importante les personnes allergiques. Les personnes précarisées, donc déjà fragiles, qui souffrent en plus d'allergies alimentaires, soit ne pourront pas bénéficier de cette distribution et seront exclues injustement d'une aide à laquelle elles auraient droit, soit auront tendance à accepter ces produits et à les consommer quand même avec un risque important. La déclaration des ingrédients allergènes présente une lourdeur logistique mais doit rester possible.</p>	<p>Prévoir un mode d'accès à l'information sur le statut de ces organisations, par exemple en stipulant que l'organisation doit fournir une preuve de son exonération d'impôt aux autorités d'exécution de son canton.</p> <p>Supprimer ou trouver une autre solution</p>
<p>Art 39 al 2</p>	<p>Pour plus de clarté, il serait nécessaire de préciser que le pays où a lieu la cuisson n'est pas une transformation suffisante au sens de l'art 15 OIDAL pour que la denrée soit considérée provenant de ce pays.</p> <p>L'intention de la motion 20.3910 était que les pâtes provenant de l'étranger ne puissent pas être vendues avec la mention "Pays de production Suisse". En ajoutant qu'il est possible de renoncer à l'indication du pays de production lorsqu'une indication de provenance est faite conformément à l'art. 48 b de la loi sur la protection des marques, cet objectif est édulcoré. De plus, cela complique le contrôle et le rend beaucoup plus coûteux.</p>	<p>Compléter l'article pour préciser cela : La cuisson n'est pas une transformation suffisante au sens de l'art 15 OIDAL pour que la denrée soit considérée provenant de ce pays.</p> <p>Biffer l'indication après : "pour le pain et les produits de boulangerie fine, à l'exception des produits de biscuiterie et de biscotterie, entiers ou en morceaux : le pays de production ; l'indication écrite du pays de production peut être omise. Les produits de l'agriculture biologique ne peuvent être commercialisés que s'ils font l'objet d'une indication de provenance au sens de l'art. 48b de la loi sur les marchés publics. La loi sur la protection de l'environnement du 28 août 1992 est appliquée."</p>
<p>Art 49 let. a</p>	<p>Cette nouvelle exigence est saluée et devrait permettre d'améliorer les concepts d'autocontrôle relatifs aux emballages alimentaires et risques de contamination par les encres</p>	

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

La motion Savary (18.4411) a été transmise par les Chambres fédérales à une majorité écrasante. Elle demande la mise en œuvre d'un contrôle supplémentaire de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) par des organisations privées. L'obligation de mettre en œuvre le mandat parlementaire est incontestée.

Le projet actuel de mise en œuvre de cette motion s'inspire certes directement de la justification du texte de la motion, mais il conduit à un système de contrôle inefficace, peu efficient et dénué de sens. La mise en œuvre dans la législation sur les denrées alimentaires sur la base de l'art. 55, al. 4 LDAI présente un inconvénient majeur : les tâches de l'organisation de contrôle doivent certes être décrites à l'art. 22a de manière analogue aux compétences valables pour le contrôle officiel des denrées alimentaires (art. 30, al. 3 LDAI). Mais contrairement aux organes du contrôle officiel des denrées alimentaires, l'art. 55, al. 4, LDAI n'offre pas de base juridique à l'organisation de contrôle pour ordonner des mesures en cas d'infractions constatées. Il est donc proposé que les infractions doivent être signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (le contrôle des denrées alimentaires) et que celles-ci sont tenues de procéder à des investigations supplémentaires et d'ordonner, si nécessaire, des mesures pour rétablir l'état légal (art. 22a, al. 5). Cette réglementation crée un nouveau monstre administratif édenté, qui devra faire l'objet d'un double examen du point de vue des procédures. Les autorités cantonales d'exécution sont tenues par le droit administratif de clarifier les faits avant de formuler une contestation et d'ordonner des mesures. Elles ne peuvent pas s'appuyer sur la dénonciation d'une organisation de contrôle privée. Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des défauts les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre.

Jusqu'en 2018, le contrôle du commerce des vins était régi par un système aussi inadapté. Cette lacune a été reconnue entre-temps par toutes les parties concernées et corrigée en commun. L'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin (ordonnance sur le vin, RS 960.140) a été adaptée et le contrôle du commerce du vin est aujourd'hui effectué par des tiers sur la base d'un mandat de prestations (art. 36, al. 2, ordonnance sur le vin). L'organisation de contrôle dispose d'une compétence de contestation et de décision (art. 35, al. 5 de l'ordonnance sur le vin) et peut ainsi effectuer des contrôles efficaces et peu coûteux et prendre elle-même les mesures nécessaires sans autres interfaces.

Il n'est absolument pas clair pourquoi il faudrait à nouveau créer une organisation de contrôle qui saurait certes comment agir, mais qui ne pourrait pas le faire elle-même et dépendrait pour cela des autorités cantonales d'exécution du contrôle des denrées alimentaires. L'organisation de contrôle à créer conformément au mandat parlementaire doit impérativement être dotée des compétences nécessaires pour remédier aux manquements constatés. La législation sur les denrées alimentaires n'est pas adaptée à cet effet sans une modification de l'art. 55 LDAI.

La nouvelle organisation de contrôle à créer pour le contrôle des dénominations protégées par la législation agricole doit donc - si une adaptation de l'art. 55 LDAI doit être exclue - être mise en œuvre dans le cadre de la législation agricole. Comme le montre l'exemple de l'organisation du contrôle du commerce du vin, cela est tout à fait possible et permet d'atteindre l'objectif visé. La loi fédérale sur l'agriculture (loi sur l'agriculture, LAgr, 910.1) contient déjà les bases légales nécessaires (art. 180 ou art. 181 LAgr).

Lors de l'élaboration du projet d'ordonnance, on a en outre oublié que les organes du contrôle cantonal des denrées alimentaires peuvent, dans le domaine de la protection des appellations d'origine par le droit agricole, ordonner des mesures exclusivement en vertu de la législation sur les denrées alimentaires dans le cadre du contrôle des denrées alimentaires (art. 21c de l'ordonnance sur les AOP/IGP, RS 910.12), en se fondant sur l'art. 12, al. 2, let. f, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs, p. 817.2). Les organes cantonaux de contrôle des denrées alimentaires ne disposent tout simplement pas des bases légales nécessaires pour prendre des mesures allant au-delà de l'interdiction des dénominations trompeuses.

Une mise en œuvre dans le droit agricole analogue au contrôle du commerce des vins dans l'ordonnance sur le commerce des vins serait sans aucun doute plus judicieuse et plus efficace.

Dans sa prise de position sur la motion 18.4411 du 20.02.2019, le Conseil fédéral a indiqué que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune plus-value par rapport à la situation actuelle. Au contraire, il en résulterait un travail de coordination plus important afin d'éviter les doubles contrôles et d'autres charges administratives pour les entreprises. Il est donc d'autant plus étonnant que le Conseil fédéral présente maintenant une proposition de mise en œuvre de la motion 18.4411 qui vise précisément à définir ces inconvénients, que le Conseil fédéral a manifestement reconnus. Avec un tel système d'exécution, les entreprises seraient massivement chargées par des contrôles supplémentaires inefficaces et les objectifs de l'auteur de la motion et du Parlement fédéral ne peuvent pas être atteints de cette manière.

La réglementation présentée aujourd'hui crée un système de contrôle qui, du point de vue des procédures, doit faire double emploi et s'occupera en premier lieu de lui-même. Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. **Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des lacunes les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre. La mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme est rejetée et nous proposons que celle-ci soit plutôt inscrite dans le droit agricole de manière analogue au contrôle du commerce des vins.**

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, al. 1, let. h	Cf. remarques générales	supprimer sans remplacement
Art. 22a	Pour que l'exécution soit efficace et peu coûteuse, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des manquements les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre. Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a indiqué que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, la mise en œuvre de la motion 18.4411 telle qu'elle est proposée aujourd'hui représenterait une charge supplémentaire considérable pour les entreprises.	supprimer sans remplacement
Art 80 Art. 92, paragraphe 1	Les adaptations de l'organisation des examens pour le DAL et le DLAL sont saluées.	-
Annexe 5	La mise à jour de la liste des méthodes de prélèvement officiel d'échantillons en fonction de l'état le plus récent de l'UE est en principe bien accueillie. Il faut toutefois tenir compte du fait que des procédures d'échantillonnage aussi coûteuses pour garantir une pertinence statistique sont difficilement	-

	réalisables dans la pratique. Le risque existe que le travail de prélèvement et de traitement des échantillons devienne si important qu'un contrôle régulier ne puisse plus être assuré, ne serait-ce que pour des raisons de coûts.	
Annexe 5	Méthodes pour les prélèvements officiels d'échantillons ainsi que pour les analyses, tests et diagnostics de laboratoire : ochratoxine A dans les figes sèches. Il n'est pas fait référence au bon règlement européen ! Il faudrait pour cela se référer au règlement européen 401/2006.	Colonne Méthode : "Conformément aux annexes I et II du règlement (CE) 401/2006 de la Commission du 23 février 2006".
Annexe 10	Il n'est pas clair pourquoi les diplômes actuels sont effacés après la délivrance du diplôme, alors que les notes et les évaluations ainsi que les procès-verbaux d'examen doivent continuer à être enregistrés. Contrairement au curriculum vitae, qui doit également être effacé après la délivrance du diplôme, un diplôme obtenu ne change pas et reste une donnée statique. La suppression des diplômes obtenus précédemment remet en outre en question la traçabilité.	Biffer ** dans "Anciens diplômes".

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Les modifications proposées ne concernent que 2 listes de l'annexe 1, et s'apparentent à des ajustements au profit du train de révision Stretto 4. Concernant l'inclusion des structures piscicoles plus larges et productrices d'insectes comestibles, le canton de Genève ne sera pas impacté mais juge légitime juste cet élargissement.

Quant à la clarification des délais maximaux de contrôle des abattoirs, celle-ci s'imposait, bien que déjà appliquée en l'état pour notre canton.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
intitulé	Le sigle devrait rester OPCNP et non OPCNC, puisque seules 2 listes de l'annexe 1 sont proposées à la modification (probablement erreur de retranscription dans document explicatif).	OPCNP

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Cette ordonnance constitue la pierre angulaire de la LDAI en matière d'abattage d'animaux en Suisse et des modifications s'imposaient. La majorité de ces modifications correspond à des clarifications sur le plan formel et des adaptations de la législation suisse à la législation européenne. Les remarques faites sur l'OAbCV vont de pair avec celles faites sur l'OHyAb, celle-ci précisant un certain nombre de points de celle-là (exploitations de provenance et contrôle élargi des viandes).

Il est important de saluer d'une part la plus grande souplesse offerte aux autorités d'exécution concernant l'attribution des tâches de contrôle *ante mortem* et *post mortem* aux assistants officiels ou employés des établissements d'abattage, face à la pénurie de main d'œuvre qualifiée en Suisse, et d'autre part l'introduction de deux niveaux de contrôle des viandes, selon le risque. L'introduction d'un contrôle visuel est salué mais nécessite des informations pertinentes et de qualité en amont de l'exploitation de provenance. Raison pour laquelle des travaux doivent encore être menés afin d'arriver à un contrôle des contrôles visuel efficient.

Les précisions concernant les exigences des exploitations pratiquant l'abattage occasionnel sont bienvenues et remplissent un vide juridique évident ; pour autant cette pratique n'est pas en adéquation avec le niveau d'exigence attendu en matière de sécurité alimentaire. Des exigences similaires à celles d'un abattoir de faible capacité sont souhaitables.

Enfin, les modifications proposées vont globalement dans le sens contrintuitif d'abaissement du niveau de sécurité alimentaire offert aux consommateurs, comme la possibilité de ne réaliser qu'un contrôle des viandes par sondage pour la volaille domestique et lapins, et la possibilité pour le personnel d'abattoirs de réaliser des contrôles pour l'autorité d'exécution (manque d'expérience et risque de conflit d'intérêt).

En conclusion, cette ordonnance s'adapte aux difficultés de recrutement de vétérinaires officiels dans les abattoirs en abaissant le niveau de contrôle tout en maintenant le niveau de responsabilité sur l'autorité exécutive.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1	La définition « exploitations de provenance » manque et est à expliquer	Préférer le terme d'exploitation pour abattages occasionnels.
Art. 3 let. b	Les bisons ne doivent pas être inclus dans cette définition, s'agissant d'animaux sauvages, il doit être inclus dans gibier d'élevage de manière explicite.	... à l'exclusion des animaux sauvages type Bisons
Let. p	Limiter les abattages au nombre d'animaux et au poids maximal.	... 10 lapins domestiques au maximum par semaine <u>ou</u> <u>et</u> un poids mort total de 1000 kg par an au maximum ;
Art. 5a	Il n'y a qu'une obligation de notification pour l'abattage, pas pour la quantité abattue.	Compléter : et communiquer activement en fin d'année la liste des abattages (selon l'art. 19 5) à l'autorité cantonale.
Art. 8 al. 1 let b		Expression à définir en préambule (article 1)

	Le terme manifestement donne une largesse d'appréciation et ouvre la voie à des abus.	
Art. 9a al. 3	Le document d'accompagnement n'a pas pour but d'être un document comportant des informations tel que le résultat du contrôle des animaux avant abattage, heure d'étourdissement, ...	Dernière phrase à supprimer
Art. 14 al. 2	L'abattage de chevaux en tant qu'animaux de compagnie doit être séparé temporellement des autres abattages.	A ajouter
Art. 17	Les dispositions concernant la réfrigération des carcasses et des animaux abattus après abattage (rapidité après abattage, températures cibles, etc.) sont dispersées entre cet article 17 OAbCV, l'annexe 3 OHyAb (pour la volaille: ann. 3, ch. 3.1, al 3; pour le gibier: ann 3, ch. 3.2.1, al 1; pour les poissons: ann. 3, ch. 3.3 al 4 et pour les grenouilles ann. 3, ch. 3.4) et les art. 29 et 41 de l'OHyg; De plus, l'OHyg autorise un transport non réfrigéré de 2 heures (pas forcément dans le but de la découpe/transformation à chaud) ce qui n'est pas prévue par la législation sur l'abattage.	Clarifier l'interface entre les trois ordonnances: Les dispositions concernant la réfrigération des carcasses et animaux abattus doivent être consolidées et rendues cohérentes dans ces trois ordonnances.
Art. 19 al. 5	Le minimum légal fixé au registre des abattages correspondra inévitablement sur le terrain à une norme maximale. Il est important d'y introduire la procédure HACCP dans l'autocontrôle en plus du registre.	... au moins une procédure HACCP écrite et un registre des abattages...
Art. 19 al.3	Le terme établissement doit être préciser comme dans l'alinéa 1 (exclusion exploitation provenance).	Les abattoirs et les établissements de traitement du gibier...
Art. 26a	La tournure de la phrase "Les abattages occasionnels ne sont pas soumis à ces contrôles." laisse penser, qu'il n'y a aucun contrôle ante ou post mortem prévu.	Les abattages occasionnels ne sont pas <i>systématiquement</i> soumis à ces contrôles.
Art. 27 al. 2	Le principe du sondage pour le contrôle des viandes (volaille et lapins) n'est pas pertinent. L'expérience montre la nécessité des contrôles documentaires et physiques des animaux avant abattage.	Abrogé. Maintien version initiale
Art. 28 al. 3	L'abattage doit avoir lieu 3 jours après le contrôle ante mortem, la formulation actuelle pourrait laisser croire qu'il s'agit de 3 jours après le transport.	A préciser « dans les trois jours suivant le contrôle ante mortem »
Art. 29 al. 2	Le principe du sondage pour le contrôle des viandes (volaille et lapins) n'est pas pertinent. L'expérience montre un nombre important de saisies de carcasses de volaille : le principe de contrôle par sondage n'a que vocation à renseigner le contrôleur sur la qualité du lot sans pour autant permettre de contraindre la saisie des carcasses impropres à la consommation. Si la détermination de l'intensité du contrôle a.m. et p.m. par sondage est laissé libre aux cantons, il y aura des disparités intercantionales. Cela laisse également la porte ouverte aux exploitants d'abattoir de remettre en question	Abrogé. Maintien version initiale

	la présence (et avec cela les coûts) des inspecteurs des viandes. Au moins, une analyse de risque avec des critères déterminés devrait être la base pour ces contrôles.	
Art. 44 lettre b	L'importance d'une certification comme condition préalable est qu'il s'agit d'une certification sur le plan d'hygiène alimentaire	... que l'établissement soit titulaire d'une certification reconnue dans le domaine de l'hygiène alimentaire
Art. 53 al 1, a bis	La vérification des systèmes d'autocontrôle (prévu dans le nouvel art. 19 al 5) doit être introduite comme tâche des VO	...vérifient ..., les établissements de traitement du gibier ainsi que les systèmes d'autocontrôle dans les exploitations de provenance ;
Art. 53 al. 2	La formulation laisse entendre que les vétérinaires officiels doivent être constamment présents dans les grands établissements d'abattage y compris ceux de volaille alors que l'article 29 signale un contrôle des viandes par sondage.	Reformuler dans une forme plus ouverte « ils doivent présents » par « ils sont présents »
Art. 54 al.2. lettre c	Laisser les douves du foie comme avant car c'est une trouvaille fréquente à l'abattoir	Tels que les vers pulmonaires et les douves du foie
Art. 55 al 1, c, 1	Idem que art. 53 al 1, a bis	Vérifier les bonnes pratiques d'hygiène et la conformité des procédures aux principes HACCP dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier ainsi les systèmes d'autocontrôle dans les exploitations de provenance.
Art. 57 al.2	Il est expliqué que le terme chaque jour est abrogé, mais le terme reste dans les modifications	Le vétérinaire officiel doit consigner par écrit...

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Les 4 propositions de modifications apportées ne correspondent qu'à des ajustements de forme, le fond restant inchangé. Ces modifications n'ayant aucune incidence pour les cantons, aucune objection n'est émise.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

L'harmonisation avec l'UE est bienvenue. La possibilité de remplacer le pays d'origine (dans le cas de la déclaration de la provenance des ingrédients) par des régions tel que « UE » ou « Amérique du Sud » paraît justifiée. Néanmoins, la déclaration simplifiée de présence de traces possibles d'allergènes par des catégories entières (« céréales contenant du gluten » et « fruits à coque ») entraîne une perte de protection pour les consommateurs souffrant d'allergies. De récentes études démontrent déjà que ces indications sont utilisées trop facilement par les fabricants de denrées alimentaires, sans lien objectif avec une possible contamination lors du processus de fabrication. Les sujets allergiques à un type particulier de céréales contenant du gluten (comme par exemple l'allergie médiée par IgE au blé et non pas la maladie coéliquaue, ou des patients tolérant parfaitement l'avoine mais pas d'autres céréales contenant du gluten) ou à une espèce de fruits à coque perdent ainsi une information importante concernant leur sécurité alimentaire. De plus, cette déclaration facultative et le seuil à déclaration obligatoire à 1g/kg étant spécifique à la Suisse, l'argument de l'entrave au commerce avec l'UE n'est guère pertinent dans ce cas. Finalement, quelle en serait l'utilité si un fabriquant de denrée devrait passer de « peut contenir des traces de fruits à coque » si la denrée est contaminée avec 0.9 g/kg d'amande à « peut contenir des traces d'amande » si la denrée en contient 1.1 g/kg ?

La précision que la cuisson du pain au four ne constitue pas une transformation suffisante pour justifier un changement de pays de production est bienvenue. De même, l'intégration de l'osmolarité des boissons dans l'OIDAL et l'augmentation des tolérances concernant la teneur en alcool de certaines boissons alcoolisées sont pertinentes. Cette augmentation des tolérances devrait également être harmonisée avec l'UE, notamment pour les bières titrant plus de 5.5% tolérance de 1% selon le règlement (UE) No 1169/2011.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
11, al. 7bis	Voir commentaire général ci-dessus	Supprimer
18, al. 2	Harmoniser la tolérance des bières avec l'UE	1,0 % vol pour la bière d'un titre alcoométrique volumique supérieur à 5,5 % vol.

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

Le remplacement de l'article 18 (dénomination des produits de la pêche par son nom commun et nom scientifique) de tous les produits de la pêche par uniquement ceux qui sont listés dans l'annexe 1, lettre a, b et c du règlement (UE) n° 1379/2013 ne va pas dans le sens de la transparence et de la protection du consommateur.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
18	Avec cette modification, le nom de l'espèce scientifique ne devra plus figurer dans des préparations tels que les conserves de poisson ou les produits transformés tels que les pâtes farcies.	Supprimer la modification, laisser l'article 18 inchangé.

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

La mise à jour et l'harmonisation de l'annexe 1 avec la liste des substances de la République fédérale d'Allemagne et des Länder d'Allemagne (liste de plantes) est bienvenue.

Compte tenu de la problématique pourtant bien connue des nombreuses denrées alimentaires contenant des extraits de chanvre (dont aucune autorisation *Novel Food* n'a été délivrée), de la très faible dose de référence admissible (70 µg par jour pour une personne de 70 kg), et que la quasi-totalité des nombreux dépassements sont dus à la présence de fleurs de chanvre ou leurs extraits, il serait utile d'ajouter les fleurs de chanvre (Fleurs de *Cannabis sativa L.*) à l'annexe 1.

Les critères nécessaires pour une mention de qualité du chocolat sont supérieures aux critères minimaux, cela va dans le sens de la protection du consommateur.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1		Ajouter « Fleurs de <i>Cannabis sativa L.</i> »

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Les teneurs maximales en 3-MCPD, glycidol, HAPs et alcaloïdes tropaniques ont été mise à jour en accord avec les règlements de l'UE. Aussi, les valeurs maximales alcaloïdes pyrolizidiniques et la définition des sommes sont repris du règlement (UE) 2020/2040. Ces changements bienvenus vont dans le sens de la sécurité alimentaire. L'abaissement de la valeur de référence d'acrylamide pour le contrôle des bonnes pratiques est également une modification positive pour la sécurité alimentaire.

Les teneurs en plomb et cadmium dans les denrées alimentaires ont été révisées pour être en accord avec les règlement européens UE (2021/1317) et UE(2021/1323). Ainsi beaucoup de catégories de fruits et légumes qui restaient très larges sont désormais détaillées et nous le saluons. Certaines espèces ont une capacité d'accumulation des métaux très différentes.

La catégorie des épices est extrêmement détaillée également mais l'application de cette caractérisation va être difficile à appliquer dans la réalité car ces épices sont souvent mélangées et transformées.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Plutôt que d'harmoniser avec l'UE, la modification de l'OCAI devrait au contraire **ajouter un cadre mieux défini à ce qu'est une « autre substance »**. L'abus d'utilisation de la désignation « complément alimentaire » est ainsi favorisé et la frontière entre complément alimentaire et phytomédicament est ainsi encore plus floue pour le consommateur.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
3, al. 1	Voir remarques générales ci-dessus	Supprimer

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

L'harmonisation ente les exigences s'appliquant aux compléments alimentaires et aux aliments pour sportifs est bienvenue et va faciliter l'exécution du contrôle des denrées alimentaires. Les nouvelles quantités maximales d'acides aminés admises selon l'évaluation du BfR est également une modification faisant du sens.

Par contre, la remarque introduite dans l'alinéa b de l'article 4 quater qu' « **à titre exceptionnel à titre exceptionnel, il peut être dérogé à cette règle si la substance est présente en une quantité qui, selon des preuves scientifiques généralement admises, est propre à produire un effet nutritionnel ou physiologique** » ajoute beaucoup de flou et ouvre la porte à l'ajout « d'autres substances » diverses et variées, notamment des poudres et extraits de plantes de manière similaire aux compléments alimentaires. Cette remarque, non mentionnée dans le rapport explicatif, ne va pas dans le sens de la facilité de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
4quater al. b	« [...] ; à titre exceptionnel, il peut être dérogé à cette règle si la substance est présente en une quantité qui, selon des preuves scientifiques généralement admises, est propre à produire un effet nutritionnel ou physiologique. »	Supprimer cette phrase de l'alinéa b.

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Les modifications, clarifications et harmonisations avec l'UE sont bienvenues. Par ailleurs, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution " standard " à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al.1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.
Art. 38, al. 1, let. b	En l'absence d'une indication explicite de la ration journalière dans l'étiquetage, il convient de se référer à la définition de l'annexe 7 OASM. L'adaptation proposée ne vise toutefois que les boissons énergisantes, les "energyshots" de plus petit volume n'étant pas pris en compte. Selon l'annexe 7 OASM, la ration journalière des energyshots est de 100 g. Cela devrait également être reflété dans la nouvelle réglementation.	Compléter l'art. 38, al. 1, let. b : "si l'indication d'une ration journalière fait défaut dans l'étiquetage : 500 g de boisson ou 100 g d'Energyshot selon l'annexe 7 OEDA!".
		Art. 58, al. 4

<p>Art 58 al. 4</p>	<p>L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne " proposition de modification ").</p> <p>En français, le terme "tisane" renvoie clairement à une préparation "médicamenteuse". A titre d'information, les principaux dictionnaires de la langue française donnent les définitions suivantes pour le mot "tisane" :</p> <p>Larousse : Boisson aqueuse contenant une faible proportion d'une substance végétale peu chargée en principes médicamenteux.</p> <p>Dictionnaire de l'académie française : Eau dans laquelle on a fait bouillir ou infuser des plantes sèches, pour en composer une boisson médicamenteuse.</p> <p>Littre: Boisson qui ne tient en dissolution qu'une petite quantité de substances médicamenteuses, et que l'on administre dans les maladies pour aider l'action des médicaments plus actifs</p> <p>Le Robert : Boisson contenant une substance végétale (obtenue par macération, infusion, décoction) à effet médical ou hygiénique.</p>	<p>Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u></p>
<p>Art. 79, al. 2</p>	<p>Les indications relatives à l'origine, aux cépages ou au millésime ne sont pas autorisées pour les vins/vins mousseux sans alcool. Cela constitue une entrave au commerce, car de tels vins peuvent être commercialisés dans d'autres pays (dans l'UE, réglementation spécifique à chaque pays). L'information sur l'origine, le cépage ou le millésime répond à un besoin des clients dans la tendance actuelle des alternatives de boissons sans alcool et permettrait d'élargir l'assortiment de vins sans alcool. Si la distinction avec le vin normal contenant de l'alcool est garantie (art. 19 al. 1 LDAI) ; alors de telles indications ne doivent pas être considérées comme trompeuses.</p>	<p>Supprimer l'art. 79, al. 2, sans le remplacer.</p>

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

Nous saluons la présente révision qui précise certains éléments utiles pour les autorités d'exécution. En particulier la précision que les installations domestiques doivent être considérées comme des installations servant à la distribution d'eau nous paraît très pertinente permet d'assurer la qualité de l'eau sur le dernier maillon de la chaîne de distribution.

Il est très positif que la présente révision règle toutes les exigences relatives aux matériaux en contact avec l'eau potable dans l'OPBD. Nous considérons également que les dispositions relatives aux installations de baignade avec traitement biologique de l'eau sont judicieuses

Une valeur maximale pour le bisphénol A est introduite dans cette ordonnance pour être en adéquation avec le règlement européen UE (2020/2184) même si cette valeur existait auparavant dans l'annexe 13 de l'ordonnance sur les objets et matériaux. Les autres substances concernées par l'annexe 13 de l'ordonnance sur les objets et matériaux sont également désormais référencées dans l'OPBD et cela paraît plus pertinent. Il serait peut-être souhaitable d'intégrer de manière plus globale les substances de l'annexe 9 également avec des valeurs limites correspondants /20.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art 2 let. d	<p>Nous saluons fortement la précision que les installations domestiques doivent être considérées comme des installations servant à la distribution d'eau et sont par conséquent soumises aux exigences de la LDAI, de l'ODAIUOS et ses articles relatifs au devoir d'autocontrôle et aux exigences de l'OPBD.</p> <p>Toutefois, les installations purement privées ne sont pas concernées et il nous paraîtrait utile d'ajouter une précision.</p> <p>Cette définition pourrait être encore plus claire et établir le lien conceptuel avec la réglementation technique, notamment la 'distribution d'eau à l'extérieur des bâtiments' (SSIGE RL W4) et les 'installations d'eau potable dans les bâtiments' (SSIGE RL W3).</p>	<p>Correction de texte :</p> <p><i>Installation d'approvisionnement en eau</i> : installation de captage, de traitement, de stockage ou de distribution d'eau potable, à l'extérieur ou à l'intérieur des bâtiments, y compris les installations domestiques destinées au public ou à des locataires"</p>
Art 7 let. h	<p>Cette définition pourrait être encore plus claire notamment sur la notion de « personnes autorisées » afin qu'il n'y ait plus d'ambiguïté avec les bassins de PPE.</p>	<p>Correction de texte : ...y compris les locataires de PPE...</p>
Art 9	<p>Nous saluons l'intégration de cette exigence qui clarifie les exigences envers les distributeurs d'eau de douche et les recommandations à faire auprès de la population en cas de contamination de l'eau du réseau.</p>	
Art 10		

	Nous saluons également l'établissement d'une liste des substances actives et des procédés de désinfection de l'eau baignade, ce qui clarifie les exigences pour les autorités d'exécution	
Art. 14, al. 1	Aucune indication quant à la fréquence de la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.	Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
Annexe 2	Voir remarque générale sur le bisphénol A et autres substances pouvant migrer de conduites plastiques.	
Annexe 2	La suppression de la directive mentionnant de faire couler l'eau avant de prélever l'eau pour l'analyse de métaux est bienvenue car elle correspond beaucoup plus à la situation réelle du consommateur.	
Annexe 2, Substances selon l'annexe 13 de l'ordonnance sur les objets usuels	<p>Réglementer les substances concernées avec les autres substances organiques pour la fabrication de matériaux en contact avec l'eau potable dans le paramètre existant "Annexe 2, Substances selon l'annexe 2 de l'ordonnance sur les matériaux et objets" de l'OMBT pour les raisons suivantes, y compris la valeur de migration totale exprimée en TOC :</p> <p>En ce qui concerne la contamination de l'eau potable par des matériaux organiques en contact avec l'eau potable, il convient d'adopter une réglementation largement identique pour les substances concernées, telle qu'elle a été établie par l'initiative 4MS (voir "4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B - Positive Lists ; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf". Cela concerne les plastiques, les peintures et les revêtements ainsi que les silicones. Sans alignement sur les prescriptions du 4MS, les incertitudes juridiques et les lacunes réglementaires sont presque inévitables dans le domaine des matériaux et objets contenant des matériaux en contact avec l'eau potable. Cela s'explique par les différentes catégorisations des matériaux de contact organiques, qui se recoupent parfois, en fonction de leur structure (p. ex. polymères de substances organiques), de leur plasticité (p. ex. thermoplastiques ; plastiques thermodurcissables, y compris résine époxy ; élastomères thermoplastiques) ou de leur fonctionnalité (p. ex. revêtements, lubrifiants). Nous estimons qu'un renvoi aux trois annexes pertinentes de l'ordonnance sur les matériaux et objets est approprié (spécifique à la substance ou à la LMS ainsi qu'au COT).</p>	<p>Ne pas inclure le paramètre séparément dans l'OETB, mais compléter le paramètre "Annexe 2, Substances selon l'annexe 2 de l'ordonnance sur les objets et matériaux" comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colonne Paramètre "Annexe 2, Substances selon l'annexe 2, l'annexe 9 et l'annexe 13 de la directive sur les produits chimiques Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les biens de consommation". - Laisser les colonnes Valeurs maximales et Unités inchangées - Colonne Remarques "Les concentrations de substances utilisées pour la fabrication de matériaux organiques destinés à entrer en contact avec l'eau potable ne doivent pas dépasser les valeurs LMS indiquées à l'annexe 2, à l'annexe 9 et à l'annexe 13 de l'ordonnance du DFI sur les matériaux et objets de

		consommation, divisées par 20 (LMSeau=LMSaliments/20), mais en aucun cas la valeur de 0,5 mg/l exprimée en carbone organique total (voir annexe 3, carbone organique total). Cette valeur (0,5 mg/l) s'applique également aux substances pour lesquelles aucune limite de migration spécifique n'est fixée dans l'annexe 2, l'annexe 9 et l'annexe 13 de l'ordonnance sur les matériaux et objets.
Annexe 2, Métaux	La directive européenne sur l'eau potable (DIRECTIVE (UE) 2020/2184) spécifie dans son annexe II, partie D, les exigences relatives à l'échantillonnage aux points de conformité. Ces exigences s'appliquent également aux prélèvements d'échantillons pour la détermination de la concentration de métaux. La directive européenne stipule que "les échantillons destinés au contrôle de la conformité de certains paramètres chimiques, principalement le cuivre, le plomb et le nickel, sont prélevés au point d'utilisation, sans prélèvements préalables. Un échantillon d'un litre est prélevé à un moment aléatoire de la journée". (Des méthodes alternatives spécifiques à chaque pays avec un temps de stagnation prédéfini sont possibles avec certaines conditions générales). Étant donné que la détermination du volume d'échantillon pour l'eau potable à partir du robinet du consommateur a une influence décisive sur le résultat de la mesure ou sur le résultat de conformité, il faudrait reprendre la spécification du volume lors de l'adaptation de l'OPBD à la directive européenne.	<p>Complément de texte concernant les valeurs maximales de plomb, de cuivre et de nickel dans la colonne "Remarques" :</p> <p>En cas d'analyse à partir d'installations domestiques, un échantillon d'un litre est prélevé.</p>

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

La présente ordonnance est révisée pour être en adéquation avec le droit européen. Ainsi l'annexe 2, répertoriant les substances admises pour la fabrication des matériaux plastique a été modifiée.

La suppression de la liste des substances non évaluées dans l'annexe 10 fait sens et est beaucoup plus claire. Ainsi toutes les substances ne figurant pas dans l'annexe 10 peuvent être autorisées pour autant qu'un seuil de migration de 0.01 mg/kg dans la denrée ne soit pas dépassé et que ces substances ne soient pas des CMR.

L'annexe 4 est remaniée et les conditions de contact adaptées au niveau européen. Une notion de stabilité des matériaux réutilisables est introduite et paraît très pertinente. Ainsi la conformité du matériau se base toujours sur le résultat de migration obtenu lors du 3ème essai de contact **mais** si la migration d'une substance **augmente au cours des trois mesures**, le matériau ou l'objet **n'est pas conforme, même si les valeurs mesurées sont à chaque fois inférieures à la limite de migration spécifique (LMS)**. Par contre, il nous paraît difficile d'évaluer une augmentation significative si le taux est très inférieur à la LMS spécifique de migration.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art 11, al 2, let d	L'introduction de la phrase "les substances ci-après les substances ci-après qui ne figurent pas sur les listes de l'annexe 2 peuvent être utilisées dans la fabrication de matériaux et d'objets en matière plastique <u>pour autant qu'il n'en résulte aucun danger pour la santé du consommateur</u> ". Comment évaluer un danger pour le consommateur? Si les valeurs maximales des substances dont proviennent ces sels sont dépassées? Dans ce cas-là les substances sont interdites...	Supprimer la partie "pour autant qu'il n'en résulte aucun danger pour le consommateur" et remplacer par "pour autant que ces substances ne dépassent pas un seuil de...(donner une valeur comme par exemple celle des encres).
Annexe 4	La notion de stabilité introduite nous paraît très pertinente mais la notion d'augmentation significative nous paraît difficile à évaluer...surtout si les valeurs retrouvées sont très en dessous de la limite de migration spécifique (LMS).	Préciser un ordre de grandeur d'augmentation significative en pourcent pour aider à l'interprétation surtout dans le cas où les valeurs retrouvées sont très en deçà de la LMS.

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

Outre les modifications en lien avec leur aspect redondant dans la LDAI et l'une de ses ordonnances pour lesquelles, aucune objection n'est faite, les trois modifications concernant la tolérance à l'augmentation du délai d'entreposage du lait et le retrait des *Allioideae* de la liste des produits interdits à l'affouragement des animaux laitiers, semblent aller dans le sens d'une légère accentuation du risque sanitaire et diminution de la qualité du lait.

Si l'intérêt économique de ces modifications peut être entendu, la possible augmentation du risque pour la sécurité du consommateur et la qualité du produit pose question.

En effet, d'une part le délai d'entreposage du lait jusqu'à son acheminement vers un établissement de transformation passe d'une limitation maximale stricte de 48 heures à une condition de température sans limitation de temps spécifié. Ceci risque de mener à des abus pour lesquels l'exécutif (ici les cantons) disposera potentiellement de moins d'outils légaux pour rétablir la conformité.

D'autre part, des [études récentes](#) montrent le lien de causalité entre l'affouragement d'*Allioideae* à des animaux laitiers et la réduction de qualité organoleptique des fromages issus de ce lait. Il ne paraît donc pas pertinent d'abroger cette catégorie d'aliments à des fins uniquement de recherche en agro-alimentaire.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art 14 al.4	Une limitation maximale stricte devrait apparaître nonobstant l'abrogation des 48 heures	Le lait doit être livré dans ces conditions au plus tard 7 jours après la traite.
Art. 16, al 3	Cette nouvelle formulation négative de l'alinéa peut mener à des mauvaises interprétations dans le sens que le nettoyage n'est pas nécessaire forcément nécessaire après avoir vidé ces récipients ou citernes. Il vaut mieux formuler la phrase de manière positive.	Le nettoyage des récipients et citernes utilisés pour le lait qui n'est pas livré tous les jours (ou quotidiennement) doivent être nettoyés et désinfectés après chaque vidange (ou avant chaque nouvelle utilisation).
Annexe 1 ch.1 point 11	Voir commentaire ci-dessus	Non abrogé.

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Les encres de tatouage et de maquillage permanent ne peuvent contenir que les agents conservateurs admis à l'art. 54, al. 4, ODAIOUs pour les produits destinés à rester sur la peau.

Il est regrettable que le droit alimentaire ne se calque pas sur REACH pour la liste des substances à risque dans les objets en contact avec la peau. Pour les cantons dont la compétence sur les produits chimiques n'appartient pas au chimiste cantonal, il n'est pas possible de statuer sur les substances répertoriées dans REACH et des thématiques particulièrement importantes pour la toxicité humaine ne peuvent plus être contrôlées (exemple du Chrome VI dont la toxicité n'est plus à démontrer).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 22, al. 1 quater	L'entrée 72 de l'annexe XVII du règlement REACH, à laquelle il est fait référence dans cet article, exclut, entre autres, "les vêtements, les accessoires connexes, les articles chaussants ou les parties de vêtements, d'accessoires connexes ou d'articles chaussants constitués exclusivement de cuir naturel, de fourrures ou de peaux". En particulier en ce qui concerne le CrVI, où l'aspect sanitaire prévaut sur l'aspect environnemental, cette substance devrait également être mentionnée dans la législation alimentaire, car la suppression de la référence à l'art. 22, al. 2, ne permet plus d'évaluer ces produits selon la législation alimentaire.	Inclure les substances exclus de REACH dont notamment le CrVI dans l'OCCH.
Suppression de l'art. 22, al. 2		

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Pas de remarques particulières.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Les modifications apportées à cette ordonnance s'inscrivent dans la continuité directe des modifications de l'OAbCV afin de mieux s'adapter au nouveau règlement UE. Outre les nombreuses adaptations formelles et rédactionnelles, cette révision est marquée par l'introduction de nouvelles procédures en termes d'abattages et de contrôle des viandes abaissant clairement la maîtrise du risque pour le consommateur, en faveur de l'exploitant.

Pour les abattages occasionnels dans l'exploitation de provenance et leur contrôle y relatif, bien que l'effort d'introduire dans la législation des clarifications et précisions soit à saluer, le faible niveau d'exigence en terme d'autorisation (simple annonce), d'hygiène, d'infrastructures (simplification et délai transitoire long) et de contrôles *ante* et *postmortem* (réduit à l'appréciation de l'exploitant) pourrait représenter un danger accru en terme de Santé Publique pour une mince frange de la population exposée.

Quant aux exigences en terme de contrôle des viandes, l'introduction de l'appréciation du risque par examen principalement visuel représente une avancée significative dans le travail des assistants et vétérinaires officiels expérimentés mais augmente le risque d'avoir des contestations *a posteriori* du contrôle pour des maladies non décelables sans incision ou du fait de l'inexpérience du personnel nouvellement formé. Les critères du contrôle des viandes sous une forme approfondie doivent par conséquent être encore clairement définis dans l'annexe 6 afin d'éviter des procédures d'oppositions. Par ailleurs, cette plus grande latitude à approfondir le contrôle des viandes et à « envisager » plutôt qu'obliger l'AMV, pourrait accroître la responsabilité des cantons en cas de litige.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12a let.a	Le délai transitoire pour adapter les mesures d'hygiène doit être immédiat, il n'est pas concevable que des abattages occasionnels puissent être faits sans le respect a minima de l'annexe 3a	...immédiat...
Art. 12a let.b	Le délai transitoire pour adapter les infrastructures doit être plus court, il n'est pas concevable que des abattages occasionnels puissent être faits sans le respect a minima de l'annexe 2	...1 an...
Annexe 1, ch. 2.2, al. 1, let. b, point 2	Remplacer la terminologie actuelle « poursuite de l'habillage » par « autres opérations d'abattage » est une erreur de sémantique. Les définitions (dictionnaire Larousse) sont claires : « Abattage » = action de tuer, « Habillage » = préparation des carcasses à l'abattoir comprenant dépouille, éviscération, fente et parage des carcasses. L'habillage n'est donc pas une autre opération d'abattage, mais y fait suite. L'abattage s'effectue sur un animal. L'habillage s'effectue sur une carcasse.	Remplacer « l'éviscération et les autres opérations d'abattage » par « l'éviscération et les autres opérations d'habillage »
Ann.1 ch 5 al.2		

	Le terme grand abattoir n'a pas été reformulé comme expliqué dans le rapport et précisé à l'alinéa 1	Dans les abattoirs de volaille domestique ou d'oiseaux coureurs, exception faite des établissements de faible capacité, les personnes s'occupant de la volaille domestique vivante ou d'oiseaux coureurs, ou de la plumaison, doivent avoir un vestiaire et des toilettes séparés de ceux des autres employés
Ann 2, ch 5	Une capacité suffisante des installations de réfrigération et de congélation est importante, d'autant plus que qu'une autorisation n'est pas requise, lors de laquelle l'abaissement de la température dans un laps de temps fixé est précisée.	Des installations de réfrigération et, le cas échéant, de congélation de capacité suffisante doivent être disponibles ...
Ann 2, ch 6 et 7	Les textes sur le dispositif de nettoyage des mains (ch 6) et des dispositifs de nettoyage et de désinfection des outils (ch 7), on parle dans cet annexe "du poste de travail" au singulier. Dans l'annexe 3a sur les règles d'hygiène à respecter dans les locaux des exploitations de provenance, le texte concerne "Les personnes occupées ..." au pluriel. Aussi, le nouvel article 4 al 1 de l'OAbCV demande une séparation des activités propres et sales également pour les exploitations de provenance, ce qui laisse de la place pour une séparation dans l'espace et donc plusieurs postes de travail/plusieurs personnes travaillant en même temps. Les indications de l'annexe 2 concernant le dispositif de nettoyage des mains et les dispositifs de nettoyage des outils devraient tous être au pluriel.	6.1 Des dispositifs de nettoyage ... à proximité des postes de travail ... etc. 7 Près des postes de travail
Annexe 2, ch. 6.2.3	Le terme « système hygiénique de séchage des mains » n'est pas assez précis et posera problème lors des contrôles officiels : les systèmes de séchage des mains par courant d'air ou torchon en tissu sont-ils considérés comme hygiéniques ?	Remplacer « système hygiénique de séchage des mains » par « essuie-mains à usage unique »
Annexe 2, ch. 9	Afin d'éviter toute ambiguïté, il serait bon de préciser que les conteneurs destinés à recevoir les sous-produits animaux doivent être identifiés conformément aux prescriptions de l'OSPA. Les contrôles officiels ont démontré que ce point était souvent ignoré des exploitants.	Compléter « on disposera de récipients étanches et refermables en matière résistante à la corrosion, faciles à nettoyer » avec « , identifiés selon l'annexe 4, ch. 11 de l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant les sous-produits animaux »
Ann 3a, ch 5 et 6	Il ne suffit pas de garder les outils en un endroit propre. Les outils, postes de travail et équipements doivent également être nettoyés en cas de souillure.	Ch 6 Les locaux, postes de travail, équipements et outils doiventaprès l'abattage et en cas de souillure.
Ann 3a, ch 8	L'instruction "Les souillures visibles doivent être retirées à l'aide d'un couteau" mène au "tartinage" des souillures avec un couteau, pratique usuelle et pas hygiénique dans les petits abattoirs. Il faut plutôt reprendre la tournure de l'ann 3, ch 2.3 al 8	Toute contamination visible doit être éliminé par le parage ...

	De plus, non seulement les poils des lapins, mais aussi des plumes des volailles doivent être éliminés	... et les poils et plumes détachés à l'aide d'un papier sec.
Ann 4, ch 2	Tout en général, l'al 2 du ch 2 de cet annexe 4 reprend pour les chevaux, ce qui est déjà exigé pour toutes les espèces dans l'art 26 OAbCV, al 2 et 4, sauf qu'il y a ici un délai de 24h précisé.	Abroger al 2 du ch 2 de l'annexe 4
Annexe 6, 1.1.1	Les ganglions lymphatiques de la tête du pharynx (Lnn. rétropharyngeales) ne sont plus incisés ! Instrument central pour la détection précoce de la tuberculose bovine en Suisse (Fribourg 06.03.2013) et frontière est de la CH avec le Vorarlberg et le Tyrol.	<i>Compléter :</i> incision des ganglions lymphatiques de la tête du pharynx (Lnn. rétropharyngeales)
Annexe 6 ch. 1.1.	Les incisions des ganglions, poumons et foie doivent rester au moins pour les bovins de plus de 8 mois, en cas de contrôle des viandes « non élargi ».	Uniquement contrôle des viandes pour les bovins de plus de 8 mois et pas de différenciation entre contrôle des viandes et contrôle des viandes élargies.
Annexe 6, 1.1.5	L'incision du foie des bovins n'est plus prévue. Toutefois, elle est primordiale pour pouvoir détecter la microcoeliose, surtout les infestations légères. Cette parasitose est très souvent diagnostiquée.	<i>Compléter</i> palpation, incision de l'empreinte gastrique du foie (Facies visceralis) et de la base du lobe de Spiegel (Processus caudatus) pour l'examen des canaux biliaires
Annexe 6 Ch. 5.1	L'incision du cœur et des poumons devait rester dans le contrôle des viandes « non élargi » (découverte de <i>cysticercus ovis</i> et foyers de pneumonie/abcès internes)	Ajouter l'incision du cœur et poumons dans le « contrôle des viandes »
Ann. 7 titre 2	La modification du titre est substantielle et n'apporte rien	Lapins domestiques, volaille domestique et oiseaux coureurs.
Ann. 7 ch. 3.1.3 et 3.1.9	Abrogation non justifiée	Maintien des 2 chiffres

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

La modification, c'est-à-dire que les annexes sont uniquement disponibles électroniquement sur le site web de l'OSAV afin de diminuer le temps nécessaire aux modifications & adaptations, est bienvenue.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Nous saluons l'introduction de l'article 12 qui devrait permettre d'éviter des contaminations involontaires avec des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies, ce qui renforce la sécurité alimentaire. La mise en œuvre de la motion Silberschmidt 20.4339 est insuffisamment précise et mériterait d'être développée pour protéger davantage les consommateurs contre les tromperies, notamment pour les denrées alimentaires dont les propriétés organoleptiques s'altèrent avec de longues durées de congélation.

Nous saluons également le fait que le "don alimentaire" soit introduit, par le biais d'un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes sur le principe favorables à l'introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la "redistribution des denrées alimentaires" en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu'il s'agit de s'assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute "redistribution de denrées alimentaires". En outre, concernant la notion de responsabilité, il s'agit d'être attentif au fait que l'établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 al. 8	Nous proposons de supprimer le terme " visible " dans l'art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne " proposition de modification ").	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.
Art. 25 al 4	Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne " proposition de modification ").	Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle

	<p>De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme " consommateur " par celui de " consommateur final " (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne " proposition de modification ").</p> <p>Alinéa 4 point b : manque de clartés et des précisions concernant les denrées alimentaires du commerce de détail</p> <p>Pour des questions de qualité et de protection contre les tromperies, la date de congélation devrait au minimum figurer sur le produit</p>	<p>règle :</p> <p>a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ; b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u>. <u>Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u></p> <p>Préciser le type de denrées alimentaires du commerce de détail qui ne peuvent pas emballer pour la congélation.</p> <p>Ajouter un alinéa ici ou dans l'art 14 OIDAAL précisant que les produits congelés en vrac doivent porter la date de congélation.</p>
<p>Art. 27a al. 1</p>	<p>Il serait utile, concernant la notion d'"établissement du secteur alimentaire" d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs " (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne " proposition de modification ").</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (" Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ") (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne " proposition de modification ").</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (" jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ") n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne " proposition de modification ").</p>	<p>Art. 27a</p> <p><u>1 Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIUOs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2 :</u></p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ; b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAAL ;</p>

		c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDA.
Art. 27 al 2	<p>L'introduction de la notion de " manipulation " peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression " qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 " (cf. texte supprimé dans la colonne " proposition de modification ").</p> <p>Nous proposons de remplacer le terme " condition " à l'al. 2 let. e par celui de " propriété " (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne " proposition de modification ").</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne " proposition de modification ").</p> <p>Alinéa 2 e : conditions organoleptiques</p>	<p>Art 27a</p> <p>2 Les établissements du secteur alimentaire (<u>art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOUs</u>) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p> <p>a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ;</p> <p>b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ;</p> <p>c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ;</p> <p>d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDA ;</p> <p>e. les conditions <u>propriétés</u> organoleptiques ;</p> <p>f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (<u>art. 83 ODAIOUs</u>).</p> <p>A remplacer par "qualités organoleptiques"</p>
Art. 29 et 41	<p>Les dispositions concernant la réfrigération des carcasses et des animaux abattus après abattage (rapidité après abattage, températures cibles, etc.) sont dispersées entre l'article 17 OAbCV, l'annexe 3 OHyAb (pour la volaille: ann 3, ch. 3.1, al 3; pour le gibier: ann 3, ch. 3.2.1, al 1; pour les poissons: ann. 3, ch 3.3 al 4 et pour les grenouilles ann 3, ch. 3.4) et les art. 29 et 41 de l'OHyg; De plus, l'OHyg autorise un transport non réfrigéré de 2 heures</p>	<p>Clarifier l'interface entre les trois ordonnances: Les dispositions concernant la réfrigération des carcasses et animaux abattus doivent être consolidées et rendues cohérentes dans ces trois ordonnances.</p>

	(pas forcément dans le but de la découpe/transformation à chaud) ce qui n'est pas prévue par la législation sur l'abattage.	
Art. 69, al. 3	Nous proposons d'élargir la population concernée : ou à des fins médicales spéciales pas uniquement pour les nourrissons de moins de dix mois.	Les établissements du secteur alimentaire qui fabriquent des préparations déshydratées pour nourrissons ou des denrées alimentaires déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois ou à des fins médicales spéciales , présentant un risque lié à Cronobacter spp., surveillent les lieux de transformation et les équipements utilisés en vue de détecter la présence d'Enterobacteriaceae dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Pas de remarques particulières.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	<p>Selon l'art. 6, al. 1 ODAIOUs, de faibles proportions de denrées alimentaires qui sont, contiennent ou sont issues de plantes génétiquement modifiées sont tolérées sans autorisation. Selon l'art. 6, al. 4 ODAIOUs, les matériaux génétiquement modifiés tolérés dans les denrées alimentaires conformément à l'art. 6, al. 1, sont énumérés à l'annexe 2.</p> <p>Il est prévu d'ajouter le coton à l'annexe 2. Pourquoi le coton est-il éligible à l'extension de l'annexe 2 ? Quel est le lien entre le coton et les produits alimentaires ?</p>	<p>Vérifier si les matières OGM du coton peuvent être prises en considération pour l'annexe 2 sur la base de l'article 6, paragraphe 1.</p>
Annexe 2	<p>Le soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.</p>	<p>Indiquer une seule fois le soja MON 89788 (MON-89788-1)</p>

Monsieur le Conseiller fédéral
Alain Berset
Chef du Département fédéral de l'intérieur
Inselgasse 1
3003 Berne

Réf. : 22_COU_5866

Lausanne, le 25 janvier 2023

Consultation relative au projet Stretto 4 - révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires

Monsieur le Conseiller fédéral,

En date du 30 septembre 2022, vous avez fait parvenir à la Chancellerie d'Etat le projet de révision cité en titre pour consultation, ce dont nous vous remercions.

De manière générale, le Conseil d'Etat du Canton de Vaud salue les modifications apportées par la révision des ordonnances visant à poursuivre l'harmonisation globale du droit alimentaire avec le droit européen.

Sur le détail des modifications légales proposées, le formulaire de réponse à la consultation que nous remettons en annexe rassemble les commentaires détaillés du Conseil d'Etat relatifs aux ordonnances en révision. Cela étant, le Gouvernement vaudois tient à mettre en exergue les remarques suivantes :

1. Le Conseil d'Etat salue l'intégration du don alimentaire dans la législation sur les denrées alimentaires. Il est ainsi favorable à l'introduction d'un nouvel art. 27a de l'Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg; RS 817.024.1) qui prévoit la réglementation de la redistribution des denrées alimentaires en droit suisse et qui reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement européen (UE) 2021/382 du 3 mars 2021.

Toutefois, nous constatons que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement (UE) 2021/382.

A cet égard, nous relevons qu'il importe, d'une part, de s'assurer que tous les acteurs de la redistribution ou du don alimentaire garantissent la sécurité alimentaire dans le cadre de toute redistribution de denrées alimentaires ou de don alimentaire et, d'autre part, d'être attentif au fait que tout établissement qui redistribue des aliments ou tout acteur de don alimentaire est responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires au sens de l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs.

Dès lors, le Conseil d'Etat est d'avis qu'il convient d'apporter des modifications au projet soumis et il demande à l'OSAV de bien vouloir revoir cette disposition en tenant compte des remarques qui figurent dans ledit formulaire de réponse joint.

A ce sujet encore, le Conseil d'Etat tient cela étant à saisir l'occasion de la présente pour souligner qu'il accorde beaucoup d'importance à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans une perspective à la fois de soutien aux personnes en difficulté et aux actions caritatives, mais aussi de durabilité. Ainsi, il souhaite inviter le Conseil fédéral à garder à l'esprit qu'il est opportun de maintenir de la souplesse dans la régulation du domaine du droit des denrées alimentaires – dans la mesure où cela est envisageable et donc dans le cadre notamment des réglementations nationales et supranationales déjà existantes, nécessaires en termes de santé publique. En effet, il s'agit d'éviter de générer une situation de surréglementation qui ne laisserait plus suffisamment de marge de manœuvre aux acteurs de la redistribution alimentaire pour œuvrer de manière efficace. Toutefois, dans ce cadre, il conviendrait de mieux tenir compte de la situation des personnes souffrant d'allergies, par exemple à l'art. 39 al. 1bis de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels et à l'art.11 al. 7bis de l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires.

2. En ce qui concerne la mise en œuvre de la motion parlementaire Savary (18.4411) qui propose l'introduction de contrôles supplémentaires dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles (appellations protégées de produits agricoles, AOP, IGP, montagne, alpage) par des « agents de vigilance », le Conseil d'Etat vaudois y est opposé.

Le Conseil d'Etat est d'avis que la mise en œuvre de cette motion, qui autoriserait des organismes privés ad hoc d'effectuer des contrôles et de signaler les infractions aux autorités d'exécution cantonales, complexifierait la situation actuelle.

En effet, nous considérons que l'introduction dans le droit alimentaire d'un organisme de contrôle supplémentaire n'apporterait aucune valeur ajoutée à la situation actuelle. Bien au contraire, l'application du droit alimentaire exigerait de la part des autorités d'exécution cantonales, de nouvelles investigations, un travail de coordination important afin d'éviter les doubles contrôles et, si nécessaire, d'ordonner des mesures administratives et pénales. Il en résulterait de fortes pressions sur les entreprises par des charges administratives et des coûts supplémentaires inutiles.

Par ailleurs, nous rappelons dans ce contexte que le Conseil fédéral avait dans un premier temps (en date du 20 février 2019) proposé de rejeter la motion Savary pour les mêmes raisons qu'évoquées plus haut.

Par conséquent, le Gouvernement vaudois est d'avis que la mise en œuvre de ladite motion doit être rejetée.

Le Conseil d'Etat du Canton de Vaud vous remercie par avance de bien vouloir prendre en considération ses déterminations et vous prie de croire, Monsieur le Conseiller fédéral, à l'assurance de sa parfaite considération.

AU NOM DU CONSEIL D'ETAT

LA PRESIDENTE



Christelle Luisier Brodard

LE CHANCELIER



Aurélien Buffat

Annexe

- Formulaire de réponse à la consultation

Copies

- Office des affaires extérieures du Canton de Vaud
- Imr@blv.admin.ch



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Conseil d'Etat vaudois
Sigle entreprise / organisation / service : CE-VD
Adresse, lieu : Château cantonal, 1014 Lausanne
Interlocuteur :
N° de téléphone : [021 316 40 40](tel:0213164040)
E-mail : info.chancellerie@vd.ch
Date : 25.01.2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels.....	4
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	6
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	7
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes.....	9
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait.....	11
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	12
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	17
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	19
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	21
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	24
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	25
13	DFI : ordonnance sur les boissons.....	28
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public.....	32
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.....	37
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	38
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain.....	39
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	41
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	44
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	45
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	50
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	54
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	55

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

- La présente révision prévoit l'intégration du don alimentaire dans la législation sur les denrées alimentaires. L'introduction, dans ce but, d'un nouvel art. 27a de l'Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg; RS 817.024.1) qui prévoit la réglementation de la redistribution des denrées alimentaires en droit suisse et qui reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement européen (UE) 2021/382 du 3 mars 2021, doit être saluée. Toutefois, le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement (UE) 2021/382. A cet égard, il doit être relevé qu'il importe, d'une part, de s'assurer que tous les acteurs de la redistribution ou du don alimentaire garantissent la sécurité alimentaire dans le cadre de toute redistribution de denrées alimentaires ou de don alimentaire et, d'autre part, d'être attentif au fait que tout établissement qui redistribue des aliments ou tout acteur de don alimentaire est responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires au sens de l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIU. Dès lors, le nouvel art. 27a doit être revu en tenant compte des remarques qui figurent dans le formulaire de réponse joint.
- En ce qui concerne la mise en œuvre de la motion parlementaire Savary 18.4411 qui propose l'introduction de contrôles supplémentaires dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles (appellations protégées de produits agricoles, AOP, IGP, montagne, alpage) par des « agents de vigilance », le projet doit être rejeté dans la forme projetée.

La mise en œuvre de cette motion, qui autoriserait des organismes privés *ad hoc* d'effectuer des contrôles et de signaler les infractions aux autorités d'exécution cantonales, complexifierait la situation actuelle. En effet, l'introduction dans le droit alimentaire d'un organisme de contrôle supplémentaire n'apporterait aucune valeur ajoutée à la situation actuelle. Bien au contraire, l'application du droit alimentaire exigerait de la part des autorités d'exécution cantonales, de nouvelles investigations, un travail de coordination important afin d'éviter les doubles contrôles et, si nécessaire, d'ordonner des mesures administratives et pénales. Il en résulterait de fortes pressions sur les entreprises par des charges administratives et des coûts supplémentaires inutiles.

Par ailleurs, il convient de rappeler dans ce contexte que le Conseil fédéral avait dans un premier temps (en date du 20.02.2019) proposé de rejeter la motion Savary pour les mêmes raisons qu'évoquées plus haut. Par conséquent, la mise en œuvre de ladite motion doit être rejetée.

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 Abs. 1 Ziff 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

En ce qui concerne la mise en œuvre de la motion parlementaire Savary 18.4411 qui propose l'introduction de contrôles supplémentaires dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles (appellations protégées de produits agricoles, AOP, IGP, montagne, alpage) par des « agents de vigilance », le projet doit être rejeté dans la forme projetée.

La mise en œuvre de cette motion, qui autoriserait des organismes privés *ad hoc* d'effectuer des contrôles et de signaler les infractions aux autorités d'exécution cantonales, complexifierait la situation actuelle. En effet, l'introduction dans le droit alimentaire d'un organisme de contrôle supplémentaire n'apporterait aucune valeur ajoutée à la situation actuelle. Bien au contraire, l'application du droit alimentaire exigerait de la part des autorités d'exécution cantonales, de nouvelles investigations, un travail de coordination important afin d'éviter les doubles contrôles et, si nécessaire, d'ordonner des mesures administratives et pénales. Il en résulterait de fortes pressions sur les entreprises par des charges administratives et des coûts supplémentaires inutiles. Par ailleurs, il convient de rappeler dans ce contexte que le Conseil fédéral avait dans un premier temps (en date du 20.02.2019) proposé de rejeter la motion Savary pour les mêmes raisons qu'évoquées plus haut. Par conséquent, la mise en œuvre de ladite motion doit être rejetée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	ersatzlos streichen
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-

Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomausstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels		
Remarques générales		
<p>Approbation.</p> <p>Nous n'avons pas de remarques ni de propositions de modification à apporter.</p>		
Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Nous saluons le fait que le vétérinaire officiel soit responsable de la formation continue du personnel de l'établissement liée aux tâches du contrôle des viandes, ceci permettra de mieux encadrer cette formation et d'harmoniser les procédures et le contrôle.

- Pour éviter les nombreuses confusions possibles, il convient impérativement de remplacer la nouvelle utilisation « exploitation de provenance » en lien avec les abattages occasionnels, dans l'OAbCV mais également partout où cela apparaît, puisqu'elle est très souvent utilisée ailleurs pour désigner l'exploitation dont des animaux sont originaires (BDTA, document d'accompagnement, OFE, etc.). Par ailleurs, ce ne sont pas toujours des exploitations agricoles qui pratiquent ces abattages. Enfin, supprimer tout contrôle signifierait également qu'il n'y a jamais d'inspection des processus (OPCNP), ce qui implique que ces structures n'auront plus aucune surveillance. Cela induit également une inégalité de traitement trop importante avec des EFC. A noter que dans la pratique, c'est bien dans ces structures « à domicile » qu'il y a le moins de connaissances, en protection des animaux comme en hygiène.
- Il y aurait désormais plusieurs émoluments possibles par animal et selon le type de contrôle : contrôle ante mortem sommaire vs normal ; contrôle des viandes standard vs élargi, AO/VO ou personnel de l'abattoir, etc. La gestion des saisies dans Fleko deviendra beaucoup trop complexe
- Les règles concernant les contrôles officiels dans les établissements de faible capacité ou pour la volaille et lapins ne sont plus claires
- Rendre le VO responsable de la formation du personnel d'un abattoir est lourd de conséquences. Celle-ci doit reposer sur les formations dispensées par l'OSAV

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, al. 1, let. a, pt 1 & art. 3, let. p	L'expression « exploitation de provenance » sème la confusion.	Remplacer par « abattoirs occasionnels » ou « sites d'abattages occasionnels », etc
Art.3	La définition du gibier n'est pas la même que dans l'ODAIAn est peut porter à confusion	Modifier l'ODAIAn pour reprendre la définition du gibier sauvage et d'élevage.
Art. 3, let. e et f	Les définitions n'ont pas été modifiées ; la correspondance avec la définition du gibier dans l'ODAIAn n'est plus claire	Reprendre les appellations « d'élevage » ou « sauvage » dans l'ODAIAn
Art 4 & 5	Les deux articles actuels portent le même titre : « Principe »	L'art. 5 actuel devrait être inséré dans le 4.
Art. 17, al. 1bis	Puisque le gibier ne fait plus partie du bétail de boucherie selon la nouvelle définition, quelle t° doit s'appliquer pour cette catégorie ?	Rajouter une indication de t° pour le gibier

Art. 26a	3 phrases/règles en un alinéa, et tous trois imprécis. Qui contrôle, ou de quel type de contrôle parle-t-on ? 3 ^e phrase : il n'y a donc plus aucun contrôle pour les occasionnels ?	« Les animaux destinés à l'abattage doivent être soumis à un contrôle avant et après l'abattage, sauf dans le cas des abattages occasionnels »
Art. 28, al. 3	Comment seront calculés les émoluments en cas de « contrôle sommaire » ? Il s'agira probablement de 2 VO différents, sur site + à l'abattoir. De plus, comment gérer les saisies dans Fleko ?	Revoir l'ensemble pour avoir une gestion de calcul rationnelle, et adapter l'art. 60 en conséquence
Art. 29, al. 2	« peuvent être soumis » ?	Préciser « abattus dans un abattoir autorisé sont soumis »
Art. 44 & 54	Grande confusion et le personnel de l'établissement semble avoir le même « pouvoir » qu'un AO	Rédiger ou compléter
Art. 53, al. 1, let. j	Cette responsabilité n'est pas cohérente avec le libellé de l'art. 54, al. 1, let. b	Cf. art. 54
Art. 53, al. 2	Il n'y a plus d'indication de présence pour les EFC	Faire un alinéa ou un article spécifique pour mentionner quelle présence est requise au minimum dans un EFC
Art. 53, al. 4	Il est impensable que les VO aient cette responsabilité, extrêmement lourde et qui décharge l'établissement de manière inexplicable	Prévoir un autre dispositif, év. formation au niveau de l'OSAV
Art. 54, al. 1, let. b	Si l'AO est sous la responsabilité du VC, comment peut-on mettre la responsabilité de leurs décisions sur le VO ? (art. 53, al. 1, let. j) Par ailleurs, contacter un VO par téléphone revient au même que d'être sous sa responsabilité...	Enlever « sous la resp. du VC » et éventuellement le déplacer comme une règle plus générale
Art. 57, al. 1	Fleko est une abréviation allemande	Définir au début, ou utiliser « BDCV »

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 13, al.3 Annexe 8	<p>« l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, »</p> <p><u>Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ?</u></p> <p>L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00.</p> <p>Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), "la mention de la date de durabilité n'est pas requise".</p>	Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »
Art. 17	<p>Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ..." ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch" in Art. 17 Abs. 4</p>	

	<p>wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.</p> <p>Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.</p>	
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. A	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird.</p> <p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn</p> <p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>

Art. 17	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ol style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18	<p>La tolérance pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans passe à 0.8% mais pourquoi différencier ces vins-là des autres ?</p>	<p>Harmoniser les pratiques afin de ne pas discriminer certains vins par rapport aux autres.</p>

Art. 18	L'harmonisation avec le droit européen autorise une tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.	Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	
Art. 21 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV). Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."
Art. 22	Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"	Titel: Erforderliche Angaben

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art 2	La définition du gibier n'est pas la même que dans l'ODAIA n'est peut porter à confusion	Reprendre les définitions du gibier selon le texte de l'OAbCV
Art. 2, let. c	Formulé ainsi, des oiseaux élevés en enclos seraient tous du gibier...	Reformuler « mammifères terrestres et oiseaux sauvages en liberté ou détenus en enclos »
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst.c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse.</p> <p>Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen.</p> <p>"Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutertzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
Anhang 1	Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

	Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.	

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »
Annexe 3, partie B	Les valeurs maximales suivantes ont été supprimées : Cadmium, mercure, plomb : boissons sans alcool ; légumes et fruits. Concernant les fruits et légumes, la suppression de valeurs de référence pour cette catégorie générique au profit de valeurs de référence spécifique à certains fruits et légumes signifie qu'il n'y aura pas de valeurs de référence pour les fruits et légumes non listés.	Ne pas supprimer la catégorie générique fruits et légumes, tout en précisant des valeurs spécifiques lorsque celles-ci sont connues pour certains fruits et légumes spécifique.
Annexe 5	Les légumes de famille des cucurbitacées, dans laquelle on trouve les courges, courgettes, concombres, cornichons, melons, chayottes, potirons, potimarrons, pastèques, pâtissons, etc., ont la faculté d'assimiler les POPs. Le mécanisme précis n'est pas encore bien connu, mais certaines hypothèses ont été proposées. Premièrement, l'exsudat racinaire contient une substance permettant de mobiliser les PCDD/Fs attachés à la matière organique du sol. Les cucurbitacées peuvent ensuite activement assimiler des composés hydrophobes grâce à une protéine. À cause de ces deux propriétés, les cucurbitacées, bien que les parties consommées de la plante ne poussent pas dans le sol, sont les végétaux pouvant accumuler le plus de PCDD/Fs.	Proposer un seuil de concentration maximal en PCDD/Fs pour les légumes de la famille des cucurbitacées
Annexe 6	L'Ocont ne contient pas de valeurs de référence en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) pour les céréales, les fruits et les légumes. Bien que leurs teneurs en HAP soient modérées, elles sont consommées en grandes quantités. Dans le contexte d'une situation de contamination des sols aux dioxines comme celle de Lausanne, le dispositif de l'OSol, qui est basé sur des scénarios conservateurs, est plus protecteur que le dispositif de l'Ocont. De	Proposer un seuil de concentration maximal en HAP pour les céréales, les légumes et les fruits Améliorer la cohérence entre les dispositifs de protection des sols (OSol) et des denrées alimentaires (OCont), par exemple en fournissant des valeurs indicatives de

	<p>plus, il y a un manque de cohérence entre les dispositifs de protection des sols (OSol) et des denrées alimentaires (OCont).</p> <p>Les denrées alimentaires qui contribuent le plus à l'exposition aux Substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) sont le poisson, les fruits et les produits à base de fruits, les œufs ainsi que les produits à base d'œufs.</p>	<p>sols correspondant à une contamination potentielle des denrées animales.</p> <p>Proposer un seuil de concentration maximal en PFAS pour le poisson, les fruits et les produits à base de fruits, les œufs ainsi que les produits à base d'œufs</p>
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstwertes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu</p>	Auf Streichung des Höchstwertes verzichten.

	Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.	
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 1	<p>Niacin</p> <p>Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden.</p> <p>Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid; 230 mg wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</p>

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.	
Art. 40 Abs. 4 ^{quater}	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil kann ausnahmsweise unterschritten werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt.</i>"</p>
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	

Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.
----------	---	--

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Approbation avec remarques / propositions de modification selon le tableau ci-dessous.

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al. 1	Afin d'éviter tout risque de confusion, nous proposons d'ajouter le terme « et » entre la let. a et la let. b de l'al.1 (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.

<p>Art. 38 Abs. 1 Bst. b</p>	<p>Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.</p>	<p>Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"</p>
<p>Art. 58 al. 4</p>	<p>L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 58, al. 4 Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u></p>
<p>Art. 75 Abs. 1 und 2</p>	<p>Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.</p>	<p>Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.</p>
<p>Art. 79 Abs. 2</p>	<p>Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.</p>	<p>Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.</p>

<p>Art. 119 Abs. 1 Bst. c</p>	<p>Betreffend der Süßung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.</p>	<p>Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"</p>
<p>Art. 121 Bst. b</p>	<p>Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.</p>	<p>Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.</p>
<p>Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt</p>	<p>Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.</p>	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p>

		<p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin</p> <p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition</p> <p>London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>"</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>"</p>
Art. 144 Abs. 2 ^{bis} und Abs. 5	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin</p> <p>Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkekategorien so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden.</p> <p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie:</p> <p>"Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

- Il serait bienvenu d'avoir enfin des indications précises sur la qualité de l'eau directement dans l'OHyPL

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 3 et annexe 1	La qualité de l'eau est importante en production laitière, où l'on exige qu'elle soit équivalente à l'eau potable. Selon la nouvelle tablelle, les germes mésophiles et/ou les entérocoques disparaîtraient des analyses à faire chez l'exploitant (= installations domestiques + en récipients/fontaines). Cette modification n'est pas expliquée dans le rapport	Préciser ce qu'on entend par « installations domestiques » ou ce qui est à contrôler dans l'OHyPL
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.

	Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	
Art. 7 let. h	La définition n'est pas suffisamment explicite et ne permet pas d'avoir une position claire quant aux bâtiments collectifs abritant au moins un locataire.	Ajout des exemples repris de l'art. 5 let. i LDAI en y ajoutant les bâtiments collectifs abritant au moins un locataire ou inclure ceux-ci directement au niveau de l'art. 5, let. i LDAI. Par exemple : installation accessible au public ou bain accessible au public: installation ou bain accessible à tous ou à un groupe de personnes autorisées, non destinés à une utilisation dans un cadre familial; telle que l'installation de baignade des hôpitaux, des établissements médico-sociaux, des hôtels ou des bâtiments collectifs abritant au moins un locataire.
Art. 14, al. 1	Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques	Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern

	abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	(Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf»). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter

		organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur

	sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

- Compléter avec des paramètres d'analyse précis

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 19	Incertain	Compléter avec les mêmes paramètres que l'on trouve dans l'OPBD

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
Art. 5a	<p>Par dérogation à la réglementation européenne, des limites maximales plus élevées s'appliquent à certaines substances contenues dans les encres de tatouage et les encres de maquillage permanent (art. 5, annexe 2).</p>	<p>La réglementation Suisse devrait suivre la réglementation Européenne et ne devrait pas être plus laxiste en vue des enjeux de santé publique.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1 quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)". Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>

<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

	<p>Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>"Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

- Remplacer impérativement l'expression « exploitation de provenance »
- Le concept de contrôle de la gestation doit être revu : toutes les espèces de bétail concernées, & préciser la suite de procédure en cas de constat à $\geq 2/3$. Que se passe-t-il avec le document ?

La préparation à l'élimination des sous-produits animaux est importante pour garantir une élimination de ces déchets sans risques sanitaires. La transparence et la traçabilité des sous-produits animaux permettent d'orienter vers l'élimination la plus adaptée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10	Le pH mériterait d'être introduit, et le nom « microbiologique » n'est pas vraiment adapté	« Analyse d'évaluation des viandes » ou « Analyse d'investigation des viandes »
Annexe 1, ch. 1.7	Ces conditions doivent être cumulatives	Rajouter « et » avant chaque nouvelle lettre
Annexe 2, ch. 9	9.1 N'y a-t-il pas d'exigence concernant l'étiquetage des récipients et la classification des sous-produits animaux ? Une référence à l'OSPA pourrait être utile (art. 19). 9.2 mentionner la responsabilité du détenteur d'acheminer les sous-produits animaux vers un centre de collecte (art. 36 OSPA)	
Annexe 6, pt 4.1.17	Quelle est la mesure à prendre en cas de résultat défavorable ?	Compléter dans l'annexe 7
Annexe 6, ch. 5	Le contrôle de l'utérus n'est pas mentionné pour les ovins/caprins	Harmoniser avec les autres espèces
Annexe 6, pt 6.1.1	« contrôle quotidien » n'est pas adapté	Retirer, la suite de la phrase suffit

Annexe 6, ch. 8, pt 8.3	Le dépistage de Trichines n'est pas mentionné pour le gibier sauvage/sanglier, contrairement aux porcs et équidés	Rajouter « trichinelles » chez le sanglier
Annexe 7, pt 1.3.3, let. b	Est-ce que l'on parle de trichinelles ou de cysticerques ?	Adapter/mentionner cysticerques
Annexe 12	Au vu de la check-list de l'OSAV pour les inspections annuelles, cette annexe est très incomplète et dépassée	Supprimer ou créer nouveau modèle, plus complet

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

OAdd : Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnance (p.ex.à celles dans l'ODAIÖV avec le dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, 	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p> <p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>

	Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.	
Anhang 4	Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.

<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen</p>	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen." Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	<p>"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind</p>
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktespezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <p>1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse</p>

	<p>Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlauslegungen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>6 Rahm, Butter</p> <p>7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten)</p> <p>8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen</p> <p>9 Eiprodukte</p> <p>10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen</p> <p>11 Brot</p> <p>12 Teigwaren</p> <p>13 Tofu, Tempeh</p> <p>14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)</p> <p>15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p> <p>16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d’un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l’introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement européen (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n’apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement (EU) 2021/382 et relevons à cet effet qu’il s’agit de s’assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s’agit d’être attentif au fait que l’établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Approbation avec remarques / propositions de modification selon le tableau ci-dessous.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 a.l. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l’art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l’entreposage de l’une des substances ou de l’un des produits provoquant des allergies ou d’autres réactions indésirables visés à l’annexe 6 de l’ordonnance du DFI concernant l’information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l’entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l’absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.

<p>Art. 25 al. 4</p>	<p>Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle :</p> <p>a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ; b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u>. <u>Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u></p>
<p>Art. 27a al. 1</p>	<p>Il serait utile, concernant la notion d'«établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 27a 1 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIUOs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</u></p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ; b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ; c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité</p>

		minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, ODAI.
Art. 27a al. 2	<p>L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. texte supprimé dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art 27a 2 Les établissements du secteur alimentaire (<u>art. 2 al. 1 ch.1, ODAIUs</u>) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ; b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ; c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ; d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, ODAI ; e. les conditions propriétés organoleptiques ; f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaire et les objets usuels (<u>art. 83 ODAIUs</u>).

--	--	--

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.	Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Conseil d'Etat vaudois
Sigle entreprise / organisation / service : CE-VD
Adresse, lieu : Château cantonal, 1014 Lausanne
Interlocuteur :
N° de téléphone : [021 316 40 40](tel:0213164040)
E-mail : info.chancellerie@vd.ch
Date : 25.01.2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	4
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	6
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	7
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	9
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	11
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	12
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	17
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	19
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	21
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	24
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	25
13	DFI : ordonnance sur les boissons	28
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	32
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets	37
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	38
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	39
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	41
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	44
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	45
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	50
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	54
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	55

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

- La présente révision prévoit l'intégration du don alimentaire dans la législation sur les denrées alimentaires. L'introduction, dans ce but, d'un nouvel art. 27a de l'Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg; RS 817.024.1) qui prévoit la réglementation de la redistribution des denrées alimentaires en droit suisse et qui reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement européen (UE) 2021/382 du 3 mars 2021, doit être saluée. Toutefois, le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement (UE) 2021/382. A cet égard, il doit être relevé qu'il importe, d'une part, de s'assurer que tous les acteurs de la redistribution ou du don alimentaire garantissent la sécurité alimentaire dans le cadre de toute redistribution de denrées alimentaires ou de don alimentaire et, d'autre part, d'être attentif au fait que tout établissement qui redistribue des aliments ou tout acteur de don alimentaire est responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires au sens de l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs. Dès lors, le nouvel art. 27a doit être revu en tenant compte des remarques qui figurent dans le formulaire de réponse joint.
- En ce qui concerne la mise en œuvre de la motion parlementaire Savary 18.4411 qui propose l'introduction de contrôles supplémentaires dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles (appellations protégées de produits agricoles, AOP, IGP, montagne, alpage) par des « agents de vigilance », le projet doit être rejeté dans la forme projetée.

La mise en œuvre de cette motion, qui autoriserait des organismes privés *ad hoc* d'effectuer des contrôles et de signaler les infractions aux autorités d'exécution cantonales, complexifierait la situation actuelle. En effet, l'introduction dans le droit alimentaire d'un organisme de contrôle supplémentaire n'apporterait aucune valeur ajoutée à la situation actuelle. Bien au contraire, l'application du droit alimentaire exigerait de la part des autorités d'exécution cantonales, de nouvelles investigations, un travail de coordination important afin d'éviter les doubles contrôles et, si nécessaire, d'ordonner des mesures administratives et pénales. Il en résulterait de fortes pressions sur les entreprises par des charges administratives et des coûts supplémentaires inutiles.

Par ailleurs, il convient de rappeler dans ce contexte que le Conseil fédéral avait dans un premier temps (en date du 20.02.2019) proposé de rejeter la motion Savary pour les mêmes raisons qu'évoquées plus haut. Par conséquent, la mise en œuvre de ladite motion doit être rejetée.

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 Abs. 1 Ziff 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

En ce qui concerne la mise en œuvre de la motion parlementaire Savary 18.4411 qui propose l'introduction de contrôles supplémentaires dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles (appellations protégées de produits agricoles, AOP, IGP, montagne, alpage) par des « agents de vigilance », le projet doit être rejeté dans la forme projetée.

La mise en œuvre de cette motion, qui autoriserait des organismes privés *ad hoc* d'effectuer des contrôles et de signaler les infractions aux autorités d'exécution cantonales, complexifierait la situation actuelle. En effet, l'introduction dans le droit alimentaire d'un organisme de contrôle supplémentaire n'apporterait aucune valeur ajoutée à la situation actuelle. Bien au contraire, l'application du droit alimentaire exigerait de la part des autorités d'exécution cantonales, de nouvelles investigations, un travail de coordination important afin d'éviter les doubles contrôles et, si nécessaire, d'ordonner des mesures administratives et pénales. Il en résulterait de fortes pressions sur les entreprises par des charges administratives et des coûts supplémentaires inutiles. Par ailleurs, il convient de rappeler dans ce contexte que le Conseil fédéral avait dans un premier temps (en date du 20.02.2019) proposé de rejeter la motion Savary pour les mêmes raisons qu'évoquées plus haut. Par conséquent, la mise en œuvre de ladite motion doit être rejetée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	ersatzlos streichen
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-

Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomausstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels		
Remarques générales		
<p>Approbation.</p> <p>Nous n'avons pas de remarques ni de propositions de modification à apporter.</p>		
Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Nous saluons le fait que le vétérinaire officiel soit responsable de la formation continue du personnel de l'établissement liée aux tâches du contrôle des viandes, ceci permettra de mieux encadrer cette formation et d'harmoniser les procédures et le contrôle.

- Pour éviter les nombreuses confusions possibles, il convient impérativement de remplacer la nouvelle utilisation « exploitation de provenance » en lien avec les abattages occasionnels, dans l'OAbCV mais également partout où cela apparaît, puisqu'elle est très souvent utilisée ailleurs pour désigner l'exploitation dont des animaux sont originaires (BDTA, document d'accompagnement, OFE, etc.). Par ailleurs, ce ne sont pas toujours des exploitations agricoles qui pratiquent ces abattages. Enfin, supprimer tout contrôle signifierait également qu'il n'y a jamais d'inspection des processus (OPCNP), ce qui implique que ces structures n'auront plus aucune surveillance. Cela induit également une inégalité de traitement trop importante avec des EFC. A noter que dans la pratique, c'est bien dans ces structures « à domicile » qu'il y a le moins de connaissances, en protection des animaux comme en hygiène.
- Il y aurait désormais plusieurs émoluments possibles par animal et selon le type de contrôle : contrôle ante mortem sommaire vs normal ; contrôle des viandes standard vs élargi, AO/VO ou personnel de l'abattoir, etc. La gestion des saisies dans Fleko deviendra beaucoup trop complexe
- Les règles concernant les contrôles officiels dans les établissements de faible capacité ou pour la volaille et lapins ne sont plus claires
- Rendre le VO responsable de la formation du personnel d'un abattoir est lourd de conséquences. Celle-ci doit reposer sur les formations dispensées par l'OSAV

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, al. 1, let. a, pt 1 & art. 3, let. p	L'expression « exploitation de provenance » sème la confusion.	Remplacer par « abattoirs occasionnels » ou « sites d'abattages occasionnels », etc
Art.3	La définition du gibier n'est pas la même que dans l'ODAIAn est peut porter à confusion	Modifier l'ODAIAn pour reprendre la définition du gibier sauvage et d'élevage.
Art. 3, let. e et f	Les définitions n'ont pas été modifiées ; la correspondance avec la définition du gibier dans l'ODAIAn n'est plus claire	Reprendre les appellations « d'élevage » ou « sauvage » dans l'ODAIAn
Art 4 & 5	Les deux articles actuels portent le même titre : « Principe »	L'art. 5 actuel devrait être inséré dans le 4.
Art. 17, al. 1bis	Puisque le gibier ne fait plus partie du bétail de boucherie selon la nouvelle définition, quelle t° doit s'appliquer pour cette catégorie ?	Rajouter une indication de t° pour le gibier

Art. 26a	3 phrases/règles en un alinéa, et tous trois imprécis. Qui contrôle, ou de quel type de contrôle parle-t-on ? 3 ^e phrase : il n'y a donc plus aucun contrôle pour les occasionnels ?	« Les animaux destinés à l'abattage doivent être soumis à un contrôle avant et après l'abattage, sauf dans le cas des abattages occasionnels »
Art. 28, al. 3	Comment seront calculés les émoluments en cas de « contrôle sommaire » ? Il s'agira probablement de 2 VO différents, sur site + à l'abattoir. De plus, comment gérer les saisies dans Fleko ?	Revoir l'ensemble pour avoir une gestion de calcul rationnelle, et adapter l'art. 60 en conséquence
Art. 29, al. 2	« peuvent être soumis » ?	Préciser « abattus dans un abattoir autorisé sont soumis »
Art. 44 & 54	Grande confusion et le personnel de l'établissement semble avoir le même « pouvoir » qu'un AO	Rédiger ou compléter
Art. 53, al. 1, let. j	Cette responsabilité n'est pas cohérente avec le libellé de l'art. 54, al. 1, let. b	Cf. art. 54
Art. 53, al. 2	Il n'y a plus d'indication de présence pour les EFC	Faire un alinéa ou un article spécifique pour mentionner quelle présence est requise au minimum dans un EFC
Art. 53, al. 4	Il est impensable que les VO aient cette responsabilité, extrêmement lourde et qui décharge l'établissement de manière inexplicable	Prévoir un autre dispositif, év. formation au niveau de l'OSAV
Art. 54, al. 1, let. b	Si l'AO est sous la responsabilité du VC, comment peut-on mettre la responsabilité de leurs décisions sur le VO ? (art. 53, al. 1, let. j) Par ailleurs, contacter un VO par téléphone revient au même que d'être sous sa responsabilité...	Enlever « sous la resp. du VC » et éventuellement le déplacer comme une règle plus générale
Art. 57, al. 1	Fleko est une abréviation allemande	Définir au début, ou utiliser « BDCV »

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 13, al.3 Annexe 8	<p>« l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, »</p> <p><u>Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ?</u></p> <p>L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00.</p> <p>Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), "la mention de la date de durabilité n'est pas requise".</p>	Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »
Art. 17	<p>Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ..." ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch" in Art. 17 Abs. 4</p>	

	<p>wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.</p> <p>Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.</p>	
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. A	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird.</p> <p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn</p> <p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>

Art. 17	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ol style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18	<p>La tolérance pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans passe à 0.8% mais pourquoi différencier ces vins-là des autres ?</p>	<p>Harmoniser les pratiques afin de ne pas discriminer certains vins par rapport aux autres.</p>

Art. 18	L'harmonisation avec le droit européen autorise une tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.	Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüßen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüßt. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	
Art. 21 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV). Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."
Art. 22	Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"	Titel: Erforderliche Angaben

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art 2	La définition du gibier n'est pas la même que dans l'ODAIA n'est peut porter à confusion	Reprendre les définitions du gibier selon le texte de l'OAbCV
Art. 2, let. c	Formulé ainsi, des oiseaux élevés en enclos seraient tous du gibier...	Reformuler « mammifères terrestres et oiseaux sauvages en liberté ou détenus en enclos »
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst.c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse.</p> <p>Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen.</p> <p>"Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen.</p> <p>Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutertzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
Anhang 1	Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

	Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.	

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »
Annexe 3, partie B	Les valeurs maximales suivantes ont été supprimées : Cadmium, mercure, plomb : boissons sans alcool ; légumes et fruits. Concernant les fruits et légumes, la suppression de valeurs de référence pour cette catégorie générique au profit de valeurs de référence spécifique à certains fruits et légumes signifie qu'il n'y aura pas de valeurs de référence pour les fruits et légumes non listés.	Ne pas supprimer la catégorie générique fruits et légumes, tout en précisant des valeurs spécifiques lorsque celles-ci sont connues pour certains fruits et légumes spécifique.
Annexe 5	Les légumes de famille des cucurbitacées, dans laquelle on trouve les courges, courgettes, concombres, cornichons, melons, chayottes, potirons, potimarrons, pastèques, pâtissons, etc., ont la faculté d'assimiler les POPs. Le mécanisme précis n'est pas encore bien connu, mais certaines hypothèses ont été proposées. Premièrement, l'exsudat racinaire contient une substance permettant de mobiliser les PCDD/Fs attachés à la matière organique du sol. Les cucurbitacées peuvent ensuite activement assimiler des composés hydrophobes grâce à une protéine. À cause de ces deux propriétés, les cucurbitacées, bien que les parties consommées de la plante ne poussent pas dans le sol, sont les végétaux pouvant accumuler le plus de PCDD/Fs.	Proposer un seuil de concentration maximal en PCDD/Fs pour les légumes de la famille des cucurbitacées
Annexe 6	L'Ocont ne contient pas de valeurs de référence en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) pour les céréales, les fruits et les légumes. Bien que leurs teneurs en HAP soient modérées, elles sont consommées en grandes quantités. Dans le contexte d'une situation de contamination des sols aux dioxines comme celle de Lausanne, le dispositif de l'OSol, qui est basé sur des scénarios conservateurs, est plus protecteur que le dispositif de l'Ocont. De	Proposer un seuil de concentration maximal en HAP pour les céréales, les légumes et les fruits Améliorer la cohérence entre les dispositifs de protection des sols (OSol) et des denrées alimentaires (OCont), par exemple en fournissant des valeurs indicatives de

	<p>plus, il y a un manque de cohérence entre les dispositifs de protection des sols (OSol) et des denrées alimentaires (OCont).</p> <p>Les denrées alimentaires qui contribuent le plus à l'exposition aux Substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) sont le poisson, les fruits et les produits à base de fruits, les œufs ainsi que les produits à base d'œufs.</p>	<p>sols correspondant à une contamination potentielle des denrées animales.</p> <p>Proposer un seuil de concentration maximal en PFAS pour le poisson, les fruits et les produits à base de fruits, les œufs ainsi que les produits à base d'œufs</p>
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstwertes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu</p>	Auf Streichung des Höchstwertes verzichten.

	Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.	
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 1	<p>Niacin</p> <p>Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden.</p> <p>Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid; 230 mg wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</p>

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	<p>entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil kann ausnahmsweise unterschritten werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt.</i>"</p>
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	

Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.
----------	---	--

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Approbation avec remarques / propositions de modification selon le tableau ci-dessous.

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al. 1	Afin d'éviter tout risque de confusion, nous proposons d'ajouter le terme « et » entre la let. a et la let. b de l'al.1 (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.

<p>Art. 38 Abs. 1 Bst. b</p>	<p>Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.</p>	<p>Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"</p>
<p>Art. 58 al. 4</p>	<p>L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 58, al. 4 Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u></p>
<p>Art. 75 Abs. 1 und 2</p>	<p>Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.</p>	<p>Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.</p>
<p>Art. 79 Abs. 2</p>	<p>Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.</p>	<p>Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.</p>

<p>Art. 119 Abs. 1 Bst. c</p>	<p>Betreffend der Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.</p>	<p>Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"</p>
<p>Art. 121 Bst. b</p>	<p>Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.</p>	<p>Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.</p>
<p>Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt</p>	<p>Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.</p>	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmischung und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmischung (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p>

		<p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin</p> <p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition</p> <p>London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>"</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>"</p>
Art. 144 Abs. 2 ^{bis} und Abs. 5	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin</p> <p>Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkearten so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden.</p> <p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufzuführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie:</p> <p>"Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

- Il serait bienvenu d'avoir enfin des indications précises sur la qualité de l'eau directement dans l'OHyPL

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 3 et annexe 1	La qualité de l'eau est importante en production laitière, où l'on exige qu'elle soit équivalente à l'eau potable. Selon la nouvelle table, les germes mésophiles et/ou les entérocoques disparaîtraient des analyses à faire chez l'exploitant (= installations domestiques + en récipients/fontaines). Cette modification n'est pas expliquée dans le rapport	Préciser ce qu'on entend par « installations domestiques » ou ce qui est à contrôler dans l'OHyPL
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.

	Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	
Art. 7 let. h	La définition n'est pas suffisamment explicite et ne permet pas d'avoir une position claire quant aux bâtiments collectifs abritant au moins un locataire.	Ajout des exemples repris de l'art. 5 let. i LDAI en y ajoutant les bâtiments collectifs abritant au moins un locataire ou inclure ceux-ci directement au niveau de l'art. 5, let. i LDAI. Par exemple : installation accessible au public ou bain accessible au public: installation ou bain accessible à tous ou à un groupe de personnes autorisées, non destinés à une utilisation dans un cadre familial; telle que l'installation de baignade des hôpitaux, des établissements médico-sociaux, des hôtels ou des bâtiments collectifs abritant au moins un locataire.
Art. 14, al. 1	Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques	Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern

	<p>abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.</p>	<p>(Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).</p>
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter

		organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur

	sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

- Compléter avec des paramètres d'analyse précis

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 19	Incertain	Compléter avec les mêmes paramètres que l'on trouve dans l'OPBD

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
Art. 5a	<p>Par dérogation à la réglementation européenne, des limites maximales plus élevées s'appliquent à certaines substances contenues dans les encres de tatouage et les encres de maquillage permanent (art. 5, annexe 2).</p>	<p>La réglementation Suisse devrait suivre la réglementation Européenne et ne devrait pas être plus laxiste en vue des enjeux de santé publique.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1 quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang Chiasamen	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)".</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>

<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

	<p>Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>"Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

- Remplacer impérativement l'expression « exploitation de provenance »
- Le concept de contrôle de la gestation doit être revu : toutes les espèces de bétail concernées, & préciser la suite de procédure en cas de constat à $\geq 2/3$. Que se passe-t-il avec le document ?

La préparation à l'élimination des sous-produits animaux est importante pour garantir une élimination de ces déchets sans risques sanitaires. La transparence et la traçabilité des sous-produits animaux permettent d'orienter vers l'élimination la plus adaptée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10	Le pH mériterait d'être introduit, et le nom « microbiologique » n'est pas vraiment adapté	« Analyse d'évaluation des viandes » ou « Analyse d'investigation des viandes »
Annexe 1, ch. 1.7	Ces conditions doivent être cumulatives	Rajouter « et » avant chaque nouvelle lettre
Annexe 2, ch. 9	9.1 N'y a-t-il pas d'exigence concernant l'étiquetage des récipients et la classification des sous-produits animaux ? Une référence à l'OSPA pourrait être utile (art. 19). 9.2 mentionner la responsabilité du détenteur d'acheminer les sous-produits animaux vers un centre de collecte (art. 36 OSPA)	
Annexe 6, pt 4.1.17	Quelle est la mesure à prendre en cas de résultat défavorable ?	Compléter dans l'annexe 7
Annexe 6, ch. 5	Le contrôle de l'utérus n'est pas mentionné pour les ovins/caprins	Harmoniser avec les autres espèces
Annexe 6, pt 6.1.1	« contrôle quotidien » n'est pas adapté	Retirer, la suite de la phrase suffit

Annexe 6, ch. 8, pt 8.3	Le dépistage de Trichines n'est pas mentionné pour le gibier sauvage/sanglier, contrairement aux porcs et équidés	Rajouter « trichinelles » chez le sanglier
Annexe 7, pt 1.3.3, let. b	Est-ce que l'on parle de trichinelles ou de cysticerques ?	Adapter/mentionner cysticerques
Annexe 12	Au vu de la check-list de l'OSAV pour les inspections annuelles, cette annexe est très incomplète et dépassée	Supprimer ou créer nouveau modèle, plus complet

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

OAdd : Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnance (p.ex. à celles dans l'ODAI OV avec le dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, 	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p> <p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>

	Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.	
Anhang 4	Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.

<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen</p>	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen." Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	<p>"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind</p>
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <p>1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse</p>

	<p>Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten."), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>6 Rahm, Butter</p> <p>7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten)</p> <p>8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen</p> <p>9 Eiprodukte</p> <p>10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen</p> <p>11 Brot</p> <p>12 Teigwaren</p> <p>13 Tofu, Tempeh</p> <p>14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)</p> <p>15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p> <p>16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d'un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l'introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement européen (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement (EU) 2021/382 et relevons à cet effet qu'il s'agit de s'assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s'agit d'être attentif au fait que l'établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Approbation avec remarques / propositions de modification selon le tableau ci-dessous.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 a.l. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l'art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de résidus- visibles de cette substance ou de ce produit.

<p>Art. 25 al. 4</p>	<p>Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle :</p> <p>a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ; b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u>. <u>Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u></p>
<p>Art. 27a al. 1</p>	<p>Il serait utile, concernant la notion d'«établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 27a 1 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIOUs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</u></p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ; b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ; c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité</p>

		minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, ODAI.
Art. 27a al. 2	<p>L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art 27a 2 Les établissements du secteur alimentaire (<u>art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOUs</u>) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 4 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ; b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ; c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ; d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, ODAI ; e. les conditions <u>propriétés</u> organoleptiques ; f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaire et les objets usuels-(<u>art. 83 ODAIOUs</u>).

--	--	--

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

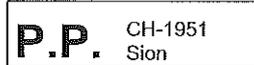
Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.	Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.



Monsieur
Alain Berset
Conseiller fédéral
Département fédéral de l'intérieur (DFI)
Inselgasse 1
3003 Berne



Date

1 8 JAN. 2023

Révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires (Stretto IV)

Monsieur le Conseiller fédéral,

Nous vous remercions pour votre invitation du 30 septembre 2022 relative à la procédure de consultation susmentionnée.

Le Gouvernement valaisan a pris connaissance de ce projet de révision du droit sur les denrées alimentaires. Les services concernés de l'Administration cantonale valaisanne ont donc été interrogés et les résultats de cette consultation sont résumés dans le formulaire annexé. Nous nous positionnons de manière globalement positive en ce qui concerne les adaptations nécessaires en permanence pour garantir à la fois une harmonisation avec le droit de l'UE, la protection de la santé et la protection contre la tromperie.

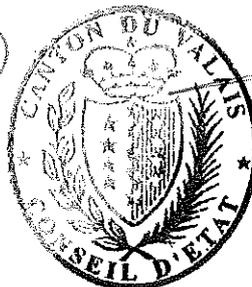
Quant à la procédure proposée lors de la mise en œuvre de la motion Savary (examen des faits par deux entités, donc à double), elle conduit à un gonflement inutile de l'administration. Un contrôle nécessaire et judicieux des appellations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des lacunes les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre.

En vous remerciant de nous avoir donné l'occasion de nous prononcer sur ce sujet, nous vous prions de croire, Monsieur le Conseiller fédéral, à l'assurance de notre parfaite considération.

Au nom du Conseil d'Etat

Le président

Roberto Schmidt



Le chancelier

Philipp Spörri

Annexe formulaire
Copie à lmr@blv.admin.ch





Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Walliser Staatsrat
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Walliser Staatsrat
Adresse, Ort : Av. de France 71, 1950 Sion
Kontaktperson : Dr. Elmar Pfammatter
Telefon : 027 606 49 55
E-Mail : elmar.pfammatter@admin.vs.ch
Datum : xx.xx.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word-Dokument** bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23.....	3
2	BR: Lebensmittel- und Verbrauchsgegenstandsverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	9
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	10
6	BR: Milchprüfungsverordnung	11
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	13
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	17
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	19
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	21
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	23
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	24
13	EDI: Getränkeverordnung.....	27
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglich Bädern und Duschanlagen	31
15	EDI: Bedarfsgegenstandsverordnung	35
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	36
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	37
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	38
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	41
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	43
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.....	48
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	51
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	52

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zum Projekt einer Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst.

Erlauben Sie uns aber, auf zwei Punkte besonders hinzuweisen:

Art. 22a LMVV Motion Savary

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).

Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.**

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen

Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments wird nicht ernst genommen.

In einer vergleichbar untauglichen Form war bis 2018 die Weinhandelskontrolle geregelt. Dieser Mangel wurde unterdessen von allen Beteiligten erkannt und gemeinsam behoben. Die Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung, SR 960.140) wurde angepasst und die Kontrolle des Handels mit Wein erfolgt heute basierend auf einem Leistungsauftrag (Art. 36 Abs. 2 Weinverordnung) durch Dritte. Die Kontrollorganisation hat Beanstandungs- und Verfügungskompetenz (Art. 35 Abs. 5 Weinverordnung) und kann so effizient effektive Kontrollen durchführen und ohne weitere Schnittstellen die notwendigen Massnahmen anordnen. Diese Organisation hat sich in den letzten drei Jahren sehr bewährt.

Es ist deshalb völlig unklar, weshalb vorliegend wiederum eine Kontrollorganisation geschaffen werden soll, die zwar wüsste, wie gehandelt werden sollte, es aber selber nicht tun kann und dafür auf die kantonalen Vollzugsbehörden der Lebensmittelkontrolle angewiesen ist. Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird vom Kanton Wallis abgelehnt. Der Bundesrat wird gebeten, anstelle von Art. 22a LMVV einen Vorschlag im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung zu erarbeiten. Die nach dem parlamentarischen Auftrag zu schaffende Kontrollorganisation ist dabei zwingend mit den für die Behebung der festgestellten Mängel notwendigen Kompetenzen auszustatten. Dazu ist die Lebensmittelgesetzgebung ohne Anpassung von Art. 55 LMG ungeeignet.

Einsprachefristen - Fleischinspektion

Bei der Totalrevision des LMG im Jahr 2017 wurde die Einsprachefrist gegen Verfügungen der Fleischinspektionsorgane analog zum allgemeinen Verwaltungsvollzug im Lebensmittelrecht von 5 auf 10 Tage erhöht. Unseren Informationen zufolge wurde dies damals irrtümlich geändert und sollte bei der nächsten Revision wieder angepasst werden. In Stretto IV finden wir jedoch keine diesbezüglichen Hinweise.

Die Einspruchsfrist von 10 Tagen bedeutet, dass nicht verzehrbare Tierkörper eigentlich so lange aufbewahrt und gegebenenfalls zurückgegeben werden müssten. Aus Sicht der Lebensmittelhygiene ist dies nicht vertretbar. Die Verkürzung der Einspruchsfrist auf 5 Tage muss ernsthaft geprüft werden.

Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

Wir danken für die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmitteln zu sprechen. Alternativ den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht.

<p>3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung</p>
<p>Allgemeine Bemerkungen</p>

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).

Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.

In einer vergleichbar untauglichen Form war bis 2018 die Weinhandelskontrolle geregelt. Dieser Mangel wurde unterdessen von allen Beteiligten erkannt und gemeinsam behoben. Die Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung, SR 960.140) wurde angepasst und die Kontrolle des Handels mit Wein erfolgt heute basierend auf einem Leistungsauftrag (Art. 36 Abs. 2 Weinverordnung) durch Dritte. Die Kontrollorganisation hat Beanstandungs- und Verfügungskompetenz (Art. 35 Abs. 5 Weinverordnung) und kann so effizient effektive Kontrollen durchführen und ohne weitere Schnittstellen die notwendigen Massnahmen anordnen. Diese Organisation hat sich in den letzten drei Jahren sehr bewährt.

Es ist deshalb völlig unklar, weshalb vorliegend wiederum eine Kontrollorganisation geschaffen werden soll, die zwar wüsste, wie gehandelt werden sollte, es aber selber nicht tun kann und dafür auf die kantonalen Vollzugsbehörden der Lebensmittelkontrolle angewiesen ist. Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird vom Verband der Kantonschemiker und Kantonschemikerinnen abgelehnt. Der Bundesrat wird gebeten, anstelle von Art. 22a LMVV einen Vorschlag im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung zu erarbeiten. Die nach dem parlamentarischen Auftrag zu schaffende Kontrollorganisation ist dabei zwingend mit den für die Behebung der festgestellten Mängel notwendigen Kompetenzen auszustatten. Dazu ist die Lebensmittelgesetzgebung ohne Anpassung von Art. 55 LMG ungeeignet.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
22a	<p>Vgl. Allgemeine Bemerkungen</p> <p>Eventualiter: Es ist unklar, weshalb die Kompetenz zur Beanstandung durch die befugte private Kontrollorganisationen in Art. 22a Abs. 3 nicht aufgeführt wird. Zwar wird in Art. 33 LMG ausdrücklich ausgeführt, dass im Falle der Feststellung einer Nichterfüllung von gesetzlichen Anforderungen die Vollzugsbehörde eine Beanstandung ausspricht. Andererseits können gemäss Art. 55 Abs. 1 die Aufgaben der Vollzugsbehörden an Dritte übertragen werden. In Art. 55 Abs. 4 LMG wird festgelegt, dass die Aufgaben und Befugnisse, die Dritten übertragen werden, umschrieben werden müssen und als einzige nicht übertragbare Vollzugsaufgabe (Befugnis) wird das Verfügen von Massnahmen abschliessend aufgeführt. Somit ist es lebensmittelrechtlich zulässig, diese Kompetenz ebenfalls an Dritte zu übertragen. Damit würde die Feststellung einer nicht erfüllten lebensmittelrechtlichen Anforderung mindestens klar und rechtsverbindlich abgeschlossen. Die Kompetenz zur Beanstandung nach Art. 33 LMG müsste in Art. 22a eventualiter ergänzt werden.</p>	<p>Art. 22a ersatzlos streichen (Umsetzung Motion 18.44.11 im Landwirtschaftsrecht)</p> <p>Eventualiter Anpassung Abs. 3: Die privaten Organisationen können:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Proben erheben; b. in Dokumente und andere Aufzeichnungen Einblick nehmen; c. Kopien davon erstellen; und <p>bei der Feststellung, dass gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt sind, eine Beanstandung aussprechen.</p>
Art 80 Art: 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	
Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine	

	regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomausstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Ch. 2.10 An. 1., Liste 3 Ch. A106	<p>Pour les grands établissements (Ch. 2.10) et les établissements de découpe (A106) l'intervalle de contrôle est fixé à 1 an. Pour les établissements de faible capacité, l'intervalle est fixé à 2 ans (Ch. 2.11).</p> <p>Pour les ateliers de découpe qui sont rattachés à des établissements de faible capacité d'abattage, il est judicieux, pour des raisons pratiques, de porter l'intervalle de contrôle à deux années civiles.</p>	<p>Prolonger l'intervalle de contrôle à 2 ans aussi pour les ateliers de découpe qui sont rattachés à des établissements de faible capacité d'abattage.</p>

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Il est prévu de réduire le contrôle des viandes à une inspection des viandes majoritairement visuelle. Le standard actuel ne doit plus être effectué en tant qu'inspection des viandes "élargie" qu'en cas d'indications particulières. Le flux d'informations sur les données de santé animale de l'exploitation d'origine le long de la chaîne alimentaire vers les entreprises de transformation de la viande a évolué lentement mais régulièrement ces dernières années. Pour la volaille domestique, les données disponibles aujourd'hui permettent déjà la mise en œuvre du contrôle visuel des viandes. Il en va autrement en ce qui concerne le bétail de boucherie, les informations sur l'état de santé dans l'exploitation d'origine sont lacunaires et l'introduction du contrôle visuel des viandes ne serait en l'état actuel que difficilement défendable du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires, mais aussi sur les épizooties. Ce développement vers un contrôle essentiellement visuel doit être soutenu, mais à condition qu'il soit progressif et accompagné de mesures d'accompagnement et d'amélioration de flux de données en provenance des exploitations.

De plus, les critères de différenciation entre un examen visuel et une inspection renforcée des viandes ne sont pas clairs. Il est donc nécessaire de clarifier et d'harmoniser ces critères avant de pouvoir mettre cette modification en pratique.

Enfin, les domaines d'activité des vétérinaires officiels (VO), des assistants officiels (AO), du personnel d'exploitation exerçant une activité officielle et des vétérinaires non officiels doivent être réglés de manière à permettre des adaptations flexibles à l'avenir en fonction des évolutions prévisibles.

Le terme d'"exploitations de provenance" est nouvellement intégré dans l'ordonnance. Celles-ci sont définies comme des exploitations d'élevage qui procèdent à des abattages occasionnels, par exemple de volailles et de lapins domestiques provenant de leur propre exploitation. Le terme "exploitation de provenance" est peu clair et doit donc être précisé, par exemple par "exploitation pratiquant des abattages occasionnels". Les abattages occasionnels doivent faire l'objet d'une nouvelle déclaration et remplir certaines conditions. Il convient ici de tenir compte de la charge de travail qui en résulte pour les services vétérinaires - par rapport au rendement et au risque. En outre, la manière dont ces établissements peuvent/doivent être enregistrés n'est pas claire

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 et 3	La définition de l'exploitation de provenance" manque et doit être précisée : - s'applique aux abattages occasionnels de volailles et lapins domestiques provenant de l'exploitation elle-même	1) Modifier : Remplacer l'exploitation de provenance par « exploitation d'abattage occasionnel », et définir ce terme, qui concerne l'abattage occasionnel de volailles et lapins domestiques provenant de l'exploitation elle-même
Art. 3 p	Pour les abattages occasionnels dans l'exploitation de provenance, la limitation à un maximum de 1000 kg de poids mort par an est suffisante. En raison des variations saisonnières des abattages, la limitation à 10 animaux par semaine est trop restrictive.	uniquement : <i>un poids mort total de 1000 kg par an au maximum</i>

Art. 5a	Seule la notification de l'abattage est obligatoire, pas le nombre d'animaux abattus.	Compléter : et communiquer activement à la fin de l'année la liste des abattages (selon l'art. 19 5) à l'autorité cantonale
Art. 5 b	Cette précision nécessaire est saluée	
Art 9 a, al. 2 b	La notion d'animaux est confuse, car l'abattage au pâturage ne s'applique qu'aux bovins et au gibier d'élevage.	Compléter par: Les animaux de l'espèce bovine ou le gibier d'élevage
Art. 9 a, al. 3	Les transports qui ne seraient pas indispensables doivent être évités	Préciser: Après la saignée, les animaux doivent être transportés dans un abattoir proche déterminé au préalable dans lequel l'abattage est mené à son terme
Art. 30 a	Les modalités d'introduction du contrôle élargi des viandes doivent encore être précisées	Le contrôle visuel des viandes du bétail de boucherie ne peut être introduit que par étapes et en fonction des données disponibles à l'avenir dans les exploitations d'origine, avec un délai de transition substantiel. Le soutien de l'OSAV dans la gestion des données épidémiologiques et de santé animale sera décisif. Dans l'intervalle, le contrôle des viandes étendu doit rester le standard jusqu'à nouvel ordre. Voir art. 63a Dispositions transitoires
Art. 52 3 a	Le recours aux AO pour le contrôle ante mortem et post mortem peut se faire sous la supervision (selon les instructions) du VO. Cette adaptation donne une marge de manœuvre organisationnelle et optimise l'utilisation des ressources humaines dans les exploitations de faible capacité ; elle doit donc être soutenue.	
Art. 63 b	Dispositions transitoires	Compléter avec un délai transitoire de 5 ans pour l'introduction du contrôle des viandes visuel

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Les quelques adaptations doivent être soutenues, cependant une révision totale de l'ordonnance serait nécessaire.	
Artikel	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Kommentar / Bemerkungen	

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 13, al.3 Annexe 8	<p>« l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, »</p> <p><u>Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ?</u></p> <p>L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00.</p> <p>Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), "la mention de la date de durabilité n'est pas requise".</p>	<p>Inclure un exemple de « produits similaires obtenus (eg. cidres) »</p>
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	<p>In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a</p>	<p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde</p>
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier: <ol style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder <p>den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p>
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren</p>	<p>4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit</p>

	<p>wurde ... " Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird.</p> <p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>"geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn</p> <p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>
<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde;</p> <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde.</p> <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <p>a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder</p> <p>b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p> <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <p>a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und</p> <p>b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der</p>

		<p>EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz"</p> <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18	<p>L'harmonisation avec le droit européen autorise une tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.</p>	<p>Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18</p>
Art. 18 Abs. 2	<p>Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.</p>	<p>d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.</p>
Art. 21	<p>Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präzisiert, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.</p>	-
Art. 21 Abs. 2	<p>Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und</p>	<p>Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: "... bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."</p>

	<p>gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."</p>	
<p>Art. 22</p>	<p>Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"</p>	<p>Titel: Erforderliche Angaben</p>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst.c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. "Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutertzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z. B. auch ein natürliches Kräutearoma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
<p>Art. 51 Abs. 2</p>	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
<p>Art. 105a</p>	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
Anhang 1	Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

	<p>Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	
--	--	--

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis): In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor. Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine <u>Erhebung</u> durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

	<p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	
Annexe 3	<p>Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?</p>	<p>Rétablir les normes</p>
Annexe 3	<p>Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?</p>	<p>Remplacer « Mouton » par « ovins »</p>

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid</i> und <i>höchstens</i> 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i> 230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid.</i>"</p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	<p>entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:...."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "... mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: dieser Anteil kann ausnahmsweise <i>unterschriften</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann</i>, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt</i>."</p>
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	

Anhang 8	<p>Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).</p>	<p>Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.</p>
----------	--	---

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1:10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1:6 est utilisée.
Art. 38 al.1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	<p>Art. 38, al. 1</p> <p>1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à :</p> <p>a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u></p> <p>b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.</p>
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	<p>Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"</p>

<p>Art. 75 Abs. 1 und 2</p>	<p>Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.</p>	<p>Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.</p>
<p>Art. 79 Abs. 2</p>	<p>Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholphaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.</p>	<p>Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.</p>
<p>Art. 119 Abs. 1 Bst. c</p>	<p>Betreffend der Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.</p>	<p>Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"</p>
<p>Art. 121 Bst. b</p>	<p>Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.</p>	<p>Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.</p>
<p>Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt</p>	<p>Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.</p>	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geographischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen</p>

		<p>Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird. b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol. c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss. d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
<p>Art. 144 Abs. 4</p>	<p>London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin ist ein destillierter Gin..." Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin muss folgende Anforderungen erfüllen:..."</p>
<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkekategorien so gehandhabt. Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut auführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: "Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p>

	<p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>
--	---	--

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüssen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontakmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.
Art. 14, al. 1		Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation

	<p>Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.</p>	<p>continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.</p>
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenstandsverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenstandsverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1-ca-om_part_b_30_june_2021.pdf). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenstandsverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenstandsverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenstandsverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenstandsverordnung des EDI geteilt durch 20 (SML_{Wasser}=SML_{Lebensmittel}/20) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei

		<p>Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.</p>
<p>Anhang 2, Metalle</p>	<p>Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.</p>	<p>Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.</p>
<p>Anhang 4, Liste 2, Silberung</p>	<p>Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm EN 1827:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.</p>	<p>Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der</p>

		Technik durch bauliche Massnahmen.
<p>Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen</p>	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
<p>Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Operanoden (kolloidal)</p>	<p>Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.</p>	<p>Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung:</p> <p>Spalte Stoff: Silber und Silber-Operanoden (kolloidal)</p> <p>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Les quelques adaptations doivent être soutenues, cependant une révision totale de l'ordonnance serait nécessaire.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14 al. 4, 6 et 7	Nous saluons les adaptations visant à permettre la livraison de lait provenant de petits élevages de chèvres et de brebis éloignés. Pour le lait de vache, le stockage réfrigéré pendant 48 heures au maximum devrait rester valable (production de fromage).	Adapter l'article dans ce sens
Art. 12 al. 3	Une adaptation doit être effectuée pour les systèmes de traite automatiques, étant donné que le lait ne peut pas être contrôlé au niveau organoleptique et que ces systèmes de traite sont devenus très courants.	Préciser l'article dans ce sens
Annexe 1 liste	La ciboulette, les oignons et l'ail provoquent un changement d'odeur et de goût dans le lait et doivent continuer à figurer dans la liste.	maintenir la liste telle quelle

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1 quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z. B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Canihua oder Kaniwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)". Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

	<p>einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>"Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>
<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p>

<p>Kennzeichnung - Offenverkauf</p> <p>Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate</p> <p>Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Procente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf</p> <p>Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate</p> <p>Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>
--	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Comme mentionné dans l'OAbCV, les données sanitaires actuellement disponibles ne permettent que la mise en œuvre du contrôle visuel des viandes chez la volaille domestique. En ce qui concerne le bétail de boucherie, les données sanitaires disponibles ne suffisent pas encore à une introduction de cette nouvelle manière de procéder sans impact sur la sécurité alimentaire. Par conséquent, le contrôle visuel des viandes pour le bétail de boucherie ne devrait être introduit que progressivement et en fonction des données disponibles à l'avenir dans les exploitations d'origine, avec un délai transitoire adapté.

L'article 6 et l'annexe 6 ne prévoient pas de conditions-cadres claires pour les autorités d'exécution concernant le remplacement de l'inspection visuelle des viandes par une inspection renforcée des viandes, ce qui doit être clarifié. Toujours à l'annexe 6, nous nous opposons à l'introduction d'une surveillance de la gestation des animaux de l'espèce bovine et porcine car il s'agit d'une question de droit privé qui doit être gérée par la branche.

Les remarques faites dans le cadre de l'OAbCV et concernant les "exploitations de provenance" sont également valables pour la présente ordonnance (art. 1, al. 2 et annexe 2) et doivent être complétées ou remplacées.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 al. 3 let. c	<p>Pour les animaux livrés en carcasse à l'abattoir, aucun motif scientifique ne s'oppose à la prolongation à 90 minutes du délai au-delà duquel une analyse microbiologique des viandes est prescrite. Une telle prolongation à 90 minutes doit être saluée dans la mesure où elle permet de solliciter une demande d'autorisation pour des détenteurs d'animaux de solliciter une demande d'autorisation pour abattre leurs animaux à la ferme. Nous souhaitons, pour autant toutefois que cette prolongation ne n'incite pas à des transports qui seraient effectués sans tenir compte des nombreux abattoirs décentralisés pour lesquels l'Etat du Valais s'engage aussi bien sur le plan financier que celui des ressources nécessaires au contrôle.</p> <p>Pour les animaux livrés vivants à l'abattoir, le délai actuel de 45 minutes est particulièrement utile à une gestion interne efficace et au rythme de travail. Nous proposons que ce délai ne soit augmenté que jusqu'à 60 minutes.</p>	<p>c. lorsque les animaux ont été éviscérés plus de 60 minutes après l'étoûdissement et la saignée ou ne l'ont pas été dans les règles de l'art ; ce délai ne s'applique pas au gibier sauvage, ni concernant le temps de transport à un abattoir proche pour les animaux mis à mort à la ferme, où le délai est de 90 minutes au maximum.</p>
An. 6 Ch. 1,1,11 & 3.1.11 & 4.1.11	<p>La constatation et la documentation officielles de la gestation sont demandées pour les animaux de l'espèce bovine de plus de 8 mois, et les animaux de l'espèce porcine.</p>	<p>Biffer 1.1.11 examen visuel de l'utérus, établissement d'un document lors de constat de gestation-arrivée dans le dernier tiers</p>

	<p>Il s'agit d'une affaire privée qui ne relève pas de la législation sur les denrées alimentaires ni de la protection des animaux. Il est difficile de comprendre pourquoi cela doit être examiné et documenté d'office. L'examen est en outre très difficile, car différents critères (taille, race, viabilité, etc.) entrent en ligne de compte et, sans examens pathologiques spéciaux, clarification des données d'insémination, etc. De plus, une telle évaluation est difficile à mettre en œuvre dans les petits abattoirs, car l'utérus n'est souvent plus disponible ou ne peut plus être attribué. Les enregistrements devraient également être soumis au secret de fonction, raison pour laquelle une transmission aux abattoirs pour la facturation de déductions ou autres serait problématique.</p>	
<p>An. 6, Ch. 3.1.15</p>	<p>Il faut tenir compte des abattoirs bénéficiant d'une dérogation pour l'examen de Trichinella</p>	<p>Compléter: Si nécessaire : prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche de Trichinella</p>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnances (p.ex. à celles dans l'ODAIOV avec la dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe auflührt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechthältige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p> <p>Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
<p>Anhang 4</p>	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
<p>Anhang 4</p>	<p>Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:</p>	
<p>Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5</p>	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p>

	<p>Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
<p>Anhang 4 Ziff. 2.3</p>	<p>Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.</p>	<p>Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.</p>
<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.</p>	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen."</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p>	<p>"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind."</p>

	<p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörenden Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfängsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktespezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Mülleerprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlauslegungen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten"); oder</p> <p>Eventualer Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV <p>Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser</p> <ol style="list-style-type: none"> 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Mozzarella 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)

	<p>Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten"), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>
--	---	---

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d’un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l’introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n’apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu’il s’agit de s’assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s’agit d’être attentif au fait que l’établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 al. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l’art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	<p>Art. 12, al. 8</p> <p>8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l’entreposage de l’une des substances ou de l’un des produits provoquant des allergies ou d’autres réactions indésirables visés à l’annexe 6 de l’ordonnance du DFI concernant l’information sur les denrées alimentaires (OIDA) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l’entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l’absence de résidus-visibles de cette substance ou de ce produit.</p>
Art. 25 al. 4	Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l’al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l’OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	<p>Art. 25, al. 4</p> <p>4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle :</p> <p>a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ;</p>

	<p>De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement au consommateur final. Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</p>
<p>Art. 27a al. 1</p>	<p>Il serait utile, concernant la notion d'«établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIOS » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 27a</p> <p>1 Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIOS) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA) ;</p> <p>b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDA ;</p> <p>c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDA.</p>
<p>Art. 27a al.2</p>	<p>L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art.27a</p> <p>2 Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOS) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al.1 vérifient que les denrées alimentaires ne</p>

	<p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p> <p>a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ;</p> <p>b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ;</p> <p>c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température et de l'étiquetage ;</p> <p>d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDA ;</p> <p>e. les <u>conditions</u> <u>propriétés</u> organoleptiques ;</p> <p>f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (art. 83 ODAIOUs).</p>
--	--	---

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.
Annexe 2	Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.	Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Coop Genossenschaft
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Coop
Adresse, Ort : Thiersteinallee 14, Basel
Kontaktperson : Salome Hofer, Leiterin Nachhaltigkeit/Wirtschaftspolitik
Telefon : 061 336 59 98
E-Mail : salome.hofer@coop.ch
Datum : 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	7
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	11
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	15
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	17
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	18
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	20
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	21
13	EDI: Getränkeverordnung	22
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	23
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	24
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	25
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	26
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	27
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	28
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	29
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	30
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	32
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	33

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Die Coop Genossenschaft (Coop) bedankt sich für die Gelegenheit, zu den vorliegenden Verordnungsanpassungen Stellung nehmen zu können. Coop versorgt tagtäglich die Schweizer Bevölkerung mit dem engmaschigsten Netz an Läden mit Lebensmittel und produziert zahlreiche Lebensmittel hier in der Schweiz in eigenen Produktionsbetrieben. Insgesamt erachtet Coop die Vorlage als zielführend und ausgewogen bezüglich Konsumierenden- und Gesundheitsschutz sowie der Wirtschaftsfreiheit, insbesondere bezüglich dem Handel mit der EU. Coop begrüsst insbesondere den Abbau diverser Handelshemmnisse. Ebenfalls erachten wir die vorgeschlagene neu vereinfachte Möglichkeit der Umverteilung von Lebensmitteln als zielführend und begrüssen die verpflichtende Einführung der Big 7 Deklaration, allerdings mit Ausnahme bei Lebensmitteln, bei denen die Deklaration mittels Spontandruck erfolgt. Bei solchen Produkten sollte weiterhin eine Big5 Deklaration möglich sein.

Wir bedauern, dass bei den einzelnen Anpassungen nicht jeweils klar vermerkt ist, ob diese auf eine EU-Harmonisierung Bezug nimmt (inkl. Bezug zur EU-Bestimmung) oder eben nicht. Die EU-Harmonisierung stand bei dieser Vorlage klar im Fokus ist aber nicht überall gegeben und davon abweichende Anpassungen hätten aus unserer Sicht klar vermerkt werden sollen.

Inhaltlich fordert Coop geringfügige Anpassungen einzelner Bestimmungen und bedankt sich im Voraus für die Berücksichtigung ihrer Anliegen im weiteren Verlauf der Beratung des Stretto IV-Pakets.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 32	Aus Sicht von Coop ist die Bestimmung so zu einschränkend und könnte beispielsweise dazu führen, dass interne Umverteilungen an betriebseigene Restaurants nicht mehr möglich sind. Zudem ist aus unserer Sicht der Begriff "nicht verkauften" zielführenden, da die Lebensmittelsicherheit in jedem Fall garantiert sein sollte.	die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von nichtverkauften Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 15 Abs. 1	Ermöglichen von Innovation und Marktversuchen – Genehmigung auf kantonaler Ebene sollte möglich sein.	Art. 15 Abs 1 Neu lit. k: nicht unter die Novel Food Verordnung fallen Produkte, die für eine beschränkte Zeit an einen ausgewählten Personenkreis im Rahmen eines Markttests in Verkehr gebracht werden. Das EDI legt die Bedingungen für Markttests fest.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Zusammen mit der Anpassung Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zu betrachten: Keine Anpassung LGV Art. 39 Abs. 2 Bst. d und LIV Art. 15 Abs. 3 ^{bis} Coop ist erstaunt über die weitgehende Umsetzung dieses Artikels, zumal sie nicht umsetzt was anlässlich des runden Tisches vom 24. August 2021 besprochen wurde. Dort wurde eine Umsetzung der Motion im Zuge einer Änderung im Offenverkauf besprochen. Die vorgeschlagene Änderung geht zu weit, indem sie auch vorverpackte Lebensmittel umfasst. Darüber hinaus stellt sich die Frage, wie mit zusammengesetzten Lebensmitteln mit Brot als Zutat umgegangen werden muss (Beispiel: Gaststätten, welche fertig zubereitete Sandwiches zukaufen und abgeben). Diese Änderung schafft ein Handelshemmnis mit der EU.	Anpassung von Art. 5 LIV (Offenverkauf): Abs. 1 Bst. g (NEU): Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken, ist in jedem Fall schriftlich anzugeben. Auf eine schriftliche Produktionslandangabe kann verzichtet werden, wenn das Lebensmittel in der Schweiz hergestellt wurde oder wenn eine Auslobung nach Art. 48b des Markenschutzgesetz gemacht wird.
Art. 49a	Das Ziel dieses neuen Artikels ist aus Sicht der Coop klar und unbestritten.	Streichen, solange die EU auf eine Regelung verzichtet.

	<p>Allerdings wird weder in der Verordnung noch in den Erläuterungen ein Verweis auf eine EU-Regelung gemacht, die mit dieser Ergänzung umgesetzt werden soll.</p> <p>Die Umsetzung dieses Artikels wird sich bei fehlender gesetzlicher Grundlage in der EU sehr schwierig gestalten, da die Lieferketten international sind und dementsprechend neue Handelshemmnisse geschaffen werden.</p>	
Art. 95 b	<p>Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S "Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren" zu kurz. Diese bedarf auch bei wenigen betroffenen Artikeln eine grundsätzliche Systemumstellung, um die relevanten Daten zeitgerecht zu kennen und ausweisen zu können.</p>	4-3 Jahre Übergangsfrist
Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV	<p>Die geplante Änderung der VIPaV ist intransparent und hätte nicht in einer Revision des Lebensmittelrechts mit aufgenommen und dementsprechend aus unserer Sicht "versteckt" werden dürfen. Die Revisionsvorlage Stretto IV hat offiziell das Ziel der Harmonisierung des Schweizer Lebensmittelrechts mit dem EU-Recht, was wir grundsätzlich weiterhin sehr begrüßen. Mit dieser Anpassung wird für Kosmetika aus für uns nicht nachvollziehbaren Gründen das Gegenteil umgesetzt: Vorgesehen ist eine undifferenzierte und unverhältnismässige Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für viele Kosmetikprodukte, die Furocumarine enthalten.</p> <p>Die Schweiz hat heute die weltweit strengste Limitierung des Gehaltes von Furocumarinen in kosmetischen Produkten (siehe Art. 6 Abs. 1 VKos). Folgende Kosmetika, die auf der Haut verbleiben und der Sonne ausgesetzt werden können, fallen unter die genannte Limitierung auf 1mg/kg:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner - Crèmes, Emulsionen, Lotionen, Gels - Öle, ätherische Öle - Lippenpflegemittel - Lippenstifte - After-Shaves <p>In der EU und in 30 weiteren Ländern weltweit gilt die Limitierung von Furocumarinen auf 1 mg/kg nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner, oder es gibt gar keine Limitierung. Dank des Cassis de Dijon Prinzips war die EU-Regelung (Beschränkung nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner) bisher in der Schweiz anwendbar. Europäische Produkte waren weiterhin</p>	Streichen

	marktfähig. Das wird bei Annahme dieser Vorlage nicht mehr möglich sein. Der Handel wird durch einen Alleingang eingeschränkt.	
--	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Möglichkeit der Beauftragung von Kontrollorganisationen zum Zweck der Überprüfung der Einhaltung aller in Pflichtenheften vorgegebenen Anforderung von Produkten mit geschützter Bezeichnungen wird begrüsst. Die jeweilige Branchen- oder Produzentenorganisation ist verpflichtet entsprechende Aufträge an mögliche Zertifizierungsorganisationen zu erteilen, um damit den Schutz ihrer geschützten Bezeichnung zu gewährleisten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 5	Bei Ochratoxin A bei Feigen wird auf eine falsche Verordnung verwiesen: 1882/2006 anstelle 401/2006. In der VO 1882/2006 geht es um den Nitratgehalt und nicht Mykotoxine.	Ändern des Verweises auf: Gemäss Anhang Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
26a	<p><i>Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden.</i></p> <p><i>Von den Untersuchungen ausgenommen sind gelegentliche Schlachtungen.</i></p> <p>Es handelt sich um einen neuen ergänzten Artikel in der VSFK. I.d.R. soll die Tier- und Fleischuntersuchung dazu dienen, dass ausschliesslich Fleisch von gesunden Tieren als Lebensmittel, das genusstauglich ist, in Verkehr gebracht wird. Dies wird anhand der Tier- und Fleischuntersuchung bestätigt.</p> <p>Sofern nach Artikel 26a die Ausnahme besteht, dass gelegentliche Schlachtungen von der Tier- und Fleischuntersuchung ausgenommen werden, besteht die Möglichkeit, dass nicht genusstaugliches Fleisch in die Nahrungskette gelangt. Von einer Ausnahme sollte generell abgesehen werden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.</p> <p>Da es sich bei einer Gelegentliche Schlachtung (gemäss Art. 3 Bst. p) um eine Schlachtung in einem Herkunftsbetrieb von höchstens je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche oder höchstens 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr handelt, begrüßen wir es dennoch, dass auch diese zur Schlachtung vorgesehen Tiere auf deren Gesundheit durch eine fachkundige Person stichprobenartig untersucht werden. Des Weiteren sollte die fachkundige Person ebenfalls kontrollieren, dass die Schlachtierkörper als Lebensmittel genusstauglich sind. Als Bestätigung sind die Kontrollen durch die fachkundige Person zu dokumentieren.</p>	<p><i>Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden.</i></p> <p><i>Untersuchungen für gelegentliche Schlachtungen erfolgen stichprobenartig.</i></p>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 5, Abs. 1 Bst g (NEU)		<i>Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken, ist in jedem Fall schriftlich anzugeben. Auf eine schriftliche Produktionslandangabe kann verzichtet werden, wenn das Lebensmittel in der Schweiz hergestellt wurde oder wenn eine Auslobung nach Art. 48b des Markenschutzgesetz gemacht wird.</i>
Art. 11 Abs. 7 ^{bis} Bst. a	<p>Die Anpassung, welche es ermöglicht erneut Gruppenbezeichnungen für gewisse Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Deklaration liegt wird begrüsst.</p> <p>Gemäss dem Informationsschreiben 161/2010 gab es die Möglichkeit Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren: <i>Der Gruppe "glutenhaltiges Getreide" gemeinsam ist das Gluten. Gluten bezeichnet eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) nicht vertragen und deshalb von ihnen gemieden werden sollten. Da Gluten das wesentliche Merkmal dieser Gruppenbezeichnung ist, darf die differenzierte Deklaration beim Allergiehinweis durch die Gruppenbezeichnung ersetzt werden, wie z.B. "kann glutenhaltiges Getreide enthalten" bzw. "kann Gluten enthalten", unabhängig davon, ob es sich um einen Hinweis nach Art. 8 Abs., 3 LKV oder Art. 8 Abs. 5 LKV handelt.</i></p> <p>Die Gruppenbezeichnung "Gluten" soll aus unserer Sicht auch bei der gesetzlich notwendigen Spurendeclaration weiterhin analog den Vorgaben des archivierten Informationsschreibens Nr. 161 erlaubt sein, da sich die eigentliche Rechtslage nicht geändert hat: Art. 11 Abs. 5 und 7 und Anhang 6 der neuen Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) entsprechen Art. 8 Abs. 3 und 5 und Anhang 1 der</p>	<p>Art. 11 Abs. 5^{bis} Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie «Gluten» oder «Glutenhaltiges Getreide» <i>sowie die Gruppenbezeichnungen "Schalenfrüchte", "Hartschalenobst" und "Nüsse"</i> angegeben werden.</p> <p>Art. 11 Abs. 7^{bis} Bst A ergänzen Hinweise nach Absatz 7 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung angegeben werden: a. für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie «Gluten» oder «Glutenhaltiges Getreide»; b. für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 8: mit der Gruppenbezeichnung wie «Nüsse», «Hartschalenobst» oder «Schalenfrüchte»</p>

	<p>alten Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV, SR 817.022.21), auf die sich das Informationsschreiben Nr. 161/2010 bezieht.</p> <p>Die Gruppenbezeichnung für Hartschalenobst / Nüsse soll zudem auch oberhalb des Schwellenwerts verwendet werden.</p>	
Art. 16 Abs. 2 ^{bis}	Die Angabe eines geographischen Raums ist ein begrüßenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts in Zusammenhang mit der Herkunftsangabe von Zutaten. Weitere Möglichkeiten (Deklaration eines übergeordneten geografischen Raums bei der verpflichtenden Herkunftsangabe, negative Auslobung "Herkunft nicht X"), um vollständige Harmonisierung mit der EU zu schaffen, wären erwünscht.	<p>Art. 16 Abs. 2^{bis}</p> <p>Stammt eine nach Absatz 1 zu deklarierende Zutat aus unterschiedlichen Ländern, sind alle Herkunftsländer anzugeben.</p> <p><i>2^{bis} Stammt eine nach Absatz 1 zu deklarierende Zutat aus unterschiedlichen Ländern, sind alle Herkunftsländer anzugeben. Bei der Angabe der Herkunft sind auch übergeordnete geografische Räume in positiver Formulierung wie "EU" oder "Südamerika" erlaubt.</i></p>
Art. 22, Abs. 2 (NEU)	Coop stimmt der generellen Einführung von Big 7 zu und begrüsst diese im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen. Allerdings ist aus unserer Sicht eine Ausnahme aus Platzgründen bei Spontandruck notwendig. In diesen Fällen sollte die Angabe von Big 5 als Ausnahme weiterhin möglich sein.	<i>Bei Lebensmitteln, bei denen die Deklaration am Ort der Abgabe mittels Spontandruck-Etikette erfolgt, sind mindestens folgende Angaben zu machen: Energiewert, Fettgehalt, Kohlenhydrate, Eiweiss, Salz</i>
Art. 25, Abs. 1, Bst c	Coop beantragt, dass im Zuge der verpflichtenden Einführung von Big 7 eine Soll-Bestimmung in Bezug auf die tabellarische Darstellung der Nährwertdeklaration aufgenommen wird. Dieser Antrag entspricht auch der gesetzlichen Regelung in der EU. Damit kann aus unserer Sicht dem Platzmangel bei gewissen vorverpackten Lebensmitteln auf Grund der Sicherstellung der Mehrsprachigkeit Rechnung getragen werden. Die zweisprachige Deklarationsangabe ist aus unserer Sicht mit Blick auf die Inklusion und der mehrsprachigen Tradition der Schweiz höher zu gewichten als die konsequente tabellarische Darstellung.	<p>1 Die Angaben der Nährwertdeklaration müssen:</p> <p>a. im selben Sichtfeld erfolgen;</p> <p>b. als Ganzes in einem übersichtlichen Format und in der in Anhang 11 vorgegebenen Reihenfolge aufgeführt werden;</p> <p><i>Abs 2. (alt Abs. 1, Bst. c)</i></p> <p><i>Die Nährwertangaben sollten in Tabellenform dargestellt werden, wobei die Zahlen untereinander stehen müssen; bei Platzmangel können sie hintereinander stehen.</i></p>
Art. 45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist für die Umsetzung der Anpassungen insbesondere im Bereich Spurenallergenkennzeichnung und Nährwerte sowie mit Blick auf die Umsetzung von Big 7 zu kurz gewählt und muss verlängert werden. Insbesondere sind die Verpackungszyklen zu beachten, die bei lang haltbaren Produkten weniger kurz ausfallen. Eine	<i>≥ 4 Jahre Übergangsfrist</i>

	Vernichtung von Lebensmitteln auf Grund von Verordnungsanpassungen muss aus unserer Sicht zwingend verhindert werden.	
Anhang 2 Teil B, 6.1.; Abs. 2 Bst. E (NEU)	Diese Anpassung steht in Zusammenhang mit den Bestimmungen in der LGV bzgl. Weitergabe von nicht verkauften Lebensmitteln	<i>e. bei Fleisch- und Fischprodukten die zur Umverteilung wieder eingefroren werden, gilt die Pflicht von LIV 6.1 nicht.</i>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 51 Abs. 1 lit c</p>	<p>Gewürze und Gewürzzubereitungen sind in der VLpH (SR 817.022.17) Art. 94 und 96 geregelt. In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter, daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen. Zudem fehlen die Speisepilze. Diese zählen nicht zu den Gewürzen oder Küchenkräuter und sind separat in Art. 30 VLpH definiert. Trüffelkäse ist weit verbreitet auf dem Markt und sollten den mit Gewürzen zubereiteten Käse wie Pfefferkäse gleichgestellt werden. Daher sind die Speisepilze aufzunehmen. Gewürzzubereitungen sind gemäss Art. 96 Abs. 1 VLpH definiert und sind sowohl Mischungen von Gewürzen oder Küchenkräuter. Daher müssen Kräuterzubereitungen (bzw. gemäss nebenstehendem Antrag Küchenkräuter) nicht mehr separat erwähnt werden. Analog zu den Gewürzzubereitungen sollten bei den Speisepilzen auch Speisepilzzubereitungen zugelassen werden. Diese sind aber gesetzlich nicht geregelt. Das Analoge zu den Gewürzzubereitungen sind daher die in Art. 30 Abs. 2 definierten verarbeiteten Speisepilze. Basierend auf dieser Auslegung ergibt sich folgenden Antrag</p>	<p>Art. 51 Abs. 1 Bst. c Herstellung und Behandlung von Käse</p> <p>Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:</p> <p>c Gewürze, Gewürzzubereitungen, Küchenkräuter, Speisepilze, verarbeitet Speisepilze sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.</p>
<p>Art. 52 Abs. 2 Bst. a – d</p>	<p><i>Gewünscht werden überlappende Festigkeitsstufen:</i> Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die</p>	<p>Art. 52 Abs. 2</p> <p>a. extra-hart bis 500 g/kg;</p> <p>b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg;</p> <p>c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650 g/kg;</p> <p>d. weich mehr als 650 630 g/kg</p>

	Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.	

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 105 Abs. 1 Bst. a	Ein Reisweinessig kann in der Schweiz in einer Qualität von 45 g Essigsäure pro Liter hergestellt werden. Eine partielle Herabsetzung, bezogen auf ausländische Produkte, fördert keineswegs den Wettbewerb. Es fördert einzig die Zulassung mit der Bezeichnung "Essig", bezogen qualitativ geringere Produkte. Die nach schweizerischem Gesetz geltende Regelung, dass alle Produkte <45 g Essigsäure pro Liter als "Essigzubereitung" zu bezeichnen sind, soll auch für asiatische Reisweinessige angewendet werden.	Die schweizerische Gesetzgebung soll belassen bleiben. Weiterhin soll gelten: <u>"Der als Essigsäure berechnete Gesamtsäuregehalt muss mindestens 45 g pro Liter betragen."</u>

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Tabelle B - Perchlorat	<p>Es ist unklar, weshalb Getreidebreikost zwei Mal in der Liste erscheint und was der Unterschied ist, v.a. in Bezug auf den Höchstgehalt (0.01 und 0.02). Insbesondere ist nicht ersichtlich, weshalb Getreidebreikost steht bei "Lebensmittel" und dann bei "Bemerkungen" ausgenommen Getreidebreikost steht.</p> <p>Kräuter- und Früchtetee könnte man zusammenfassen mit Tee (<i>Camellia sinensis</i>), da der Grenzwert für Perchlorat für alle Lebensmittel gleich ist.</p>	<p>Harmonisierung Höchstgehalt (Korrektur Bezeichnung und Höchstgehalt).</p> <p>Tee: Kräuter- und Früchtetee, <i>Camellia sinensis</i></p>
Anhang 2 Ziffer 11 / Anhang 8 Teil A Ziffer 2.1	<p>Vereinheitlichung der Texte wünschenswert: für beide Einträge den Begriff "Untergrenze" und nicht "Untergrenze (Lower Bound)" so wie er in Anhang 8 Ziffer 2.1 verwendet wird.</p>	<p>Für beide Einträge: [...] Untergrenze (Lower Bound) [...]</p>
Anhang 11 Teil A	<p>Acrylamid-Gehalt für Pommes frites wurde auf 200µg/kg reduziert. Dies entspricht einer Schweizer Besonderheit und ist nicht mit der EU Vorgabe harmonisiert.</p> <p>Coop schliesst sich hierzu der Haltung der fial an: Der Acrylamidgehalt kann von den Lebensmittelunternehmern insbesondere bis zur Abgabe an den Konsument:innen kontrolliert werden. Pommes frites werden vor allem tiefgekühlt und nicht genussfertig in den Verkehr gebracht. Mit diesem Richtwert wird den Unternehmern auch die Verantwortung für die Verarbeitung/Zubereitung durch die Abnehmenden/Konsumierenden übertragen.</p> <p>Die Ergebnisse der beiden als Quelle angegebenen Studien decken sich nicht mit den Erfahrungswerten der Lebensmittelindustrie unter Berücksichtigung aller Einflussfaktoren. Die Studien kommen zum Schluss, dass unter Idealbedingungen der tiefere Richtwert eingehalten werden kann. Dem ist folgendes entgegenzuhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die beschriebenen Massnahmen zur Reduzierung von Acrylamid (Sortenwahl, korrekte Lagerung, Blanchieren, Vortrocknen, kurze Frittierzeit, definierte Endzubereitung) werden in der Industrie standardmässig 	<p>Harmonisierung mit europäischem Richtwert.</p>

	<p>umgesetzt (gemäss Acrylamide Toolbox 2019 von Food-Drink Europe und CIAA Acrylamide Toolbox 2007).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Praxis zeigt, dass Resultate aus Küchenversuchen bsp. Blanchieren mit Heisswasser aus dem Wasserhahn (wie in der zitierten Studie) in einem industriellen Scale – up nicht reproduzierbar sind. In der Praxis wirksame Massnahmen sind in der Acrylamidtoolbox beschrieben und Stand der Technik. - In der Studie werden Produkte für die Fritteuse wie auch für den Backofen als gleich kritisch bewertet. Dieses Ergebnis ist insbesondere aufgrund der unterschiedlichen Einflussfaktoren nicht nachvollziehbar. Im Backofen sind die Unterschiede in der Bräunung sehr viel grösser. - Neuere breiter abgestützte Quellen aus 2015 zeigen, dass der vorgeschlagene Richtwert europaweit im Mittel nicht erreicht wird. (Scientific Opinion on acrylamide in food (wiley.com)). - Die Resultate der Studie zeigen, dass die Bemühungen der Schweizer Kartoffelverarbeiter die Anforderungen der EU bereits seit 10 Jahren übertreffen. Aktuellere Zahlen aus der Schweiz wurden nicht publiziert. - Die Verarbeiter können den entscheidenden Schritt in der Acrylamidbildung, nämlich die Endzubereitung nicht beeinflussen. Es ist unmöglich, eine Zubereitungsempfehlung zu geben, die Temperatur und Zeit für alle möglichen Geräte auf dem Markt (Fritteuse, Backofen) berücksichtigen kann, um den Richtwert zu garantieren. - Eine Falschanwendung oder Nicht-Beachtung der Zubereitungsempfehlungen darf nicht zu Lasten der Industrie gehen. 	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Generalanweisungen	Mit der Generalanweisung soll im ganzen Erlass der Ausdruck «Coffein» harmonisiert werden. Entsprechend wird der Ausdruck «Koffein» durch «Coffein» ersetzt. Dies ist insbesondere bei koffeinhaltigen Getränken irreführend, resp. kann zu Deklarationsproblemen insbesondere bei importierten Produkten führen.	Ergänzend zur Bezeichnung "Coffein" ist auch "Koffein" zulässig.

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 9 Ziffer 2.2.1	Die Beschränkungen zum Einsatz von verschiedenen Metallen und Stoffen in Bedarfsgegenständen aus Silikon, die unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen auch für die Herstellung von zulässigen Salzen verwendet werden können, werden aktualisiert. Dafür wird Tabelle 4 neu eingeführt. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245. Die (EU) 2020/1245 bezieht sich jedoch auf Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Sie gilt nicht für Silikone (c) Absatz 2 Art.2). Die Änderung (bzw. Tabelle 4) sind nicht in dieser Verordnung ersichtlich.	Präzisierung der gewünschten Änderung erforderlich.

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Die vorgeschlagene generelle Verdoppelung der Zeitdauer von 45 auf 90 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits erachten wir mit Blick auf die Produktequalität und die Genuss-tauglichkeit, aber auch die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit als zu heikel. Obwohl die Nicht-Durchlässigkeit des Darmes auch bei 90 Minuten gewährleistet und im Falle eines Durchbruches eine allfällige Kontamination vor allem lokaler, oberflächlicher Natur bleiben dürfte und somit nicht in die Muskeln hinein erfolgt, dürfte mit der Erhöhung auf 90 Minuten wegen der nicht mehr funktionierenden Stoffwechselprozesse eine Verlangsamung des Wärmeaustausches im Schlachtkörper und damit der Abkühlprozesse einher gehen. Damit können sich die Risiken einer höheren Keimbelastung wie auch von sensorischen Beeinträchtigungen (z.B. stickige Reife) erhöhen.	Antrag: Grundsätzliche Beibehaltung der maximalen Zeitdauer von 45 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits – dies bei gleichzeitiger Überprüfung von begründeten Ausnahmeregelungen z.B. im Falle von unvorhergesehenen Betriebsunterbrüchen (Pannen)
Anh. 6 Ziff 1.1.11, 3.1.11,	Wir begrüßen es sehr, dass die Untersuchung des Uterus sowie die Dokumentation der Trächtigkeit in die Fleischuntersuchung aufgenommen wird. Allerdings sollte der Uterus bei Vergrößerung auch durchgetastet werden, um allfällige Feten zu palpieren. Dies wird den Befund sicherer machen. Die diesbezügliche Untersuchung kann durch die tierärztliche Fachperson, die so oder so vor Ort ist, sichergestellt werden.	"besichtigen <i>und bei Vergrößerung palpieren</i> , Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren"
Anh. 6 Ziff 5	Die Schafe und Ziegen sollten bezüglich Untersuchung allfälliger Trächtigkeiten den Rindern und Schweinen gleichgestellt sein.	Neu aufnehmen: <i>Uterus - besichtigen und bei Vergrößerung palpieren, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	
Anhang 4	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft. Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren

Referenz: Mittels der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2258 der Kommission vom 9. September 2022 (zur Änderung und Berichtigung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs)

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 25 Abs 4 Bst b	Die in den Erläuterungen genannten Bedingungen, die erfüllt sein müssen, schliessen den unverpackten Verkauf wieder aus. Das muss aus der Sicht von Coop angepasst werden.	Ergänzung des Textes aus den Erläuterungen im Gesetzesartikel: <i>... Die Lebensmittel müssen vor jeglicher Kontamination, vor Austrocknung, sowie vor Befall durch Mikroorganismen geschützt werden.</i>
Art. 27a 1	Da mit Lebensmittelbetrieb sowohl der spendende wie auch der übernehmende Betrieb gemeint ist, soll dieser Paragraph allgemeiner definiert werden, um die Verantwortung der umsetzenden Betriebe die unspezifischer und damit offener zu formulieren. Der Detailhandel besitzt bereits ein Selbstkontrollkonzept welches in dem Fall einfach erweitert werden kann. Der übernehmende Betrieb braucht ein eigenes Konzept, das unabhängig vom abgebenden Betrieb aufgebaut sein sollte.	Ersatz von Routineprüfung durch: 27a Abs. 1 <i>Der Lebensmittelbetrieb führt ein Selbstkontrollkonzept welches die bestimmungsgemässe Verwendung und daraus abgeleiteten Massnahmen beinhaltet. Dadurch soll der Verzehr durch Menschen gesichert werden</i> 27a Abs. 2 <i>streichen</i>
Art. 31 Abs 4	Damit für weitere Artikel gemäss dem neuen Art. 27a Abs 2 der HyV eine Umverteilung am Ende der Haltbarkeitsfrist ermöglicht wird, ist dieser Artikel anzupassen.	Ergänzung Art.31 Abs 4: <i>...das Einfrieren zwecks Umverteilung gemäss Art. 27a ist zugelassen.</i>
		Kennzeichnung von Eiern zukünftig mit Lege- und Verbrauchsdatum. Streichung des Verkaufsdatums nach 21 Tagen und damit Angleichung an EU-Recht.

Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	3. Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Aix en Provence, le 31 Janvier 2023

Contribution de COSMED sur la révision de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et objets usuels

Partie Cosmétique et furocoumarines

La consultation ouverte sur la modification de la législation sur les denrées alimentaires a retenu toute notre attention, notamment la partie concernant la volonté d'introduire une exception au principe du Casis de Dijon pour les produits cosmétiques ne répondant pas aux exigences définies à l'art. 6, al. 1, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les cosmétiques.

Les furocoumarines sont des substances naturelles que l'on trouve dans certaines plantes, notamment les écorces d'agrumes. La réglementation cosmétique en Union européenne et en Suisse diverge sur l'application de teneurs maximales en furocoumarines dans certaines catégories de produits. L'Union Européenne limite les furocoumarines à 1ppm dans les produits solaires et bronzants, les produits solaires étant ceux pour lesquels le consommateur s'expose directement au soleil, les produits bronzants souvent utilisés sur les zones du corps découvertes en été conduisent également à une exposition de la peau au soleil. La Suisse reste plus restrictive en appliquant ces mêmes limites à des produits non rincés restant sur la peau et pouvant être exposés à la lumière (ceci inclut plus généralement les crèmes de jour, les rouges à lèvres, les après rasages). **COSMED soutient le fait que les produits cosmétiques doivent être sûrs pour le consommateur, mais demande d'annuler ce projet d'exception au principe du cassis de Dijon sur la base des éléments scientifiques suivants :**

1/ Les limites définies pour les furocoumarines doivent être basées sur l'évaluation du risque

La limite la plus restrictive doit être appliquée sur les produits destinés à une application au soleil. Si les produits solaires sont, par défaut, destinés à une exposition prolongée, ce n'est toutefois pas extrapolable à toutes les crèmes de jour, notamment celles avec, ou sans SPF. Ainsi, l'application de ces limites « par défaut », à l'ensemble des crèmes, émulsions non rincées reste disproportionnée. Nous recommandons de distinguer les produits destinés à une application au soleil des autres produits non rincés pour lesquels l'exposition reste beaucoup plus faible. L'IFRA (International Fragrance Association) finalise actuellement ses travaux définissant des nouveaux seuils selon les niveaux réels de risque et d'exposition au soleil. Ces travaux feront ensuite l'objet d'un nouveau standard pour application dans l'ensemble des composés parfumants, à l'international.

Nous insistons sur la nécessité d'attendre la conclusion de ces travaux afin de pouvoir définir des seuils, reconnus à l'international selon les dernières études scientifiques et éviter toute conclusion hâtive sur l'application d'un principe de précaution disproportionné.

[1]Loi AGEC n°2020/105

2/ Toutes les furocoumarines ne sont pas équivalentes

L'application de teneurs maximales en furocoumarines doit être définie selon les niveaux de phototoxicité de chacune d'entre elles, leur comportement étant différent. L'IFRA est en train de finaliser ses travaux sur la fiabilité des tests de phototoxicité et le choix des différents marqueurs. **L'attente de la conclusion de ces travaux va permettre de définir des seuils sur la base de données scientifiques pertinentes et réactualisées.**

3/ Evaluation de sécurité faite sur chaque produit mis sur le marché en Europe

En complément des limites réglementaires définies en annexe du Règlement cosmétique européen (CE) n° 1223/2009, chaque produit cosmétique mis sur le marché en Europe doit respecter l'article 3 à savoir qu'un produit cosmétique ne doit pas nuire à la santé humaine dans des conditions d'utilisation normales et raisonnablement prévisibles. Chaque produit est ainsi soumis à une évaluation de la sécurité approfondie, vérifiant ce principe au cas par cas, et pouvant, le cas échéant, définir des conditions plus restrictives si cela s'avérait nécessaire. L'application de limites trop restrictives « par défaut » reste injustifiée.

4/Nécessité d'un temps de transition adapté

Les modifications de parfums, source principale de furocoumarines nécessitent pour les metteurs sur le marché la réalisation d'un certain nombre de tests, la modification de l'étiquetage, ainsi que la mise à jour des évaluations de la sécurité et des dossiers produits. Nous insistons sur le fait que toute nouvelle mesure doit pouvoir se mettre en place selon un temps de transition réaliste et adapté. Ceci afin d'éviter des mesures disproportionnées telles que la destruction de produits aujourd'hui considérés comme sûrs.

En conclusion, nous demandons de retirer la partie sur les furocoumarines dans le projet de modification de la législation sur les denrées alimentaires (supprimer l'article Art. 2, let. C, ch 11) et de maintenir le principe du Cassis de Dijon pour les produits cosmétiques. Cette demande s'inscrit dans l'attente des dernières conclusions scientifiques permettant de réactualiser les seuils considérés comme sûrs selon les catégories de produits et leurs niveaux d'exposition au soleil associés.

Nous insistons sur le fait que l'industrie met en place ces seuils de façon pro-active, et ceci sera applicable à l'international. Si une modification de la législation Suisse est effectuée pour introduire ces nouveaux seuils, nous insistons sur la nécessité d'aligner le délai d'implémentation avec celui mis en place par l'industrie.

COSMED est l'association française des PME de la cosmétique, une association à but non lucratif qui compte plus de 1000 membres, en France et en Europe. COSMED siège à la Commission européenne en tant que porte-parole des PME cosmétiques. COSMED participe à l'élaboration de la réglementation cosmétique, ainsi qu'aux instances de normalisation nationales et internationales. Ainsi, COSMED contribue à l'élaboration d'un cadre réglementaire pour la commercialisation de produits cosmétiques sûrs et efficaces.

[1]Loi AGEC n°2020/105



Bundesamt für Landwirtschaft und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Vorab per Mail an: lmr@blv.admin

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)
(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Die Cosmétique SA entwickelt und produziert seit über 120 Jahren hochwertige Kosmetik- und Desinfektionsprodukte und ist als klassisches KMU mit 55 Mitarbeitenden auf einen möglichst barrierefreien Zugang zu allen Märkten angewiesen.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Freundliche Grüsse
Cosmétique SA, die Geschäftsleitung

Marc Steffen, CEO

Marcel Held, COO

Daniel Baumgartner, CPO



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : D15 Arbeitstherapie
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : D15
Adresse, Ort : Dorf 15 3472 Rumendingen
Kontaktperson : Tom Gerber
Telefon : 078 8927907
E-Mail : tom.gerber@d15.ch
Datum : 24.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



SBLV. USP. USDCR.

Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband
Union suisse des paysannes et des femmes rurales
Unione svizzera delle donne contadine e rurali



Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Herr Bundesrat Alain Berset
3000 Bern
Per Email an: lmr@blv.admin.ch

Brugg, 31. Januar 2023/yk

Vernehmlassung zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts

Sehr geehrter Herr Bundesrat Berset
Sehr geehrte Damen und Herren

Als Dachorganisation der Bäuerinnen und Landfrauen ist uns sehr wichtig, dass Konsument:innen vor Täuschungen und irreführenden Bezeichnungen der Lebensmittel geschützt werden. Die Schweizer Bauernfamilien produzieren täglich qualitativ hochwertige Lebensmittel und die Qualität kann durch diverse Kontrollen sichergestellt werden. Es ist daher wichtig, dass transparent und korrekt informiert wird. Dieser Täuschungsschutz umfasst die Werbung, die Verpackung, die Präsentation etc. der Lebensmittel. Es ist insbesondere darauf zu achten, dass sich alternative Produkte in keiner Art und Weise auf die Qualitäten der etablierten tierischen Produkte beziehen.

Die im Rahmen der Revision vorgesehenen Massnahmen zur Umverteilung von Lebensmitteln, werden begrüsst. Die Reduktion von Foodwaste ist seit Langem ein Anliegen unseres Verbandes und wird mit entsprechenden Rezepten und Tipps aktiv gefördert.

Weiter begrüssen wir die Anpassung der Zeit zwischen Betäubung / Entbluten und Ausweiden bei der Hoftötung. Dies wird weiteren Bauernfamilien ermöglichen, die stressfreiere Schlachtmethode anzuwenden. Wir lehnen hingegen die zusätzlichen Kontrollen und Anforderungen bei der Hoftötung ab, da diese die Kosten für die Bauernfamilien unnötig erhöhen, ohne merklich bessere Resultate für die Konsument:innen hervorzubringen.

Wir unterstützen grundsätzlich die Stellungnahme des Schweizer Bauernverbandes und insbesondere das vom SBV detailliert ausgefüllte Antwortformular.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Wir die Frauen vom Land, gemeinsam.kompetent.engagiert.

Freundliche Grüsse

SCHWEIZERISCHER BÄUERINNEN- UND LANDFRAUENVERBAND SBLV

Anne Challandes
Präsidentin

Kathrin Bieri
Geschäftsführerin



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Dachverband Schweizerischer Müller
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : DSM
Adresse, Ort : Thunstrasse 82, 3006 Bern
Kontaktperson : Dr. Lorenz Hirt
Telefon : 031 356 21 21
E-Mail : hirt@thunstrasse82.ch
Datum : 30.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
6	BR: Milchprüfungsverordnung.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	6
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	Fehler! Textmarke nicht definiert.
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten.....	7
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	Fehler! Textmarke nicht definiert.
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	Fehler! Textmarke nicht definiert.
13	EDI: Getränkeverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	Fehler! Textmarke nicht definiert.
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	Fehler! Textmarke nicht definiert.
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	Fehler! Textmarke nicht definiert.
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	Fehler! Textmarke nicht definiert.
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	Fehler! Textmarke nicht definiert.
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir bedanken uns, dass wir zur vorliegenden Vernehmlassung Stellung nehmen dürfen. Als Branchenverband, welcher im Sektor der Wertschöpfungskette Brotgetreide verortet ist, beschränken wir unsere Stellungnahme allerdings ausschliesslich auf die für die Wertschöpfungskette Brotgetreide relevanten Punkte.

Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren

Wir begrüssen es, dass in der vorliegenden Revision die Motion 20.3910 der WBK-S mit dem Titel «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» umgesetzt wird. Die korrekte Umsetzung dieser Motion ist für die Wertschöpfungskette Getreide von zentraler Relevanz, da die Branche zunehmend durch fast zollfrei importierte Fertigprodukte (Aufbackwaren und Teiglinge, meist aus Osteuropa) konkurrenziert wird, die am Markt nicht als solche erkennbar sind.

Die von uns unterstützte Motion der WBK-S soll sicherstellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten durch schriftliche Angabe des Produktionslandes an einem gut sichtbaren Platz klare Informationen zur Herkunft insbesondere auch von offen in den Verkehr gebrachtem Brot und anderen Feinbackwaren erhalten. Es geht darum, Produkte als solche erkennen zu können, welche (wenn sie als rohe Teiglinge importiert wurden) in der Schweiz lediglich noch gebacken oder (wenn sie vorgebacken importiert wurden) auf- resp. ausgebacken wurden.

Die vorgesehene Umsetzung im Zusammenspiel der neuen Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV und Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV erachten wir als korrekt. Es ist allerdings zentral, dass die Umsetzung beider Anpassungen kumulativ erfolgt. Ohne die Anpassung auch der LIV würde die neue Deklarationspflicht gemäss Art. 39 LGV ihre Wirkung verfehlen, da argumentiert werden könnte, dass durch das (blosse) Backen eines importierten rohen Teiglings derselbe eine neue Sachbezeichnung (Teig → Brot) erhält und daher Produktionsland Schweiz begründet würde. Durch das blosse Backen eines Lebensmittels, ohne zusätzliche weitere Verarbeitungsschritte, soll aber eben gerade keine Herkunft Schweiz begründet werden dürfen. Dies stellt der neue Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV korrekterweise klar.

Für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» bedarf es somit sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit.

Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloiden

Die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloiden wird alle Partner entlang der Wertschöpfungskette Brotgetreide stark herausfordern. Die Ergebnisse eines im Jahr 2022 durchgeführten Mutterkorn- und Ergotalkaloid-Monitorings bei Roggen zeigen dies eindrücklich auf. Dabei wurden Proben eingangs Sammelstelle, nach der Reinigung und nach der Vermahlung analysiert. Aus diesem Monitoring resultierten unterschiedliche Fälle. Insbesondere gab es Roggen-Posten, bei denen der Mutterkorn-Befall eingangs Sammelstelle und nach der Reinigung unterhalb der Nachweisgrenze resp. unterhalb der Höchstgehalte lag. Die gleichen Posten wiesen aber nach der Vermahlung einen Ergotalkaloidgehalt über dem neuen Höchstgehalt auf. Dies obwohl der Roggen nach guter, langjährig angewandter Herstellungspraxis gereinigt und aufbereitet wurde. Die Umsetzung der neuen Vorschriften liegt somit an der Grenze des heute technisch Machbaren. Analoge Fälle könnten zudem auch bei anderen Getreidearten (z.B. Weizen, Dinkel) auftreten, hierzu liegen uns jedoch keine Untersuchungsergebnisse vor. Für die Messung existieren (auch noch) keine Schnelltests wie bei den Mykotoxinen, welche bei der Erfassung des Getreides in den Sammelstellen resp. in den Mühlen angewandt werden können.

Der vorerwähnte Sachverhalt wird verschärft durch die Extensivierung der Getreideproduktion, namentlich durch die Mindestvorgabe von 3.5% Biodiversitätsförderflächen auf der Ackerfläche für Betriebe mit mehr als 3 Hektaren offener Ackerfläche in der Tal- und Hügelzone. Hier besteht aus unserer Sicht ein Zielkonflikt, der bei der Umsetzung zu berücksichtigen ist. Wir weisen insbesondere auf die Wirtsthematik in den Biodiversitätsförderflächen hin. Die Branche unternimmt grosse Anstrengungen, um qualitativ hochwertige und sichere Getreideprodukte herzustellen. Diese Anstrengungen dürfen durch die Erhöhung der Biodiversitätsförderflächen nicht negativ beeinflusst werden. In den gängigen Untersuchungen wird primär der Nutzen zur Förderung der Biodiversität beurteilt, welchen wir nicht in Frage stellen. Was aus unserer Sicht jedoch fehlt, sind Erhebungen zu möglichen Wirten resp. Wirtspflanzen. Wir regen daher an, dieser Thematik auch die nötige Beachtung zu schenken.

Neben den von uns vorgeschlagenen Anpassungen von Anhang 2 VHK, begrüßen wir, dass im März 2023 ein Runder Tisch betreffend die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloide vorgesehen ist. Dabei gilt es unter anderem folgende Punkte zu diskutieren (nicht abschliessende Liste), um für alle Marktpartner tragbare und vor allem umsetzbare Lösungen zu finden:

- Vermeidung unnötiger Umschichtungen von mit Mutterkorn befallenen Partien, um die Belastung mit Ergotalkaloiden nicht zu verschlimmern.
- Umgang mit den neuen Regelungen bezogen auf Lagerware / Pflichtlagerware.
- Übergangsfristen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p> <p>Gleichzeitig bitten wir Sie zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV bedarf. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit (vgl. einleitende Bemerkungen).</p>	Wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgeschlagen umsetzen

7. EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p> <p>Gleichzeitig bitten wir Sie zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV bedarf. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit (vgl. einleitende Bemerkungen).</p>	Wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgeschlagen umsetzen

10. EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Bei der Umsetzung der vorgeschlagenen Änderungen betreffend Mutterkorn und Ergotalkaloiden müssen die auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette (Sammelstellen / Mühlen) verfügbaren Geräte berücksichtigt werden. Vorgaben, welche die flächendeckende Anschaffung kostspieliger Ausrüstungen bedingen, sind zu vermeiden, da entsprechende Geräte nicht bei allen Marktpartnern verfügbar sind. Unnötige Umschichtungen von mit Mutterkorn befallenen Partien vor der Reinigung mit den dafür geeigneten Maschinen, verschlimmern zudem die Ergotalkaloid-Belastung. Dies wäre der Fall, wenn die Sammelstellen das befallene Getreide zuerst in einen speziell ausgerüsteten Partnerbetrieb verlegen müssten, anstelle die Mutterkörner beispielsweise direkt bei der Mühle durch deren Maschinen entfernen zu lassen.

In März 2023 ist ein Runder Tisch mit Vertretern der Branche betreffend die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloide vorgesehen. Wir begrüßen dies sehr und bedanken uns schon im Voraus für diese Möglichkeit. Gleichzeitig verweisen wir auf die in den allgemeinen Bemerkungen zu dieser Vernehmlassung aufgeführten Diskussionspunkte.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Teil A, Absatz 2	Der bestehende Text in Anhang 2 Teil A der VHK ist analog der Fussnote 18 der EU-Verordnung Nr. 1881/2006 zu ergänzen (siehe nebenstehenden Vorschlag). Die Präzisierungen geben den Marktpartnern die nötige Sicherheit zur Auslegung und Umsetzung der geltenden Bestimmungen.	7 Die für unverarbeitetes Getreide festgelegten Höchstgehalte gelten für unverarbeitetes Getreide, das zur ersten Verarbeitungsstufe in Verkehr gebracht wird. «Erste Verarbeitungsstufe» bedeutet jegliche physikalische oder thermische Behandlung des Korns ausser Trocknen. Verfahren zur Reinigung, zur Sortierung (gegebenenfalls Farbauslese), und zur Trocknung und zur mechanischen Oberflächenbearbeitung gelten nicht als «erste Verarbeitungsstufe», sofern das Getreidekorn selbst nicht physikalisch behandelt wird und das ganze Korn nach der Reinigung und Sortierung intakt bleibt. Unter mechanischer Oberflächenbearbeitung ist die Reinigung von Getreide durch kräftiges Bürsten oder Scheuern in Verbindung mit Entstaubung (z.B. Staubabsaugung) zu verstehen. Soll Getreide, in dem Mutterkorn-Sklerotien vorhanden sind, einer mechanischen Oberflächenbearbeitung unterzogen werden, muss das

		<p>Getreide vor der mechanischen Oberflächenbearbeitung erst einen Reinigungsschritt durchlaufen. Bei integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen gelten die Höchstgehalte für unverarbeitetes Getreide, sofern es für die erste Verarbeitungsstufe bestimmt ist.</p> <p>Unter integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen sind Systeme zu verstehen, bei denen sämtliche eingehenden Partien im gleichen Betrieb gereinigt, sortiert und verarbeitet werden.</p>
--	--	---



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Dachverband Schweizerischer Müller
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : DSM
Adresse, Ort : Thunstrasse 82, 3006 Bern
Kontaktperson : Dr. Lorenz Hirt
Telefon : 031 356 21 21
E-Mail : hirt@thunstrasse82.ch
Datum : 30.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	Fehler! Textmarke nicht definiert.
6	BR: Milchprüfungsverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	6
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	Fehler! Textmarke nicht definiert.
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	Fehler! Textmarke nicht definiert.
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	7
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
13	EDI: Getränkeverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	Fehler! Textmarke nicht definiert.
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	Fehler! Textmarke nicht definiert.
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	Fehler! Textmarke nicht definiert.
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	Fehler! Textmarke nicht definiert.
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	Fehler! Textmarke nicht definiert.
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	Fehler! Textmarke nicht definiert.
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir bedanken uns, dass wir zur vorliegenden Vernehmlassung Stellung nehmen dürfen. Als Branchenverband, welcher im Sektor der Wertschöpfungskette Brotgetreide verortet ist, beschränken wir unsere Stellungnahme allerdings ausschliesslich auf die für die Wertschöpfungskette Brotgetreide relevanten Punkte.

Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren

Wir begrüssen es, dass in der vorliegenden Revision die Motion 20.3910 der WBK-S mit dem Titel «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» umgesetzt wird. Die korrekte Umsetzung dieser Motion ist für die Wertschöpfungskette Getreide von zentraler Relevanz, da die Branche zunehmend durch fast zollfrei importierte Fertigprodukte (Aufbackwaren und Teiglinge, meist aus Osteuropa) konkurrenziert wird, die am Markt nicht als solche erkennbar sind.

Die von uns unterstützte Motion der WBK-S soll sicherstellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten durch schriftliche Angabe des Produktionslandes an einem gut sichtbaren Platz klare Informationen zur Herkunft insbesondere auch von offen in den Verkehr gebrachtem Brot und anderen Feinbackwaren erhalten. Es geht darum, Produkte als solche erkennen zu können, welche (wenn sie als rohe Teiglinge importiert wurden) in der Schweiz lediglich noch gebacken oder (wenn sie vorgebacken importiert wurden) auf- resp. ausgebacken wurden.

Die vorgesehene Umsetzung im Zusammenspiel der neuen Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV und Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV erachten wir als korrekt. Es ist allerdings zentral, dass die Umsetzung beider Anpassungen kumulativ erfolgt. Ohne die Anpassung auch der LIV würde die neue Deklarationspflicht gemäss Art. 39 LGV ihre Wirkung verfehlen, da argumentiert werden könnte, dass durch das (blosse) Backen eines importierten rohen Teiglings derselbe eine neue Sachbezeichnung (Teig → Brot) erhält und daher Produktionsland Schweiz begründet würde. Durch das blosse Backen eines Lebensmittels, ohne zusätzliche weitere Verarbeitungsschritte, soll aber eben gerade keine Herkunft Schweiz begründet werden dürfen. Dies stellt der neue Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV korrekterweise klar.

Für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» bedarf es somit sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit.

Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloiden

Die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloiden wird alle Partner entlang der Wertschöpfungskette Brotgetreide stark herausfordern. Die Ergebnisse eines im Jahr 2022 durchgeführten Mutterkorn- und Ergotalkaloid-Monitorings bei Roggen zeigen dies eindrücklich auf. Dabei wurden Proben eingangs Sammelstelle, nach der Reinigung und nach der Vermahlung analysiert. Aus diesem Monitoring resultierten unterschiedliche Fälle. Insbesondere gab es Roggen-Posten, bei denen der Mutterkorn-Befall eingangs Sammelstelle und nach der Reinigung unterhalb der Nachweisgrenze resp. unterhalb der Höchstgehalte lag. Die gleichen Posten wiesen aber nach der Vermahlung einen Ergotalkaloidgehalt über dem neuen Höchstgehalt auf. Dies obwohl der Roggen nach guter, langjährig angewandter Herstellungspraxis gereinigt und aufbereitet wurde. Die Umsetzung der neuen Vorschriften liegt somit an der Grenze des heute technisch Machbaren. Analoge Fälle könnten zudem auch bei anderen Getreidearten (z.B. Weizen, Dinkel) auftreten, hierzu liegen uns jedoch keine Untersuchungsergebnisse vor. Für die Messung existieren (auch noch) keine Schnelltests wie bei den Mykotoxinen, welche bei der Erfassung des Getreides in den Sammelstellen resp. in den Mühlen angewandt werden können.

Der vorerwähnte Sachverhalt wird verschärft durch die Extensivierung der Getreideproduktion, namentlich durch die Mindestvorgabe von 3.5% Biodiversitätsförderflächen auf der Ackerfläche für Betriebe mit mehr als 3 Hektaren offener Ackerfläche in der Tal- und Hügelzone. Hier besteht aus unserer Sicht ein Zielkonflikt, der bei der Umsetzung zu berücksichtigen ist. Wir weisen insbesondere auf die Wirtsthematik in den Biodiversitätsförderflächen hin. Die Branche unternimmt grosse Anstrengungen, um qualitativ hochwertige und sichere Getreideprodukte herzustellen. Diese Anstrengungen dürfen durch die Erhöhung der Biodiversitätsförderflächen nicht negativ beeinflusst werden. In den gängigen Untersuchungen wird primär der Nutzen zur Förderung der Biodiversität beurteilt, welchen wir nicht in Frage stellen. Was aus unserer Sicht jedoch fehlt, sind Erhebungen zu möglichen Wirten resp. Wirtspflanzen. Wir regen daher an, dieser Thematik auch die nötige Beachtung zu schenken.

Neben den von uns vorgeschlagenen Anpassungen von Anhang 2 VHK, begrüßen wir, dass im März 2023 ein Runder Tisch betreffend die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloide vorgesehen ist. Dabei gilt es unter anderem folgende Punkte zu diskutieren (nicht abschliessende Liste), um für alle Marktpartner tragbare und vor allem umsetzbare Lösungen zu finden:

- Vermeidung unnötiger Umschichtungen von mit Mutterkorn befallenen Partien, um die Belastung mit Ergotalkaloiden nicht zu verschlimmern.
- Umgang mit den neuen Regelungen bezogen auf Lagerware / Pflichtlagerware.
- Übergangsfristen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p> <p>Gleichzeitig bitten wir Sie zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV bedarf. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit (vgl. einleitende Bemerkungen).</p>	Wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgeschlagen umsetzen

7. EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p> <p>Gleichzeitig bitten wir Sie zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV bedarf. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit (vgl. einleitende Bemerkungen).</p>	Wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgeschlagen umsetzen

10. EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Bei der Umsetzung der vorgeschlagenen Änderungen betreffend Mutterkorn und Ergotalkaloiden müssen die auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette (Sammelstellen / Mühlen) verfügbaren Geräte berücksichtigt werden. Vorgaben, welche die flächendeckende Anschaffung kostspieliger Ausrüstungen bedingen, sind zu vermeiden, da entsprechende Geräte nicht bei allen Marktpartnern verfügbar sind. Unnötige Umschichtungen von mit Mutterkorn befallenen Partien vor der Reinigung mit den dafür geeigneten Maschinen, verschlimmern zudem die Ergotalkaloid-Belastung. Dies wäre der Fall, wenn die Sammelstellen das befallene Getreide zuerst in einen speziell ausgerüsteten Partnerbetrieb verlegen müssten, anstelle die Mutterkörner beispielsweise direkt bei der Mühle durch deren Maschinen entfernen zu lassen.

In März 2023 ist ein Runder Tisch mit Vertretern der Branche betreffend die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloide vorgesehen. Wir begrüßen dies sehr und bedanken uns schon im Voraus für diese Möglichkeit. Gleichzeitig verweisen wir auf die in den allgemeinen Bemerkungen zu dieser Vernehmlassung aufgeführten Diskussionspunkte.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Teil A, Absatz 2	Der bestehende Text in Anhang 2 Teil A der VHK ist analog der Fussnote 18 der EU-Verordnung Nr. 1881/2006 zu ergänzen (siehe nebenstehenden Vorschlag). Die Präzisierungen geben den Marktpartnern die nötige Sicherheit zur Auslegung und Umsetzung der geltenden Bestimmungen.	7 Die für unverarbeitetes Getreide festgelegten Höchstgehalte gelten für unverarbeitetes Getreide, das zur ersten Verarbeitungsstufe in Verkehr gebracht wird. «Erste Verarbeitungsstufe» bedeutet jegliche physikalische oder thermische Behandlung des Korns ausser Trocknen. Verfahren zur Reinigung, zur Sortierung (gegebenenfalls Farbauslese), und zur Trocknung und zur mechanischen Oberflächenbearbeitung gelten nicht als «erste Verarbeitungsstufe», sofern das Getreidekorn selbst nicht physikalisch behandelt wird und das ganze Korn nach der Reinigung und Sortierung intakt bleibt. Unter mechanischer Oberflächenbearbeitung ist die Reinigung von Getreide durch kräftiges Bürsten oder Scheuern in Verbindung mit Entstaubung (z.B. Staubabsaugung) zu verstehen. Soll Getreide, in dem Mutterkorn-Sklerotien vorhanden sind, einer mechanischen Oberflächenbearbeitung unterzogen werden, muss das

		<p>Getreide vor der mechanischen Oberflächenbearbeitung erst einen Reinigungsschritt durchlaufen. Bei integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen gelten die Höchstgehalte für unverarbeitetes Getreide, sofern es für die erste Verarbeitungsstufe bestimmt ist.</p> <p>Unter integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen sind Systeme zu verstehen, bei denen sämtliche eingehenden Partien im gleichen Betrieb gereinigt, sortiert und verarbeitet werden.</p>
--	--	---



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Daniel Collé
Sigle entreprise / organisation / service : Ancien président de la Fédération suisse des spiritueux
Adresse, lieu : chemin de Planta 41 – 1223 Cologny
Interlocuteur : Daniel Collé
N° de téléphone : 022.784.26.21
E-mail : daniel.colle@bluewin.ch
Date : 27 janvier 2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	4
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	5
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	6
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	7
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	8
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	9
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	10
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	11
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	12
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	13
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	14
13	DFI : ordonnance sur les boissons	15
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	32
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets	33
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	34
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	35
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	36
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	37
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	38
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	39
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	40
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	41

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23 Version 2

Remarques générales

Tant la lettre d'accompagnement que le communiqué de presse du 30 septembre 2022 relèvent comme objectif de la révision stretto 4 la nécessité de mettre le droit suisse des denrées alimentaires au même niveau que celui des pays voisins (en l'occurrence ceux de l'UE) que de prévenir d'éventuelles entraves au commerce.

Cet objectif est donc le même pour les 23 ordonnances de la révision. Or ce n'est pas le cas pour l'ordonnance sur les boissons dont le chapitre " boissons spiritueuses " ne subit que quelques corrections mineures et en partie inexactes. Ceci nous obligera à faire des propositions concrètes dans le but de mettre le droit suisse des boissons spiritueuses au niveau de celui de l'UE.

Par ailleurs il faut déplorer le recours de plus en plus fréquent d'inclure dans les ordonnances la mention de textes juridiques de l'UE (directives, règlements, etc...) en complément des articles des ordonnances suisses. C'est un oreiller de paresse de l'administration fédérale qui reporte sur les PME la charge de devoir prendre en compte ces textes de l'UE pour la compréhension et/ou l'interprétation du droit suisse. Si la Suisse (l'administration fédérale) considère les notions de ces textes comme importantes, elle doit les reprendre dans la rédaction de articles des ordonnances. Cela fait partie de la notion d'harmonisation évoquée pour cette révision stretto 4.

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

La prise en compte de 15 textes de l'UE et de 3 textes du Codex Alimentarius est une charge administrative importante pour les PME même si cela se réduit parfois à quelques articles car il faut commencer par chercher les règlements et/ou directives, puis à sélectionner le ou les articles concernés.

A titre indicatif, certains textes mentionnés en note de bas de page de l'ordonnance ne sont plus en vigueur à la date de la présente consultation ! Une inattention de l'OSAV ?

Dans le même ordre d'idée, la lecture des 39 pages du Codex sur les principes d'hygiène n'est pas simple et fait en partie double usage avec le chapitre 4 Autocontrôle de l'ordonnance.

Les boissons spiritueuses, à part les mises à jour de la notion d'hygiène, ne sont pas ou peu concernées par les modifications de l'ODAIUOs.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Pas de commentaire particulier, les propositions ne modifient pas les aspects concernant les boissons spiritueuses.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Pas de commentaire, les propositions ne modifient pas le contrôle des entreprises de la branche.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Pas de commentaire.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Pas de commentaire.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Les modifications proposées n'appellent pas de remarque particulière, sauf en ce qui concerne l'art. 18 (voir ci-dessous).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
18	<p>Al. 2 : remarque préalable: La révision proposée ne précise pas ce qu'il en est de la teneur en alcool minimale de certaines boissons alcooliques, par ex. les boissons spiritueuses (voir annexe 15 de l'ordonnance sur les boissons).</p> <p>Al. 2, let. a : La limite de 3 ans n'est pas adéquate, car la durée du stockage peut être supérieure à 3 ans. Cette limitation doit être remplacée par la notion de "millésime". Par ailleurs le stockage en bouteille sur une longue période concerne toutes les boissons spiritueuses, qu'elles bénéficient ou non d'une AOP ou IGP.</p>	<p>Art. 18, al. 2, phrase introductive: Par exception aux teneurs minimales obligatoires des boissons alcooliques, la teneur effective ...</p> <p>Art. 18, al. 2, let a 0,8 % vol. pour les produits de la vigne bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ou les boissons spiritueuses stockés en bouteille millésimée et les vins mousseux, les vins mousseux de qualité, les vins mousseux gazéifiés, les vins pétillants, les vins pétillants gazéifiés, les vins de liqueur et les vins issus de raisins surmûris ;</p>
18	<p>Al. 2, let.b : préciser les boissons alcooliques</p> <p>Al. 2, let. c : même remarque.</p>	<p>Art. 18, al. 2, let. b 1,5 % vol. pour les boissons alcooliques contenant des fruits ou parties de plantes en macération ;</p>
	<p>Les autres modifications proposées ne concernent pas les boissons spiritueuses ou ne modifient pas les dispositions les concernant.</p> <p>Il faut toutefois relever encore que la mention de règlements de l'UE, à l'appui de certains articles, oblige à consulter ceux-ci en plus de l'ordonnance, notamment en ce qui concerne le règlement 1169/2011 qui fait régulièrement l'objet de mise à jour et de consolidation.</p>	

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

**Pas de commentaires généraux au sujet de cette ordonnance, elle ne concerne en principe pas les boissons spiritueuses.
Voir notre remarque sur l'art. 51, al. 2**

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
51, al. 2, let. d	<p>La possibilité d'utiliser pour le traitement du fromage que les boissons spiritueuses des art. 122 é 149 n'est pas justifiable. Il serait préférable d'autoriser l'utilisation de toutes les boissons spiritueuses au choix de l'utilisateur (comme c'est le cas pour le vin ou le cidre).</p> <p>L'autre option étant de restreindre l'utilisation celles-ci aux seules boissons spiritueuses traditionnelles connues, soit selon les art. 127 (marcs), 133 (lie), 137 (Eau-de-vie d'herbes) ou 143 (boissons spiritueuses aux baies de genévrier).</p>	<p>Art. 51, al. 2 :</p> <p>d. les boissons spiritueuses, ainsi que le vin, le cidre ou le vinaigre.</p>

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Pas de remarque particulière, les propositions ne modifient l'impact de l'ordonnance sur les boissons spiritueuses.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Pas de commentaire car les modifications proposées ne concernent pas les boissons spiritueuses.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Le projet de révision du chapitre boissons spiritueuses (Titre 6, chapitre 10 OB) ne répond aux objectifs de la révision Stretto 4 (harmonisation avec le droit UE et prévenir les entraves au commerce). En conséquence notre prise de position devrait être répartie en 2 parties :

1/ Remarques au projet stretto 4 de l'OSAV

2/ Propositions pour harmoniser le chapitre BS avec le règlement 2019/787 (RBS).

Toutefois nos remarques et propositions seront réunies dans un seul document pour en faciliter la synthèse.

Abréviations : OB = Ordonnance sur les boissons,

RBS = Règlement 2019/787 (abréviation usuelle utilisée par l'UE).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
108	<p>Art. 108 Définitions</p> <p>Tant selon l'art. 61, al. 1 que selon l'art. 108, al. 1 et 2 OB une boisson spiritueuse contient toujours de l'alcool.</p> <p>En conséquence considérer qu'une boisson spiritueuse définie aux articles 122 à 155 OB pourrait être qualifiée de "sans alcool" est une hérésie.</p> <p>Voir : Lignes directrices publiées par la Commission UE pour la mise en œuvre du R 2019/787 (JO 2022/C 78/03) --- > § 3.4 Boissons faiblement alcoolisées/sans alcool faisant référence à la dénomination d'une boisson spiritueuse. Exemple interdit : Boisson spiritueuse sans alcool, gin sans alcool, whisky non alcoolisé.</p> <p>Un nouvel alinéa doit être ajouté à l'art. 108.</p>	<p>Art. 108 Définitions</p> <p>1</p> <p>2 ...</p> <p>3 Une boisson spiritueuse définie aux art. 122 à 155 ne peut être qualifiée de "sans alcool".</p>
109	<p>Art. 109 Alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche).</p> <p>Le terme "alcool de bouche" doit être supprimé dans le titre de l'article. Il ne signifie plus rien dans le contexte actuel.</p> <p>Pas de modification dans les alinéas de l'art. 109 OB.</p> <p>L'UE a modifié en 2022 la définition de l'alcool éthylique d'origine agricole (AEOA). Il convient d'harmoniser la définition dans l'annexe 14 OB.</p>	<p>Art. 109 Alcool éthylique d'origine agricole.</p> <p>...</p>
112 - 115	<p>Art. 112 Adjonction d'alcool, Art. 115, Mélange.</p>	<p>Art. 112 Abrogé</p>

	<p>Ces 2 articles évoquent la même action, soit ajouter de l'alcool, un distillat ou une boisson spiritueuse ensemble dans ce qui sera un mélange. Certains de ces mélanges sont autorisés, d'autres interdits ou d'autres limités.</p> <p>Le mélange consiste en une opération qui revient à ajouter de l'alcool et/ou un distillat dans une boisson spiritueuse, le résultat étant une nouvelle boisson alcoolisée.</p> <p>Il convient donc de joindre ces 2 articles en un seul pour harmoniser la notion de mélange avec celle du RBS</p>	<p>Art. 115 Mélange</p> <p>1 Le mélange est l'opération qui consiste à mélanger une boisson spiritueuse définie à la section 2 de ce chapitre ou bénéficiant d'une indication géographique avec:</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'autres boissons spiritueuses n'appartenant pas à la même catégorie, - des distillats d'origine agricole, - de l'alcool éthylique d'origine agricole. <p>2 Le mélange obtenu est une nouvelle catégorie de boisson alcoolisée.</p> <p>3 Le mélange de boissons spiritueuses énumérées aux art. 122 à 136 est interdit.</p>
115 bis	<p>Définition de "terme composé".</p> <p>La question des termes composés est un point important concernant les boissons spiritueuses dont notamment les liqueurs. L'OB ne traite pas ce sujet !</p> <p>Pour harmoniser cette notion il y a 2 alternatives. Ajouter un simple alinéa dans l'art. 158 (se limitant eux termes composés de liqueurs) ou ajouter un nouvel article dans les dispositions générales de l'OB.</p> <p>La 2^{ème} solution ouvre un nouveau champ de possibilités pour les producteurs suisses de boissons spiritueuses et cela harmoniserait l'OB avec le RBS.</p> <p>Proposition: Reprise de cette notion selon l'art. 11 RBS dans un nouvel article adapté aux habitudes juridiques suisses.</p>	<p>Art. 115 bis Termes composés (nouveau)</p> <p>1 L'utilisation d'un terme composé dans la désignation spécifique d'une boisson spiritueuse est autorisé à condition que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'alcool utilisé provienne exclusivement de la boisson spiritueuse visée dans le terme composé, - la boisson spiritueuse n'ait pas été simplement diluée par adjonction d'eau de telle sorte que son titre alcoométrique passe en dessous du titre alcoométrique minimal figurant à l'annexe 15. <p>2 Les termes "alcool", "spiritueux", "boisson", "boisson spiritueuse" et "eau" ne peuvent faire partie d'un terme composé désignant une boisson alcoolisée.</p> <p>3 Les termes composés doivent répondre aux critères suivants:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. être rédigés en caractères uniformes, de police, de dimensions et de couleur identiques, b. ne pas être interrompu par un autre élément textuel ou pictural,

		<p>c. ne pas être rédigé dans une taille de caractère plus grand que celle du nom spécifique de la boisson alcoolique,</p> <p>d. dans le cas d'une boisson spiritueuse être toujours accompagné de la dénomination spécifique de celle-ci qui doit figurer dans le même champ visuel que le terme composé pour ne pas induire le consommateur en erreur.</p>
116	<p>Art. 116 Maturation ou vieillissement</p> <p>La maturation ou le vieillissement doit être adapté au procédé de vieillissement dynamique évoqué à l'annexe III du RBS.</p> <p>Le procédé de vieillissement dynamique est principalement utilisé dans le vieillissement de certains vins doux importés, mais il serait aussi possible de les élaborer en Suisse y compris pour le vieillissement de boissons spiritueuses.</p> <p>La solution passe par l'ajout d'un alinéa à l'art. 116 OB qui fait référence à l'annexe III RBS (comme l'OSAV le fait régulièrement avec d'autres règlements dans d'autres ordonnances)</p> <p>L'art.159, al. 1 OB doit être adapté à cette modification et précisé en ce qui concerne les termes "vieux ou vieilles" (voir plus loin art. 159 OB).</p>	<p>Art. 116 Maturation ou vieillissement.</p> <p>1 La maturation ou le vieillissement est l'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui confèrent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant.</p> <p>2 Le procédé de vieillissement dynamique (criaderas y solera) qui consiste à soutirer une partie du contenu, puis de le remplacer en quantité égale pour la suite du vieillissement s'entend au sens de l'annexe III du règlement (UE) no 2019/787.¹</p>
119	<p>Art. 119 Edulcoration</p> <p>Depuis la révision 2020, l'al. 2 renvoie l'édulcoration détaillée des boissons spiritueuses à l'annexe 16.</p> <p>Cette annexe 16 n'est pas en harmonie avec les art. 122 à 155 OB de l'ordonnance, ni avec le R 2019/787. Elle est aussi incomplète. Elle doit donc être corrigée et complétée.</p> <p>Propositions :</p> <p>- chaque boisson spiritueuse définie aux art. 122 à 155 OB doit être mentionnée dans l'annexe 16,</p>	<p>Art. 119 Edulcoration</p> <p>1 ...</p> <p>2 Sous réserve des catégories de boissons spiritueuses non nommées, l'édulcoration des différentes catégories de boissons spiritueuses est fixée à l'annexe 16,</p>

¹ Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms des boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées. Et abrogeant le règlement (CE) no 110/2008.

	<p>- les boissons spiritueuses non mentionnées = l'édulcoration est libre au choix du producteur (ni minimum, ni maximum). C'est le cas de l'édulcoration des boissons spiritueuses des art. 138, 142, 143, 145, 148 et 149 OB qui est libre tant selon l'OB que selon le RBS.</p> <p>- la position de l'édulcoration de la pseudo boisson spiritueuse "vieux ou vieille + nom du fruit ou de la matière première" doit être supprimée. Elle n'est pas définie dans la section 2 de l'ordonnance et cet helvétisme est de mauvais aloi ! C'est soit une eau-de-vie de fruit, soit une liqueur, mais cela ne peut être l'une et l'autre en même temps.</p> <p>- l'édulcoration doit être harmonisée avec celle du RBS de l'UE.</p> <p><u>Conséquence :</u></p> <p>- l'al. 2 doit être précisé,</p> <p>- l'annexe 16 doit être complétée (voir plus bas).</p>	
120	<p>Art. 120 Aromatisation.</p> <p>L'art. 120 OB se borne à interdire l'aromatisation pour une catégorie de boissons spiritueuses et à l'autoriser pour toutes les autres catégories.</p> <p>Le RBS prend en compte les mêmes interdictions, mais pour d'autres catégories (catégorie 15 à 44, sauf 17 à 19) il limite l'aromatisation à des substances aromatisantes, des substances aromatisantes naturelles, des préparations aromatisantes et/ou des aliments aromatisants.</p> <p>Il faut mettre l'art. 120 OB en harmonisation avec le RBS.</p> <p>A noter que l'ordonnance sur les arômes n'est d'aucune utilité pour préciser l'aromatisation des boissons spiritueuses. C'est une ordonnance essentiellement technique et scientifique.</p> <p><u>Remarque sur le projet stretto 4:</u></p> <p>Le RBS considère le London gin comme un gin distillé et en conséquence il peut aussi être aromatisé (voir annexe I, ch. 21 et 22 RBS).</p> <p>Les al. 4 et 5 de la proposition considère le London gin comme une catégorie spécifique de BS, L'interdiction de l'aromatisation prévue à l'art. 144, al. 4 OB doit être supprimée, elle n'est pas en harmonie avec le RBS.</p> <p>(Voir la correction de l'art. 144, al. 4 OB)</p>	<p>Art. 120 Aromatisation</p> <p>L'aromatisation des boissons spiritueuses est limitée de la manière suivante :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. elle est interdite pour les boissons spiritueuses énumérées aux art. 122 à 136, 140 à 142 et 147; b. elle est limitée à l'utilisation de substances aromatisantes, de substances aromatisantes naturelles, de préparations aromatisantes et des aliments aromatisants pour les autres boissons spiritueuses définies à la section 2.

121	<p>Art. 121 Coloration</p> <p>Cet article présuppose que ce qui n'est pas interdit ou limité est totalement autorisé.</p> <p>Cela n'est pas harmonisé avec le RBS.</p> <p>Il convient d'apporter des corrections.</p> <p>Remarques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le London gin ne peut être coloré - L'art. 137, al. 2 OB doit être adapté, - L'art. 147, al. 2 OB doit être supprimé. - La let. c) comporte encore les dénominations d'eaux-de-vie actuelles, elles devront être adaptée en cas d'accord sur la révision de certains articles de la section 2. <p>Les annexes 3 (liste d'application 14.2.6 boissons spiritueuses) et 6 de l'OAdd doivent aussi être mise à jour. Les énumérations de catégories de boissons spiritueuses ne concordant pas totalement avec l'art.121 OB.</p>	<p>Art. 121 Coloration</p> <p>La coloration des boissons spiritueuses est limitée de la manière suivante:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. les boissons spiritueuses énumérées aux art. 122, 124 à 129, 131 à 135 ne peuvent être colorées qu'avec un ajout de caramel; b. le whisky (art. 123) ne peut être coloré qu'avec un ajout de caramel ordinaire (E 150a); c. l'eau-de-vie de fruit et l'eau-de-vie (nom du fruit) obtenue par macération et distillation ne sont pas colorées. Toutefois un ajout de caramel peut être utilisé pour l'eau-de-vie qui a été vieillie au moins 1 an dans du bois afin d'en ajuster la couleur; d. Les boissons spiritueuses énumérées aux art. 136, 139, 141, 144, al. 4, 153bis et 153ter ne peuvent être colorées; e. la vodka (art. 139) et l'eau-de-vie de pomme de terre (art. 136) ne peuvent être colorée; f. l'eau-de-vie d'herbes (art. 137) ne peut être colorée qu'avec des extraits végétaux; g. l'absinthe peut être colorée au sens de l'art. 147, al. 2
130	<p>Art. 130 Eau-de-vie de fruit ou de légumes</p> <p>Le RBS n'inclut pas les légumes dans le titre, mais les évoquent comme une option.</p> <p>Dans les exigences du RBS, le pt i) inclut "un fruit frais et charnu" y compris la banane ou du moût de fruit, de baies ou de légumes.</p> <p>La question "avec ou sans noyaux" est inutile. A supprimer.</p> <p>Les valeurs d'acide cyanhydrique et de méthanol sont incluses dans la définition (voir l'OCont pour la Suisse).</p> <p>Certains aspects évoqués dans ce chapitre doivent être harmonisé entre le RBS et l'OB.</p> <p>L'eau-de-vie de fruit n'est pas aromatisée, édulcoration avec maximum 18 g/l de sucre</p> <p>L'eau-de-vie de fruit n'est pas colorée.</p>	<p>Art. 130 Eau-de-vie de fruit ou de légumes</p> <p>1 L'eau-de-vie de fruit ou de légume est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit frais et charnu, y compris la banane, ou d'un moût de ce fruit, de baies ou de légumes, en présence ou non de noyaux, et distillée à moins de 86 % vol., de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant de la matière première distillée.</p> <p>2 ...</p>

	<p>Nonobstant cette interdiction et par dérogation à la catégorie de denrées alimentaires 14.2.6 de la partie E de l'annexe II du règlement (CE) no 1333/2008, du caramel peut être ajouté aux eaux-de-vie de fruit qui ont été vieillies au moins un an au contact du bois, afin d'en adapter la couleur.</p> <p>Constat : l'art. 130 OB ne doit pas être totalement révisé, mais des adaptations doivent être prévues dans l'art 157 OB (voir plus bas) !</p>	
131	<p>Art. 131 Eau-de-vie de cidre et de poiré</p> <p>Le titre RBS prévoit 3 types d'eau-de-vie : EV de cidre, EV de poiré, EV de cidre et de poiré.</p> <p>Le RBS considère 3 dénominations avec une définition commune.</p> <p>Il faut harmoniser cette précision.</p>	<p>Art. 131 Eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré et eau-de-vie de cidre et de poiré</p> <p>1 L'eau-de-vie de cidre, l'eau-de-vie de poiré et l'eau-de-vie de cidre et de poiré sont les boissons spiritueuses ...</p>
133	<p>Art. 133 Eau-de-vie de lie</p> <p>Le RBS ajoute "Hefebrand" dans le titre.</p> <p>Cette précision figurait dans l'article dans une ancienne version!</p> <p>L'art. 157, al. 7 OB contient l'obligation d'indiquer la matière première utilisée.</p>	<p>Art. 133 Eau-de-vie de lie, Hefebrand</p> <p>1 L'eau-de-vie de lie ou Hefebrand est la boisson spiritueuse ...</p>
136	<p>Art. 136 Eau-de-vie de pomme de terre</p> <p>Cette définition ne figure pas dans le RBS.</p> <p>La pomme de terre n'est pas un fruit ou un légume, mais un tubercule.</p> <p>Elle ne peut être prise en considération dans l'art. 130 OB d'autant plus qu'elle nécessite une saccharification préalable.</p> <p>Il s'agit d'une production connue en Suisse. Cet article est à conserver.</p>	<p>Art. 136 Eau-de-vie de pomme de terre</p> <p>...</p>
137	<p>Art. 137 Eau-de-vie d'herbes</p> <p>Cette définition ne figure pas dans le RBS.</p> <p>Les herbes ne peuvent être considérées comme des fruits ou des légumes, elles en peuvent être prises en considération dans l'art. 130 OB.</p> <p>La méthode de production prévoit la macération préalable.</p> <p>Il faut maintenir cet article car ce type d'eau-de-vie est connu en Suisse.</p>	<p>Art. 137 Eau-de-vie d'herbes</p> <p>1 ...</p> <p>2 ...</p>
138	<p>Art. 138 Carvi, aquavit</p> <p>Le RBS établit 2 dénominations:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BS au carvi ou Kümmel, - Akvavit ou aquavit. <p>Il y a 2 définitions = différences ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - EV au carvi = AEOA + carvi Akvavit = carvi, grains d'aneth, AEOA + distillat d'herbes ou épices. - le terme Kümmel est notoire en Suisse, 	<p>Art. 138 Carvi ou Kümmel</p> <p>Le carvi (boisson spiritueuse au carvi) est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (Carum carvi L.).</p> <p>Des substances aromatisantes et des préparations aromatisantes peuvent être utilisés en complément. Le goût de carvi doit rester prédominant.</p> <p>Art. 138 bis Akvavit ou aquavit</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Teneur en alcool différentes : 30 % vol / 37.5 % vol. - Akvavit : extrait sec maximum 1,5 g/100 ml <p>Cela justifie les 2 dénominations en 2 articles différents.</p> <p>Pour tenir compte du terme "Kümmel", il serait possible de faire figurer aussi en français "cumin", même si "Kümmel" est plus connu. Et exact.</p> <p>En effet "cumin" n'est pas synonyme de carvi ou Kümmel car il peut recouvrir aussi d'autres types de graines ou d'épices.</p> <p>Il est donc préférable de s'abstenir du terme (Cumin).</p>	<p>1 L'akvavit ou aquavit est une boisson spiritueuse au carvi ou aux graines d'aneth obtenue par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole avec un distillat d'herbes ou d'épices. Des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes peuvent être utilisées en complément, mais son arôme doit être en grande partie imputable aux distillats de graines de carvi (Carum carvi L.) ou de graine d'aneth (Anethum graveolens L.).</p> <p>2 L'adjonction d'huiles essentielles est interdite.</p> <p>3 Les substances amères ne peuvent dominer sensiblement le goût. L'extrait sec ne peut dépasser 1,5 g par 100 ml.</p>
139	<p>Art. 139 Vodka</p> <p>A part une différence rédactionnelle, la définition est semblable entre RBS et OB.</p> <p>La limite du méthanol pour l'AEOA est dans la définition du RBS, voir l'OCont pour la Suisse.</p> <p>L'étiquetage entre la définition de base et l'utilisation d'autres matières premières figure dans la définition (art. 158, al. 2 OB)</p> <p>Pour le RBS la vodka n'est pas colorée.</p> <p>L'art. 130 OB peut être maintenu.</p> <p>En revanche il est indispensable d'ajouter à l'OB un article "vodka aromatisée".</p> <p>Cela évitera de considérer une vodka colorée comme une fausse "liqueur" (voir certaines publicités COOP). Voir ci-dessous.</p>	<p>Art. 139 Vodka</p> <p>1 ...</p> <p>2 ...</p> <p>3 ...</p>
139 bis	<p>Vodka aromatisée</p> <p>Cette catégorie doit être ajoutée à l'OB, notamment pour justifier la présence de cette boisson spiritueuse en Suisse et éviter des dénominations tolérées come liqueur alors que sa teneur en sucre ne peut dépasser 100 g/l</p> <p>A mentionner dans :</p> <p>Annexe 15, let d. : ajouter vodka aromatisée 37,5 %</p> <p>Annexe 16, teneur maximale : i. ajouter vodka aromatisée 100 g/l</p>	<p>Art. 139 bis Vodka aromatisée (nouveau)</p> <p>1 La vodka aromatisée est une vodka à laquelle a été conféré un arôme prédominant autre que celui des matières premières utilisées pour produire la vodka. Elle peut être vieillie, colorée ou assemblée.</p> <p>2 La vodka aromatisée peut également être dénommée "vodka" associée au nom de tout arôme prédominant.</p>
140	<p>Art. 140 Eau-de-vie de (nom du fruit) obtenue par macération et distillation</p>	<p>Art. 140 Eau-de-vie de (nom du fruit, des baies ou des noix) obtenue par macération et distillation.</p>

	<p>Le titre est légèrement différent "nom du fruit, des baies ou des noix", il serait utile de compléter celui de l'OB avec la notion de noix. Le début de la définition doit aussi être complété. ²</p> <p>Mettre à jour la liste : reprendre les 36 noms du RBS en lieu et place des 21 de l'art. 140 actuel, en ajoutant éventuellement la baie de sorbier (manque dans le RBS). Constat : cet article doit être révisé. Les fruits actuels de l'OB figurent en italique.</p> <p>Cette eau-de-vie n'est pas colorée, mais nonobstant cette interdiction et par dérogation à la catégorie de denrées alimentaires 14.2.6 de la partie E de l'annexe II du règlement (CE) no 1333/2008, l'eau-de-vie (complétée par le nom du fruit, des baies ou des noix) obtenue par macération et distillation qui a été vieillie au moins un an au contact du bois peut être additionnée de caramel, afin d'en adapter la couleur. Voir article coloration.</p>	<p>1 L'eau-de-vie de (nom du fruit, des baies ou des noix) obtenue par macération et distillation est la boisson spiritueuse ...</p> <p>2 L'eau-de-vie ne peut être obtenue qu'à partir des fruits, des baies ou des noix suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - baie d'aronia - baie d'aronia noir - <i>châtaigne</i> - <i>noisette</i> - camarine noire - <i>fraise</i> - baie d'argousier - <i>houx</i> - baie de cornouiller mâle ou cornouiller sauvage - <i>noix</i> - <i>banane</i> - myrte - <i>figue de barbarie</i> - <i>fruit de la passion</i> - baie de merisier - <i>prunelle</i> - <i>cassis</i> - groseille blanche - <i>groseille rouge</i> - groseille à maquereau - <i>églantine</i> - framboise arctique - mûre des marais - <i>mûre</i> - <i>framboise</i> - <i>sureau</i> - <i>sorbe</i> - corne - baie d'<i>alisier</i> - <i>prune de Cythère</i> - <i>prune mombin</i> - myrtille d'Amérique - canneberge - <i>myrtille</i> - airelle rouge - <i>baie du sorbier</i>
141	<p>Art. 141 Geist (nom du fruit ou de la matière première utilisé) La définition est semblable.</p> <p>L'art. 158, al. 1 OB (Geist = "esprit de (nom du fruit)" n'est pas ou peu utilisé. Il serait intéressant d'ajouter la version allemande de l'ordonnance et la coordonner avec celle du RBS.</p> <p>Le suffixe "-geist" précédé du nom d'un fruit, d'une plante ou d'une autre matière première peut compléter la dénomination d'autres BS ou BA à condition de ne pas induire le consommateur en erreur. Apporter cette précision à l'art. 158, al. 1 OB.</p>	<p>Art. 141 Geist (nom du fruit ou de la matière première utilisé) ...</p>

² Voir le tableau ci-dessous....

<p>144</p>	<p>Art. 144 Gin.</p> <p>Le titre de l'art. 144 OB doit être complété pour refléter son contenu:</p> <p>L'art. 144 actuel fait l'objet de 2 modifications (propositions stretto 4) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ajout des l'al. 2bis et 5 concernant le terme "dry", - ajout de l'al. 4 pour la définition du London gin précédemment inclus dans l'al. 2 "gin distillé". <p>Selon le RBS, l'utilisation du terme "dry" n'est pas réservée au seul gin, mais fait l'objet d'une utilisation plus large (RBS art. 10, al. 6, let. f). Cette question doit être traitée séparément. Les 2 alinéas nouveaux peuvent être maintenus.</p> <p>L'al. 4 de la proposition considère le London gin comme une catégorie spécifique de boisson spiritueuse.</p> <p>La définition du London gin doit être modifiée car elle n'est pas en harmonie avec celle de l'annexe I, cat. 22 du RBS qui considère le London gin comme un gin distillé.</p> <p>L'interdiction de l'aromatisation n'est pas en harmonie avec le RBS. L'art. 120 est ajusté en conséquence.</p> <p>Par ailleurs le RBS précise que le London gin ne peut être coloré (voir la correction de l'art. 121 OB).</p> <p>L'al. 5 ne se justifie que si l'al. 4 fait référence au gin distillé, car dans ce cas le terme "dry" n'est pas lié à une édulcoration particulière. Le London gin ne peut avec ou sans dry être édulcoré de plus de 0,1 g/l.</p> <p>Enfin il faut relever que le gin (cat. 20 RBS) peut aussi porter le terme "dry" aux mêmes conditions que le gin distillé (cat. 21). Cette correction peut être englobée dans l'al. 2 bis de la proposition stretto 4.</p>	<p>Art. 144 Gin, gin distillé, London gin.</p> <p>1 Le gin est la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant les caractères organoleptiques appropriés avec des baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> L.) et avec d'autres substances aromatisantes naturelle ou des préparations aromatisantes. Le goût des baies de genévrier doit rester prépondérant.</p> <p>2 Le gin distillé est la boisson spiritueuse aux baies de genévrier obtenue exclusivement par redistillation d'un alcool éthylique d'origine agricole ayant les propriétés organoleptiques voulues avec des baies de genévrier et d'autres végétaux naturels.</p> <p>2bis Le gin et le gin distillé peuvent porter la dénomination " dry " si leur teneur en produits édulcorants ne dépasse pas 0,1 g par litre de produit final exprimés en sucre inverti.</p> <p>3 Le gin distillé doit satisfaire aux exigences minimales suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. le produit utilisé pour la distillation doit titrer, au départ, au moins 96 % vol.; b. après la redistillation, le goût de genièvre doit rester prédominant; c. des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes peuvent également être utilisés en complément pour l'aromatisation. <p>4 Le London gin est un gin distillé. Son arôme lui est conféré exclusivement par la distillation d'alcool éthylique d'origine agricole avec l'ensemble des produits végétaux naturels utilisés. Le distillat obtenu doit présenter un titre alcoométrique minimal de 70 % vol.</p> <p>5 Le London gin peut porter la dénomination " dry "</p>
------------	--	--

145	<p>Art. 145 Boisson spiritueuse à l'anis Différence rédactionnelle du titre, elle peut rester selon l'OB Différences rédactionnelles de la définition. Le RBS n'évoque pas la redistillation (cat. 25, al. 1, let c) Corriger l'art. 145, al. 1 OB.</p>	<p>Art. 145 Boisson spiritueuse à l'anis 1 La boisson spiritueuse anisée est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation ... par un des procédés suivants ou une combinaison de ceux-ci: a) macération, b) distillation c) distillation de l'alcool en présence de graines ou d'autres parties de plantes, d) adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées. 2 ...</p>
146	<p>Art. 146 Pastis La définition du pastis est semblable. Ajouter "Pastis de Marseille" dans le titre L'OB ne définit pas le "pastis de Marseille" qui se caractérise par une teneur en anéthole différente du pastis (entre 1,9 et 2,1 g/l) et par une aromatisation plus restrictive (préparations aromatisantes et substances aromatisantes naturelles). Ajouter un alinéa 3 à l'art. 146 OB.</p>	<p>Art. 146 Pastis, Pastis de Marseille 1 ... 2... 3 Le pastis de Marseille est un pastis au goût d'anis prononcé dont la teneur en anéthole se situe entre 1,9 et 2,1 g/l. Il ne peut être aromatisé qu'avec des préparations aromatisantes ou des substances aromatisantes naturelles.</p>
148	<p>Art. 148 Anis La définition de l'anis est semblable. Le RBS définit aussi "anis distillé" (cat. 29). Celui-ci est un anis qui peut aussi contenir du mastic dans de l'alcool distillé (s'il est au bénéfice d'une IG) ainsi que d'autres herbes, plantes ou fruit (proportion minimale 20 % de titre alcoolique). Cette précision peut faire l'objet d'un 2ème alinéa. et d'un complément dans le titre de l'article.</p>	<p>Art. 148 Anis, anis distillé 1 ... 2 L'anis distillé est un anis qui contient de l'alcool distillé en présence des graines visées l'al. 1, et, dans le cas des indications géographiques, de mastic ainsi que d'autres herbes, plantes ou fruits aromatiques, dans une proportion minimale de 20 % du titre alcoométrique de l'anis distillé.</p>
149	<p>Art. 149 Boisson spiritueuse au goût amer ou bitter (Amer, Bitter) Le titre de la catégorie du RBS ne comporte pas les termes Amer et Bitter. La définition du RBS ne mentionne pas les arômes. L'utilisation des termes Amer et Bitter selon le RBS figure dans un alinéa avec un complément. Cela relève l'importance de ces dénominations alternatives. Cet ajustement devrait être pris en compte dans l'OB.</p>	<p>Art. 149 Boisson spiritueuse au goût amer ou bitter 1 La boisson spiritueuse au goût amer ou bitter est la boisson spiritueuse au goût amer prépondérant, obtenues par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole ou de distillat d'origine agricole ou des deux avec des substances aromatisantes ou des préparations aromatisantes ou des deux.</p>

		<p>2 Sans préjudice de l'utilisation de ces termes dans la présentation et l'étiquetage des produits alimentaires autres que les boissons spiritueuses, une boisson spiritueuse au goût amer ou bitter peut également être mise sur le marché sous la dénomination «Amer» ou «Bitter», associée ou non à un autre terme.</p> <p>3 Nonobstant l'al. 2, les termes «amer» ou «bitter» peuvent être utilisés dans la désignation, la présentation et l'étiquetage des liqueurs au goût amer.</p>
150	<p>Art. 150 Liqueur Le texte de l'OB n'est qu'un résumé en quelques lignes de l'article du RBS (3 pages). Cet article doit faire l'objet d'une révision tout en laissant de côté les points réglés en Suisse dans d'autres ordonnances.</p> <p>Certains alinéas, notamment les alinéas 3 à 6, pourraient être inclus dans un nouvel article (par ex. 157 bis OB) pour certaines questions touchant à certaines définitions et à l'étiquetage des liqueurs. Par soucis de cohérence avec le RBS, ces alinéas sont maintenus dans l'art. 150 OB, mais ils sont rédigés en italique.</p>	<p>Art. 150 Liqueur</p> <p>1 La liqueur est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole, de distillat d'origine agricole, d'un ou de plusieurs boissons spiritueuses ou d'une combinaison de ceux-ci, de substances et préparations aromatisantes, de produits d'origine agricoles ou de denrées alimentaires tels que la crème, le lait ou d'autres produits laitiers, de fruits, de vin ou de vins aromatisés.</p> <p>2 Les liqueurs suivantes ne peuvent être aromatisées qu'avec des aliments aromatisants, des préparations aromatisantes ou des substances aromatisantes naturelles:</p> <p>a. liqueurs de fruits:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ananas, - agrumes, - baies d'argousier, - mûre, - griotte, - cerise, - cassis, - framboise arctique, - mûre des marais, - canneberge sauvage, - myrtille, - airelle rouge: <p>b. liqueurs de plantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - génépi,

	<p>Alternative à l'al. 6 :</p> <p>Le terme "-brandy" précédé du nom d'un fruit peut être utilisé dans la dénomination et l'étiquetage de liqueurs dans les cas où l'alcool agricole ou le distillat d'origine agricole correspondant est utilisé, tels que prune brandy, orange brandy, abricot brandy ou cherra brandy.</p> <p>Cela évite d'introduire ici la notion de "terme composé"</p>	<ul style="list-style-type: none"> - gentiane, - menthe, - anis; <p><i>3 La liqueur produite par macération de griottes ou de cerises dans de l'alcool d'origine agricole peut porter la dénomination "guignolet".</i></p> <p><i>4 La liqueur dont la teneur en alcool est issue exclusivement d'une boisson spiritueuse peut porter la dénomination associée ou non au terme "liqueur", tels à titre d'exemple "punch au rhum" ou " cognac aux œufs.</i></p> <p><i>5 La liqueur contenant du lait ou des produits laitiers peut porter la dénomination "crème" complétée par le nom de la matière première utilisées qui lui confère son arôme, associée ou non du terme "liqueur".</i></p> <p><i>6 Les termes composés suivants peuvent être utilisés dans la dénomination et l'étiquetage de liqueurs dans les cas où l'alcool d'origine agricole ou le distillat d'origine agricole est utilisé:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>prune brandy,</i> - <i>orange brandy,</i> - <i>abricot brandy,</i> - <i>cherry brandy,</i>
151	<p>Art. 151 Crème de (nom du fruit ou de la matière première) La question de l'étiquetage doit être traitée dans l'article suggéré pour l'étiquetage de la Liqueur.</p> <p>Ajouter un renvoi de l'aromatisation à l'article "Liqueur".</p> <p>Préciser dans un 2^{ème} alinéa que la Crème de cassis ne peut être élaborée qu'avec du cassis.</p>	<p>Art. 151 Crème de (nom du fruit ou de la matière première)</p> <p>1 La boisson spiritueuse dénommée "crème de" suivie du nom du fruit ou de la matière première utilisée, à l'exclusion de produits laitiers, est une liqueur. Elle peut être aromatisée au sens de l'art. 150.</p> <p>2 La liqueur dénommée "crème de cassis" ne doit être obtenue qu'avec du cassis.</p>
153	<p>Art. 153 Nocino Intervertir la définition : la macération précède la distillation. Ajouter une précision : renvoi de l'aromatisation à l'art. Liqueur</p>	<p>Art. 153 Nocino Le nocino est la liqueur dont l'aromatisation est obtenue principalement par la macération ou la macération et la distillation des fruits de noix entiers (<i>Juglans regia L.</i>). Il peut être aromatisé au sens de l'art. 150.</p>

153 bis	<p>Sambucca Ce type de liqueur est d'usage courant en Suisse. Il faut en donner une définition car il ne s'agit pas seulement d'une question de teneur en alcool.</p> <p>A mentionner dans : Annexe 15 : figure déjà let. c. 38 % Annexe 16, teneurs minimales : e bis. Sambucca 350 g/l Art. 120 OB : coloration interdite</p>	<p>Art. 153 bis Sambucca (nouveau) La Sambucca est la liqueur obtenue par ajout d'un distillat d'anis (<i>Pimpinella anisum</i>), d'anis étoilé (<i>Illicium verum L.</i>) ou d'autres herbes aromatiques. Sa teneur en anéthole naturel est comprise entre 1 et 2 g/l.</p>
153 ter	<p>Maraschino, marrasquino, maraskino Ce type de liqueur est d'usage courant en Suisse. Donc même remarque que ci-dessus. Il faut aussi ajouter le terme "marasquin" en français usuel en Suisse.</p> <p>A mentionner dans : Annexe 15 : figure déjà let. i 24 % Annexe 16, teneurs minimales : f. ajouter Maraschino 250 g/l Art. 120 OB : coloration interdite</p>	<p>Art. 153 ter Maraschino, marrasquino, marasquin, maraskino (nouveau) Le maraschino, marrasquino, marasquin ou maraskino est une liqueur dont l'aromatisation est obtenue principalement par l'emploi du distillat de marasques ou du produit de la macération de cerises ou d'une partie de ce fruit dans de l'alcool éthylique d'origine agricole ou dans un distillat de marasques.</p>
153 quater	<p>Art. 153 quater Nectar de miel ou hydromel Cette boisson spiritueuse est différente de l'hydromel défini au chapitre 9 OB. Il figure dans le RBS (cat. 44) et il est mentionnée dans l'annexe 15.</p> <p>A mentionner dans : Annexe 15, let. j. Nectar de miel (figure déjà) 22 % Annexe 16 : il n'y a pas de limite, mais il ne peut être édulcoré qu'avec du miel d'où l'obligation de l'alinéa 3.</p>	<p>Art. 153 quater Nectar de miel ou hydromel (nouveau) 1 Le nectar de miel ou d'hydromel est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'un mélange de moût de miel fermenté et de distillat de miel ou d'alcool éthylique d'origine agricole ou des deux, qui contient au moins 30 % de moût de miel fermenté par volume. 2 Le nectar de miel ou d'hydromel ne peut être aromatisé qu'avec des préparations aromatisantes et des substances aromatisantes naturelles, à condition que l'arôme de miel soit prédominant. 3 Le nectar de miel ou d'hydromel ne peut être édulcoré qu'avec du miel.</p>
154	<p>Art. 154 Liqueur à base d'œufs ou advocaat, avocat ou advokat C'est une liqueur et non simplement une boisson spiritueuse ! Cela découle de la proposition d'un alinéa 3 ! Distillat : ajouter d'origine agricole.</p>	<p>Art. 154 Liqueur à base d'œufs ou advocaat, avocat ou advokat 1 La liqueur à base d'œufs ou advocaat, avocat ou advokat est une liqueur aromatisée ou non, obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, de distillat</p>

	<p>L'édulcoration est : sucre ou miel et le total doit être au minimum de 150 g/l.</p> <p>L'ajout de l'al. 3 ne pose pas de difficulté (proposition de stretto 4)</p> <p>Préciser l'étiquetage d'espèces autres que "Gallus gallus" dans un nouvel alinéa 4 (cet alinéa pourrait être renvoyé à la section 3, étiquetage)</p> <p>A contrôler dans : Annexe 15, let. l. : Liqueur à base d'œufs 14 %</p>	<p>d'origine agricole, de spiritueux ou d'une combinaison de ces produits et dont les ingrédients sont du jaune d'œuf, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel.</p> <p>2 ...</p> <p>3 Du lait et des produits laitiers peuvent être utilisés dans la production de cette liqueur.</p> <p>4 La teneur minimale en jaune d'œuf pur est de 140 g/l de produit final. Toute utilisation d'œufs produits par des poules d'une espèce autre que Gallus gallus est indiquée sur l'étiquette.</p>												
155	<p>Art. 155 Liqueur aux œufs Considérer cette liqueur comme une liqueur à base d'œufs est possible.</p> <p>Cependant selon le RBS, la teneur minimale en alcool est 15 % vol = il faut modifier l'annexe 15 !</p> <p>A modifier dans : Annexe 15, let. k. ajouter : Liqueur aux d'œufs</p>	<p>Art. 155 Liqueur aux œufs ...</p>												
156	<p>Art. 156 Dénomination spécifique : principe Les termes proposés dans l'al. 2 pour la dénomination des boissons spiritueuses ne répondant aux exigences d'une catégories de boissons spiritueuses sont différentes alternatives entre français, allemand et italien. D'autre par le RBS dans les mêmes langues ne propose qu'une seule dénomination.</p> <p>Il faut supprimer les variantes de l'OB et, comme dans les versions du RBS, fixer une seule dénomination dans ses différentes traductions : "boisson spiritueuse", "Spirituose", "bevanda spiritosa" (art. 10, § 3 RBS).</p> <table border="1" data-bbox="488 1158 1301 1453"> <thead> <tr> <th>Langue</th> <th>R 2019/787</th> <th>Art. 156, al. 2 OB actuel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td colspan="2">Dénomination si le produit ne satisfait pas à la définition d'une des catégories de BS</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>Boisson spiritueuse</td> <td>Boisson spiritueuse Spirituoux Boisson alcoolisée</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>Spirituose</td> <td>Spirituose Alkoholisches Getränk</td> </tr> </tbody> </table>	Langue	R 2019/787	Art. 156, al. 2 OB actuel		Dénomination si le produit ne satisfait pas à la définition d'une des catégories de BS		F	Boisson spiritueuse	Boisson spiritueuse Spirituoux Boisson alcoolisée	D	Spirituose	Spirituose Alkoholisches Getränk	<p>Art. 156 Dénomination spécifique : principe</p> <p>1 ...</p> <p>2 Les boissons spiritueuses qui ne répondent pas aux exigences d'une des catégories spécifiques doivent être dénommées «boisson spiritueuse».</p> <p>Deutsch: 2 Spirituosen, die nicht den Anforderungen einer spezifischen Kategorie entsprechen, müssen als «Spirituose» bezeichnet werden.</p> <p>Italiano 2 Le bevande spiritose che non soddisfano i requisiti formulati per una delle categorie specifiche devono essere designate come «bevanda spiritosa».</p>
Langue	R 2019/787	Art. 156, al. 2 OB actuel												
	Dénomination si le produit ne satisfait pas à la définition d'une des catégories de BS													
F	Boisson spiritueuse	Boisson spiritueuse Spirituoux Boisson alcoolisée												
D	Spirituose	Spirituose Alkoholisches Getränk												

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="488 145 640 225"></td> <td data-bbox="640 145 943 225">Bevanda spiritosa</td> <td data-bbox="943 145 1301 225">Bevanda spiritosa</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 225 640 296"></td> <td data-bbox="640 225 943 296"></td> <td data-bbox="943 225 1301 296">Bevanda alcolica</td> </tr> </table>		Bevanda spiritosa	Bevanda spiritosa			Bevanda alcolica	
	Bevanda spiritosa	Bevanda spiritosa						
		Bevanda alcolica						
157	<p>Art. 157 Dénomination spécifique : eaux-de-vie</p> <p>Al. 1 et 2 : pas de remarque.</p> <p>Al. 3 : l'énumération des dénominations est différente, cela ne pose pas de problème car il s'agit de terme reflétant les productions "locales" (exemple : coing, abricot, ...). Il serait toutefois intéressant d'ajouter dans l'OB</p> <ul style="list-style-type: none"> - la dénomination "Golden", usuelle en Suisse, - la dénomination "Obstler" également usuelle en Suisse, mais dans un alinéa 3bis car une définition semble nécessaire. <p>Al. 4 : pas de remarque.</p> <p>Al. 5 : compléter l'énumération avec "des baies ou des noix". Il faut aussi rendre obligatoire la mention "obtenue par macération et distillation" également sur l'étiquette principale.</p> <p>Al. 6 et 7 : pas de remarque.</p>	<p>Art. 157 Dénomination spécifique : eaux-de-vie</p> <p>3 Pour les eaux-de-vie suivantes, la dénomination «eau-de-vie de ...» peut être remplacée par le nom du fruit:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. mirabelle; b. prune; c. pruneau; d. grafenstein; e. pomme; f. williams; g. kirsch; h. coing; i. arbrouse; j. abricot; k. poire, l. <i>Golden</i>. <p>3 bis Pour l'eau-de-vie de fruit élaborée à partir de fruits, avec ou sans baies, à condition qu'au moins 85 % du moût provienne de différentes variétés de pommes, de poires ou des deux, la dénomination "eau-de-vie de fruit" peut être remplacée par "Obstler".</p> <p>4 ...</p> <p>5 La dénomination spécifique de l'eau-de-vie (nom du fruit, des baies ou des noix) obtenue par macération et distillation au sens de l'art. 140 est "eau-de-vie [nom du fruit]" assortie de l'indication complémentaire "obtenu par macération et distillation". Elle doit figurer sur l'étiquette principale dans le même champ visuel que l'indication "eau-de-vie de (nom du fruit, des baies ou des noix)".</p>						

<p>158</p>	<p>Art. 158 dénominations spécifiques: autres boissons spiritueuses</p> <p>Al. 1 : L'al. 1 actuel : Geist = "esprit de (nom du fruit)" est-il justifié ? En fait il n'est que très rarement utilisé. A compléter par un alinéa 1bis avec la version allemande, mais en français, tel le RBS.</p> <p>Le RBS prévoit que le suffixe "-geist" précédé du nom d'un fruit, d'une plante ou d'une autre matière première peut compléter la dénomination d'autres BS à condition de ne pas induire le consommateur en erreur.</p> <p>Art. 158, al. 1 en allemand : Die Sachbezeichnung von Geist lautet «[Name der Frucht]-geist».</p> <p>Al. 2 à 4 : pas de remarque particulière.</p> <p>Al. 5 : Possibilité pour la dénomination "liqueur" d'être complétée par un composant aromatique (harmonisation avec le RBS).</p>	<p>Art. 158 Dénominations spécifiques: autres boissons spiritueuses</p> <p>1 Geist peut être dénommé "esprit de (nom du fruit).</p> <p>1 bis Le suffixe "-geist" précédé du nom d'un fruit, d'une plante ou d'une autre matière première peut compléter la dénomination d'autres boissons spiritueuses à condition de ne pas induire le consommateur en erreur.</p> <p>2 ...</p> <p>3 ...</p> <p>4 ...</p> <p>5 La dénomination "liqueur" peut être complétée par le nom d'un arôme ou d'un aliment qui lui confère son arôme prédominant à condition que celui-ci provienne d'aliments aromatisants, de préparations aromatisantes et de substances aromatisantes issues de la matière première mentionnée dans le nom.</p>
<p>159</p>	<p>Art. 159 Indications complémentaires.</p> <p>L'art.159, al. 1 OB doit nécessairement être adapté à la modification de l'art. 116, al. 2 OB.</p> <p>Les nouveaux alinéa 1bis et 1 ter sont une nouvelle rédaction de la 2^{ème} phrase de l'al. 1 et une précision en ce qui concerne les termes *vieux ou vieilles".</p> <p>L'art. 159, al. 2 OB doit également être adapté. Il doit refléter totalement les alternatives en matière d'indication géographique des boissons spiritueuses. Il n'y a pas que des IG sous forme d'AOP ou IGP telles que le soutien l'OFAG. Il y aussi des IG régionales, cantonales ou encore traditionnelles qui sont protégées par la LPM. Il faut en tenir compte!</p>	<p>Art. 159 Indications complémentaires.</p> <p>1 Sous réserve de l'art. 116, al. 2, si un âge est indiqué, le composant le plus jeune est déterminant.</p> <p>1bis Le terme "vieux" ou "vieille" est interdit pour une boisson spiritueuse dont le vieillissement est inférieur à 12 mois.</p> <p>1ter Les indications d'âge qui se contredisent ou prêtent à confusion sont interdites.</p> <p>2 Si des indications de provenance ou des indications géographiques sont mentionnées en complément d'une désignation spécifique, la phase de production au cours de laquelle la boisson spiritueuse a acquis ses caractères définitifs doit s'être déroulée dans la région indiquée. Les dispositions de la loi sur la protection des marques et de l'ordonnance sur les AOP et les IGP sont</p>

		réservées. L'indication du pays de production est régie par l'art. 15 OIDA,
Annexe 14	<p>Annexe 14 Exigences applicables à l'alcool éthylique d'origine agricole. L'UE a modifié en 2022 la définition de l'alcool éthylique d'origine agricole (AEOA). Il convient d'harmoniser la définition de celui-ci dans l'OB et dans l'annexe 14</p>	<p>Annexe 14 Exigences applicables à l'alcool éthylique d'origine agricole. ... 3. Valeurs maximales de certains paramètres ... furfural 0,005</p>
Annexe 15	<p>Annexe 15 Titre alcoométrique volumique minimal (teneur en alcool) des boissons spiritueuses. L'ajout, proposé dans le cadre de stretto 4, d'une lettre c bis à cette annexe n'est pas justifié, par simplification il faut simplement l'ajouter le Topinambour à la let. c Mentionner la vodka aromatisée (art. 139 bis OB nouveau)</p>	<p>Annexe 15 (même titre) ... c. Eau-de-vie de lies, eau-de-vie de bière, <u>Topinambour</u>, Sambucca. d. supprimer : eau-de-vie de châtaigne, ajouter : vodka aromatisée</p>
Annexe 16	<p>Annexe 16 Edulcoration des boissons spiritueuses. Propositions : - chaque boisson spiritueuse définie aux art. 122 à 155 OB doit être mentionnée dans l'annexe 16, sans mention = l'édulcoration est libre au choix du producteur (ni minimum, ni maximum), C'est le cas de l'édulcoration des boissons spiritueuses des art. 138, 142, 143, 145, 148 et 149 OB qui est libre tant selon l'OB que selon le RBS. - la position de l'édulcoration de la pseudo boisson spiritueuse "vieux ou vieille + nom du fruit ou de la matière première" doit être supprimée. Elle n'est pas définie dans la section de l'ordonnance et cet helvétisme est de mauvais aloi ! - l'édulcoration doit être harmonisée avec celle du RBS de l'UE. - le London gin ne peut être édulcoré (voir art. 144 OB), cela n'a rien à voir avec l'utilisation du terme "dry". Au contraire du gin ou du gin distillé qui ne peuvent utiliser le terme "dry" que lorsque l'édulcoration est au maximum de 0,1 g/l. Conséquence : l'annexe 16 doit être corrigée et complétée.</p>	<p>Annexe 16 Edulcoration des boissons spiritueuses. <u>Teneurs maximales ...</u> a.bis London gin 0,1 g/l f. ajouter : eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy i. ajouter : vodka aromatisée <u>Teneurs minimales</u> a. supprimer e. ajouter : liqueurs aux œufs f. ajouter : maraschino f.bis Sambucca 350 g/l</p>

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

Pas de remarque particulière concernant la révision de l'ordonnance.

La publication de certaines annexes sur le seul site de l'OSAV n'est pas satisfaisante et oblige les entrepreneurs de PME à un travail d'impression conséquent ! Elles devraient être atteignables via le RS.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Pas de commentaire, les boissons spiritueuses ne sont pas concernées.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Pas de remarque.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Les modifications de l'annexe 3 sont complexes et techniques. Pas de commentaire.

Les modifications de l'annexe 4 peuvent concerner les boissons spiritueuses.

Elle n'est plus publiée avec l'ordonnance.

Sur le site de l'OSAV, il n'y a que l'annexe 4 actuelle ! Un commentaire n'est donc pas possible dans le cadre de cette consultation.

Même remarque que ci-dessus (15 ordonnance sur les matériaux et les objets)

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Les modifications portent sur des points qui ne concerne pas les boissons spiritueuses.
Cette ordonnance a une importance générale pour les entreprises de la branche.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Cette ordonnance ne concerne pas les boissons spiritueuses.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Ne concerne pas les boissons spiritueuses. Pas de remarques.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

Staatskanzlei, Regierungsgebäude, 8510 Frauenfeld

Eidgenössisches
Departement des Innern
Herr Alain Berset
Bundesrat
3003 Bern

Frauenfeld, 16. Januar 2023

32

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts

Vernehmlassung

Sehr geehrter Herr Bundesrat

Wir danken für die Möglichkeit der Stellungnahme zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts.

Wir können der Revision in dieser Form nicht zustimmen und verlangen einige Nachbesserungen, insbesondere betreffend die Umsetzung der Motion Savary.

Die Motion Savary (18.4411) fordert die Einführung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB, z.B. Greyerzer Käse AOP) und geografischen Angaben (GGA, z.B. St. Galler Bratwurst IGP) durch private Organisationen. Der vorliegende Entwurf zur Umsetzung der Motion orientiert sich direkt am Motionstext, was zu einem ineffizienten und wenig effektiven Kontrollsystem führt.

Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 des Lebensmittelgesetzes (LMG; SR 817.0) hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV; SR 817.042) umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der (privaten) Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen die notwendigen Massnahmen anzuordnen.

Es wird deshalb vom Bundesrat behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse der Betriebe durch die privaten Kontrollorganisationen den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden – also der Lebensmittelkontrolle – gemeldet werden sollen und diese dann verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und, falls erforderlich, Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5 LMVV). Die

2/2

kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5 LMVV). Mit der vorgeschlagenen Regelung soll ein Kontrollsystem geschaffen werden, das prozessual doppelt prüfen muss und sich damit primär mit sich selbst beschäftigen wird. Eine sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen massiv belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments nicht erreicht.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion bereits 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes parallel zu den kantonalen Behörden im Vergleich zur gegenwärtigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Es erstaunt deshalb, dass nun vom Bundesrat mit einem untauglichen Verordnungsentwurf ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile – die der Bundesrat zu Recht erkannt hat – rechtlich festlegen will. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche die Mängel feststellt, diese auch umfassend abklärt und selbst die administrativen Massnahmen festlegt. Die nach dem parlamentarischen Auftrag zu schaffende Kontrollorganisation ist deshalb zwingend mit den für die Behebung der festgestellten Mängel notwendigen Kompetenzen auszustatten. Dazu ist die Lebensmittelgesetzgebung ohne Anpassung von Art. 55 LMG ungeeignet. Wir lehnen den Vorschlag für Art. 22a LMVV deshalb mit aller Deutlichkeit ab.

Die detaillierten Rückmeldungen zu den einzelnen Artikeln sind in der beigefügten Tabelle im Anhang ausgeführt.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Mit freundlichen Grüssen

Die Präsidentin des Regierungsrates



Der Staatsschreiber



Beilage:

- Antwortformular



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Thurgau
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : TG
Adresse, Ort : Spannerstrasse 20, 8510 Frauenfeld
Kontaktperson : Dr. Christoph Spinner
Telefon : 058 345 53 00
E-Mail : christoph.spinner@tg.ch
Datum : 16. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	7
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	9
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	10
6	BR: Milchprüfungsverordnung	10
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	11
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	15
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	18
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	20
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	22
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	23
13	EDI: Getränkeverordnung	26
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	29
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	33
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	33
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	34
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	35
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	38
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	39
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	44
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	46
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	47

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zum Projekt der Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung „Stretto 4“. Wir können der Revision in dieser Form nicht zustimmen und verlangen einige Nachbesserungen, insbesondere betreffend die Umsetzung der Motion Savary (18.4411):

Art. 22a LMVV

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. **Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet**, und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments kann so nicht erreicht werden. Mit der vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selbst beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, die Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits sehr komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung „Herkunft: Nicht EU/EWR“ nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 lit. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb der EU **oder des EWR** produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass „bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ...“ ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI

über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde. Folglich ist die Umschreibung „frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch“ in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die Verordnungen der EU, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	<p>Gemäss der neuen Definition wird der Begriff der „unbedenklichen“ Lebensmittel eingeführt. Dieser Begriff wurde aus der EU-Leitlinie für Lebensmittelspenden (2017/C 361/01) entlehnt. Der Begriff wird im Schweizer Lebensmittelrecht bisher im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Begriffe ohne Definition führen bei Inverkehrbringern und Kontrollbehörden zu Unklarheiten über deren Umfang und Bedeutung. Es soll ein bereits definierter Begriff verwendet werden (gemäss Art. 7 LMG Begriffe wie „sichere“ oder „für den menschlichen Konsum geeignete“ Lebensmittel) oder der Begriff des „unbedenklichen Lebensmittels“ ist zu definieren. Alternativ könnte auch der Wortlaut „gesundheitliche unbedenkliches Lebensmittel“ verwendet werden.</p> <p>Sofern der in der EU-Leitlinie verwendete Begriff der „unbedenklichen“ Lebensmittel verwendet werden soll, so ist er unbedingt zu definieren.</p>	<p>32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.</p> <p>Alternativ: 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.</p> <p>Eventualiter: Definition der „unbedenklichen Lebensmittel“ in Art. 2 LGV.</p>
Art. 28 Abs. 3 lit. c Fussnote	<p>Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200, ... verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen</p>	<p>www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.</p>
Art. 39 Abs. 2 lit. d	<p>Die Absicht der Motion 20.3910 ist es zu verhindern, dass Backwaren, die durch das Ausbacken in der Schweiz von Teiglingen aus dem Ausland hergestellt wurden, mit der lebensmittelrechtlichen Kennzeichnung „Produktionsland Schweiz“ verkauft werden können. Mit dem Zusatz in Art. 39 Abs. 2 lit. d, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet</p>	<p>Ausnahme streichen: d. bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das</p>

	<p>werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird diese Absicht unterlaufen, da die Herkunftsangabe nach Art. 48 des Markenschutzgesetzes weiter gefasst ist als die lebensmittelrechtliche Produktionslandangabe.</p> <p>Zudem ist es nicht zielführend, die verwaltungsrechtliche Anforderung der Angabe eines Produktionslandes an zivilrechtlich definierte Bedingungen des Markenschutzes über Herkunftsangaben zu knüpfen. Dies führt in einem bereits heute komplizierten Rechtsbereich zu einer zusätzlich unklaren Situation und im Falle der Herkunft aus Zollanschlussgebieten zur offensichtlichen Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten über das tatsächliche Produktionsland.</p> <p>Die Motion 20.3910 soll so wie vom Parlament gefordert und beschlossen umgesetzt werden.</p>	<p>Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 gemacht wird.</p>
--	--	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden. Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selbst beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 lit. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	ersatzlos streichen
		-

Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	
Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: „Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006“
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomasstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomasstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei „Bisherige Diplome“ streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 17 Abs. 2 lit. a	In Zusammenhang mit der Angabe „Herkunft: Nicht EU/EWR“ sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 lit. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte deshalb auch Abs. 3 analog angepasst werden. Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. „Teil seines Lebens“ und 2. „Gewichtszuwachs“ konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.	3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden: a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier: 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder 2. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden. Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als „Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ...“ Eine Wiederholung von „gekühltem oder gefrorenem Fleisch“ macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv „frisch“ notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff „Rindfleisch“ resp. „Fleisch“ verwendet wird. In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz „..., in dem das Tier geschlachtet wurde“ zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 „geschlachtet in: (Name des Landes)“ auch nicht vorkommt. Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.	4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe „Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR“ oder „Aufgezogen ausserhalb der Schweiz“ in Verbindung mit „geschlachtet in: (Name des Landes)“ aufgeführt werden, wenn a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;

<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ol style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe „Herkunft: Nicht EU/EWR“ oder „Herkunft: Nicht Schweiz“ und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe „Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR“ oder „Aufgezogen ausserhalb der Schweiz“ <p>in Verbindung mit „geschlachtet in: (Name des Landes)“ aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 „Herkunft Land X“ angegeben werden.</p>
----------------	--	--

Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüßen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüßt. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	<p>Siehe auch Stellungnahme unter Art. 42b. Wird Art. 42b nicht gestrichen und unter Anhang 13 oder 14 LIV erfasst, so gelten eventualiter folgende Ausführungen:</p> <p>Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen „isoton“ und „hypoton“ neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt „nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben“ zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen „gluten-“ oder „laktosefrei“ (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 lit. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 lit. b.</p>	<p>Änderungsantrag unter Art. 42b wird bevorzugt.</p> <p>Wird Art. 42b nicht gestrichen und unter Anhang 13 oder 14 LIV erfasst, so ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 in folgendem Sinne nötig: „.. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden.“</p>

Art. 22	<p>Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird.</p> <p>Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: „Anhaben“ statt „Angaben“</p>	Titel: Erforderliche Angaben
Art. 42b	<p>Informationen über die Osmolarität von Getränken sind als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben zu betrachten.</p> <p>Durch die Aufnahme als nährwert- oder allenfalls gesundheitsbezogene Angabe erübrigt sich Abs. 2 ohnehin, da nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben auf alkoholischen Getränken nicht zulässig sind.</p> <p>Isotonische und hypotone Getränke zeichnen sich dadurch aus, dass deren Osmolarität einen für die Physiologie günstigen Level aufweist. Eine Angabe „isoton“ resp. „hypoton“ hat in Bezug auf den Nährwert eine analoge Bedeutung wie „ohne Zusatz von Natrium“, „Reduzierter Anteil an...“ etc.</p> <p>Da zudem die Liste der nährwertbezogenen Angaben nach Anhang 13 nicht vollumfänglich dem Anhang der VO (EG) 1924/2006 entspricht, kann die Angabe zur Osmolarität unter diesem Gesichtspunkt in Anhang 13 geregelt werden, statt einen neuen Art. 42b einzufügen. Cholesterinarm wird als Schweizer Spezialität auch als nährwert-bezogene Angabe geregelt.</p> <p>Da nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben immer freiwillig sind, erübrigt sich in diesem Fall eine Aufnahme im 3. Kapitel (freiwillige Informationen).</p>	<p>streichen und Abs. 1 als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe in Anhang 13 oder 14 übernehmen.</p> <p>Abklärung durch das BLV, ob es sich bei den Informationen über die Osmolarität von Getränken (Auslobungen „isoton“ und „hypoton“) um nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben handelt.</p>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	<p>Absatz 3 soll mit der Begründung aufgehoben werden, dass sich „entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung“ in Anhang 2 der LIV befinden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen.</p> <p>Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine „Bärlauchbratwurst“ oder eine „Chilliwurst“ auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chilli etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses notwendige Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH weiterhin besteht und Abs. 3 nicht aufgehoben wird.</p>	Art. 9 Abs. 3 unverändert belassen
Art. 18 Abs. 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher nicht aufgehoben werden.	Art. 18 Abs. 2 unverändert belassen
Art. 51 Abs. 1 lit. c	<p>Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse.</p> <p>Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen.</p> <p>„Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen“ müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen</p>	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte

	<p>werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig sind, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort „zusätzlich“ bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden: ...</p>
Art- 53 bzw. Art. 52 Abs. 2	<p>Anpassung der Festigkeitsstufe bei Käse Fixe Festigkeitsstufen wie sie in Art. 52 Abs. 2 für Extrahart, Hart-, Halbhart- und Weichkäse definiert sind, führen bei zerkleinertem Käse (Würfel, gerieben, Rollen, Scheiben oder Rosetten) und bei Käse mit langer Reifungszeit zu Problemen. Auf Grund der durch das Zerkleinern vergrösserten Oberfläche verdunstet auch bei fachgerechter und gekühlter Lagerung mehr Wasser als bei grossen Käsestücken. Liegt die Festigkeitsstufe nahe bei einer Festigkeitsgrenze, kann je nach der Form bzw. Oberfläche der Käsestücke während der Lagerung die Festigkeitsstufe ändern. Ein ähnlicher Effekt ist bei der unterschiedlich langen Reifung von Käse der Fall. Bei länger gereiftem Käse verdunstet mehr Wasser als bei kürzerer Reifungsdauer. Die Festigkeitsstufe von Käse ist ein Bestandteil der Kennzeichnung. Ändert die Festigkeitsstufe durch die Lagerung und Verarbeitung des Käses, müssen für die gleiche Käsesorte je nach Abgabeform und Reifungsdauer unterschiedliche Festigkeitsstufen deklariert werden. Die unterschiedlichen Angaben der Festigkeitsstufe bei der gleichen Käsesorte sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar.</p>	<p>Art. 53 Abs. 2 bst. c ersatzlos streichen Eventualiter Anpassung von Art. 52 Abs. 2: Abs. 2 Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg b. hart mehr als 480 und bis 540 g/kg c. halbhart mehr als 520 und bis 650 g/kg d. weich mehr als 630 g/kg</p>

	<p>Deshalb soll auf die verpflichtende Deklaration der Festigkeitsstufe gemäss Art. 53 Abs. 2 lit. c verzichtet und der lit. c gestrichen werden.</p> <p>Eventualiter würde auch eine Anpassung von Art. 52 Abs. 2 mit einer Überschneidung der Festigkeitsstufen die Problematik entschärfen, wie dies auch die deutsche Käseverordnung vorsieht (§ 6 Käsegruppen).</p>	
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt werden und auf die Überschreibung des bestehenden Art. 105a verzichtet werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert belassen</p> <p>Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut analog wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird Edelgamander jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der „Rhabarber, Wurzel“ angepasst werden.</p>	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	<p>Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden.</p> <p>Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L. in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen „Hanfprodukte“ wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte
Anhang 1, Teil B	Es werden neu Zubereitungen aus Aloe-Arten verboten, die Danthron und Emodin und weitere Hydroxyanthracenderivate enthalten. Es werden jedoch	

	<p>keine Höchstgehalte festgelegt. Ist dies mit einer Nulltoleranz gleich zu setzen? Wenn ja würden wohl alle Produkte mit Aloe vera vom Markt verschwinden, da eine Nulltoleranz für natürliche Inhaltsstoffe kaum umsetzbar ist.</p>	<p>Höchstwerte für Antrachinonderivate festlegen (VHK?) oder Aloe vera und Zubereitungen daraus grundsätzlich ganz verbieten.</p>
--	--	---

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit „ganz oder gemahlen“	Spalte Bemerkungen: „ganz oder gemahlen“
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für „Sorghum“ präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: „Sorghumhirsen“
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: „Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt“.
Anhang 3 Teil B	Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis): In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen mehrheitlich in organisch gebundener Form vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

	<p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine toxikologische Beurteilung vornehmen. Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Folglich soll jetzt der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen werden, um in bei einer Anpassung des EU-Rechts aus Gründen der Äquivalenz auch in der Schweiz gleich wieder einzuführen. Dies führt zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und einer unnötigen vorübergehenden Schwächung des Gesundheitsschutzes der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten.</p> <p>Zudem ist die in den Erläuterungen aufgeführte Begründung, dass wegen der ersatzlosen Streichung des Höchstwertes in der Schweiz die Wareninhaberinnen und -inhaber selber sicherstellen müssen, dass die Produkte den allgemeinen Bestimmungen des Lebensmittelrechtes entsprechen, für ein solches Produkt ziemlich realitätsfern. Die Importeure müssten TDI-Werte in Abhängigkeit der vorliegenden Arsenspezies sowie Daten zu den Verzehrsmengen zur Verfügung haben und daraus ihre Berechnungen ableiten und Schlüsse ziehen. Dies ist für ein derartiges Nischenprodukt, das vielfach individuell durch kleinere Betriebe importiert wird, nicht praktikabel.</p>	
Anhang 3 Teil B	<p>Die Höchstgehalte für Blei sollen gestützt auf die Verordnung (EU) 2021/1317 gesamthaft ersetzt werden. Damit wird auch der Höchstgehalt für Blei in Judasohren aufgehoben.</p> <p>Bei Untersuchungen in der Schweiz wurden vor ca. 25 Jahren durch die kantonalen Vollzugsbehörden Werte bis zu 27 mg/kg Blei in Judasohren gemessen. Deshalb wurde damals der Höchstwert von 10 mg/kg eingeführt. Ohne Erhebung der Belastung von Judasohren durch Blei erscheint die Aufhebung des Höchstwertes – auch unter Berücksichtigung der rechtlichen Beurteilung in der EU und einer möglichst harmonisierten Rechtssetzung – nicht als zielführend. Ohne erneute Erhebung der Belastung von Judasohren mit Blei und einer aktualisierten toxikologischen Beurteilung sollte der Höchstwert nicht gestrichen werden.</p>	Höchstwert von Blei in Judasohren beibehalten

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung „Nicotinamid-Ribosidchlorid“ in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>„600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i> 230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid.“</i></p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	-
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 lit. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt aber bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 lit. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 lit. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 lit. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 lit. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} <u>unbedingt</u> ersatzlos streichen.

	entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.	
Art. 40 Abs. 4 ^{quater}	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>lit. b Vom Inhalt her wird unter lit. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 lit. b VNem. Der Wortlaut unter lit. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 lit. b VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: „<i>Erfolgt</i> für Lebensmittel gemäss Artikel 37 lit. b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:...“</p> <p>Unter lit. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 lit. b VNem übernehmen: „...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil</i> kann ausnahmsweise <i>unterschritten</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann, dass</i> der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <i>die</i> eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt</i>.“</p>
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	-

Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe „Demeton-S-methyl“, „Demeton-S-methylsulfon“ und „Oxydemethon-methyl“ zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.
----------	---	--

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1 lit. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber ausschliesslich auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren „Energyshots“ sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: „falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM).“
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG), dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen
Art. 119 Abs. 1 lit. c	Für die Süssung mit karamelisertem Zucker sollten einheitlich die entsprechenden Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. „Caramel“ ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: „karamelisierter Zucker (Caramelzucker)“

<p>Art. 121 lit. b</p>	<p>Gewisse Spirituosen sollen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung „Caramel“ zu ersetzen.</p>	<p>Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung „Zuckerkulör“ gemäss ZuV angeben.</p>
<p>Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt</p>	<p>Die Definition der spezifischen Sprituosenkategorie „Honignektar/Metnektar“ fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 lit. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.</p>	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen:</p> <p>44. Honignektar oder Metnektar</p> <p>a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmischung und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmischung (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>

<p>Art. 144 Abs. 4</p>	<p>London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: „London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>“</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. „London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>“</p>
<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis „dry“ bei destilliertem Gin und London Gin In Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis „dry“ geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem „3. Abschnitt: Kennzeichnung“ aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränke kategorien so gehandhabt. Anstelle des Begriffs „Bezeichnung“ im Zusammenhang mit „dry“ sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff „Hinweis“ gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis „dry“ bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: „Bei destilliertem Gin darf der Hinweis „dry“ aufgeführt werden, wenn der Gehalt...“</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: „Bei „London Gin“ darf der Hinweis „dry“ aufgeführt werden, wenn der Gehalt...“</p> <p>Falls auch das deutsche Wort „trocken“ in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis „dry“ oder „trocken“).</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es wird begrüsst, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt werden. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 lit. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4 lit. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringen sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, lit. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich als nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4 lit. b streichen
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten,	Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und

	<p>die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.</p>	<p>Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).</p>
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>In Bezug zur Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe „4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / 5th Revision – 30 June 2021 (Lists only)“). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten wegen der unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe) unvermeidlich. Ein Verweis auf alle drei relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung ist zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter „Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung“ ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter „Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016“ - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen „Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff

		(s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	<p>Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: <i>„Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen“</i>. (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht).</p> <p>Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.</p>	<p>Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte „Bemerkungen“:</p> <p>Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.</p>
Anhang 4, Liste 2, Silberung	<p>Da „Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)“ zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber</p>	<p>Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</p> <p>Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen:</p>

	sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung „Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich“ müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da die schützende Oberfläche durch den Gebrauch abreiben kann. In diesen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.	Änderung streichen
Art. 22 Abs. 1 quater Wegfallender Art. 22 Abs. 2	Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: „Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen“ Insbesondere bezüglich Cr(VI), bei dem der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, diese Produkte vom Lebensmittelrecht erfasst werden. Mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr lebensmittelrechtlich beurteilt werden.	Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich Cr(VI) in die HKV aufnehmen.

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kaum durchführbar. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: „Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf.“</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass sich Konsumentinnen und Konsumenten darunter etwas vorstellen können. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: „Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)“. Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

		<p>„Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen.“</p>
<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es wurde festgelegt, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Darf nur die verzehrsfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass sich Konsumentinnen und Konsumenten darunter etwas vorstellen können. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei den Konsumentinnen und Konsumenten zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll. Andernfalls ist der Offenverkauf ausdrücklich zu verbieten.</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: „<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein.“</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: „Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)“.</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: „Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen.“</p>

	<p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen (Summenbildung). Dies ist im Zusammenhang mit Nährwertangaben unüblich. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: „Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)“.</p>
--	---	---

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p> <p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel „Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken“ jedoch so</p>

	<p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag „Hydrogencyanid“ in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag „Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden“ in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.
Anhang 4 Ziff. 2	Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.	<p>Änderungsvorschlag: „Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen.“</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.	„Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.“

	<p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff „Höchstmenge“ betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von „Höchstwerte“ verwendet werden.</p>	
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen („Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten“.); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)

	ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. („Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten“.), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.	15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)
--	--	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung der „Lebensmittelspende“ mit einem neuen Art. 27a und damit die Einführung der Regelung der „Weiterverteilung von Lebensmitteln“ zu den analogen Rahmenbedingungen der Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 wird begrüßt. Es muss allerdings unbedingt sichergestellt sein, dass die Lebensmittelsicherheit für die Konsumentinnen und Konsumenten auch im Rahmen der „Weiterverteilung von Lebensmitteln“ gewährleistet ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 8	Sichtbare Reste von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, entsprechen in keinem Fall einem zielführenden Allergenmanagement. Die Reinigung hat umfassend zu erfolgen, das Wort „sichtbar“ in Art. 12 Abs. 8 ist zu streichen.	Art. 12 Abs. 8 Ausrüstungen und Transportbehälter, die zur Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung eines der in Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) ² genannten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, verwendet werden, dürfen nicht für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, die diesen Stoff oder dieses Erzeugnis nicht enthalten, es sei denn, die Ausrüstungen und Transportbehälter wurden gereinigt und es wurde zumindest überprüft, dass sie keine sichtbaren sichtbaren Reste dieses Stoffes oder Erzeugnisses enthalten.
Art. 25 Abs. 4	Der Wortlaut von Abs. 4 lit. b sollte im Sinne des erläuternden Berichts angepasst werden.	Art. 25 Abs. 4 4 Tiefgefrorene Lebensmittel müssen vorverpackt sein. Ausgenommen sind: a. Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind; b. tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel, zur direkten Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten. <u>Die verantwortliche Person muss sicherstellen, dass die Lebensmittel vor Kontamination,</u>

		<u>Austrocknung, Befall mit Mikroorganismen und sonstigem Verderb geschützt sind.</u>
Art. 27a Abs. 1	<p>Der verwendete Begriff der Verantwortlichkeit ist lebensmittelrechtlich nicht ausreichend definiert. Es ist völlig unklar, welche Lebensmittel in die Verantwortung der Einrichtungen, die Lebensmittel weiterverteilen, fallen sollen.</p> <p>Im lebensmittelrechtlichen Sinne handelt es sich auch bei der Weiterverteilung um das Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Art. 6 LMG). Damit ist die Verantwortlichkeit und die Verpflichtung zur Selbstkontrolle festgelegt (vgl. Art. 26 LMG). Der erste Teil des Satzes von Abs. 1 sollte zur besseren Verständlichkeit deshalb angepasst werden.</p>	<p>Art. 27a</p> <p>1 Lebensmittelbetriebe <u>sind für die von ihnen weiterverteilten Lebensmittel verantwortlich und überprüfen</u> routinemässig, ob die unter ihre Verantwortung fallenden Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und ob sie nach Artikel 7 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes³ für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind. Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen:</p>
Art. 27a Abs. 2	<p>Die Einführung des lebensmittelrechtlich „neuen“ Begriffs „handhaben“ ohne Definition ist unglücklich gewählt. Es handelt sich vorliegend um einen Umgang mit Lebensmitteln (Art 2 Abs. 2 Ziff. 1 LGV). Der Begriff „handhaben“ sollte deshalb durch den Begriff „umgehen“ ersetzt werden.</p> <p>Der Begriff „Bedingung“ in Abs. 2 lit. e sollte durch den Begriff „Eigenschaft“ ersetzt werden, da sich die Bedingungen bis zur Weiterverteilung verändern können, die (grundsätzlichen) Eigenschaften aber auf jeden Fall erhalten bleiben müssen.</p> <p>In Bezug auf Art. 27a Abs. 2 lit. f muss die Rückverfolgbarkeit (im Sinne von Art. 83 LGV) grundsätzlich gewährleistet sein.</p>	<p>Art. 27a</p> <p>2 Lebensmittelbetriebe, die mit den unter Absatz 1 genannten Lebensmitteln <u>umgehen</u>, bewerten, ob die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind, wobei sie mindestens folgendes berücksichtigen:</p> <p>a. ...</p> <p>...</p> <p>e. die organoleptischen <u>Eigenschaften</u>;</p> <p>f. die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäss Artikel 83 Absatz 3 und 4 der Verordnung über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (LGV) bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs.</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Es bleibt allerdings unklar, in welchem Zusammenhang Baumwolle als Lebensmittel angeboten werden kann.</p>	<p>Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden müssen.</p>

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Eckart GmbH
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Regulatory Affairs
Adresse, Ort : Günterstal 4, 91235 Hartenstein, Deutschland
Kontaktperson : Dr. Alfried Kiehl
Telefon : +49 9152 774570
E-Mail : Alfried.Kiehl@altana.com
Datum : 30.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Betreff:

Revision der Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (SR 817.023.21)

Kommentierung des Anhangs 15, Konformitätserklärung (DoC)

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 15 (Art.35a Abs.2)	<p>→Zu Punkt 2: Muss der Druckfarbenhersteller die Lieferanten in der kompletten Lieferkette offenlegen? Für die Compliance eines Lebensmittelkontaktmaterials ist das nicht erforderlich und würde erheblichen Mehraufwand bedeuten. Die Lieferanten in der Prozesskette können sich ändern. Wichtig ist das ein Produkt bzw. die darin verwendeten Stoffe im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften sind.</p>	<p>Beibehalten der bisherigen Praxis. Sorgfältige Prüfung und Bewertung aller eingesetzten Stoffe durch den Druckfarbenhersteller. Weitergabe der erforderlichen Informationen an die Kunden (siehe auch Punkt 3).</p>
	<p>→Zu Punkt 3: Bedeutet das eine vollständige Rezepturoffenlegung mit allen Lieferanten? Eine vollständige Rezepturoffenlegung in der gesamten Lieferkette würde das Know-how des Druckfarbenherstellers öffentlich machen. Für Innovationen gäbe es keinen Anreiz mehr, da sie sofort kopiert werden könnten.</p>	<p>Rezepturoffenlegung oder Statements of Composition (SoCs) unter Geheimhaltungsvereinbarung. Bewährte Praxis bei Herstellern von Druckfarben für Lebensmittelkontaktmaterialien. Stellt sicher dass der Kunde alle notwendigen Informationen zur Einhaltung der Compliance erhält.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern



Ausschliesslich per E-Mail an: lmr@blv.admin.ch

31. Januar 2023

Stellungnahme zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts (Projekt Stretto 4)

Sehr geehrte Damen und Herren

Im September 2022 haben Sie uns eingeladen, in oben genannter Sache Stellung zu nehmen. Für diese Gelegenheit der Meinungsäusserung bedanken wir uns und nehmen gestützt auf die Inputs unserer Mitglieder aus gesamtwirtschaftlicher Sicht Stellung. Für die detaillierteren Ausführungen bitten wir Sie die Stellungnahmen unserer Mitglieder und insbesondere scienceindustries, CHOCOSUISSE, BISCOSUISSE und dem Schweizerischen Kosmetik- und Waschmittelverband zu berücksichtigen.

economiesuisse begrüsst die geplanten Änderungen im Grundsatz. Sie können zu einer Reduktion der Handelshemmnisse führen. An einzelnen Stellen braucht es jedoch zwingend Anpassungen, um vermeidbare Inkompatibilitäten zu den Regeln in der EU zu beseitigen.
Dies betrifft insbesondere die geplanten Änderungen der VIPaV. Allgemein ist bei diesen Bestimmungen zu kritisieren, dass die geplanten Änderungen in der Kommunikation der Vernehmlassung nicht erwähnt werden. Dies wiegt umso schwerer, als die geplante Anpassung materiell klar abzulehnen ist: die Ausnahme des Cassis-de-Dijon-Prinzips erfolgt ohne nachvollziehbare Begründung, ist weitreichend, überschüssend und nicht erforderlich.

1 Vorbemerkungen

Die vorgeschlagenen Änderungen im Rahmen des Projektes Stretto 4 werden von economiesuisse und unseren Mitgliedern im Grundsatz unterstützt. Angesichts der Diskussion um die Hochpreisinsel Schweiz ist es von grundlegender Bedeutung, alle Möglichkeiten zu nutzen, welche einen Einfluss auf die Preise der hiesigen Produkte haben. Zu beachten ist hierbei, dass bei Schweiz-spezifischen Regeln die Kompatibilität mit dem EU-Recht gegeben sein muss. Ist dies nicht der Fall, ist eine Verteuerung der Produktion die Folge. In wichtigen Punkten geht der Entwurf hierbei in die richtige Richtung.

Das Vorgehen, im Rahmen der Konsultation verschiedene Themen in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts zusammenzufassen, ist aus Transparenzsicht problematisch. Es widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation. So werden die geplanten Änderungen der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) in der Kommunikation nicht erwähnt. Dies ist umso bedeutsamer, da die vorgeschlagenen Änderungen weitgehende Konsequenzen für die betroffenen Unternehmen haben. Gerade diese Unternehmen fühlen sich womöglich aber durch "Harmonisierung im Lebensmittelrecht" gar nicht angesprochen und sie vermuten keine Auswirkungen auf ihre Branche. Hinzu kommt, dass im Rückmeldeformular eine Rubrik "Revision VIPaV" fehlt. Damit ist das Risiko sehr gross, dass diese wichtige Anpassung übersehen wird. Darüber hinaus ist eine Kommentierung der Änderungen sodann im vorgeschlagenen Format gar nicht möglich, wenn auch dringend nötig.

2 Geplante Änderungen der VIPaV

Klar abzulehnen sind die vorgeschlagenen Änderungen der VIPaV. Diese hätten zur Folge, dass das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika für den Art. 6 Abs.1 der VKos ausgehebelt würde. In der Schweiz würden andere Grenzwerte für ausgesuchte Stoffe als in Europa gelten. Das Cassis-de-Dijon-Prinzip ist für die Schweizer (Aussen-)Wirtschaft zentral und hat sich bewährt. Eine Aushebung davon aus nicht nachvollziehbaren Gründen und damit einen Alleingang der Schweiz lehnen wir klar ab.

Folgende Gründe unterstützen diese Ablehnung:

- Die Aussage, dass die EU-Regelungen im Vergleich zu den Schweizerischen Regelungen im Bereich der hier relevanten Kosmetika als zu lasch gelten und die Schweiz deshalb zwingend weitgehendere und strengere Vorschriften haben müsse ist überspitzt und irreführend. Die schweizerische Regelung ist im internationalen Vergleich bereits unverhältnismässig streng. Eine Ausnahme zum Cassis de Dijon-Prinzip ist unter Anbetracht der enormen Nachteile für die Schweizer (Export-)Wirtschaft nicht angebracht.
- In Betracht gezogen werden muss ausserdem, dass die International Fragrance Association (IFRA) momentan eine Lösung für kosmetische Mittel mit den im Zentrum der Regelung stehenden Furocumarinen entwirft. Diese dürfte als weltweiter Standard umgesetzt werden. Dabei wird nicht der in der Schweiz offenbar angestrebte undifferenzierte, isolationistische Ansatz gewählt. Vielmehr wird ein international abgestimmter Ansatz verfolgt, der darauf abstützt, dass Furocumarine erst ab einer gewissen Konzentration und bei bestimmten Anwendungen fototoxische Wirkungen haben. Es ist unter diesen Voraussetzungen zwingend, die geplante differenziertere Lösung der IFRA zu übernehmen und keine Sonderregelung für die Schweiz zu verabschieden. Wir würden es begrüssen, wenn dafür das Gespräch mit der betroffenen Branche gesucht würde.

Die Aushebung des Cassis de Dijon-Prinzips ist ein überschüssender und unnötiger Eingriff, der durch differenziertere Regeln ohne weiteres vermieden werden könnte.

3 Deklarationspflichten benötigen weiterführende Änderungen im Sinne der Kompatibilität mit den EU-Anforderungen

Trotz der vorgeschlagenen Änderungen bleiben einige Bestimmungen mit grosser Bedeutung erhalten, bei denen die Schweizer und EU-Anforderungen nicht miteinander abgestimmt sind und damit zu einem vermeidbaren Swiss Finish im Sinne von Schweiz-spezifischen Verpackungen oder Aufdrucken führen. So muss bei der Deklaration von Allergenspuren in jedem Fall eine Kennzeichnung der Allergengruppe, wie in der EU gängig, möglich sein. Bei der Herkunftsdeklaration von primären Zutaten - sofern es sich um eine in der Schweiz freiwillige Angabe handelt - muss die in der EU akzeptierte Formulierung "Zutat X stammt nicht aus der Schweiz" erlaubt sein. Zukünftige weitere Verschärfungen der Regeln für die Herkunftsdeklaration von Zutaten vorverpackter Lebensmittel wären entschieden abzulehnen. Wir bitten Sie, hierbei für Details die Vernehmlassung der betroffenen Mitglieder und insbesondere scienceindustries zu berücksichtigen. Dies gilt insbesondere auch in Bezug auf die in der Stellungnahme von scienceindustries ausgeführten Lücken bei der Angleichung der Definitionen neuartiger Lebensmittel: hier gilt es die Verordnung entsprechend zu korrigieren.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Anliegen und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse
economiesuisse



Erich Herzog
Mitglied der Geschäftsleitung



Leonie Ritscher
Projektleiterin Wettbewerb & Regulatorisches

Bruxelles, 30 Januar 2023

Betreff.: Schweiz, Entwurf des Gesetzes Stretto IV.

In Bezug auf den Antrag auf Änderung der Verordnung vom 19.05.2010 gemäß Vermarktung von kosmetischen Fertigprodukten nach den ausländischen Vorschriften wird bei ihrer Umsetzung zu einer erheblichen Einschränkung in der Schweiz führen im Vergleich zu den EU-Staaten für die Vermarktung von kosmetischen Fertigprodukten die „Furocumarine“ beinhalten, EFFCI, the European Federation for Cosmetic Ingredients, der Verband, der mehr als 140 Europäischen Unternehmen, der Schweiz inbegriffen, vertritt (Herstellern, Vertreiber und Dienstleister), die Zutaten oder Dienstleistungen erbringen,

schlägt vor

eine erweiterte und konzertierte Konsultation mit den zuständigen EU-Organen, um eine Harmonisierung des Schweizer Rechts mit dem EU-Recht zu erreichen und gleichzeitig die Gesundheit der Verbraucher zu schützen.





Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Ei AG der SEG-Zürich/Basel
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Moosmattstr. 6, 6210 Sursee
Kontaktperson : Sonja Müller
Telefon : 041 925 88 00
E-Mail : sonja.mueller@eiag.ch
Datum : 17.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir bedanken uns für die Möglichkeit, zu den revidierten Verordnungen des Lebensmittelrechtes Stellung nehmen zu können.
Nachfolgend nehmen wir für die Eierproduktion und -vermarktung, sowie die Geflügelfleischproduktion und -vermarktung Stellung.

Unsere Stellungnahmen finden Sie unter

5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	Seite 7
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	Seite 10
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	Seite 23

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400 000 kg Fleisch ergibt;

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

B

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz		
Allgemeine Bemerkungen		
keine		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft.

Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Zur Klarheit gegenüber den Konsumenten soll nur ein Datum auf der Eierschachtel aufgedruckt werden, nämlich das «Mindestens haltbar» - Datum (Legedatum + 28 Tage).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen. Es soll nur noch ein «Mindestens haltbar bis»- Datum (Legedatum + 28 Tage) auf die Eierschachtel gedruckt werden. Nicht zwei Daten. Somit soll das bisherige Verkaufsdatum (nach 21 Tagen) weggelassen werden.	3 Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

4 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Eidg. Kommission für Konsumentenfragen
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : EKK
Adresse, Ort : Eidgenössisches Büro für Konsumentenfragen (BFK)
Kontaktperson : Jean-Marc Voegele
Telefon : 058 46 22046
E-Mail :
Datum : 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz.....	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Die Eidg. Kommission für Konsumentenfragen bedankt sich für die Gelegenheit, zu den vorliegenden Verordnungsanpassungen Stellung nehmen zu können. Die EKK berät den Bundesrat und die Departemente bei konsumentenrelevanten Themen. Dazu gehören auch Ernährung, Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelrecht. Entsprechend hat sich die EKK bereits 2019 zur letzten lebensmittelrechtlichen Verordnungsanpassung (Stretto III) geäußert und möchte diese Gelegenheit auch bei der vorliegenden Revision wahrnehmen.

Grundsätzlich hält die EKK die Vorlage für zielführend und ausgewogen; der Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten ist aus unserer Sicht gewährleistet.

Die Deklarationspflicht für Brot und Backwaren setzt die Motion 20.3910 um, was aus Sicht des Konsumentenschutzes grundsätzlich begrüßt wird. Allerdings wird das Anliegen der Motionärin verwässert, da auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird. Auf diese Ausnahmeregelung ist daher zu verzichten.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intention der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert und führt bei Konsumentinnen und Konsumenten zur Annahme falscher Tatsachen.	Angabe nach ; streichen: <i>bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.</i>
Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV	<p>Die EKK ging davon aus, dass die vorliegende Revision unter anderem eine Harmonisierung des Schweizer Rechts mit jenem der EU anstrebt. Es ist deshalb nicht nachvollziehbar, weshalb es nun für Furocumarine-haltige Kosmetika eine Ausnahme geben soll.</p> <p>Dank des Cassis de Dijon Prinzips waren entsprechende europäische Produkte bislang in der Schweiz marktfähig. Das wird bei Annahme dieser Vorlage nicht mehr möglich sein. Die damit verbundenen Handelshemmnisse führen einerseits zu höheren Preisen. Andererseits würden voraussichtlich zahlreiche Produkte für den kleinen Schweizer Markt gar nicht mehr hergestellt und wären hierzulande nicht mehr erhältlich, obschon von ihnen keine gesundheitliche Gefährdung ausgeht. Dies ist nicht im Sinne der Konsumentinnen und Konsumenten.</p> <p>Gemäss den Informationen, die der EKK vorliegen, erarbeitet die International Fragrance Association IFRA zurzeit eine differenzierte und wirksame Lösung für kosmetische Mittel mit Furocumarinen. Die In der VIPaV vorgeschlagene, deutlich zu weit gehende Regelung würde dem Vorschlag der IFRA unnötig vorgreifen.</p>	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
26a		

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 16 Abs. 2 ^{bis}	Die EKK kann das Bestreben nachvollziehen, durch die Angabe eines übergeordneten geografischen Raums Handelshemmnisse mit der EU eliminieren zu wollen. Auf eine weitere Angleichung an die EU mit der Ermöglichung von positiven und gleichzeitig negativen Angaben wie etwa «EU und nicht EU» ist allerdings unbedingt zu verzichten.	
Art. 22	Die EKK begrüsst es, dass künftig explizit auch der Gehalt von Zucker und gesättigten Fettsäuren angegeben werden müssen. Für die Konsumentinnen und Konsumenten sind diese Angaben wichtig, um einen informierten Kaufentscheid treffen und ein ihren Bedürfnissen entsprechendes Produkt wählen zu können.	

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Emmi Schweiz AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Emmi
Adresse, Ort : Landenbergstrasse 1, 6002 Luzern
Kontaktperson : Volker Baroke
Telefon : 058 227 33 33
E-Mail : volker.baroke@emmi.com
Datum : 24.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	10
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	11
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	13
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	16
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	17
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	18
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	19
13	EDI: Getränkeverordnung	20
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	21
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	22
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	24
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	25
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	26
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	27
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	28
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	29
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	30
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	31

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Für Emmi als international tätiges Unternehmen erleichtert es die Interpretation der Gesetzgebung, wenn Abweichungen zwischen der CH- und EU-Gesetzgebung von verschiedene Bestimmungen vom Wortlaut her präzisiert bzw. an den aktuellen Stand des EU-Rechts angepasst werden.

Anpassen bezüglich der Motion Savary (18.4411) Art. 22a LMVV nachdem dies an der Jahrestagung VKCS-FIAL besprochen wurde.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung des Begriffs der "Umverteilung von Lebensmitteln" wird begrüsst. Dadurch wird eine rechtliche Grundlage für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen, was schon eine schon längst gängige Praxis ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	<p>Der Begriff "unbedenklich" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte der gesetzlich verankerte Begriff "sicher" gewählt werden.</p> <p>Wir gehen damit Ein internationaler Betrieb auch gemäss der Formulierung im neuen Art. 27a Abs. 1 HyV davon aus, dass Lebensmittel z.B. mit ungenügender Kennzeichnung oder falscher Deklaration, welche kein Sicherheitsproblem darstellen, ebenfalls umverteilt werden können. Dies sollte am Besten in der Legaldefinition oder alternativ in den Erläuterungen präzisiert werden.</p>	<p><i>Umverteilung von Lebensmitteln:</i> die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.</p>
Art. 49a	<p>Diese NEUE Pflicht betrifft Hersteller von Stoffen zur Herstellung von Druckfarben, von Druckfarben und von bedruckten Bedarfsgegenständen im Zwischenhandel. Aber Lebensmittelunternehmer, die z.B. Verpackungen mit Spontandruck (z.B. Inline bedruckte Etiketten; Datierung) bedrucken, welche nicht direkt an den Konsumenten abgegeben werden, sind auch betroffen. Die Vorschrift ist aus mehreren Gründen unklar und damit nicht umsetzbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zwischenhandel ist zu definieren. Es ist unklar ob mit dem Zwischenhandel " Auf allen Vermarktungsstufen, ausser im Detailhandel" gemäss Art. 35a der Bedarfsgegenständeverordnung gemeint ist? - Welche Verpackungen sind betroffen (direkte/indirekte Verpackungen?) - Information - Bedeutet das eine Ergänzung der Konformitätserklärung gemäss Art. 35a Bedarfsgegenständeverordnung? - Ist der Spontandruck auch von diesem Artikel betroffen? 	<p>Die in der Spalte "Kommentar/Bemerkung" aufgeführten Unklarheiten sollten am Besten in der Legaldefinition oder alternativ in den Erläuterungen präzisiert werden.</p>

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 22a	<p>Die Motion Savary (18.4411) fordert die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.</p> <p>Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).</p> <p>Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.</p> <p>Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes</p>	<p>Die kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden überprüfen bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen mit einer nach Artikel 16 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998² (LwG) geschützten Kennzeichnung kontrollieren, ob sie diese rechtmässig tragen. Dabei prüfen sie, ob die landwirtschaftlichen Erzeugnisse den Vorgaben des Pflichtenheftes entsprechend hergestellt, verarbeitet und gekennzeichnet sind. Die Kontrollresultate werden vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) dem Bundesamt für Landwirtschaft weitergeleitet.</p>

	<p>im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und die Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.</p> <p>Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, SR 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.</p>	

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 11 Abs. 7bis	Die Anpassung wird begrüsst, welche es ermöglicht erneut Gruppenbezeichnungen für die "Gruppen"-Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Deklaration liegt. Die Emmi ist weiterhin bestrebt, unbeabsichtigte Vermischungen weitgehend zu vermeiden.	Zusätzlich NEU: <i>Art. 11 Abs. 5bis</i> <i>Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten" angegeben werden.</i>
Art. 16	Bei der Angabe der Herkunft von Zutaten sollte die Angabe des Herkunftslandes mittels ISO-Code möglich sein, vgl. Art. 15 Abs. 7 LIV.	Ergänzen Art. 16 ... <i>5 Die Angabe des Herkunftslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2019 verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.</i>
Art. 22	Streichen von BIG 5 und damit die Aufhebung der erleichterten Informationsvorschrift zu den Nährwerten in der Schweiz ist nicht umzusetzen. Diese Lösung kann beibehalten werden, ohne dass sich daraus ein Handelshemmnis mit der EU ergeben würde. Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährwerten und werden bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten und Abfällen verbunden. Besonders betroffen sind Etiketten, die in-line bedruckt werden. Die Streichung der Big 5 Nährwerte stellt insbesondere für kleinere KMU, welche nicht unter die Einzelhandelsausnahme fallen (Anhang 9 Ziffer 19), ein Erschwernis dar. Solche Fälle treten beispielsweise auf, wenn ein kleiner Einzelhändler seine Produkte saisonal bei grösseren Retailern platzieren darf. Solche Produkte weisen meist kleine Etiketten auf und der Platz ist sowieso schon beschränkt.	Aktueller Text bleibt bestehen.

45 b	Übergangsbestimmung von 1 Jahr ist ok, wenn die BIG 5 bleiben, ansonsten muss die Übergangsbestimmung so gewählt sein, dass die Umstellung kostenneutral erfolgen kann mindestens 4 Jahre	Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr , 4 Jahre] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.
------	---	--

Allgemeine Bemerkungen

Bereits in früheren Revisionen zum Lebensmittelrecht («LARGO» 2015, «Stretto 3» 2019) wurde von der Milchbranche ein Antrag auf eine Anpassung der Festigkeitsstufen in Käse gestellt. Es wird eine Überlappung der Wertebereiche in den einzelnen Festigkeitsstufen, statt fixe Grenzen gewünscht.

Bis dato wurden die von verschiedenen Kreisen in den jeweiligen Stellungnahmen vorgeschlagenen Änderungen wie der FIAL (Foederation der Schweizer Nahrungsmittel-Industrien), Fromarte (Dachverband der Schweizer Käsespezialisten) und an Sitzungen im Beisein des BLV (BLV-FIAL-Verband der Kantonschemiker) die Problematik diskutiert, jedoch nicht berücksichtigt. Es sind nur einige der Anstrengungen für eine Änderung der Festigkeitsstufen genannt. Obwohl sich die verschiedenen Kreise zur Aufnahme von überlappenden Festigkeitsstufen in der Gesetzgebung positiv äusserten, ist diese Anpassung immer noch nicht erfolgt, auch nicht bei der zurzeit laufenden Vernehmlassung zum Lebensmittelrecht.

Auf Nachfrage beim BLV wurde kommuniziert, dass eine diesbezügliche Änderung im Rahmen des Projektes «Revision Milchrecht» geplant sei. Dieses Projekt wurde jedoch gegenüber anderen Projekten tiefer priorisiert und wird später bearbeitet. Daher hat uns das BLV vorgeschlagen, dass die Milchbranche im Rahmen dieser Vernehmlassung eine gemeinsame Stellungnahme hierzu abgibt. Der Vorschlag sollte breit abgestützt sein (Konsumentenorganisationen, FIAL, Detaillisten, Vollzug). Im Rahmen der Ämterkonsultation würde man prüfen, ob die vorgeschlagene Änderung bereits in der laufenden Revision aufgenommen werden könnte.

Die Auswirkung von fixen Festigkeitsstufen wie sie in Art. 52 VLtH für Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse definiert sind, kommt besonders bei zerkleinertem Käse (Würfel, gerieben, Rollen, Scheiben oder Rosetten) zum Tragen. Durch das Zerkleinern von Käse vergrössert sich die Oberfläche. Auf Grund der grösseren Oberfläche verdunstet auch bei fachgerechter und gekühlter Lagerung mehr Wasser als bei grossen Käsestücken, weil die Oberfläche bei grossen Käsestücken im Vergleich zu zerkleinertem Käse, kleiner ist. Liegt die Festigkeitsstufe nahe bei einer Festigkeitsgrenze, kann je nach der Form bzw. Oberfläche der Käsestücke während der Lagerung die Festigkeitsstufe ändern. Dies ist zum Beispiel beim Tête de Moine der Fall. Die Festigkeitsstufen hängen von der Abgabeform ab. Werden Rosetten geschnitten, entspricht die Festigkeitsstufe einem «Hartkäse» und bei einem Laib entspricht die Festigkeitsstufe einem «Halbhartkäse». Ein ähnlicher Effekt ist bei der unterschiedlich langen Reifung von Käse der Fall. Bei länger gereiftem Käse verdunstet mehr Wasser als bei kürzerer Reifungsdauer.

Die Festigkeitsstufe von Käse ist ein Bestandteil der Kennzeichnung. Ändert die Festigkeitsstufe durch die Lagerung, müssten für die gleiche Käsesorte je nach Abgabeform (Laib, Stück, gerieben oder Scheiben) unterschiedliche Festigkeitsstufen deklariert werden. Für die Privatwirtschaft ist die unterschiedliche Kennzeichnung der Festigkeitsstufe je nach Abgabeform vom Käse ein Mehraufwand. Für die Konsumentinnen und Konsumenten kann es auf der anderen Seite verwirrend sein, wenn die gleiche Käsesorte unterschiedliche Festigkeitsstufen aufweist, wie dies beim Tête de Moine der Fall ist. Daher wird eine kleine Überschneidung der Festigkeitsstufen gewünscht, um die Problematik zu entschärfen. In anderen Ländern, wie z.B. Deutschland, sind überlappende Festigkeitsstufen seit jeher geregelt, die Anwendung in der Praxis funktioniert gut.

Eine weitere Möglichkeit die Problematik zu umgehen, wäre die vollständige Abschaffung der Festigkeitsstufen. Dadurch würde jedoch eine wesentliche Information über die Käsebeschaffenheit für die Konsumentinnen und Konsumenten wegfallen. Zudem gibt die Festigkeitsstufe eine wertvolle Information bezüglich des Risikos im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit. Aus diesen beiden genannten Gründen wurde im Vorfeld zu diesem Schreiben festgestellt, dass dafür keine breit abgestützte Mehrheit zu finden wäre.

Der Antrag zu überlappenden Festigkeitsstufen wurde in Art. 52 VLtH definiert.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 50 Abs. 4	Der Begriff Käse ist wichtig für die Verkäsungszulage. Das BLW stützt sich bei der Vergabe von Verkäsungszulagen auf die Begriffsbestimmung im Lebensmittelrecht. Die Begriffsbestimmung wird aufgehoben und in Artikel 51 wird prägnanter definiert, welche Zutaten für die Herstellung und Behandlung von Käse verwendet werden dürfen.	Keine
Art 51	Im Vernehmlassungstext werden die 3 Absätze (Käseherstellung, Geschmacksgebung und Pflege) zu zwei Absätzen zusammengefasst. Diese beinhalten die Herstellung und Behandlung von Käse (Abs. 1) sowie was zusätzlich zu Abs.1 noch für die Behandlung von Käse verwendet werden darf. Diese Zusammenführung der Absätze ist prägnant, bringt Klarheit was als Zutat und zur Behandlung zugelassen wird obwohl sie in einzelnen Bereichen enger gefasst wurde als zuvor. Z.B. war im aktuellen Rechtstext (Art. 51 Abs. 2 lit c .. zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie Trester von Bier, Wein oder Most offen definiert. Neu ist diese Behandlung immer noch zugelassen, allerdings ist sie abschliessend. Die Geschmacksgebung zur Behandlung ist neu als Zutat wie auch zur Behandlung in Art. 51 Abs. 1 lit c definiert. Vgl. Antrag zu Art. 51 Abs. 1 lit c	Keine
Art. 51 Abs. 1 lit c	Gewürze und Gewürzzubereitungen sind in der VLpH (SR 817.022.17) Art. 94 und 96 geregelt. In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter , daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen. Zudem fehlen die Speisepilze . Diese zählen nicht zu den Gewürzen oder Küchenkräuter und sind separat in Art. 30 VLpH definiert. Trüffelkäse ist weit verbreitet auf dem Markt und sollten den mit Gewürzen zubereiteten Käse wie Pfefferkäse gleichgestellt werden. Daher sind die Speisepilze aufzunehmen. Gewürzzubereitungen sind gemäss Art. 96 Abs. 1 VLpH definiert und sind sowohl Mischungen von Gewürzen oder Küchenkräuter. Daher müssen Kräuterzubereitungen (bzw. gemäss nebenstehendem Antrag Küchenkräuter) nicht mehr separat erwähnt werden. Analog zu den Gewürzzubereitungen sollten bei den Speisepilzen auch Speisepilzzubereitungen zugelassen werden. Diese sind aber gesetzlich nicht geregelt. Das Analoge zu den Gewürzzubereitungen sind daher die in Art. 30 Abs. 2 definierten verarbeiteten Speisepilze. Basierend auf dieser Auslegung ergibt sich folgenden Antrag	Gewürze, Gewürzzubereitungen, Küchenkräuter, Speisepilze, verarbeitete Speisepilze sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.
Art. 51 Abs. 2 lit. b	Der erwähnte Ausdruck "Sauer" ist nicht mehr zeitgemäss und kaum jemand kennt den Begriff in der Käsereitechnik. Früher war mit "Sauer" gesäuerte	Joghurt und Molke

	Sirte gemeint gewesen. Daher kann dieser Ausdruck ersatzlos gestrichen werden. Zusätzlich macht die Unterscheidung von gesäuerter Magersirte und gesäuerter Sirte keinen Sinn. Diese Ausdrücke können zusammengefasst und sollten sinnvollerweise in dem bereits in Art 50 definierten Begriff Molke dargestellt werden.	
Art. 52 Abs. 2 lit. a – d; VLtH	<i>Gewünscht werden überlappende Festigkeitsstufen:</i> Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.	a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1	Ein Konflikt mit den festgelegten Tagesrationen in Anhang 7 VZVM sollte vermieden werden. Für coffeinhaltigen Getränke (Erfrischungs- und Milchgetränke) sind dort 500 ml als Tageration angegeben, wobei in Fussnote 32 geregelt ist: <i>Abweichungen sind möglich, wenn der Hersteller diese ernährungsphysiologisch begründen kann.</i> Der neue Art. 38 Abs. 1 lit. a ermöglicht jetzt für coffeinhaltigen Getränke (Erfrischungs- und Milchgetränke) eine Erleichterung zur Festlegung der Tagesration, die begrüsst wird. Die Möglichkeit sollte klarer formuliert werden.	1 <i>Der Coffeingehalt darf 160 mg/Tagesration nicht überschreiten, wobei unter Tagesration zu verstehen ist:</i> <i>a. vom Hersteller definierte und in der Kennzeichnung klar ersichtliche Tagesration;</i> <i>b. falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM).</i>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 20	Im Zusammenhang mit recyceltem Kunststoff wird auf eine alte VO der EU nämlich 282/2008 verwiesen. Am 15. September 2022 ist die Verordnung 2022/1616 in Kraft gesetzt worden, welche die VO 282/2088 aufhebt. Der Bezug in diesem Artikel sollte auf die VO 2022/1616 angepasst werden.	Bezug auf die VO (EU) 2022/1616 anpassen
Art. 35 lit c	<p>Die Tatsache, dass es keine Liste von B-Stoffen mehr gibt, ist ein Informationsverlust für den Endbenutzer und ein Systemwechsel. Bis dato war es eine Positivliste. Neu sind weitere Druckfarben möglich.</p> <p>Es stellen sich die folgenden Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muss der Druckfarbenlieferant die B-Stoffe in der Konformitätserklärung, die verpflichtend sein wird, auflisten? - Wird die Druckerei aufgefordert, die Informationen mit dem Nutzer zu teilen? <p>Es muss in den Vorschriften, entweder in der LGV oder hier präzisiert werden, dass alle Stoffe, die in der Zusammensetzung der Druckfarben verwendet werden, in der Konformitätserklärung oder LoC (list of composition) verfügbar sein müssen.</p> <p>Weitere Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darf unter der Annahme, dass es sich um unbeabsichtigt vorhandene Stoffe (NIAS) handelt, deren Risiko gemäss SR 817.023.21 Art. 11, Absatz 3 bewertet werden und so der DNEL nach ECHA oder das TTC-Konzept verwendet werden? - Nachweisgrenze vs LIMIT: "sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt sind, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg." Generell sollten die in einer Verordnung festgelegten Grenzwerte analytisch feststellbar sein. Wie wird dieser allgemeine Hinweis begründet? - Es muss eigentlich bewiesen werden, dass die Substanzen bei einer Migrationsanalyse wirklich aus der Druckfarbe kommen und nicht aus weiteren Schichten des Materials 	Es muss in den Vorschriften, entweder in der LGV oder hier präzisiert werden, dass alle Stoffe, die in der Zusammensetzung der Druckfarben verwendet werden, in der Konformitätserklärung oder LoC (list of composition) verfügbar sein müssen.
Art. 35a Abs 2	Auf allen Vermarktungsstufen, ausser dem Detailhandel, ist eine Konformitätserklärung beizufügen. Dies ist für alle Beteiligten in der Lieferkette eine Umstellung und benötigt Zeit. Daher sollte eine genügend	Übergangsfrist mindestens 4 Jahre

	<p>lange Übergangsfrist gewährleistet werden um die Daten zu erfassen und weiterzugeben in Form einer Konformitätserklärung. Siehe auch Kommentar zu Art. 49a LGV.</p>	
--	--	--

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 14 Abs 6	Emmi hat sich in der Vergangenheit für die Aufhebung der 48-Stunden-Regel stark engagiert. Auch ohne diese Regelung wäre die Lebensmittelsicherheit sichergestellt, liegt diese doch in der Verantwortung der Milchverarbeiter. Emmi unterstützt daher im Grundsatz die vorgeschlagene Aufhebung von Art. 14 Absatz 6. Uns ist bekannt, dass sich gewisse bäuerliche Organisationen stark gegen die geplante Deregulierung einsetzen. Entpuppt sich der Widerstand als zu gross, so muss aus unserer Sicht zumindest eine Flexibilisierung der heutigen 48-Stunden-Regel sichergestellt werden, so dass die wirtschaftlichen Realitäten abgebildet werden (Roboterbetriebe, Schaf- und Ziegenmilch).	Ersatzlose Streichung von Art. 14 Absatz 6. Allenfalls neuer Art. 14 Absatz 1 ^{bis} "Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag geliefert werden" bei zu starkem Widerstand aus der Branche.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang	Der Eintrag zu den Chiasamen ist zu löschen, da er nicht identisch ist mit der Fassung in der Unionsliste der EU VO 2017/2470, Stand 29.08.2022. So ist ein allgemeiner Höchstgehalt einer Tagesportion von 15 g definiert. In der Unionsliste sind Höchstgehalte nur für Broterzeugnisse, Backwaren, Frühstückscerealien und sterilisierte Fertiggerichte definiert	Antrag zu den Chiasamen (Salvia hispanica) ist zu streichen.

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Die bis dato veröffentlichten Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung sind sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen abgelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden. Möglichkeit wäre diese in der Verordnung auf FedLex zu verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen.	Anhang sollte leicht auffindbar sein. Z.B. In der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen
Anhang 4	Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Die bis dato veröffentlichten Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung sind sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen abgelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden. Möglichkeit wäre diese in der Verordnung auf FedLex zu verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen.	Anhang sollte leicht auffindbar sein. Z.B. In der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 8	Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe nur für Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll.	Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, die zur Verarbeitung, Handhabung, ...
Art 27a Abs. 1 & Abs. 2	In beiden Abschnitten wird der Ausdruck "nicht gesundheitsschädlich" verwendet. Bis zur Totalrevision des Lebensmittelrechts war ein Grundsatz des LMG, dass die Konsumenten und Konsumentinnen vor Lebensmittel zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können. Neu (ab 2017) wurde Art. 1 lit. a LMG auf die EU angepasst, dass Lebensmittel sicher sein müssen. Wie bereits in dieser Stellungnahme bei Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32 zum LMG angefügt wurde ist der Begriff "sicher" zu verwenden.	1 Lebensmittelbetriebe, die Lebensmittel umverteilen, überprüfen routinemässig, ob die unter ihre Verantwortung fallenden Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich sicher sind und ob sie nach Artikel 7 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes 2 Lebensmittelbetriebe, die die unter Absatz 1 genannten Lebensmittel handhaben, bewerten, ob die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich sicher sind und für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind, wobei sie mindestens folgendes ...

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen die Erweiterung der Liste der tolerierten Materialien und von 8 auf 36 Sorten.
 Im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen, ist es wünschenswert, dass diese Liste so rasch wie möglich alle 80 heute in der EU bewilligten Sorten umfasst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	Die Liste sollte logischer sortiert werden	Alphanumerische Sortierung
Anhang 3	Aktuell existieren 2 Listen mit zugelassene GVO Erzeugnissen: Anhang 3 der VGVL, sowie die Liste auf der BLV Homepage unter dem Thema "Bewilligungen und Meldungen": Bewilligungen für GVO-Erzeugnisse . Bitte die beiden Listen zusammenfügen und nach Kategorien ordnen.	Ergänzung des Anhangs 3 mit der Bewilligungen für GVO-Erzeugnisse und Ordnung nach Kategorien von Erzeugnissen (z.B. Nutzpflanzen, Enzyme, Vitamine, andere Erzeugnisse).

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Enrico Ragoni
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Kaspar-Koppstrasse 123, CH-6030 Ebikon
Kontaktperson : Enrico Ragoni
Telefon : 041 420 49 60
E-Mail : ragoni@air-work.com
Datum : 23.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Der Verordnungsentwurf sieht vor, die Zeit vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von bisher 45 min auf 90 min zu verlängern (Art. 10 Abs. 3 lit. c).

Die aktuellen 45 min sind für die Umsetzung der Hof- und Weidetötung knapp und führen dazu, dass nur Betriebe die Hof- und Weidetötung durchführen können, welche in einer Fahrdistanz von unter 20 min zu einem Schlachtbetrieb liegen. Denn mit dem Abzug von 10 min zum Betäuben, Entbluten und Aufladen und 15 min zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben lediglich 20 min Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50 km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16 km. Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb, der ihre Tiere annimmt, und können daher die Hof- und Weidetötung nicht durchführen.

Es gibt keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe, die gegen eine Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min sprechen, um mehr Betrieben den Zugang zur Hof- und Weidetötung zu ermöglichen. Die EU hat eine Zeitlimite von 120 min für die Hof- und Weidetötung vom Betäuben und Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden). Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 min keine hygienischen Probleme auftreten. Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU. In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachte ich die Erhöhung auf 90 min aber als ausreichend, aber als absolutes Minimum. Das würde den Radius auf 50 – 60 km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben, einen Schlachtbetrieb anzufahren. Denn das Ziel muss sein, dass jeder Betrieb, der seine Tiere schonend und ohne Lebendtransport auf dem eigenen Hof töten will, eine Chance hat, die Anforderungen zu erfüllen und eine Bewilligung für die Hof- und Weidetötung zu erhalten.

Der Hauptgrund, wieso die Hof- und Weidetötung durch die Erhöhung der Zeitlimite für mehr Betriebe zugänglich werden soll, ist das Tierwohl. Denn beim der Hof- und Weidetötung muss das Tier sein gewohntes Umfeld nicht verlassen und wird nicht lebend transportiert. Somit entfällt der Stress vom Separieren von der Herde, vom Verladen, Transportieren, Abladen und vom Warten und dem Prozess bis zum Bolzenschuss im Schlachthof. Wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL haben ergeben, dass der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport um den Faktor 10-20 mal höher ist als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof- oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Zudem ist für viele Bauern der Lebendtransport und die Schlachtung ihrer Tiere im Schlachtbetrieb eine Belastung. Die Hof- und Weidetötung ermöglicht ihnen, für ihre Tiere bis zum letzten Atemzug Verantwortung zu übernehmen, indem sie sie schonend auf dem Hof im gewohnten Umfeld töten.

Ein weiteres Argument für die Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min ist zum einen die Arbeitssicherheit und zum anderen die Arbeitsqualität. Es ist wichtig und sinnvoll bei so verantwortungsvollen Aufgaben wie dem Töten und Schlachten eines Tieres nicht unter unnötigem Zeitdruck arbeiten zu müssen. Immer mehr Bauernhöfe lassen die Felle und Leder ihrer Tiere gerben, um mehr vom Tier zu verwerten und die Wertschöpfung zu erhöhen. Da ist es wichtig, dass sich der Metzger Zeit lassen kann beim Häuten vor dem Ausweiden, um Schnittverletzungen in den Fellen zu vermeiden.

Zudem fördert die Erhöhung der Anzahl Bauernhöfe, die Hof- und Weidetötung machen, die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 min müssen wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof- und Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 min mindestens 90 min vom Betäuben und Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 min zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
lmr@blv.admin.ch

Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)

(Partie de la consultation Stretto 4 : modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels)

31 janvier 2023

Confidentiel

Madame, Monsieur,

Nous sommes reconnaissants de l'opportunité qui nous est donnée de pouvoir vous faire parvenir nos commentaires sur le projet de modification de l'ordonnance relative à la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

The Estée Lauder Companies Inc. (ELC) est l'un des principaux fabricants et distributeurs mondiaux de produits de soins de la peau, de maquillage, de parfums et de soins capillaires de luxe. Les produits de la société sont vendus dans plus de 150 pays et territoires sous différentes marques, telles qu'Estée Lauder, Aramis, Clinique, Lab Series, Origins, M·A·C, La Mer, Bobbi Brown, Aveda, Jo Malone London, Bumble and Bumble, Darphin Paris, TOM FORD BEAUTY, Smashbox, AERIN Beauty, Le Labo, Editions de Parfums Frédéric Malle, GLAMGLOW, KILIAN PARIS, Too Faced, Dr.Jart+, The Ordinary et NIOD.

ELC est de longue date un acteur important de la filière cosmétique en Suisse. Au fil de ses investissements successifs, ELC emploie aujourd'hui plus de 1,000 personnes dans le pays. Outre sa filiale de commercialisation, située à Zurich, le pays abrite le siège mondial de ses activités Travel Retail à Galgenen, une usine spécialisée dans la fabrication de parfums à Lachen ainsi que son siège régional EMEA-Travel Retail Worldwide Supply Chain situé à Wollerau.

Afin de faire face à la demande croissante de sa division Travel Retail, la société a encore tout récemment (juin 2022) inauguré un nouveau centre de distribution, répondant aux normes les plus modernes, à Galgenen. Cet investissement permettra à l'activité Travel Retail de doubler sa capacité de production totale, offrant la flexibilité nécessaire pour s'adapter au fort potentiel de croissance de ce canal de distribution.

Servir l'ensemble de leurs consommateurs à travers le monde selon les normes de sécurité et de qualité les plus élevées est depuis toujours la priorité de nos marques. À ce titre, le règlement cosmétique de l'Union européenne et les évaluations de son Comité scientifique

pour la sécurité des consommateurs (CSSC) représentent non seulement la garantie que notre société réponde effectivement à ces exigences mais aussi lui permettent de formuler des produits susceptibles de circuler librement en Europe et sur la plupart des marchés mondiaux.

L'amendement proposé par votre ordonnance pour la famille des furocoumarines viendrait mettre à mal le principe de libre circulation qui a présidé jusqu'alors aux échanges entre l'Union européenne et la Suisse. Cette famille de citrus est présente dans un grand nombre de nos formules fabriquées et distribuées en Suisse, les furocoumarines entrant notamment dans la composition des parfums - un segment clé de nos opérations Suisses - et leur concentration répondant aux exigences de la réglementation de l'Union européenne.

L'élimination de ces ingrédients, sans pouvoir assurer leur remplacement de manière adéquate afin de garantir l'expérience sensorielle à laquelle le consommateur s'attend lors de l'utilisation de nos parfums et autres produits, aurait des conséquences économiques importantes pour ELC. Notre société n'aurait pas d'autre solution que retirer les nombreux produits concernés du marché suisse.

Par ailleurs, l'IFRA (International Fragrance Association), qui est reconnue internationalement pour ses standards de sécurité quant à l'utilisation des ingrédients de parfumeries, travaille actuellement à la mise à jour de ses normes relatives aux furocoumarines et à leur présence dans les substances naturelles. Ces règles sont contraignantes pour l'ensemble de ses membres, à savoir 80% du volume mondial de la production des compositions parfumantes et de parfums.

Le travail entamé par l'IFRA, qui vise à déterminer les niveaux de sécurité adéquats pour l'ensemble des catégories de produits concernés et à valider des méthodes de test pour ce large groupe de substances, est d'une grande complexité. Les travaux sont bien avancés, une proposition a déjà été soumise et sera codifiée dans la prochaine mise à jour du « 52e IFRA Standard».

Afin d'éviter toute conséquence désastreuse pour notre société et ses opérations en Suisse, il nous paraît indispensable d'attendre que le travail de l'IFRA puisse aboutir et être pris en compte pour la modification de la réglementation existante.

Nous vous remercions de l'attention que vous voudrez bien accorder à ce courrier et restons à votre disposition pour vous fournir toute information complémentaire qui pourrait vous être utile.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.



Raniero De Stasio

Vice President

GPS Ingredients & EMEA Region

EuPIA Position on the 2023 Revision of the Swiss Ordinance on Materials and Articles in Contact with Food (SR 817.023.21)

EuPIA welcomes the opportunity to provide feedback to the consultation concerning the revision of the Swiss Consumer Goods ordinance. We would like to comment on the following specific points concerning Annex 15.

Annex 15, Declaration of Conformity (DoC)

The requirements for a DoC define that all stages of the supply chain must list all substances that have been intentionally added to the printing inks. However, it does neither explain the definition of a substance nor the definition of appropriate information.

A generic requirement to provide such data would potentially inhibit further research and development for innovative and sustainable printing ink formulations, because confidential business information would not be protected sufficiently.

The proposed Declaration of Conformity for printing inks would be a mandatory document for the manufacturer and not for finished packaging in direct contact with food. It has to be kept in mind that the scope of the Swiss ordinance with regard to printing inks is non-Direct Food Contact (non-DFC), so there is no direct contact foreseen. Therefore, to issue a Declaration of Conformity for printing ink manufacturers at this stage is not constructive, as the printing ink is a part of the finished packaging and not the final packaging itself. Migration is not solely dependent on the ingredients of the printing inks, but also very much depends on the conditions of use or eventually curing and the packaging material and design. To contribute to compliance work in the supply chain, printing ink manufacturers in Europe already issue Statements of Composition (SoC) for their printing inks to enable the converter to comply with legal requirements like the preparation of a Declaration of Compliance. Therefore, manufacturers disclose substances used or known to be present in printing inks with the potential to migrate, hence only substances with a molecular weight below 1000 Dalton are of relevance.

The EuPIA Commitments Related to the Manufacture and Supply of Food Packaging Inks (<https://www.eupia.org/key-topics/food-contact-materials/commitments/>) emphasise this, and the participating member companies are open to disclose all relevant information that is relevant for this process. Moreover, the obligation to fully disclose all ingredients is not only unnecessary but would also compromise trade secrets.

In addition to the disclosure of intentionally added substances, the ink manufacturers should also include known non-intentionally added substances (NIAS) in the document, if they have the potential to migrate ensuring this information is very relevant for the actors further down the supply chain in order for them to be able to do their compliance work. Through this extended transmission of information, the benefit of the existing SoC would even go beyond what is proposed by the FSVO.

Thus, we would suggest to align the provisions of the Annex 15 with the current practice of the SoC, which means focussing on substances (intentionally and non-intentionally added substances) with the potential to migrate.

Statements of Composition (SoC)

Transparency and information sharing throughout the supply chain is of crucial importance. To that end EuPIA has developed a model document, called “Statement of Composition (SoC)” designed to give detailed information on potential migrants present in an FCM ink. This document is provided to each customer supplied with p-FCM inks (printed food contact materials). However, it may contain proprietary knowledge and information, and so it is prudent to enter into a confidentiality agreement with the recipient. This will enable the converter to complete his part of compliance work whilst assessing the migration risk for his final packaging. Thus, in the SoC we provide information on all substances relevant for the risk and the hazard assessment, exposure consideration needs to be addressed further down the supply chain. More information can be found on the EuPIA Website.¹

Technical Data Sheets (TDS) or similar Technical Information

The Technical Data Sheet is another important document shared with the converter. It should be easily accessible for every FCM ink supplied to converters. It should inform the converter about the appropriate use of the FCM ink, whether it is suitable (only) for the non-food contact surface of FCM or for intentional direct contact with food. Furthermore, it should provide guidance on the application and processing details, as well as potential restrictions to use e.g. suitability for sterilisation, or retort applications.

Responsibility in the supply chain

In the majority of cases, ink manufacturers lack the information on the intended application of their respective product by their customers (printers), as this information is rarely visible upstream. Typically, inks can be used for a very broad range of applications. Thus, regarding the proposed specifications for the use of the printing inks, only special use cases could be excluded or restricted, e.g., high temperature applications. In general, this kind of information is provided in the Technical Data Sheets and should not be part of the DoC. In any case, a comprehensive definition of all possible applications would be a complicated task of little practical value (and might possibly break industrial confidentiality if there is a very specialist application unique to a particular printer). Most of the possible restrictions or exclusions are only relevant for very critical applications, i.e., direct food contact (DFC) which are out of the scope of the SIO.

The before mentioned situation in the supply chain also requires a clear separation of responsibilities: The converters further down the supply chain have to check specific migration limits (SMLs) via Worst Case Calculations, to conduct migration testing, ensure proper curing and to design suitable packaging for the final article.

UV inks

Energy curing technology is important in the production of all types of printing applications where their fast drying, durability and high gloss finish make them suitable for immediate use. For processing, two major energy sources are used: ultraviolet lamps/LED UV and electron beam. Both emit energy, which directly converts appropriate reactive liquids to solids. By default, standard UV curing inks and varnishes from the ink industry do contain photo initiators, acrylate monomers and other substances with high migration potential. While specific UV inks with reduced migration potential for Food Contact Materials exist, the actual migration risk still depends significantly on ink curing and substrate type. Thus, a theoretical risk assessment based on worst case calculations is not possible. The actual migration from these types of inks very much depends on a number of other inputs, including the nature of

¹ https://www.eupia.org/wp-content/uploads/2022/09/2021-09-03_EuPIA_Customer_Guidance_Note_for_Using_Statements_of_Composition.pdf

the substrate on which they are printed. Data on migration should be obtained by a practical migration test, done by the converter and the packer/filler, of the individual printed packaging material and article in its finished state, considering normal and foreseeable conditions of use. In line with legal responsibilities – both printer and/or packer/filler have to verify the compliance of the finished printed article on the final packaging. The necessary information from the printing ink manufacturer's side is provided by the SoC/DoC.

About EuPIA

The European Printing Ink Association is the voice of the printing ink industry in Europe. It represents the common interests of about 85 manufacturers of printing inks and varnishes in Europe, which stand for more than 90 % of European ink sales (2021: 850,000 tons; 2.9 billion €). The European Printing Ink Industry employs about 12,000 people. EuPIA operates under the umbrella of CEPE, the European Council of the Paint, Printing Ink and Artists' Colours Industry.

EuPIA, 2022-01-25



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Fédération romande des consommateurs
Sigle entreprise / organisation / service : FRC
Adresse, lieu : Rue de Genève 17, 1002 Lausanne
Interlocuteur : Sophie Michaud Gigon, Secrétaire générale et Rebecca Eggenberger, Responsable alimentation
N° de téléphone : 021/331.00.90
E-mail : r.eggenberger@frc.ch
Date : 30 janvier 2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23.....	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	5
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	7
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels.....	8
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes.....	9
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait.....	11
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	12
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale.....	16
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	18
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	20
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires.....	24
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers.....	25
13	DFI : ordonnance sur les boissons.....	27
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public.....	28
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.....	29
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	30
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	31
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	33
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux.....	36
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	37
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	40
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public .	42
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	43

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Monsieur le Conseiller fédéral, Mesdames, Messieurs,

La FRC vous remercie de lui donner la possibilité de prendre position sur le projet de révision des ordonnances sur les denrées alimentaires Stretto 4.

De manière générale, elle estime que les propositions de modifications apportent davantage de clarté et permettent, la plupart du temps, de renforcer la protection des consommateurs.

La FRC salue particulièrement l'introduction de la teneur en sucres et en acides gras saturés dans la déclaration nutritionnelle obligatoire (art. 22 OIDA). Elle salue également l'introduction de l'indication d'origine obligatoire pour le pain, une information très importante pour le choix des consommateurs selon [l'enquête de l'OSAV](#) de 2021 (art. 15 OIDA)

La FRC tient toutefois à souligner que l'harmonisation avec la législation européenne a pour conséquence d'effectuer des renvois de plus en plus nombreux directement au droit européen dans la législation suisse. Celle-ci étant déjà complexe à appréhender, ces renvois multiples augmentent les difficultés de compréhension et peuvent prêter à confusion. Il est essentiel que tous les acteurs de la chaîne ainsi que les consommateurs puissent avoir accès à l'information de la manière la plus simple possible.

Par ailleurs, le projet de publication de certaines données sur le site de l'OSAV plutôt que dans les ordonnances idoines inquiète également la FRC en terme de sécurité du droit et d'accès à une information à jour et fiable.

La FRC demande également des modifications additionnelles au sein de plusieurs textes, afin de renforcer la protection de la santé des enfants et des adolescents, particulièrement vulnérables.

La transparence et l'information sont des bases indispensables pour que les consommateurs puissent faire leur choix en connaissance de cause et de manière ciblée. C'est pourquoi la FRC salue l'extension de certaines déclarations aux produits destinés aux sportifs (ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers. Elle rejette toutefois la demande de suppression de la déclaration nutritionnelle.

En plus des changements prévus dans cette consultation, la FRC demande de revoir rapidement les quantités maximales autorisées pour les additifs nitrés. Dans son [évaluation des risques liés à la consommation de nitrates et nitrites](#) de juillet 2022, ANSES constate que les nitrites sont majoritairement apportés par les aliments (99%), que les additifs représentent entre 45 et 65% des apports (notamment par des produits carnés) et que chez certains enfants l'exposition dépasse la DJA. A cause du caractère génotoxique et cancérigène des composés nitrosés qui se forment dans le tube digestif, ANSES recommande de réduire l'exposition de la population aux nitrates et nitrites par voie alimentaire, notamment en limitant les quantités d'additifs

nitrés ajoutés dans les produits carnés, accompagné par des mesures compensatrices validées. La FRC demande de suivre cette recommandation scientifique des experts d'ANSES aussi en Suisse afin de protéger ici aussi la santé des consommateurs.

La FRC souhaite également profiter de cette révision afin de signaler une problématique suite à des changements intervenus sans qu'elle n'ait été consultée et qui ont des liens indirects avec la présente révision. Cela concerne les modifications publiées par [communiqué de presse le 14 octobre 2022](#). La FRC constate qu'un nombre conséquent d'enzymes élaborés à l'aide de microorganismes génétiquement modifiés sont désormais autorisés pour la fabrication du pain. Elle déplore qu'un produit "naturel" comme le pain, pour lequel la présente révision instaure des modifications afin d'en valoriser la provenance, puisse contenir autant de substances qui ne sont en finalité pas indiquées dans la liste des ingrédients. Elaborés de cette manière, ces pains deviennent ainsi des aliments ultra transformés et cette information échappe totalement au consommateur au moment de l'achat.

Pour le surplus, la FRC vous renvoie aux remarques détaillées ci-dessous et vous prie de bien vouloir prendre ses demandes en considération.

Nous vous remercions de l'attention et de la suite que vous donnerez à notre prise de position et nous vous prions de recevoir, Monsieur le Conseiller fédéral, Mesdames et Messieurs, nos salutations les meilleures.

Fédération romande des consommateurs

Sophie Michaud Gigon

Secrétaire générale



Rebecca Eggenberger

Responsable alimentation



2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

La FRC salue la simplification de la redistribution de pain et de produits de boulangerie à des organisations d'utilité publique. Ce changement permet de limiter le gaspillage alimentaire qui est justement élevé pour le pain et les produits de boulangerie. Nous demandons toutefois que les personnes souffrant d'allergies (p.ex. au soja) soient également prises en compte, afin qu'elles ne soient pas exclues de la distribution du pain qui représente un aliment de base.

La FRC salue également l'introduction de l'indication de provenance pour le pain. Toutefois, l'indication du pays de production, la Suisse, ne doit pas être affaiblie pour les pains portant une IGP ou une AOP.

La FRC salue également l'inscription des cosmétiques contenant des furocoumarines dans les exceptions au principe du Cassis de Dijon. Cette substance devient cancérogène et génotoxique sous l'influence de la lumière du soleil. Ne plus permettre d'appliquer le principe du Cassis de Dijon à ces cosmétiques et donc ne plus autoriser leur commercialisation malgré l'interdiction suisse est important pour la santé des consommateurs.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2 alinéa 1 ch. 32	<p>Les termes "risques sanitaires" sont nouvellement introduits dans le droit alimentaire suisse par le biais de la révision de cet article. Jusqu'à présent, ce terme n'était pas utilisé dans la législation. De nouvelles notions peuvent entraîner des incertitudes quant à leur définition ainsi qu'à leur portée et ainsi des confusions. Il serait préférable de reprendre des termes déjà connus dans la législation, tel qu'à l'art. 7 LDAI : « denrées alimentaires sûres » ou d'utiliser la formulation « sans danger pour la santé ».</p> <p>Nous préconisons donc une harmonisation de ces termes afin d'éviter toute confusion.</p>	Remplacer par le terme "risques sanitaires" par celui de "sans danger pour la santé" ou par « denrées alimentaires sûres ».
28 al.3 let. c note de bas de page	La référence à la note de bas de page 3 contient une coquille : Dans le projet, il est fait référence à ..., CXC 19-1979 Revision 200,...	Le texte correct devrait être ..., CXC 19-1979 Révision 2003, ... www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
39, al.1bis	La simplification de la redistribution de produits de boulangerie aux personnes touchées par la pauvreté pour les organisations d'utilité publique exonérées d'impôts est également saluée. Toutefois, cette simplification ne	A adapter.

	<p>doit pas avoir pour conséquence que les personnes en situation de pauvreté qui souffrent par exemple d'une allergie au sésame, au soja ou aux noix ne puissent plus manger de pain distribué sans craindre une réaction allergique. Une solution doit être trouvée à cet effet.</p> <p>Par ailleurs: nous suggérons d'utiliser le terme "redistribution" dans cet article comme défini dans l'art.2.</p>	<p>Utiliser le terme "redistribution" dans cet article comme défini dans l'art.2.</p>
39, al.2	<p>L'objectif de la motion 20.3910 est que les pâtons provenant de l'étranger ne puissent pas être vendus avec la mention "Pays de production Suisse". L'ajout de la possibilité de renoncer à l'indication du pays de production lorsqu'une indication d'origine est faite conformément à l'art. 48 b de la loi sur la protection des marques, vide quelque peu cet objectif de son sens.</p>	<p>Supprimer la fin de l'alinéa : l'indication par écrit du pays de production n'est pas nécessaire lorsque la provenance de la denrée alimentaire est indiquée conformément à l'art. 48b de la loi du 28 août 1992 sur la protection des marques</p>
49a	<p>La FRC salue cette modification. Elle demande en effet depuis longtemps que la transmission de la composition des produits (objets usuels, emballages, encres, etc.) soit exigée afin de pouvoir agir rapidement en cas de soupçon sur un composant ou en cas de question de la part d'un consommateur.</p> <p>Le terme encre d'emballage figure deux fois de suite dans la version française.</p>	<p>Améliorer la traduction. La version allemande diffère quelque peu.</p>
2 let.c,ch.11 OPPEtr	<p>La FRC salue le renforcement pour la sécurité des consommateurs apporté par cette nouvelle exception au principe du Cassis de Dijon.</p>	

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
22a	<p>La FRC soutient le renforcement des contrôles des appellations protégées. Les produits labellisés AOP et IGP répondent à la demande des consommateurs de disposer de produits proches du terroir, élaborés avec un savoir-faire local, comme alternative aux produits industriels à la saveur standardisée. Les consommateurs doivent pouvoir avoir confiance dans les labels et il est impératif de faire diminuer les abus en matière d'utilisation d'appellations protégées.</p> <p>Toutefois, la FRC rappelle que la mise en place d'une organisation de contrôle privée telle que proposée doit permettre de faire diminuer ces fraudes de manière efficace, sans pour autant créer "un étage supplémentaire" vide de sens ou complexifiant davantage le système, notamment vis-à-vis des autorités de contrôle. La FRC s'interroge donc quant à l'efficacité de cette proposition de mise en œuvre de la motion pour la diminution des fraudes.</p>	<p>Veiller au bon fonctionnement et clarté des rôles entre les nouvelles organisations de contrôle privées ainsi que les autorités d'exécution cantonales, afin de pas vider de sens l'objectif premier de la motion.</p>
Annexe 5	<p>La mise à jour de la liste des méthodes de prélèvements officiels d'échantillons en fonction de l'état le plus récent au sein l'UE est a priori positive. Il convient toutefois de considérer que des procédures de prélèvement d'échantillons complexes visant à garantir une pertinence statistique sont difficilement réalisables dans la pratique. Le risque existe que le travail de prélèvement et de traitement des échantillons devienne si important pour les autorités d'exécution qu'un contrôle régulier ne puisse plus être assuré, notamment pour des raisons de coûts.</p>	
Annexe 5	<p>En ce qui concerne les méthodes pour les prélèvements officiels d'échantillons ainsi que pour les analyses, tests et diagnostics de laboratoire, le règlement européen auquel il est fait référence pour l'ochratoxine A dans les figes sèches est incorrect.</p>	<p>Modifier la référence: règlement européen 401/2006 ainsi: Colonne méthode : "conformément aux annexes I et II du règlement (CE) no 401/2006 de la Commission du 23 février 2006".</p>

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Aucune.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

La FRC salue l'introduction de l'autorisation des mises à mort à la ferme et au pâturage. Il est toutefois impératif que des conditions-cadres soient fixées de manière à ce que cela se déroule sans risque pour l'homme et l'animal en termes d'hygiène et de procédé d'exécution.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
5a	La FRC salue l'obligation d'annoncer les détenteurs d'animaux aux autorités cantonales, même s'ils ne procèdent qu'occasionnellement à des abattages. L'obligation d'annonce donne en effet aux autorités la vue d'ensemble nécessaire et est également importante pour la sécurité alimentaire et la protection de la santé des consommateurs. En outre, elle signale aux détenteurs d'animaux qu'un abattage doit être effectué avec le soin nécessaire.	
9 al 7	Les exigences liées à l'abattage de bovins au pâturage sont élevées du point de vue de la protection des animaux et, en particulier, de la protection de la santé. La FRC est dès lors satisfaite de l'exigence de la présence d'un vétérinaire officiel.	
13-17	La FRC salue également ces adaptations / exigences minimales en matière d'hygiène.	
19	La FRC considère que les exigences minimales du système d'autocontrôle sont très « basiques » et demande qu'il soit complété au minimum par l'indication que la viande est destinée à la consommation personnelle ou à la remise à des tiers.	Ce système doit comprendre au moins un registre des abattages indiquant la date, l'espèce, le nombre et le poids des animaux abattus, ainsi que l'utilisation de la viande (consommation personnelle ou remise).
29	Il y a ici une différence entre le libellé de la disposition et celui du rapport explicatif. Selon ce dernier, un examen par sondage est indiqué pour la volaille et les lapins domestiques, alors que l'ordonnance mentionne "peut être effectué".	A clarifier.
30 et 30a	Cette harmonisation avec le droit européen ne doit pas conduire à un affaiblissement de la protection de la santé. Dès lors, si cette procédure en deux étapes devait conduire à une mise en danger de la santé des consommateurs, il faudrait à nouveau y renoncer.	
44	La FRC salue cette précision selon laquelle le personnel de l'exploitation ne peut procéder à l'inspection ante mortem et post mortem qu'en présence du vétérinaire ou de l'assistant officiel.	

54	Les assistants officiels se voient désormais attribuer des compétences relativement étendues. Cela nécessite une formation et une expérience adéquates ainsi que - comme mentionné dans le rapport explicatif - un accompagnement étroit par le vétérinaire cantonal.	
61 al. 1	Le montant des taxes doit être fixé de manière à ce que l'abattage à la ferme ou au pâturage ne désavantage pas les exploitations qui optent pour cette mise à mort des animaux, laquelle est de toute façon plus coûteuse. Les consommateurs qui ont le bien-être animal à cœur et qui tiennent à un abattage le plus respectueux de l'animal ne devraient pas non plus devoir payer un prix plus élevé pour la viande en raison de taxes trop élevées. C'est pourquoi la FRC est en faveur de taxes qui ne devraient que légèrement différer de celles appliquées dans les abattoirs.	

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

La FRC accepte les changements proposés. Elle rappelle toutefois l'importance essentielle du bon fonctionnement du contrôle du lait pour les consommateurs, afin qu'ils puissent garder confiance dans cette boisson constituant le patrimoine alimentaire de la Suisse. Les changements proposés et le transfert des responsabilités ne doivent donc en aucun cas diminuer la fiabilité du système.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
11 al. 7bis	<p>La FRC déplore cet affaiblissement de la protection du consommateur, justifiée par des motifs économiques et de commerce avec l'UE. Le recours à des indications volontaires peut être une manière contournée utilisée par les fabricants pour se décharger de toute responsabilité.</p> <p>Elle ne souhaite pas que des exceptions toujours plus nombreuses voient le jour en matière d'allergènes. En effet, de plus en plus de personnes souffrent d'allergies et les conséquences sur la santé des consommateurs peuvent être très importantes. L'information en matière d'allergène doit donc être fiable au vu du nombre de produits et de personnes concernées et la question des allergènes doit donc être encadrée de manière extrêmement stricte.</p> <p>Ces indications volontaires de la part des fournisseurs sont relativement souvent utilisées pour se couvrir. Pour les personnes souffrant d'allergie, cela représente un facteur d'incertitude conséquent. Avec un terme générique comme « fruits à coque », cette incertitude est encore renforcée. L'indication selon laquelle l'exception ne doit pas être utilisée de manière abusive est certes bien intentionnée, mais dans la réalité, elle offre aux fournisseurs une issue commode pour se décharger de leurs responsabilités.</p>	Supprimer cette possibilité / revoir la disposition.
15 al. 3bis et 5	<p>Nous saluons cette extension de l'obligation de déclaration et par la même la transparence supplémentaire offerte aux consommateurs. En effet, ces derniers partent généralement du principe que les produits fraîchement sortis du four ont été fabriqués en Suisse, parfois même avec des matières premières suisses. L'absence d'informations sur les produits de boulangerie importés de l'étranger induit donc souvent les consommateurs en erreur. Cette précision est donc la bienvenue, même si nous considérons que cette transparence serait souhaitable, voire nécessaire dans d'autres domaines / pour d'autres denrées.</p>	

16 al. 2bis	<p>De telles indications globales ne sont d'aucune utilité pour les consommateurs. Elles couvrent en général de très grandes zones géographiques, de sorte qu'il n'est guère possible d'identifier précisément la provenance et qu'on peut dès lors tout aussi bien y renoncer. Si l'indication de la provenance est facultative, on ne voit pas pourquoi il faudrait s'en écarter.</p> <p>Nous saluons expressément le fait que l'indication de provenance obligatoire ne soit pas touchée par cette exception et ne soit pas affaiblie. Les enquêtes menées auprès des consommateurs montrent régulièrement que l'origine des denrées alimentaires est un facteur important dans la décision d'achat (enquête OSAV 2021). La réglementation de l'indication de provenance des produits transformés et de leurs matières premières est déjà très insatisfaisante. Un nouvel assouplissement ne serait dès lors pas tolérable. La reprise de la réglementation de l'UE avec des formulations simultanément positives et négatives, donc sans valeur informative, n'est donc pas une option.</p> <p>Du point de vue des consommateurs et certainement de celui des autorités de contrôle, les fournisseurs doivent pouvoir, sur demande, apporter la preuve, même pour les indications volontaires, que les ingrédients proviennent bel e bien des régions et des zones indiquées.</p>	
17 al.1	<p>Indications spécifiques pour la viande bovine : la FRC approuve la nouvelle formulation plus claire de cet alinéa. Elle demande toutefois de mentionner également clairement l'obligation d'indiquer le pays où a eu lieu l'abattage, en s'inspirant du règlement (UE) 1760/2000 et en cohérence avec l'alinéa 3 ci-dessous.</p>	<p>Pour la viande bovine en morceaux, il faut indiquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. les numéros d'autorisation de l'abattoir et de l'établissement de découpe ; b. <u>le pays dans lequel l'animal a été abattu ;</u> c. le pays dans lequel l'animal est né ; d. le pays dans lequel : <ul style="list-style-type: none"> 1. l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou 2. l'engraissement a eu lieu principalement.
17 al. 3	<p>Viande des espèces porcine, ovine, caprine et de volaille : afin d'être cohérent avec l'alinéa 1 révisé et pour une meilleure lisibilité, nous proposons de modifier également la structure de l'alinéa 3, ainsi que d'intervertir les options "majeure partie de son existence" et "engraissement".</p>	<p>Pour la viande des espèces porcine, ovine, caprine ou de volaille en morceaux, il faut indiquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. le pays dans lequel l'animal a été abattu ; b. le pays dans lequel : <ul style="list-style-type: none"> 1. l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou

		2. l'engraissement a eu lieu principalement.
18	L'harmonisation avec le droit européen entraine une nouvelle tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.	Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18
18 al. 2	L'harmonisation avec la législation européenne est à saluer, notamment en ce qui concerne les valeurs de mesure concrètes. Pour cette raison, le point 2 de l'annexe XII du règlement (UE) n° 1169/2011 devrait également être inséré en tant que lettre d dans l'alinéa 2 révisé.	d. 1,0 % vol pour la bière titrant un volume supérieur à 5,5 % vol ; les boissons mousseuses obtenues à partir de raisins, le cidre, la liqueur de poire, le vin de fruits et les boissons fermentées similaires obtenues à partir de fruits autres que le raisin, même pétillants ou mousseux, ainsi que l'hydromel/le vin de miel.
21	La FRC salue la révision de cet article, notamment l'énumération de tous les principes fondamentaux de la déclaration nutritionnelle. Cela entraine un effet positif sur l'art. 22, car seules les informations requises y sont encore mentionnées.	
21 al. 2	En raison de la modification prévue par Stretto 4, les mentions "isotonique" et "hypotonique" seraient désormais possibles pour toutes les boissons sans alcool, pour autant que les exigences soient remplies. Il est prévu de régler ces exigences non pas sous la section 12 de l'OIDAI "Allégations nutritionnelles et de santé", mais à l'art. 42b OIDAI - donc après les explications concernant les mentions "sans gluten" ou "sans lactose" (art. 41 et 42 OIDAI). Il faut donc les nommer au même titre que ceux-ci, si l'art. 42b devait être accepté, malgré l'opposition de la FRC ci-dessous.	Compléter l'art. 21 al. 2. Sont munies d'une indication concernant <u>leur osmolarité conforme à l'art. 42b</u>
22	La FRC salue le fait que l'exception faite à l'indication des sucres et des acides gras saturés, Big 5, soit supprimée. Les études scientifiques mettant en exergue les ravages du sucre sur la santé de consommateurs sont nombreuses. Les tests de la FRC démontrent également qu'il se retrouve dans de plus en plus de produits où l'on ne s'y attendrait pas. L'absence d'obligation d'indiquer la teneur en sucres était dès lors très problématique. La FRC est satisfaite que sa demande soit enfin intégrée dans l'OIDAI.	
35 al. 5bis	Le passé a montré que des réglementations aussi ouvertes ainsi que l'introduction d'exceptions présentent des inconvénients pour les consommateurs. D'autant plus que, selon les explications et la liste fournies, il n'est pas possible de savoir de quels produits et de quelles revendications il pourrait s'agir.	Supprimer ces dérogations ou à tout le moins publier les exceptions publiées dans l'annexe 14.

	<p>La FRC s'oppose donc à de telles dérogations qui s'écartent de la législation européenne et souligne qu'une réglementation uniforme et claire est bénéfique tant pour les consommateurs que pour le commerce.</p> <p>Si cette remarque n'entraîne pas de modification de cette disposition, la FRC demande à ce que les exceptions soient largement communiquées et publiées dans l'annexe 14, qui peut être trouvée facilement.</p>	
42b	<p>Dans le domaine des boissons pour sportifs, les mentions relatives à l'osmolarité constituent un argument de vente. Cependant, selon Euromonitor International, le marché de ces boissons est en pleine croissance car le groupe cible est élargi. Les fabricants mettent en effet l'accent sur le bien-être et les effets anti-âge, ce qui leur permet de ne pas s'adresser qu'aux sportifs et de vendre ainsi leurs produits à des prix surfaits, notamment grâce à ces allégations de santé. C'est pourquoi l'autorisation de ces allégations sur des produits autres que les produits pour sportifs ne devrait pas être admise. La FRC craint que des eaux en bouteille, par ex. aromatisées, soient présentées comme hypotoniques et vendues à un prix plus élevé.</p>	<p>Supprimer, laisser dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP).</p>
Annexe 14	<p>L'allégation de santé pour des solutions de glucides et leurs bienfaits pour les sportifs risque malgré le feu vert de l'EFSA d'être mal comprise par les sportifs amateurs cherchant à se muscler. Ils risquent d'être trompés si la mise en garde n'est pas assez visible ou si elle est indiquée dans une autre langue que celle du lieu de vente. Cela montre l'importance du contraste d'écriture et de la langue d'étiquetage, deux conditions qui devraient être améliorées avant l'autorisation de nouvelles allégations aussi particulières, se situant à la limite entre l'effet obésogène et le résultat promis.</p> <p>Les inscriptions concernant le DHA et l'EPA sont formulées plus clairement. L'ajout des aliments sportifs parmi ceux sur lesquels il faut ajouter une mise en garde concernant la consommation journalière à ne pas dépasser est positive pour les consommateurs et cohérent avec le droit alimentaire.</p>	

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

De manière générale, la FRC recommande de revoir les définitions des produits de pêche et de l'aquaculture pour les rendre compatibles avec le règlement EU 1379/2013 et notamment son art. 5 qui fait la différence entre les produits de la pêche et les produits de l'aquaculture, alors que l'ODAIAn mélange ces deux notions de manière illogique.

La FRC relève les possibilités de tromperies potentielles quant aux changements prévus aux articles 9 al.3, 18 al.2 et 51 al. 1 let. c (voir détails ci-dessous) et demande des adaptations.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2	Espèces animales admises : Les précisions apportées sont positives pour les consommateurs (les sortes de grenouilles autorisées, la correction du mot « Raubtier » en allemand).	
9 al. 3	Dénomination spécifique et protection contre la tromperie : l'alinéa actuel contraint à indiquer dans la dénomination spécifique les ingrédients non carnés non usuels. Contrairement à ce qui est indiqué dans le rapport explicatif, cet alinéa n'est pas identique aux dispositions de l'annexe 2 partie A de l'ODAI. L'ODAI oblige d'indiquer dans la dénomination spécifique les protéines ajoutées dans un produit à base de viande, mais les autres ingrédients inhabituels trompeurs comme des ingrédients remplisseurs (ex. pain rassis, légumes pas chers) doivent uniquement être mentionnés près du nom du produit et avec une police plus petite. Ce n'est donc pas identique à l'alinéa actuel. Pourtant la tentation de ce genre de remplacement est grande notamment en cas de hausse de prix de la viande. La FRC demande donc de maintenir l'alinéa actuel ou de compléter les dispositions de l'annexe de l'ODAI pour arriver au même niveau de protection contre la tromperie.	Maintien de l'alinéa tel qu'en vigueur à ce jour ou compléter l'annexe 2 partie A de l'ODAI
18 al.1 let. b	Dénomination spécifique : ajouter la notion « produit de l'aquaculture »	La dénomination « produit de la pêche », « produit de l'aquaculture » ou une dénomination conforme à l'usage professionnel.
18 al.2	Dénomination spécifique et protection contre la tromperie : comme expliqué pour les produits à base de viande, l'annexe 2 partie A de l'ODAI n'est pas identique à la teneur de l'alinéa 2 actuel. L'annexe 2 oblige seulement de mentionner l'ajout de protéines dans la dénomination spécifique, alors que d'autres ajouts sont également trompeurs pour les consommateurs. Permettre de donner ce renseignement important dans une police plus petite	Maintien de l'alinéa tel qu'en vigueur à ce jour ou compléter l'annexe 2 partie A de l'ODAI

	que celle de la dénomination ne constitue pas une information assez évidente pour le consommateur. La FRC exige de maintenir le niveau actuel de protection contre la tromperie.	
51 al.1 let.c	<p>Fabrication et traitement du fromage - arômes</p> <p>Utiliser des substances aromatisantes dans le fromage est trompeur pour les consommateurs suisses qui s'attendent à un produit naturel sans arômes, le fromage faisant partie du patrimoine culinaire de la Suisse. Contrairement à ce qui mentionné dans le rapport explicatif, la formulation proposée ne correspond pas à l'esprit de la révision Stretto 3. La FRC demande donc de supprimer cet ajout.</p> <p>Une mention dans la dénomination spécifique et sur la face avant du produit pourrait limiter la tromperie des consommateurs, mais tant que ceci n'est pas obligatoire, la FRC s'oppose fermement à cette dégradation de la transparence sur les produits.</p>	les épices, préparation d'épices, herbes aromatiques et préparations d'herbes aromatiques, ainsi que les arômes correspondants composés de substances aromatisantes ou préparations aromatisantes naturelles.
51 al.2	Fabrication et traitement du fromage – ingrédients autorisés : il manque la mention du moût.	les spiritueux au sens des art. 122 à 149 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons, ainsi que le vin, le cidre, le moût ou le vinaigre

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
12 al.5 et 6	Allégations organoleptiques sur l'huile d'olive et fraude : Selon un rapport de la Commission européenne, l'huile d'olive est l'une des denrées pour laquelle un nombre important fraudes sont commises. Nos homologues de l'association des consommateurs espagnols ont mis en évidence un nombre important de ces fraudes. Les lésés sont les consommateurs qui paient un prix trop élevé pour une qualité médiocre Alléger la méthode de preuve d'une qualité organoleptique supérieure vantée sur l'emballage, en devançant même les pays voisins, donne donc un mauvais signal aux fraudeurs potentiels. Dans ces conditions, la FRC demande de ne pas introduire cette possibilité.	Seules les huiles d'olive vierges extra ou vierges peuvent porter des indications sur les caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût ou à l'odeur. Les termes visés à l'annexe XII, point 3.3, du règlement (CEE) n° 2568/91 ² ne peuvent figurer sur l'étiquetage que s'ils sont fondés sur les résultats d'une évaluation organoleptique, prévue à l'annexe XII du règlement (CEE) n° 2568/91, ou sur une méthode équivalente. La mention de l'acidité ou de l'acidité maximale de l'huile d'olive, de l'huile d'olive vierge, de l'huile d'olive vierge extra ou de l'huile de grignons d'olive peut figurer uniquement si elle est accompagnée de la mention, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, des valeurs de l'indice de peroxydes, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément au règlement (CEE) n° 2568/91 ou sur la base d'une méthode équivalente.
Annexe 1 Partie A et B	Plantes, parties de plantes et préparations à base de parties de plantes et substances végétales dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires La FRC salue l'ajout de nouvelles plantes interdites dans la liste, ainsi que l'introduction de la partie B de l'annexe 1. Ces changements clarifient la situation et sont positifs pour la sécurité des consommateurs.	

Annexe 1	<p>Plantes, parties de plantes et préparations à base de parties de plantes et substances végétales dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires - fleurs de chanvre</p> <p>Comme le démontrent les résultats des contrôles menés par les autorités cantonales d'exécution, de nombreux produits à base de chanvre contiennent des teneurs en THC trop élevées. Afin de garantir la protection de la santé, la quantité maximale de THC absorbée avec la nourriture au cours d'une journée devrait être de 1 µg de THC/kg de poids corporel (70 µg/personne). Si des parties de fleurs ou leurs extraits sont ajoutés aux aliments en tant qu'ingrédients, cette valeur maximale ne peut pas être respectée.</p> <p>L'autorisation du CBD en tant qu'aliment a été suspendue par l'EFSA en raison de l'insuffisance des données disponibles. En outre, il existe des doutes toxicologiques massifs concernant d'autres composants de ces extraits floraux (p. ex. delta-8-THC). Pour des raisons de santé publique, les extraits floraux de Cannabis sativa L devraient en principe être interdits dans les aliments par mesure de précaution jusqu'à ce que des données scientifiques sur les risques pour la santé de leurs composants soient disponibles. Les "produits de chanvre" habituels comme la bière de chanvre ou l'huile de chanvre ne seraient pas touchés par cette interdiction. Il n'y aurait pas d'entrave au commerce.</p>	
Annexe 2	<p>Exigences s'appliquant aux huiles d'olive et fraude</p> <p>Selon un rapport de la Commission européenne, l'huile d'olive est l'une des denrées pour laquelle un nombre important fraudes sont commises. Nos homologues espagnols de la protection des consommateurs ont mis en évidence un nombre important de ces fraudes. Il n'est donc pas judicieux d'abaisser les exigences concernant les contrôles et les méthodes d'analyse utilisées. Il ne faut en aucun cas que la Suisse autorise d'autres méthodes que celles qui ont cours dans les pays de l'UE, notamment ceux qui produisent ces huiles.</p>	<p>Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive sont soumises aux exigences de l'annexe I du règlement (CEE) n° 2568/91 Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse qui s'appliquent sont celles des annexes Ia et Ib à XX de ce même règlement ou des méthodes équivalentes.</p>
Annexe 6	<p>Chocolat et chocolat au lait portant une mention de qualité</p> <p>L'introduction de critères à remplir par des produits portant une mention valorisante est positive pour les consommateurs. Ces critères garantissent à l'acheteur de se trouver véritablement devant un produit de qualité supérieure, comme suggéré par le qualificatif « noir » ou au lait « entier ».</p> <p>Les suisses sont de grands amateurs de chocolat et il est légitime qu'ils ne soient pas induits en erreur par des allégations surfaites.</p>	

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
8b	Disposition transitoire – trop longue Les producteurs de l'UE ont disposé d'un mois et demi avant de devoir appliquer la nouvelle limitation de perchlorate dans les aliments. Ce changement y a été introduit en 2020. Les producteurs suisses et les importateurs sont donc déjà au courant. Le délai transitoire d'un an en 2023 en Suisse est dès lors démesuré. Le raccourcir à deux mois est plus raisonnable, tout en dépassant déjà le délai pratiqué en UE.	Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an deux mois] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.
Annexe 1	Teneurs maximales en nitrates et en perchlorate dans les denrées alimentaires : la FRC salue l'introduction des teneurs maximales de perchlorate, car cette substance est particulièrement préoccupante pour des personnes souffrant d'une carence légère à modérée en iode, ce qui est fréquemment le cas en Suisse, malgré l'iodation du sel de cuisine. Pour la bonne lecture de l'annexe en français, il faut encore lister les denrées par ordre alphabétique.	Lister les denrées en langue française dans l'ordre alphabétique
Annexe 2	Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires – ergot La FRC salue l'introduction de valeurs maximales pour les sclérotés d'ergot et les alcaloïdes d'ergot, en cohérence avec les recommandations de l'EFSA. Toutefois l'inscription "orge, blé, épeautre et avoine - destinés aux consommateurs" n'est pas assez claire. La FRC demande de s'approcher de la formulation du Règlement UE 2021/1399: " grains mis sur le marché pour la vente au consommateur final". Pour la bonne lecture de l'annexe en français, il faut encore lister les denrées par ordre alphabétique. L'entrée concernant la teneur maximale en zéaralénone dans les céréales et farine de céréales n'est pas compréhensible, même dans cette nouvelle version. N'y aurait-il pas moyen de la simplifier, notamment la liste des exceptions ?	Colonne remarques: Grains destinés au consommateur Lister les denrées en langue française dans l'ordre alphabétique Revoir la formulation de l'entrée relative au zéaralénone dans les céréales et farine de céréales

Annexe 2 partie B	Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires – Ochratoxine A Teneurs maximales pour les mycotoxines dans les denrées alimentaires : L'annexe 2, partie B, doit être complétée ou remplacée par les nouvelles teneurs maximales de l'UE en ochratoxine A selon le règlement 2022/1370.	Adoption des teneurs maximales de l'UE en ochratoxine A
Annexe 3	Utilisation du terme “viande d’ovins” dans les teneurs de Pb et Cd Utiliser le mot “mouton” (viande de bovin, de <u>mouton</u> , de porc et de volaille) dans les entrées en français relatives au plomb et au cadmium est trop restrictif. La FRC demande de le remplacer par le générique “ovin” qui inclut la viande d’agneau.	Remplacer le mot “mouton” par “ovin”
Annexe 3	Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – arsenic Les études ont montré que l’arsenic inorganique cause des cancers du poumon, de la vessie et de la peau. Les analyses de l’EFSA ont montré que certains groupes de personnes absorbent des quantités proches de celles qu’il ne faudrait pas dépasser. En France, l’étude Esteban publiée en juillet 2021 a montré que 28% des adultes et 2-3% des enfants dépassent le seuil de surexposition. Il est dès lors important d’abaisser la teneur maximale admise pour des algues. L’UE est en attente d’une recommandation de l’EFSA pour l’algue brune Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis). La suppression pure et simple de la teneur maximale pour cette algue en Suisse laisse craindre qu’elle ne donne un mauvais signal aux importateurs d’algues et prêterite inutilement la santé des consommateurs. La FRC demande de maintenir donc le chiffre de référence. Cette teneur maximale devrait être abaissée au plus vite. La FRC demande par ailleurs d’introduire une teneur maximale d’arsenic pour l’eau minérale et de source, qui soit identique à celle de l’eau potable (10 µg/litre) car certaines personnes en consomment de grandes quantités à la place de l’eau potable.	Maintien d’une teneur maximale pour les algues brunes
Annexe 3	Teneurs maximales Pb et Cd dans les boissons sans alcool, notamment dans le vermouth sans alcool La FRC regrette la suppression des teneurs maximales de plomb et de cadmium dans les boissons sans alcool et notamment dans le vermouth sans alcool. La FRC demande leur rétablissement.	Rétablir les normes de Pb et Cd dans les boissons sans alcool
Annexe 3	Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – plomb La FRC salue l’abaissement de la teneur maximale de plomb dans de nombreuses catégories d’aliments, notamment dans les produits pour bébés.	

	La FRC demande à ce que ces teneurs maximales réduites soient également valables pour les préparations pour enfants en bas âge, comme les « laits junior » proposés par de plus en plus de marques.	
Annexe 3	<p>Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – cadmium</p> <p>Etant donné que le cadmium est toxique pour les reins et qu'il a été classé cancérigène pour l'homme, il est important de limiter son absorption et de fixer des concentrations maximales dans les aliments, aussi basses que possible. La FRC salue l'abaissement de la teneur maximale en cadmium dans de nombreuses catégories d'aliments.</p> <p>La FRC demande néanmoins de réduire encore les limites, notamment pour les céréales, car l'étude nationale française Esteban publiée en juillet 2021 montre que les enfants présentaient des teneurs inquiétantes en cadmium que les chercheurs relient à la consommation plus importante de céréales de petit déjeuner.</p> <p>La FRC regrette la suppression pure et simple de la teneur maximales de cadmium dans les algues. La consommation d'algues augmente et elles contribuent fortement à l'exposition au cadmium des personnes qui en consomment (ce taux est de 19% en France). Anses recommande une teneur maximale de 0,35 mg/kg afin de permettre un non-dépassement de la dose journalière tolérable dans 95% des cas. La FRC demande de suivre cette recommandation.</p>	
Annexe 3	<p>Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – mercure</p> <p>Détail technique dans l'annexe 2 OPOVA : les entrées concernant les limites maximales en mercure dans les produits carnés apparaissent plusieurs fois : 1011010, 1011020, 1011030, 1011040, 1011050, 1011990</p>	A modifier.
Annexe 4	<p>3-MCPD</p> <p>Les teneurs maximales en 3-MCPD notamment dans les préparations pour nourrissons ont été multipliés par 2.5. La FRC rappelle que le principe de précaution doit être appliqué de manière particulièrement stricte pour les enfants en bas âge et les nourrissons.</p>	
Annexe 6	<p>Teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques</p> <p>Le benzo(a)pyrène est reconnu comme étant un perturbateur endocrinien cancérigène et toxique pour la reproduction. Limiter sa présence dans les denrées alimentaires est donc importante pour les consommateurs.</p> <p>La FRC demande donc d'appliquer aux poudres pour boissons à base de denrées alimentaires végétales les mêmes valeurs qu'à celles à base de</p>	<p>Benzo(a)pyrène : 5 µg/kg</p> <p>Somme de benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluranthène et chrysène : 30 µg/kg</p>

	<p>cacao. Les personnes qui boivent des boissons à base de substituts de cacao ont le droit à la même protection que les autres.</p>	
Annexe 8	<p>Teneurs maximales en toxines endogènes des plantes La FRC salue l'introduction de nouvelles valeurs maximales pour plusieurs toxines, déjà limitées en UE, notamment les alcaloïdes pyrrolizidiniques susceptibles d'être cancérogènes et de causer des lésions hépatiques.</p>	
Annexe 11	<p>Teneurs de référence pour le contrôle des bonnes pratiques – acrylamide L'acrylamide est une substance potentiellement cancérogène. Le dernier rapport de biomonitoring européen révèle que l'exposition moyenne à l'acrylamide en UE continue de dépasser les valeurs seuils suggérés et que cela serait particulièrement préoccupant pour les enfants. La FRC salue donc l'abaissement de la valeur de référence pour les frites, aliment faisant souvent partie des menus pour enfants dans les restaurants.</p> <p>Par ailleurs, la FRC continue de demander un abaissement des valeurs de référence pour d'autres aliments typiquement consommés par les enfants, même en âge préscolaire, comme certains biscuits, céréales de petit déjeuner et pains croustillants (dossier FRC).</p>	

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires**Remarques générales**

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1	<p>Niacine</p> <p>Le tableau n'indique pas assez clairement comment interpréter les quantités indiquées. Il convient de préciser et d'opérer une présentation plus claire.</p> <p>La liste des entrées de niacine, d'acide nicotinique, d'hexanicotinate d'inositol et de deux quantités distinctes de chlorure de nicotinamide riboside dans la colonne des "quantités maximales" n'indique pas assez clairement si et de quelle manière ces substances peuvent s'ajouter pour obtenir la somme de 600 mg de niacine. Il faut notamment revoir la ponctuation de ces entrées. Il faut également faire correspondre les quantités maximales de chlorure de nicotinamide riboside exactement à la ligne qui correspond à la population visée (population adulte en général; les femmes enceintes ou allaitantes) dans la colonne des "avertissements".</p> <p>Selon l'avis de l'EFSA de 2019 indiquant les quantités journalières sûres pour la population adulte générale et pour les femmes enceintes, cette nouvelle forme de la vitamine B3 semble être sûre sous les conditions proposées. Dans un rapport encore plus récent de 2021, l'EFSA met toutefois en garde concernant l'utilisation de quantités de chlorure de nicotinamide riboside qui dépasseraient largement les besoins physiologiques. La FRC demande donc de veiller à ce que ces doses ne puissent pas être dépassées et que des enfants ne puissent notamment pas avoir accès à ces compléments alimentaires.</p>	Revoir la présentation des colonnes "quantités maximales admises" et "avertissements, conditions d'utilisation" relatifs à la niacine.
Annexe 2	Chlorure de nicotinamide riboside: voir nos remarques ci-dessus pour la même substance dans l'annexe 1.	

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

La FRC salue le fait que certaines indications doivent également figurer sur les aliments destinés aux sportifs. Elle regrette toutefois l'absence d'une mention indiquant que ces produits ne remplacent pas une alimentation variée. La déclaration des valeurs nutritives sur ces produits doit absolument être maintenue.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
40 al. 4bis	<p>Nous saluons l'obligation d'étendre à l'avenir les indications sur les denrées alimentaires destinées aux sportifs (quantité à consommer recommandée, avertissement de ne pas dépasser la dose journalière recommandée et indication de tenir le produit hors de portée des jeunes enfants). Ces indications contribuent à la protection de la santé. En effet, un dosage trop élevé de ces aliments peut être nocif, les allégations de santé pouvant être mal comprises. De telles interprétations erronées peuvent être préjudiciables, en particulier chez les enfants. Nous estimons que la quatrième mention prévue pour les compléments alimentaires fait également partie d'une consommation responsable dans le cadre des aliments pour sportifs, à savoir qu'ils ne doivent pas être utilisés comme substitut d'une alimentation variée.</p>	<p>d. une mention indiquant que les aliments destinés aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers ne doivent pas être utilisés comme substituts d'un régime alimentaire varié ;</p>
40 al. 4ter	<p>La FRC continue à considérer qu'une déclaration des valeurs nutritives est utile et claire et s'oppose à la suppression de l'obligation d'indication. Celle-ci aide les consommateurs à se faire une idée globale de la composition de cet aliment particulier. Les aliments pour sportifs sont de plus en plus consommés par des sportifs amateurs ou par des personnes qui ne pratiquent pas spécialement d'activité sportive. Pour ces personnes, les produits sont consommés comme des aliments normaux et nécessitent donc une déclaration nutritionnelle.</p> <p>En outre, il est faux de croire que les aliments visés à l'art. 37 B, ne sont administrés et consommés qu'en petites quantités mesurées. On trouve sur le marché de plus en plus de produits sous forme de boissons, de poudre, de barres, etc. Dans ces produits, les nutriments principaux contribuent également à la valeur nutritionnelle. Une information sur les valeurs nutritives contenues ne doit donc pas être sous-estimée.</p>	<p>Supprimer l'alinéa 4 ter de l'article 40, sans remplacement.</p>
40 al. 4 ^{bis}	<p>Les indications prévues, qui correspondent à celles des compléments alimentaires, sont saluées, car les denrées alimentaires destinées aux sportifs sont soumises aux mêmes quantités maximales de vitamines, de minéraux et d'autres substances que les compléments alimentaires. Ces indications contribuent à la protection de la santé des consommateurs.</p>	

Annexe 11	<p>Sur la base de l'évaluation des risques réalisée par le BfR, les quantités maximales de leucine, d'isoleucine et de valine sont nettement augmentées, comme c'est le cas dans le règlement sur les compléments alimentaires. La protection des consommateurs rappelle ici une fois de plus que la protection de la santé et la sécurité des consommateurs ont la priorité absolue - même pour ceux qui consomment des quantités importantes de certains de ces produits et aliments. Une consommation excessive doit être prise en compte lors de la fixation des valeurs maximales, car le risque de surdosage est particulièrement élevé pour de telles substances destinées au développement et au maintien des muscles.</p>	
-----------	--	--

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
38 al.1	Boissons contenant de la caféine - définition de la ration journalière de référence Si un fabricant de boissons décide d'appliquer une autre ration journalière de référence que celle définie dans l'OASM (0,5 l/j), il faut que cela soit indiqué clairement et lisiblement sur l'emballage, afin d'éviter que les consommateurs ne soient trompés. L'indication ne doit pas être noyée au milieu d'un texte. La FRC demande d'ajouter cet aspect.	a. La ration indiquée sur l'étiquette <u>à proximité de la teneur en caféine</u>
58 al.4	Définition infusions L'alinéa 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes de type Heilkräutertee, Drogentee. Davantage de clarté diminue le risque de tromperie des consommateurs.	Les plantes à infusion et les fruits infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
121 b	Il est indiqué que certaines boissons spiritueuses ne peuvent être colorées que par l'adjonction de caramel. Il faut partir du principe que l'on ne parle pas ici du sucre caramélisé (sucre caramel) visé par l'art. 88 ODAIOV, mais de l'additif (colorant) correspondant aux numéros E 150a, E 150b, ou E 150d. Cela peut également être déduit du règlement (UE) n° 2019/787. Il convient donc de clarifier la dénomination "caramel".	Indiquer la désignation correcte du colorant "caramel" selon OAdd
144 al. 4	London Gin Il ne ressort pas assez clairement que le London Gin est un gin distillé selon l'ordonnance actuelle et le règlement (UE) 2019/787. Le London Gin devrait être décrit de manière plus compréhensible.	Le London Gin est un gin distillé.

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

La FRC salue les modifications proposées qui apportent davantage de clarté et d'uniformisation.

Elle tient toutefois à rappeler sa position s'agissant de la question du bisphénol A, dont il est question dans ce texte.

Pour le surplus, la FRC renvoie aux remarques formulées par les Chimistes cantonaux, notamment pour les questions de sécurité liées à l'eau potable.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
	L'Autorité de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué les risques associés au bisphénol A dans les emballages alimentaires et en conclut de réduire la dose journalière tolérable par 100'000 en raison de ses effets indésirables sur le système immunitaire. L'ECHA recommande la restriction de l'usage de plus de 30 autres bisphénols à cause de leur potentiel perturbateur endocrinien et reprotoxique. Cet effet est préoccupant pour toute la population, mais particulièrement pour les enfants en plein développement. Voir interpellation 22.3482 Sophie Michaud Gigon- Réduire l'exposition aux bisphénols perturbateurs endocriniens	Tenir compte des nouvelles données scientifiques dans la fixation de la valeur limite.

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

De manière générale, la FRC estime que les modifications proposées représentent un renforcement de la protection des consommateurs ainsi qu'une clarification.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
14 al.3 let a	Il a fallu se référer à la version allemande, car la version française ne fait mention d'aucun texte.	Adapter.
Annexe 4	La FRC salue la proposition de modification plus stricte quant à l'évaluation de la stabilité des objets et matériaux réutilisables en plastique. Elle se réfère pour le surplus aux remarques des Chimistes cantonaux sur cette annexe.	

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

La FRC insiste sur le fait que le lait doit être sans danger pour la santé des consommateurs. La réfrigération doit être garantie et contrôlée. L'adaptation en vue de faciliter la production des petites exploitations excentrées ne doit pas pouvoir servir de prétexte à rallonger le délai de remise de manière générale. Elle ne doit pas non plus affecter la qualité des fromages suisses, à laquelle les consommateurs attachent une grande importance.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
14 al.4, 6 et 7	Il est important que même les petites exploitations isolées puissent amener leur lait à la transformation et que les petites fromageries puissent continuer à exister. Néanmoins, la sécurité alimentaire doit être une priorité absolue. Et la qualité des fromages ne doit pas être abaissée. Nous demandons donc une formulation plus restrictive. Ainsi, il est question de lait de brebis et de chèvre dans les explications, alors que cela n'est pas précisé dans l'article correspondant. Nous estimons en outre que l'éleveur doit démontrer de manière crédible à l'autorité de contrôle qu'il est en mesure de refroidir le lait en permanence et pendant plus de deux jours.	

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Le règlement européen, repris ici et qui avait suscité passablement de critiques en amont, prévoit d'introduire de nouvelles valeurs limites de concentration maximale pour certaines substances et groupes de substances. Plus de 4000 d'entre elles sont également présentes dans les tatouages et le maquillage permanent.

La FRC salue l'harmonisation et le durcissement de la législation, mais se prononce en faveur de valeurs maximales plus basses pour certaines substances. La santé des clients des salons de tatouage en Suisse doit être aussi bien protégée que dans l'UE. En outre, les déclarations sur les couleurs utilisées doivent être aussi simples et compréhensibles que possible, afin que les utilisateurs les comprennent et puissent en tenir compte dans leur choix.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2 al. 3	La FRC salue l'introduction de la précision selon laquelle toutes les parties des boucles d'oreilles et des piercings doivent respecter la valeur limite pour le nickel.	
2a et 2b	Il est regrettable qu'il y ait ici une différence avec l'UE et qu'il soit précisé que la limitation ne s'applique qu'aux parties en contact avec la peau. Dans la pratique, nous ne voyons pas l'intérêt d'une différenciation. En particulier parce qu'il est rare que deux matériaux différents soient utilisés dans les petits bijoux et que l'on distingue les parties du bijou qui entrent en contact avec la peau humaine. La restriction abaisse en outre le niveau de protection et il est difficile d'établir une distinction entre les surfaces en contact avec la peau et celles qui ne le sont pas.	Interdiction du cadmium et du plomb dans les bijoux et les objets en contact avec la peau ou maintien de la réglementation actuelle.
5 al. 2	Indiquer que les couleurs utilisées pour le tatouage et le maquillage permanent ne doivent pas mettre en danger la santé peut sembler être une répétition de la législation, mais il nous semble pertinent de le rappeler encore une fois. En effet, on constate régulièrement que les encres de tatouage, en particulier, ne répondent pas aux exigences légales.	Laisser l'article 5 al. 2 tel quel en vigueur
5a	La FRC s'oppose à des valeurs maximales qui seraient plus élevées que celles de l'UE. Les consommateurs suisses doivent être aussi bien protégés que ceux de l'UE. Il est également étrange que ces valeurs maximales plus élevées ne soient pas expliquées dans le rapport explicatif, alors que la réglementation plus stricte pour les conservateurs est justifiée.	Adapter.

	<p>La FRC salue la décision de l'OSAV de n'autoriser que les conservateurs qui sont autorisés pour les produits cosmétiques qui restent sur la peau. Les encres de tatouage et de maquillage permanent doivent répondre à des exigences très élevées, car elles sont introduites dans le corps. Un alignement sur les valeurs limites de l'UE, et donc une meilleure contrôlabilité et un approvisionnement plus simple pour les studios de tatouage est certes judicieux. Néanmoins, la protection de la santé doit primer sur tout le reste et les autorités doivent tout mettre en œuvre pour atteindre cet objectif. En effet, les tatouages restent très populaires au sein de la population, notamment chez les jeunes. Il est donc impératif d'assurer une protection aussi élevée que possible, d'autant plus que les encres de tatouage présentent toujours un taux de non-conformité très élevé lors des contrôles.</p>	
8 al. 1 B, c et f-j	<p>La FRC salue les harmonisations et les clarifications concernant l'étiquetage des couleurs.</p> <p>Elle relève toutefois que les dispositions relatives à l'étiquetage doivent prendre en compte le fait que celui-ci doit être compréhensible et si possible disponible dans la langue du lieu de vente, en particulier les avertissements. Ceci d'autant plus qu'il n'existe aucune exigence en matière de formation des tatoueurs et que l'on ne peut pas partir du principe que tous ceux qui exercent ce métier ont des connaissances approfondies sur la sécurité des encres.</p>	
22 al. 1 quater	<p>La FRC se rallie à la demande des chimistes cantonaux : L'annexe XVII, entrée 72, du règlement REACH, à laquelle il est fait référence dans cet article, exclut entre autres : « les vêtements, accessoires connexes, articles chaussants ou parties de vêtements, accessoires connexes ou articles chaussants constitués exclusivement de cuir naturel, de fourrures ou de peaux ».</p>	Inclure les produits exclus de REACH concernant le CrVI dans la présente ordonnance.
Suppression de l'art. 22 al. 2	<p>En particulier en ce qui concerne le CrVI, où l'aspect sanitaire prévaut sur l'aspect environnemental. Ces produits devraient également être représentés dans la législation alimentaire. La suppression de la référence à l'art. 22, al. 2, ne permet plus d'évaluer ces produits selon la législation alimentaire.</p>	

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

L'annexe n'est déjà plus d'actualité. Entre-temps, l'UE a également autorisé les insectes en tant que nouveaux aliments.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 6	La mention « La personne figurant dans la décision d'exécution ou la notification, à qui la décision ou la notification est destinée, est considérée comme le titulaire de l'autorisation. Le produit cité ne peut être mis sur le marché que par cette personne ou, avec son accord, par d'autres personnes. » a été supprimée dans la première entrée du tableau à l'annexe 6. Toutefois, le règlement européen auquel il est fait référence (UE) 2015/2283 ne rend pas le caractère générique systématique comme cela pourrait être compris du rapport explicatif. Il convient d'opérer une transposition plus claire du droit européen.	«En principe, la personne figurant dans la décision d'exécution ou la notification, à qui la décision ou la notification est destinée, est considérée comme le titulaire de l'autorisation. Le produit cité pourra toutefois être mis sur le marché par d'autres personnes si l'autorisation délivrée par l'Union européenne revêt un caractère générique ».
Annexe graines de chia	Étiquetage – Vente en vrac Pour la remise de graines de chia non transformées, il est nécessaire d'indiquer sur l'emballage que la consommation journalière de 15 g de ne doit pas être dépassée. Cette information doit également être assurée en cas de vente en vrac. Il est plus simple d'apposer par écrit l'indication susmentionnée directement sur le produit, de manière bien visible. Cela permet de garantir la protection de la santé des consommateurs et que l'ensemble d'entre eux reçoivent l'information et pas seulement ceux qui s'y intéressent et consultent le personnel de vente.	« Si des graines de chia non transformées sont vendues en vrac aux consommateurs, une mention écrite bien visible doit être apposée sur le produit, indiquant que la consommation journalière de 15 g de graines de chia ne doit pas être dépassée ».
Annexe Chenopodium pallidicaule Aellen (Canihua)	Étiquetage – désignation Seule la désignation scientifique est indiquée comme dénomination. On ne peut partir du principe que la majeure partie des consommateurs la comprennent. Il convient donc ici également d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais également la dénomination française en tant que dénomination spécifique. Cela contribuerait à une meilleure compréhension des consommateurs.	Étiquetage-désignation Complément de la désignation en français / dans le langage courant comme «Canihua ou Cañihua ou Kañihua (Chenopodium pallidicaule Aellen)

	<p>Étiquetage-vente en vrac Dans certaines circonstances, le canihua est également vendu en vrac sous forme brute. Afin de garantir la protection de la santé, il serait opportun, dans le cadre de la vente en vrac, d'apposer une mention écrite l'indiquant directement sur le produit.</p>	
	<p>Usage prévu Il est indiqué que seul le bulbe peut être utilisé. Dans la classification de l'OSAV du bulbe de lys ainsi que dans les considérants de la décision générale de l'OSAV n° 300808 concernant <i>Lilium davidii</i> L., il est fait mention de manière plus différenciée des utilisations (p. ex. bulbe frais, raboté en écailles ou en fines tranches, poudre de bulbes séchés). De même, pour les graines de chia et le canihua, il est indiqué plus précisément comment ils peuvent être mis sur le marché. L'utilisation prévue doit être précisée pour une meilleure compréhension.</p> <p>Étiquetage – dénomination spécifique Seule la dénomination scientifique est indiquée comme dénomination spécifique. On ne peut pas partir du principe que la majeure partie des consommateurs peut la comprendre. Comme pour les insectes et les graines de chia, il conviendrait d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais aussi la dénomination française en tant que dénomination spécifique. Cela contribuerait à une meilleure compréhension de la part des consommateurs.</p> <p>Étiquetage – vente en vrac Si le bulbe de lys peut être vendu en vrac, il convient de mentionner la vente en vrac dans l'étiquetage. Du point de vue de la protection de la santé, il est judicieux d'apposer une mention écrite directement sur le produit.</p> <p>Spécification – hydrates de carbone Sur la base des pourcentages indiqués, on peut supposer que les fibres alimentaires font également partie des glucides. Si l'on additionne les</p>	<p>Usage prévu Complément de l'emploi au sens du considérant de la décision de portée générale n° 300808 concernant <i>Lilium davidii</i> L. D'une manière générale, il convient de veiller, dans le cas de la décision générale de l'OSAV, à ce que les utilisations mentionnées figurent également dans l'autorisation.</p> <p>Étiquetage – dénomination spécifique Compléter la désignation en français : "bulbe de lys (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Dans les décisions générales des autorités, veiller à ce que les noms scientifiques ne soient pas les seuls mentionnés.</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac S'il est prévu que le bulbe de lys puisse également être vendu en vrac, il convient d'ajouter par exemple ce qui suit : "Lorsque <i>Lilium davidii</i> L. est commercialisé en vrac, la mention doit être indiquée par écrit et de manière bien visible sur le produit".</p> <p>Spécification – glucides Complément pour les glucides :</p>

	pourcentages, on obtient 100 %. Il convient donc d'ajouter aux glucides que les fibres alimentaires en font également partie.	"Hydrates de carbone (y compris les fibres alimentaires)".
--	---	--

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Aucune.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

La FRC s'étonne que des substances aromatisantes qui sont en cours d'examen par l'EFSA, donc potentiellement nuisibles à la santé des consommateurs, puisse être utilisées même temporairement. Cela devrait être l'inverse, à savoir qu'elles devraient être introduites uniquement si leur innocuité peut être démontrée.

Pour le surplus, la FRC renvoie aux remarques des Chimistes cantonaux.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3	<p>Le projet de retirer cette annexe du recueil officiel inquiète la FRC, bien qu'elle comprenne les enjeux pratiques pour l'OSAV. En effet, elle s'interroge sur l'affaiblissement du texte légal et sur la force de loi qui pourra être conférée à cette annexe. Par ailleurs, l'accès à l'information s'en trouvera complexifié, alors que la question de savoir si une substance est autorisée ou non est fondamentale. Enfin, les fréquentes adaptations nécessaires peuvent entraîner l'interdiction de produits sur le marché, sans que la question des éventuels délais de transition ne soit résolue.</p> <p>En cas de publication d'une liste séparée, disponible électroniquement, il serait souhaitable d'y ajouter une version avec une fonction de recherche facilitée, ainsi que la datation des changements successifs.</p>	<p>Deux alternatives:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maintenir l'annexe 3 sous la forme publiée actuellement Si une liste doit être publiée sur Internet au lieu d'être publiée dans le RO, il convient d'en préciser la procédure et "l'état au" afin de connaître la validité juridique. - renvoyer directement à l'annexe I correspondante du règlement de l'UE sur les arômes (UE) n° 1334/2008 (renvoi dynamique)
Annexe 4	<p>Mêmes remarques que pour l'annexe 3. Par ailleurs, les deux listes de l'annexe 4 sont si courtes que leur maintien dans l'ordonnance se justifierait d'autant plus.</p> <p>De plus, dans la mesure où il convient de renoncer à un renvoi à l'annexe III du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes, les adaptations suivantes devraient éventuellement être apportées à l'annexe 4, indépendamment de la question de savoir si l'annexe 4 doit être maintenue sous sa forme actuelle simple et claire ou si elle sera à l'avenir gérée sous forme de liste sur Internet</p>	
Annexe 4 point 2	<p>Le titre du point 2 ne correspond pas en tous points à la réalité et est très difficile à comprendre. Les notes de bas de page 17 à 19 précisent déjà que ces valeurs maximales ne s'appliquent pas si aucun arôme n'a été ajouté, mais que ceux-ci proviennent uniquement des herbes et des épices.</p>	<p>Quantités maximales autorisées de substances naturellement présentes dans les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes".</p>

		<p>Concrètement, cela signifierait que les quantités maximales s'appliquent toujours, sauf exception prévue par la note de bas de page concernée.</p>
<p>Annexe 6</p>	<p>Depuis le 01.07.2020, l'annexe 6 ne liste plus que les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons comme denrées dans lesquelles les arômes ne sont expressément pas autorisés (hormis l'extrait de vanille et la vanilline).</p> <p>Selon le rapport explicatif de la modification du 27.05.2020, des interdictions explicites ne seraient plus nécessaires pour toutes les autres denrées alimentaires mentionnées jusque-là, les denrées non transformées et les denrées alimentaires de base. L'interdiction devait découler des définitions des denrées alimentaires concernées dans les ordonnances spécifiques du DFI.</p> <p>Toutefois la situation est actuellement moins claire que prévu et donc peu satisfaisante.</p> <p>Par exemple, l'ODAIIOU n'indique pas que l'aromatisation de denrées alimentaires non transformées n'est pas autorisée. Le traitement des fraises avec un arôme de fraise ou des pommes avec un arôme de pomme est donc autorisé selon la loi en vigueur. Comme de tels produits sont majoritairement vendus en vrac, il existe un potentiel de tromperie important, car la décision d'achat est considérablement influencée par l'odeur des fruits.</p> <p>Autres exemples (non exhaustifs) : les pâtes sont définies comme des denrées alimentaires fabriquées à partir de produits de mouture, qui peuvent contenir des ingrédients tels que des œufs, du lait ou des légumes (art. 70 ODAIOV). La liste des ingrédients n'est toutefois pas exhaustive, des arômes peuvent donc également être ajoutés. Il en va de même pour le pain (art. 74 ODAIOV). Selon les explications relatives à la révision de 2020, cette interprétation devrait, toutefois, ne pas être possible.</p> <p>Toutefois, depuis dite révision, ce manque de précision a donné lieu à diverses interprétations erronées, tant de la part des fabricants que des autorités d'exécution, qui ne correspondent pas à la volonté du législateur, ni aux attentes des consommateurs.</p> <p>Pour clarifier la question de savoir si l'aromatisation d'une denrée alimentaire est interdite - ou non, une liste exhaustive est plus facile à utiliser et contribue</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Soit une mise en œuvre cohérente et claire des interdictions dans les ordonnances spécifiques aux produits ("L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit") ; - Soit compléter l'annexe 6 (liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés) avec les entrées antérieures à la modification du 27.05.2020, en supprimant éventuellement les entrées pour lesquelles la définition dans les ordonnances spécifiques aux produits n'autorise effectivement pas les arômes (p. ex. le chocolat selon l'art. 51, al. 4, ODAIOV ou le fromage selon le projet d'art. 51 ODAIAN) : <ol style="list-style-type: none"> 1 Denrée alimentaire non transformée selon l'art. 2, al. 1, ch. 10 ODAIOUs 2 Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées 3 Lait 4 Lait concentré - toute teneur en matière grasse -, lait en poudre - toute teneur en matière grasse 5 (<i>Fromage affiné et non affiné, fromage de petit-lait</i>) 6 Crème, beurre 7 Lait acidulé, lait acidifié, babeurre, petit-lait, sérum de lait à l'exception des produits contenant des ingrédients aromatisants 8 Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viande 9 Ovoproduits 10 Miel, gelée royale, pollen 11 Pain 12 Pâtes alimentaires 13 Tofu, tempeh 14 Cacao, (<i>chocolat</i>) et autres produits à base de cacao - Les arômes sont autorisés, sauf les arômes de chocolat et de lait.

	<p>considérablement à la sécurité juridique. Sans cette annexe, une interdiction claire et sans équivoque doit être formulée de manière conséquente dans toutes les ordonnances spécifiques aux produits, en indiquant explicitement « L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit », ce qui constitue un défi législatif important.</p> <p>La FRC demande donc le rétablissement de l'annexe 6.</p>	<p>15 Préparations pour nourrissons et préparations de suite - seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés</p> <p>16 Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge - seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés</p>
--	---	---

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

La FRC se mobilise contre le gaspillage alimentaire depuis de nombreuses années et salue l'introduction de la notion de don alimentaire au sein de la législation.

Les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 sont une bonne voie pour conjuguer la facilitation du don alimentaire et la sécurité des consommateurs qui reçoivent ces dons.

La FRC insiste sur le fait que la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Cette notion doit apparaître aussi clairement dans le texte suisse que dans le règlement UE. Elle demande également à ce que la responsabilité de l'établissement qui redistribue les aliments soit aussi claire que pour les autres acteurs de la chaîne alimentaire.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
12 al. 8	<p>Conteneurs de transport des denrées – résidus d'allergènes La FRC salue l'introduction de ce nouvel alinéa qui clarifie la situation et qui est de nature à rassurer les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.</p> <p>Elle propose toutefois de supprimer le terme "visible" afin de renforcer la sécurité pour les consommateurs souffrant d'allergie.</p>	<p>Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.</p>
25	<p>Surgelés – sans emballages La FRC a soutenu la motion Silberschmidt et soutient cette modification qui répond à l'attente des consommateurs de pouvoir acheter les denrées en vrac, y compris les congelés, tout en ayant la garantie d'obtenir des denrées sûres.</p> <p>A cet effet, la FRC demande de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) et propose de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final ».</p>	<p>b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u>. <u>Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u></p>

	<p>Les informations concernant ces denrées sont tout aussi importantes que celles pour les produits préemballés. Pourtant, l'enquête de la FRC avait montré que les renseignements donnés pour le poisson vendu en vrac étaient lacunaires. La FRC demande donc à ce que ces informations soient disponibles par écrit sur le lieu de vente des aliments congelés vendus en vrac.</p>	<p><u>Les informations obligatoires concernant cette denrée doivent être disponibles par écrit sur le lieu de vente.</u></p>
27a al.1	<p>Redistribution des denrées alimentaires La FRC salue l'introduction de ce nouvel article qui encourage la redistribution des aliments invendus, tout en tentant de garantir le même degré de sécurité aux personnes qui consomment des aliments redistribués qu'aux autres consommateurs. Pour augmenter la sécurité des dons, la FRC demande à ce que la responsabilité des établissements qui redistribuent des aliments soit clairement définie. Elle demande également à ce qu'ils vérifient régulièrement les produits tout au long du processus, mais également juste avant leur remise.</p>	<p>Les établissements du secteur alimentaire <u>sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient</u> régulièrement, ainsi que juste avant leur remise, que les denrées alimentaires relevant de leur responsabilité ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine.</p>
27° al.1 let.b	<p>Redistribution des denrées alimentaires – date de durabilité minimale Le texte indiquant que les établissements peuvent redistribuer une denrée portant une date de durabilité minimale "<u>après cette date</u>" n'est pas assez précis et ne correspond pas au Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie, ni au Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln. Le consommateur final doit être informé du fait du dépassement de la date de durabilité minimale initiale, ainsi que du temps encore disponible pour consommer la denrée.</p>	<p>jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, <u>pour autant que le consommateur soit informé du dépassement de la date initiale et que les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDA ;</p>
27a al.2	<p>Le terme "manipulation" des denrées alimentaires est peu clair. La FRC propose de rappeler ici plutôt la responsabilité de l'établissement en question.</p>	<p>Les établissements du secteur alimentaire qui manipulent <u>sont responsables</u> des denrées alimentaires visées à l'al. 1 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants:</p>

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Aucune remarque.

La FRC rappelle toute l'importance de la formation initiale et continue des personnes travaillant dans ce secteur, tout comme dans celui des chimistes cantonaux.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	L'annexe 2 mentionne désormais le coton. La FRC craint que le coton ne soit utilisé comme huile ou graisse bon marché. Cela ne correspond pas aux attentes des consommateurs. Il convient de renoncer à l'inscription du coton sur cette liste.	



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**
Lebensmittel und Ernährung

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt	: Forschungsinstitut für biologischen Landbau	Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt	: FiBL	
Adresse, Ort	: Ackerstrasse 113, Postfach 219 5070 Frick	
Kontaktperson	: Sharon Woolsey und Ursula Kretzschmar	
Telefon	: 062 510 53 10	062 865 04 27
E-Mail	: sharon.woolsey@fibl.org	ursula.kretzschmar@fibl.org
Datum	: 31.1.23	

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 37 02
lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir bedanken uns für die Möglichkeit zur Stellungnahme bei der oben genannten Vernehmlassung. Das FiBL nimmt untenstehend zu den Punkten 8, 19 und 21 Stellung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecke nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Hof- und Weidetötung ist die absolut schonendste Art und Weise, um Nutztiere der Schlachtung zuzuführen. Die Tiere können bis zum Schluss in ihrer vertrauten Umgebung bleiben. Der Transport und die Schlachtung sind mit zahlreichen stressauslösenden Ereignissen verbunden. Soziale Separation, Verladen, Entladen, Transport, das Zusammentreffen mit unbekanntem Tieren, neue Umgebungen, enge Treibgänge und Fixationseinrichtungen, unbekannte Menschen, Lärm, fremde Gerüche, Hunger, Durst und physische Erschöpfung können bei Rindern sowohl physischen als auch emotionalen Stress auslösen. Studien des FiBL belegen, dass Tiere, die auf dem Hof getötet wurden, erheblich weniger Stresshormone im Blut hatten als solche, die im Schlachthof getötet wurden. Weniger Stress wirkt sich nachweislich auch positiv auf die Fleischqualität aus. Die Hof- und Weidetötung ist auch für die Direktvermarktung ein wichtiges Verkaufsargument.

Die Hof- und Weidetötung hat sich insbesondere bei Rindern seit Einführung im Jahr 2020 gut etabliert. Die Zusammenarbeit zwischen den beteiligten Landwirt*innen, Metzger*innen, Dienstleistungsunternehmen und Veterinärämtern funktioniert aus unserer Erfahrung sehr gut. Wir befürworten daher den Vorschlag, die Dauer vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von aktuell 45 min auf 90 min zu erweitern. Dadurch können auch abgelegene Bauernhöfe aus der Peripherie oder den Berggebieten diese Methode anwenden und umso mehr Nutztiere stressarm geschlachtet werden. Davon profitieren auch dezentral gelegene und kleinere Schlachthöfe. Zudem bedeutet es für alle beteiligten Personen weniger Stress.

Wie eine Studie zeigt, gibt es aus wissenschaftlicher Sicht betreffend Fleischhygiene keine Bedenken: Virginie, M. (2011): Impact d'une éviscération retardée à l'abattoir sur les caractéristiques des carcasses bovines. Compte rendu final N°001132008 ; Département Techniques d'Élevage et Qualité). In der EU ist sogar eine Dauer von 120 Minuten bis zur Ankunft am Schlachtbetrieb zugelassen. Die vorgeschlagenen 90 Minuten sind daher ein guter Kompromiss, der die Fleischhygiene in jedem Fall sicherstellen und zugleich auch das Tierwohl in der Schweiz verbessern kann. Wir sind der Meinung, dass eine kürzere Frist als die 90 min keine wirkliche Verbesserung bringen, da damit weiterhin viele Betriebe insbesondere aus den Berggebieten von der Hof- und Weidetötung ausgeschlossen werden würden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.10 Abs. 3 lit. c	Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) unterstützt die Verlängerung der Dauer von Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von aktuell 45 min auf mindestens 90 min. Aus wissenschaftlicher Sicht gibt es dazu betreffend Fleischhygiene keine Bedenken (Siehe auch: Virginie Marzin (2011): Impact d'une éviscération retardée à l'abattoir sur les caractéristiques des carcasses bovines. Compte rendu final N°001132008 ; Département Techniques d'Élevage et Qualité). Insbesondere die Hof- und Weidetötung wird durch diese Verordnungsänderung unterstützt, da es dadurch auch für Betriebe aus Randregionen möglich wird, ihre Tiere auf dem Hof zu töten und sie innerhalb der vorgeschriebenen Zeit in ein Schlachtklokal zu bringen. Damit werden	Der Vorschlag des EDI wird vom FiBL unterstützt.

	auch dezentrale Schlachtbetriebe gefördert. Die Hof- und Weidetötung ist ein grosser Fortschritt fürs Tierwohl. Sie hat sich in der Schweiz gut etabliert und wird professionell durchgeführt. Die Zusammenarbeit zwischen Landwirt*innen, Metzger*innen und Amtspersonen funktioniert sehr gut. Deshalb ist es wichtig, sie mit dieser Verordnungsänderung zu fördern.	

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft. Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt. Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Fitness Insel AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Industriestrasse 25, 9552 Bronschhofen
Kontaktperson : Herr Fabian Möckli
Telefon : 071 577 07 10
E-Mail : fabian.moeckli@fitness-island.ch
Datum :

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	20
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	21
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	22
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	23
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	24
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	25
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	26
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	27
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	28

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
----------	---

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 11 TBDV, Anhang 6</p>	<p>Dem Anhang 6, zu Art. 11 TBDV, fehlt eine praxisrelevante Differenzierung des pH-Werts zwischen den verschiedenen Arten von Badeanlagen. Es ist eine genauere Differenzierung der verschiedenen Nutzungsarten von Badeanlagen nötig.</p> <p>Die revidierte TBDV regelt mit Ziff. 2 für alle Bäder bzgl. pH-Werten einen Mindestwert von 6.8 und Höchstwert von 7.6. Diese Regelung berücksichtigt keine Differenzierung der verschiedenen Nutzungs- und Bäderarten. Eine solche starre Regelung widerspiegelt nicht die Lebensrealität und führt zu Auslegungsschwierigkeiten und bis zu Lückenfüllungen. Daher ist eine flexiblere pH-Bandbreite sinnvoll und zielführend.</p> <p>Ein tieferer pH-Wert hat bei einem Solebad viele Vorteile aber keine Nachteile: Das Chlor wirkt besser und es entstehen weniger Chlor-Nebenprodukte, viel weniger Chlorate und Bromate. Ein tieferer Wert ist für die Haut besser und schadet der Gesundheit nicht, da das Wasser im Gegensatz zum Sportbereich nicht getrunken wird (kein Kraulen, Springen o.ä., dazu unangenehm schmeckendes Wasser). Einzig für die Bau-Materialien wie Beton, Metalle, mineralische Fugen etc., was hier aber keine Rolle spielt und für die Flockung, was aber aufgrund der Aktivkohle und Ozon auch keine grosse Rolle spielt, wäre ein höherer PH besser.</p>	<p>Für Thermal- und Solebäder sollte der pH-Mindestwert auf 5.5 gesenkt werden. Dafür sollte eine zusätzliche Bäderart (eine zusätzliche Zeile) eingefügt werden.</p> <p>TEXTVORSCHLAG: Ziff. 2: Thermal- und Solebäder (Bäder bei welchen das Wasser nicht getrunken wird) pH 5.5 -7.6</p>
<p>Art. 12 TBDV, Anhang 7</p>	<p>Im Einklang mit einem tieferen pH-Wert, soll auch der Grenzwert von Bromat und Chlorat erhöht werden für Thermal- und Solebäder analog der deutschen Werten, weil eben dieses Wasser nicht getrunken wird. Wenn in der Schweiz das Wasser nicht getrunken wird und in Deutschland schon können die Grenzwerte für Bromat und Chlorat gefahrlos auf die deutschen Werte angehoben werden. Es ist so, dass bereits in einigen Salzen und Thermalwässer Chlorate oder Bromate befinden die zur Überschreitung des aktuellen Grenzwertes führen was aber gesundheitlich bei ausschliesslichem Baden völlig unbedenklich ist. Es sollen für verschieden Bäder verschiedene Anforderungen, der Nutzung entsprechend, gelten.</p> <p>Nutzungsarten und Gefahren von Bädern: Bad ist nicht gleich Bad. Je nachdem, ob es sich bspw. um Thermal-, Mineral- oder Solebad handelt, unterscheiden sich die Nutzungsarten und Nutzungsintensität.</p>	<p>Für Thermal- und Solebäder sollte der Bromatgrenzwert auf 2mg/Liter und der Chloratgrenzwert auf 30mg/Liter angehoben werden. Damit gelten dann zumindest bei Sole- und Thermalbäder die gleichen Grenzwerte wie in Deutschland. Für das sollte eine zusätzliche Bäderart (zwei zusätzliche Zeilen) eingefügt werden.</p> <p>TEXTVORSCHLAG: Ziff. 1: Thermal- und Solebäder (Bäder, bei welchen das Wasser nicht getrunken wird) Bromat 2mg/Liter Thermal- und Solebäder (Bäder, bei welchen das Wasser nicht getrunken wird) Chlorat 30mg/Liter</p>

Aufgrund der verschiedenen Nutzungsarten unterscheiden sich die Gefahren. Während im Schwimmsport (z. B. Freiwasserschwimmen) intensiver Wasserkontakt besteht und das Schuck-Risiko erhöht ist, ist das im Thermal- oder Solebad anders da diese nicht für sportliche Aktivitäten ausgelegt sind. Dessen Wassertemperatur und Beckengrösse entbehrt dieser Nutzungsmöglichkeit.

Die Gefahren unterscheiden sich für Badegäste je nach Nutzungsart. Für Badeanstalten ist es herausfordernd, ohne abweichungslos sich an den Wert zu halten.

Während die strenge Anwendung des Wortlautes von Anhang 6 zu Art. 11 TBDV für Schwimmsport Sinn macht, tut es dies bei Thermal- und Solebädern nicht weil dieses Wasser nicht getrunken wird. Die TBDV Werte orientieren sich an der Technischen SIA-Normen und den Trinkwassergrenzwerten; Sole- und Thermalwasser sind keine Trinkwässer und benötigen auch spezielle technische und bauliche Massnahmen welche in der SIA nicht differenziert vorgesehen sind. Hier sollte differenziert werden.

Diese auslegungsbedürftige Norm könnte dazu führen, dass ein Solebad, welches die pH-Werten leicht über- oder unterschreitet, durch das Gemeinwesen geschlossen wird, obwohl die Gefahr - welche der Gesetzgeber abwenden will - nicht vorhanden ist.

Ein solches Resultat kann nicht dem Willen des Gesetzgebers im Rahmen der teleologischen Auslegung entsprechen. Im Falle des Solebads wäre der Schutz auch bei abweichenden pH-Werten gewährleistet, weil aufgrund der mangelnden Nutzungsintensität keine Schluck-Gefahr besteht. Das «Leib und Leben» als schutzwürdiges Rechtsgut wird nicht gefährdet.

Nichtsdestotrotz verpflichtet Anhang 6 von Art. 11 TBDV die ausnahmslose Einhaltung der pH-Werte von 6.8 – 7.6 für alle Bäder unabhängig von Nutzungs- und Anlageart was der Realität und damit den Nutzerinteressen nicht gerecht wird bzw. sogar konterproduktiv ist.

Wahr ist, dass die Einnahme von starken Säuren / Basen zu Verätzungen führen können.¹ Jedoch kann eine Ingestionsgefahr von ätzenden Substanzen durch Einnahme bei Solebädern nicht substantiiert werden.

Auch muss das Recht einen Ermessensspielraum kennen aufgrund instabiler pH-

¹ <https://www.msmanuals.com/de-de/profi/verletzungen.-vergiftungen/vergiftung/ingestion-von-%C3%A4tzenden-substanzen>

Messwerte und ungenauen Resultaten. Diese Probleme tauchen selbst in der Lebensmittelindustrie auf, wie bspw. bei Milchproben in der Landwirtschaft, dessen pH-Wert i.d.R. sich zwischen 6.4 – 6.8 pegelt.²

pH-Werte im Vergleich:

PH-Werte zwischen 7 – 7.5 gelten als normal bis leicht alkalisch. Allein mit einer typisch westlichen Ernährung hat man i.d.R. allein im Speichel einen pH-Wert von 5.5 – 6.0.³ Einen höheren Säuregehalt als das durch die TBDV erlaubte Badewasser findet sich bspw. in Bier/Tomatensaft (4.0 – 5.0), oder auch Apfelsaft, mit einem pH-Wert von 3.5. Selbst das Trinkwasser hat 5.8.⁴

Badewasser in Thermal- und Solebäder unter dem Mindestwert von 6.8 sind unbedenklich, da selbst die menschliche Haut einen Wert von 5.5 hat.⁵ Selbst Hautpflegeprodukte weisen idealerweise eine pH-Wert von 4 auf.⁶

Für Thermal- und Solebäder sind pH-Werte unter 6.8 unbedenklich. Obwohl keine Schuck-Gefahr besteht, würde im gegenteiligen Falle ein für Menschen unbedenklicher Wert geschluckt. Diese Gefahr ist jedoch realitätsfremd, weil Gäste i.d.R. Badewasser sofort wieder ausspucken. Daher ist ein pH-Wert von 5-6 fürs Baden unbedenklich.

Verfassungsmässige Wirtschaftsfreiheit:

In der wirtschaftsliberalen Schweiz fordert die Wirtschaftsfreiheit i.S.v. Art. 27 i.V.m. Art. 94 BV bei Einschränkungen unter anderem die Verhältnismässigkeit und das öffentliche Interesse. Dies wird bei einer solchen starren Norm ohne Differenzierung nicht rechtsgenügend berücksichtigt. Wird man in seiner Ausübung zu stark eingeschränkt, gleicht es einer materiellen Enteignung und verletzt die Eigentumsgarantie.

Fazit und konkrete Forderung:

Aufgrund der obgenannten Ausführungen sollte Art. 11 TBDV und Anhang 6 auf die Nutzungs- und Anlagearten konkretisiert und erweitert werden. Für Thermal- und Solebäder sollte der pH-Mindestwert auf 5.5 gesenkt werden.

Das Gesundheitsdepartement St. Gallen unterstützt übrigens diesen Antrag und hat uns ausdrücklich ermuntert, diese Eingabe zu verfassen.

² <https://www.mt.com/ch/de/home/library/applications/lab-analytical-instruments/measurement-pH-of-milk.htm#:~:text=Was%20ist%20der%20pH%2DWert,8%20%E2%80%93%20abh%C3%A4ngig%20von%20der%20Milchquelle.>

³ <https://aquanatura.de/so-testen-sie-ihren-ph-wert-mit-ph-teststreifen/>

⁴ <https://medienportal.siemens-stiftung.org/view/104995>

⁵ <https://www.dermasence.de/ratgeber/dermasence-wissen/blog/ph-wert-der-haut-warum-gesunde-haut-leicht-sauer-ist#:~:text=Wie%20hoch%20ist%20der%20pH,der%20S%C3%A4ureschutzmantel%20auf%20der%20Hautoberfl%C3%A4che.>

⁶ <https://www.kosmetikfuchs.de/magazin/ph-wert-haut#:~:text=Pflegeprodukte%20sollten%20leicht%20sauer%2C%20aber,ein%20pH%2DWert%20von%204.>

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : fial
Adresse, Ort : Thunstrasse 82, Postfach 1009, 3000 Bern 6
Kontaktperson : Dr. Karola Krell Zbinden, Leitung fial Kommission Lebensmittelrecht
Telefon : 031 352 1188 (Food Lex AG)
E-Mail : karola.krell@foodlex.ch
Datum : 31.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	14
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	16
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	17
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	19
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	20
13	EDI: Getränkeverordnung	23
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	24
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	25
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	26
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	28
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	29
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	30
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	31
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	32
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	34
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	35

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Sehr geehrte Damen und Herren

Die fial bedankt sich für die Möglichkeit, im Rahmen des aktuellen Vernehmlassungsverfahrens zur Lebensmittelrechtsrevision «Stretto IV» Stellung zu nehmen, und legt hiermit gerne ihre Ansichten im Detail dar.

Für die folgenden bedeutenden Neuerungen sehen die Mitglieder fial noch besonderen Klärungsbedarf.

- **Zulässiger Umfang sowie Grenzen für die Umverteilung von Lebensmitteln müssen klarer beschrieben werden.**
- **Die Revision der Definition der neuartigen Lebensmittel sollte dazu genutzt werden, von dieser Definition solche neuartigen Lebensmittel, die von einem beschränkten Umfang an bestimmte Personen gekostet werden, auszunehmen. Dies zur Förderung des Innovationsstandorts Schweiz und ohne Abstriche des bestehenden Sicherheitsniveaus.**
- **Der Vorschlag zur Umsetzung der Motion über die «Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Backwaren» geht weit über das Motionsbestreben hinaus. Der Vorschlag der fial zu Art. 15 Abs. 3 LIV strebt eine präzise Umsetzung der Motion und Rechtssicherheit an.**
- **Adressaten sowie Konturen der Pflichten im Bereich der neuen Druckfarbenregelungen sind nicht rechtsgenügend geklärt.**
- **Die fial begrüsst die revidierten Kennzeichnungsmöglichkeiten in Bezug auf Allergenspuren (Gruppenbezeichnungen für glutenhaltiges Getreide / Gluten) wie auch in Bezug auf die Herkunft der Zutaten (Angabe eines geographischen Raums), fordert dazu aber noch einige Erweiterungen, um Rechtslücken zu schliessen.**
- **Eine Abschaffung der kleinen Nährwertdeklaration «Big 5» in der Schweiz ist nicht erforderlich, diese erleichterte Kennzeichnungsmöglichkeit soll beibehalten werden.**
- **Die Einhaltung der neuen Richtwerte für Acrylamid in Pommes frites genussfertig ist in der Praxis nicht umsetzbar und wird nicht unterstützt.**

Wir danken Ihnen für die Bewertung und Berücksichtigung unserer Hinweise und stehen gerne im Falle von Rückfragen zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Karola Krell Zbinden, Leitung fial Kommission Lebensmittelrecht

Koffein versus Coffein
Jod versus Iod
Kalzium versus Calcium

Eine einheitliche Schreibweise der Stoffe sollte in allen lebensmittelrechtlichen Vorschriften erfolgen.
Das gilt für alle 3 Sprachfassungen.

Coffein statt Koffein - neben der LIV auch in der Getränkeverordnung
Jod statt Iod
Calcium statt Kalzium

Diese Anpassung ist kosmetischer Natur und sollte nach der Einführung nicht zu Beanstandungen der alten Schreibweise führen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2 Abs. 1 Ziff. 32	<p>Die fial begrüsst, dass mit den Regelungen für eine “Umverteilung von Lebensmitteln” die Voraussetzungen für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen wird. Dies ist im Sinne der Branchenvereinbarung gegen Food Waste und dem Informationsschreiben 2021/9.1 und den dazugehörigen Leitfäden, die bereits von der fial mitgetragen wurden.</p> <p>Der Begriff “unbedenklich” in der vorgeschlagenen Definition “Umverteilung von Lebensmitteln” ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte der gesetzlich verankerter Begriff “sicher” verwendet werden.</p> <p>Wir gehen damit und auch gemäss der Formulierung im neuen Art. 27a Abs. 1 HyV davon aus, dass Lebensmittel z.B. mit ungenügender Kennzeichnung oder falscher Deklaration, welche kein Sicherheitsproblem darstellen, ebenfalls umverteilt werden können. Dies sollte am besten in der Legaldefinition oder alternativ in den Erläuterungen präzisiert werden.</p>	<p>32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i>: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.</p>
16 NEU lit. c	<p>Ermöglichen von Innovation und Marktversuchen mit neuartigen Lebensmitteln.</p>	<p>Neuartige Lebensmittel dürfen in Verkehr gebracht werden, wenn:</p> <p>a. das EDI sie in einer Verordnung als Lebensmittel bezeichnet hat, die in Verkehr gebracht werden dürfen; oder</p> <p>b. das BLV sie nach Artikel 17 bewilligt hat, oder</p> <p>c. (neu) sie für eine beschränkte Zeit an einen ausgewählten Personenkreis im Rahmen eines Markttests abgegeben werden. Das EDI legt die Bedingungen für solche Markttests fest.</p>
39 Abs. 2 Bst. d	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p>	

	<p>Gleichzeitig bitten wir zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 einer anderen Anpassung der LIV als die vorgeschlagene bedarf.</p> <p>Siehe dazu Anmerkungen zu 15 Abs. 3^{bis} LIV.</p>	
49a	<p>Diese NEUE Pflicht betrifft Hersteller von Stoffen zur Herstellung von Druckfarben, von Druckfarben und von bedruckten Bedarfsgegenständen im Zwischenhandel. Aber Lebensmittelunternehmer, die z.B. Verpackungen mit Spontandruck bedrucken, welche nicht direkt an den Konsumenten abgegeben werden, sind auch betroffen.</p> <p>Die Vorschrift ist aus mehreren Gründen unklar und damit nicht umsetzbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durch wen und wie erfolgt die Information des Zwischenhandels? - Wer ist beim Import dafür verantwortlich? - Welche Verpackungen sind betroffen (direkte/indirekte Verpackungen?) - Information - Bedeutet das eine Ergänzung der Konformitätserklärung? - Was bedeutet das für die Selbstkontrolle? - Es gibt keine "gebräuchliche Nomenklatur" – was ist genau gemeint (CAS Nr.?)? 	
Art. 95b	<p>Sollte die Motion 20.3910 tatsächlich in der zur Vernehmlassung vorgeschlagenen Form umgesetzt werden (entgegen der Eingabe der fial) ist die Übergangsfrist zu kurz. Hier sind grundsätzliche Anpassungen und Abklärungen in der Wertschöpfungskette und schlussendlich Schulungen im Detailhandel erforderlich, die eine Übergangsfrist von 3 Jahren erfordern.</p>	3 Jahre für die Umsetzung von Art. 39 Abs. 2 Bst. d

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
22a	<p>Die fial setzt sich für eine korrekte Umsetzung der GUB und GGA ein und begrüsst das Anliegen der Motion Savary 18.4411 gegen Betrug in diesem Bereich vorzugehen. Die gewählte Umsetzung ist allerdings fragwürdig: Private Kontrollinstanzen können Mängel feststellen, diese jedoch nicht rügen und mit den beteiligten Betrieben lösen, sondern lediglich eine Meldung bei den kantonalen Behörden tätigen. Diese wiederum setzen erneute Kontrollen um, bevor sie Massnahmen ergreifen.</p> <p>Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und dem Anliegen der Motionärin und des Parlaments würde nicht gerecht werden.</p> <p>Da es sich bei diesen Vorgaben um Landwirtschaftsrecht handelt, sollte die Kontrolle der Einhaltung im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden (Art. 180 und 181 Landwirtschaftsgesetz, LwG, SR 910.1)</p>	

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Liste 2	Die Senkung der Kontrollintervalle für Betriebe mit geringer Kapazität wird begrüsst.	

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die Gebühren für Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen sind für die Mitglieder des SFF ein grosser Kostenfaktor. Daher sollten die Ansätze regelmässig kritisch geprüft werden und falls möglich Gebührensenkungen vollzogen werden.

Die Vorgaben zur Regelung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist im Sinne der gleichlangen Spiesse klar zu begrüssen. Wir erwarten eine konsequente Umsetzung.

Die Erhöhung der Jahresmenge für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität für die Schlachtung von anderen Tieren, d.h. nicht von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung (Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle: VSFK, SR 817.190) von 60 t auf 150 t pro Jahr wird ausdrücklich begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
3 Bst. b, d, g, m Ziff. 2 und p	Wird ausdrücklich begrüsst.	
30 und 30a	Die Möglichkeit der vermehrten visuellen Kontrollen wird begrüsst.	
60	Die Zuteilung der Gebühr für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen hat explizit so aufgeteilt zu werden, dass den Schlachtbetreibern nur die LMG-relevanten Kosten nicht aber diejenige für Tiergesundheit und Tierschutz gemäss Art. 58 Abs. 2 Bst. e verrechnet wird.	

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

- Die fial begrüsst die revidierten Kennzeichnungsmöglichkeiten in Bezug auf Allergenspuren (Gruppenbezeichnungen für glutenhaltiges Getreide / Gluten) wie auch in Bezug auf die Herkunft von Zutaten (Angabe eines geographischen Raums).
- Der Vorschlag zur Umsetzung der Motion über die «Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Backwaren» geht weit über das Motionsbestreben hinaus. Der Vorschlag der fial zu Art. 15 Abs. 3 LIV strebt eine präzise Umsetzung der Motion und Rechtssicherheit an.
- Die fial spricht sich klar gegen die Abschaffung der «kleinen Nährwertdeklaration Big 5» aus. Dies ist keine notwendige Anpassung an das EU Recht.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>11 Abs. 7^{bis}</p>	<p>Die fial begrüsst die Anpassung, welche es ermöglicht, Gruppenbezeichnungen für diese "Gruppen"-Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Spurendeklaration liegt.</p> <p>Nach der EU-Praxis und gemäss dem alten Informationsschreiben 161/2010 besteht die Möglichkeit, Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden, als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren. Eine solche Deklaration ist Stand heute auch nicht vom EU-Recht ausgeschlossen.</p> <p>Im Informationsschreiben wurde dies wie folgt begründet: <i>Der Gruppe "glutenhaltiges Getreide" gemeinsam ist das Gluten. Gluten bezeichnet eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) nicht vertragen und deshalb von ihnen gemieden werden sollten. Da Gluten das wesentliche Merkmal dieser Gruppenbezeichnung ist, darf die differenzierte Deklaration beim Allergiehinweis durch die Gruppenbezeichnung ersetzt werden, wie z.B. "kann glutenhaltiges Getreide enthalten" bzw. "kann Gluten enthalten", unabhängig davon, ob es sich um einen Hinweis nach Art. 8 Abs., 3 LKV oder Art. 8 Abs. 5 LKV handelt.</i></p> <p>Da sich die Sachlage und die materielle Rechtslage in der EU hierzu nicht verändert haben, sollte auch diese Möglichkeit in der Schweiz erhalten bleiben.</p>	<p>Zusätzlich NEU: <i>Art. 11 Abs. 5^{bis} Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten" angegeben werden.</i></p> <p>Art. 11 Abs. 7^{bis}, Bst. A ergänzen <i>für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie «Glutenhaltiges Getreide» oder "Gluten";</i></p>

<p>Art. 15 Abs. 3^{bis}</p>	<p>Für die Umsetzung der Motion 20.3910: Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren im Offenverkauf ist der Vorschlag zu Art. 15 Abs. 3bis zu weitgehend und nicht sachgerecht, da sich die Ausnahme durch den Terminus «Lebensmittel» nicht nur auf Brot und Feinbackwaren beschränkt (vgl. dagegen nArt. 39 Abs. 2 lit. d LGV). Dadurch werden erhebliche Rechtsunsicherheiten geschaffen, was alles von dieser Bestimmung erfasst werden soll. Was ist z.B. mit einer Tiefkühlhasagne, die nicht vorgebacken ist und in der Schweiz gebacken wird? Solche Fälle waren nicht Gegenstand der Motion und sind derzeit in der Praxis auch kein Problem.</p> <p>Im Rahmen der Motion geht es ausschliesslich um die Klarstellung des Produktionslands für fixfertig, bereits in der Form importierte Teiglinge, die nur noch gebacken werden. Dies kann besser in einem zweiten Satz zum bestehenden Art. 15 Abs. 3 LIV präzisiert werden. Einen Art. 15 Abs. 3^{bis} bedarf es nicht.</p>	<p>Art. 15 Angabe des Produktionslands ... ³ <i>Als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es dadurch seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.</i> <i>Fertig geformte, importierte Teiglinge für Brot und Feinbackwaren, die in einem Land einzig gebacken werden, gelten durch diesen Backvorgang nicht als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet.</i> ^{3bis} Nicht als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es seine charakteristischen Eigenschaften oder die neue Sachbezeichnung nur durch das Backen erlangt.</p>
<p>16 Abs. 2^{bis}</p>	<p>Die fial unterstützt grundsätzlich die bisherige Schweizer Lösung zur Angabe der Herkunft von Zutaten nach Art. 16 LIV (klare Definition der erfassten Zutaten und kumulative Voraussetzung eines Täuschungspotentials). Diese ist sowohl aus Hersteller- als auch aus Konsumentensicht nachvollziehbar.</p> <p>Die Angabe eines geographischen Raums für die Herkunft von Zutaten ist ein begrüssenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts mit der Herkunftsangabe von primären Zutaten nach der EU Verordnung 2018/775.</p> <p>Zur Ausräumung von weiteren Handelshemnissen wäre es allerdings wünschenswert, wenn die weiteren gemäss der EU-Verordnung zulässigen Kennzeichnungsmöglichkeiten, wie “Herkunft nicht aus Produktionsland X”, “Herkunft Nicht EU”), ebenfalls zulässig wären. Nur so kann ein zwischen EU und Schweiz gleichwertiges Informationsniveau erfüllt werden.</p>	
<p>16</p>	<p>Auch bei der Angabe der Herkunft von Zutaten sollte die Herkunftsland-Angabe mittels ISO-Code möglich sein, vgl. Art. 15 Abs. 7 LIV.</p>	<p>Ergänzen Art. 16 ... ⁵ <i>Die Angabe des Herkunftslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die</i></p>

		<i>Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2019 verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.</i>
17 Abs. 1	Nachdem der Begriff der «einzelnen Stücke» von Rindfleisch insbesondere im Offenverkauf in der Vergangenheit zu Diskussionen Anlass gegeben hat und in Informationsschreiben des BLV aufgenommen wurde, besteht mit dieser Revision die Gelegenheit, einheitliche Definitionen für «einzelnen Stücke» für Rindfleisch, übriges Fleisch und Fisch in Abgrenzung zu «Verkaufseinheiten mit mehreren einzelnen Stücken», vorverpackt und im Offenverkauf (Art. 5 LIV), auf Verordnungsstufe festzuhalten.	Ergänzen Einheitliche Definition des Begriffes « <i>einzelne Stücke</i> »
22	Die fial ist gegen eine Abschaffung dieser erleichterten Informationsvorschrift zu den Nährwerten in der Schweiz. Diese Lösung kann beibehalten werden, ohne dass sich daraus ein Handelshemmnis mit der EU ergeben würde. Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährwerten und werden bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten und Abfällen verbunden. Besonders betroffen sind Etiketten, die in-line bedruckt werden. Die Streichung der Big 5 Nährwerte stellt insbesondere für kleinere KMU, welche nicht unter die Einzelhandelsausnahme fallen (Anhang 9 Ziffer 19), ein Erschwernis dar. Solche Fälle treten beispielsweise auf, wenn ein kleiner Einzelhändler seine Produkte saisonal bei grösseren Retailern platzieren darf. Solche Produkte weisen meist kleine Etiketten auf und der Platz ist sowieso schon beschränkt.	Art. 22 bleibt so bestehen wie er ist.
23	Änderung ist nicht umzusetzen. Siehe Kommentar Art. 22.	Art. 23 bleibt so bestehen wie er ist.
24 Abs. 2	Sollte entgegen des Votums der fial die verkürzte Nährwertdeklaration abgeschafft werden, muss präzisiert werden, wie vernachlässigbare Energiewerte und Nährstoffmengen deklariert werden. Das Aufschlüsseln der Fette und Kohlenhydrate ist in diesem Rahmen nicht notwendig, da es sich so oder so um vernachlässigbare Mengen handelt.	<i>Sind der Energiewert oder die Nährstoffmengen in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie «Enthält geringfügige Menge von ...» ersetzt werden. Hierbei ist die Angabe ausschliesslich des Energiewerts und des Gehaltes an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz zulässig. Diese Angabe muss in unmittelbarer Nähe zu einer allfälligen Nährwertdeklaration stehen.</i>

35 Abs. 5	Die fial begrüsst diese Abänderung. Es ist nicht klar, mit welchem Verfahren der neue Anhang 14a LIV abgeändert werden kann.	
45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist bei einer Umsetzung der Änderungen von Art. 21 - 22 zu kurz.	<i>Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [3 Jahren] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.</i>
Anhang 6	Aus den Erläuterungen geht hervor, dass es sich lediglich um eine Anpassung der Formulierung handelt. Aus Sicht der fial ergibt sich daraus keine Änderung der Rechtspraxis in Bezug auf die Allergen(spuren)kennzeichnung, dies sollte in den Erläuterungen klargestellt werden.	
Anhang 14 Kohlenhydratlösungen	In der EU wird auf den trainierten Erwachsenen abgestellt, da sie die lebensmittelrechtlich relevante Kategorie Sportlernahrung nicht wie die Schweiz spezifizieren. Da nun aber gerade auch untrainierte Personen von der vorteilhaften Wirkung einer exogenen Kohlenhydratversorgung profitieren, ist in den Formulierungen nicht auf den trainierten Erwachsenen abzustellen. Für die Schweiz mit der separaten Kategorie Sportlernahrung ist eine Spezifizierung in dieser Hinsicht nicht nötig.	<p>Vorschlag Formulierung</p> <p>Spalte «Verwendungsbedingungen»: [...] Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen darüber in Kenntnis gesetzt werden, dass die vorteilhafte Wirkung nur bei trainierten Erwachsenen eintritt, die eine intensive (mindestens 65% der VO₂max) und lang anhaltende (mindestens 60 Minuten) körperliche Betätigung absolvieren.</p> <p>Spalte «Einschränkungen / Warnhinweis»: Die Angabe darf nur für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler verwendet werden, die für trainierte Erwachsene bestimmt sind, die sich intensiv und lang anhaltend körperlich betätigen.» Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen darüber in Kenntnis gesetzt werden, dass die vorteilhafte Wirkung nur bei intensiver (mindestens 65% der VO₂max) und langanhaltender (mindestens 60 Minuten) körperlicher Betätigung eintritt.</p>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 1, Bst. e	Die Erweiterung der Begrifflichkeit von Separatorenfleisch auf «mechanisch» getrenntes (Tierart)-Fleisch» ist ausdrücklich zu begrüssen, entspricht sie doch einem schon vor Jahren mit den Bundes- und Kantonsbehörden breit diskutierten Anliegen der Fleischbranche.	-
50 Abs. 4	Der Begriff Käse ist wichtig für die Verkäsungszulage. Das BLW stützt sich bei der Vergabe von Verkäsungszulagen auf die Begriffsbestimmung im Lebensmittelrecht. Die Begriffsbestimmung wird aufgehoben und in Artikel 51 wird prägnanter definiert, welche Zutaten für die Herstellung und Behandlung von Käse verwendet werden dürfen.	Keine
51	Im Vernehmlassungstext werden die 3 Absätze (Käseherstellung, Geschmacksgebung und Pflege) zu zwei Absätzen zusammengefasst. Diese beinhalten die Herstellung und Behandlung von Käse (Abs. 1) sowie was zusätzlich zu Abs.1 noch für die Behandlung von Käse verwendet werden darf. Diese Zusammenführung der Absätze ist prägnant, bringt Klarheit was als Zutat und zur Behandlung zugelassen wird obwohl sie in einzelnen Bereichen enger gefasst wurde als zuvor. Z.B. war im aktuellen Rechtstext (Art. 51 Abs. 2 lit c .) zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie Trester von Bier, Wein oder Most offen definiert. Neu ist diese Behandlung immer noch zugelassen, allerdings ist sie abschliessend. Die Geschmacksgebung zur Behandlung ist neu als Zutat wie auch zur Behandlung in Art. 51 Abs. 1 lit c definiert. Vgl. Antrag zu Art. 51 Abs. 1 lit c	Keine
51 Abs. 1 lit. c	Gewürze und Gewürzzubereitungen sind in der VLpH (SR 817.022.17) Art. 94 und 96 geregelt. In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter , daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen. Zudem fehlen die Speisepilze . Diese zählen nicht zu den Gewürzen oder Küchenkräuter und sind separat in Art. 30 VLpH definiert. Trüffelkäse ist weit verbreitet auf dem Markt und sollten den mit Gewürzen zubereiteten Käse	Gewürze, Gewürzzubereitungen, <i>Küchenkräuter</i> , <i>Speisepilze</i> , <i>verarbeitete Speisepilze</i> sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.

	<p>wie Pfefferkäse gleichgestellt werden. Daher sind die Speisepilze aufzunehmen.</p> <p>Gewürzzubereitungen sind gemäss Art. 96 Abs. 1 VLpH definiert und sind sowohl Mischungen von Gewürzen oder Küchenkräuter. Daher müssen Kräuterzubereitungen (bzw. gemäss nebenstehendem Antrag Küchenkräuter) nicht mehr separat erwähnt werden.</p> <p>Analog zu den Gewürzzubereitungen sollten bei den Speisepilzen auch Speisepilzzubereitungen zugelassen werden. Diese sind aber gesetzlich nicht geregelt. Das Analoge zu den Gewürzzubereitungen sind daher die in Art. 30 Abs. 2 definierten verarbeiteten Speisepilze.</p> <p>Entsprechend sollte die Vorschrift wie folgt ergänzt/abgeändert werden:</p>	
51 Abs. 2 lit. b	<p>Der erwähnte Ausdruck "Sauer" ist nicht mehr zeitgemäss und kaum jemand kennt den Begriff in der Käsertechnik. Früher war mit "Sauer" gesäuerte Sirte gemeint gewesen. Daher kann dieser Ausdruck ersatzlos gestrichen werden. Zusätzlich macht die Unterscheidung von gesäuerter Magersirte und gesäuerter Sirte keinen Sinn. Diese Ausdrücke können zusammengefasst und sollten sinnvollerweise in dem bereits in Art. 50 definierten Begriff Molke dargestellt werden.</p>	<p>Joghurt und gesäuerte Magersirte beziehungsweise gesäuerte Sirte oder Sauer Molke</p>
52 Abs. 2 lit. a – d	<p><i>Gewünscht werden überlappende Festigkeitsstufen:</i></p> <p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.</p>	<p>a. extra-hart bis 500 g/kg;</p> <p>b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg;</p> <p>c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650 g/kg;</p> <p>d. weich mehr als 650 630 g/kg</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Die Neuerungen der Pflanzenliste wurden ausführlich geprüft. Die Pflanzenliste wird grundsätzlich im Sinne der Rechtssicherheit positiv wahrgenommen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
---------	-------------------------	---

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungenin

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
8b	Eine Übergangsfrist von 1 Jahr ist für die Einführung des neuen Richtwerts für Acrylamid für Pommes frites genussfertig nicht einhaltbar. Hier sind aufwendige Teststudien in der Praxis erforderlich, die insbesondere die Einhaltung im Zustand «genussfertig» belegen.	Übergangsfrist 2 Jahre
Anhang 11	<p>Der Acrylamidgehalt kann von den Lebensmittelunternehmern insbesondere bis zur Abgabe an den Konsumenten kontrolliert werden. Pommes frites werden vor allem tiefgekühlt und nicht genussfertig in den Verkehr gebracht. Mit diesem Richtwert wird den Unternehmern auch die Verantwortung für die Verarbeitung/Zubereitung durch den Abnehmer/Konsumenten übertragen.</p> <p>Die Einhaltung dieser neuen Vorgaben ist in der Praxis nicht umsetzbar und wird nicht unterstützt.</p> <p>Die Ergebnisse der beiden als Quelle angegebenen Studien decken sich nicht mit den Erfahrungswerten der Lebensmittelindustrie unter Berücksichtigung aller Einflussfaktoren. Die Studien kommen zum Schluss, dass unter Idealbedingungen der tiefere Richtwert eingehalten werden kann. Dem ist folgendes entgegenzuhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die beschriebenen Massnahmen zur Reduzierung von Acrylamid (Sortenwahl, korrekte Lagerung, Blanchieren, Vortrocknen, kurze Frittierzeit, definierte Endzubereitung) werden in der Industrie standardmässig umgesetzt (gemäss Acrylamide Toolbox 2019 von Food-Drink Europe und CIAA Acrylamide Toolbox 2007). - Die Praxis zeigt, dass Resultate aus Küchenversuchen bsp. Blanchieren mit Heisswasser aus dem Wasserhahn (wie in der zitierten Studie) in einem industriellen Scale – up nicht reproduzierbar sind. In der Praxis wirksame Massnahmen sind in der Acrylamidtoolbox beschrieben und Stand der Technik. - In der Studie werden Produkte für die Fritteuse wie auch für den Backofen als gleich kritisch bewertet. Dieses Ergebnis ist insbesondere aufgrund der 	<p><i>Acrylamid</i> <i>Acrylamid</i> <i>200 mcg/Acrylamid-Pommes-frites</i> <i>genussfertig</i></p>

	<p>unterschiedlichen Einflussfaktoren nicht nachvollziehbar. Im Backofen sind die Unterschiede in der Bräunung sehr viel grösser.</p> <ul style="list-style-type: none">- Neuere breiter abgestützte Quellen aus 2015 zeigen dass der vorgeschlagene Richtwert europaweit im Mittel nicht erreicht wird. (Scientific Opinion on acrylamide in food (wiley.com)).- Die Resultate der Studie zeigen, dass die Bemühungen der Schweizer Kartoffelverarbeiter die Anforderungen der EU bereits seit 10 Jahren übertreffen. Aktuellere Zahlen aus der Schweiz wurden nicht publiziert.- Die Verarbeiter können den entscheidenden Schritt in der Acrylamidbildung, nämlich die Endzubereitung nicht beeinflussen. Es ist unmöglich, eine Zubereitungsempfehlung zu geben, die Temperatur und Zeit für alle möglichen Geräte auf dem Markt (Fritteuse, Backofen) berücksichtigen kann, um den Richtwert zu garantieren.- Eine Falschanwendung oder Nicht-Beachtung der Zubereitungsempfehlungen darf nicht zu Lasten der Industrie gehen.	
--	--	--

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassung der Sachbezeichnung für Nahrungsergänzungsmittel in Art. 3 Abs. 1 VNEM an die Anforderungen der EU-Richtlinie wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
3 Abs. 4 lit. b	<p>In den Erläuterungen wird erwähnt, dass die Höchstmengen für sonstige Stoffe auf dem Gesundheitsschutz beruhen. Dies ist aus Sicht der fial nicht abschliessend korrekt, da das neue Höchstmengenkonzept lediglich für Vitamine und Mineralstoffe (fast) einheitlich umgesetzt wurde. Bei den sonstigen Stoffen liegt keine umfassende Sicherheitsbewertung (Bestimmung eines RE=UL-BA) vor. Hier sind die Höchstmengen nach den Erläuterungen des BLV «historisch verankert und durch die frühere Bewilligungspflicht entstanden». Eine umfassende, aktuelle Sicherheitsbewertung, wie diese für Vitamine und Mineralstoffe vorgenommen wurde, liegt nicht vor. Dies sollte in den Erläuterungen richtig gestellt werden.</p> <p>Es ist damit korrekt, dass eine signifikante Menge der sonstigen Stoffe nicht durch das Erreichen eines Prozentsatzes der Höchstmenge festgelegt werden kann – sondern vielmehr die physiologische Wirkung massgebend sein muss. Die Änderung ist daher zu begrüssen.</p> <p>Der Nachweis, «dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt», wird sich in der Praxis beweisen müssen. In jedem Fall sollte dieser vorliegen, wenn es sich um eine Mindestmenge für eine zulässige nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe handelt.</p>	

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Die fial nimmt zustimmend zur Kenntnis, dass ein Regelungsbedarf für die Produktkategorie «Lebensmittel für Sportler/innen» weiterhin besteht. Die Eigenheit dieser Produkte verlangt nach zweckspezifischen Regelungen, welche den Ernährungsbedarf dieser Personengruppe berücksichtigen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Gemäss den Erläuterungen sollen die neuen Pflichthinweise in Anlehnung an die Vorschriften für Nahrungsergänzungsmittel jetzt auch für Lebensmittel für Sportler/innen eingeführt werden, die in konzentrierter Form als Dragées vertrieben werden und damit mit dem Konsum von Nahrungsergänzungsmitteln vergleichbar sind. Eine derartige Beschränkung der Regelung auf die Produktform «Dragées» ergibt sich aus dem Vorschlag zum Verordnungstext aber nicht. Sie wäre auch nicht gerechtfertigt, da nicht klar ist, was "Dragées" sind.</p> <p>Damit würden die neuen Pflichthinweise für alle Arten von Lebensmitteln für Sportler/innen gelten, insbesondere auch Getränke. Der vorgesehene beschränkte Verzehr gemessen an einer «empfohlenen täglichen Verzehrsmenge» macht aber für Lebensmittel für Sportler/innen in Abgrenzung zu Nahrungsergänzungsmitteln keinen Sinn. Lebensmittel für Sportler/innen dienen der Versorgung mit Nährstoffen für einen besonderen Ernährungsbedarf. Dazu sind je nach Einsatzdauer und -zweck verschiedene Verzehrsmengen empfehlenswert, eine Ausrichtung am Tagesbedarf ist nicht zweckentsprechend. Bei LM für Sportler/innen kann nur eine Verzehrempfehlung angegeben werden. Die tatsächliche und zweckmässige Tagesdosis ist bei LM für Sportler/innen Aktivitäts- und Körpergewichts-abhängig (Bsp. Sportgetränke mit aktivitätsdauer-abhängiger Einnahme/Dosierung, Proteinpräparate).</p> <p>Der beschränkende Hinweis wäre auch widersprüchlich zu den neuen zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben für Sportgetränke in Anhang 14 LIV («zwischen 30-90 g Kohlenhydrate pro Stunde liefern»).</p>	<p>^{4bis} <i>Zusätzlich zu den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 LIV ist anzugeben: a. eine Verzehrsempfehlung die empfohlene tägliche Verzehrsmenge in Portionen des Erzeugnisses; b. ein Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten; b. ein Hinweis, dass die Produkte ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind.</i></p>

	<p>Aufgrund des Fehlens von Rechtsvorschriften für Lebensmittel für Sportler:innen in der EU sind derzeit für die Schweiz und die EU unterschiedliche Anpassungen bei der Formulierung und Vermarktung von Produkten erforderlich. Die zusätzlichen Warnhinweise würden die Schwierigkeiten beim Export dieser Produkte verschärfen und/oder die Verpackungskosten erhöhen.</p> <p>Die neue Pflichtangabe, dass die Produkte ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind, wird unterstützt. Sie wird bei den meisten Produkten auf dem Schweizer Markt bereits heute angegeben.</p>	
40 Abs. 4 ^{quater}	<p>Die Möglichkeit, für einen Verweis auf enthaltene sonstige Stoffe bei entsprechender Evidenz von den erforderlichen 15% der Höchstmenge abzuweichen, wird begrüsst. Für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler ist diese evidenzbasierte Abweichung unbedingt auch für Vitamine und Mineralstoffe erforderlich. Diese Produkte sind für den Einsatz in spezifischen Leistungssituationen konzipiert. Typisch sind Elektrolytprodukte zum Schweissersatz. Diese enthalten Mineralstoffe unter 5% NRV, sind jedoch zweckbestimmt und für die Verwendung als Lebensmittel für Sportler/innen sinnvoll. Grundsätzlich wird die Zusammensetzung von Lebensmitteln für Sportler/innen eben nicht am Tagesbedarf ausgerichtet, sondern an der jeweiligen sportlichen Aktivität und Dauer derselben.</p> <p>Art. 40 Abs. 4^{quater} sollte entsprechen ergänzt werden</p>	<p>Art. 40 4^{quater} <i>Für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b erfolgt ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein:</i></p> <p><i>a. bei Vitamine und Mineralstoffe: mindestens 15 % der Zufuhr der Referenzmenge gemäss Anhang 10 Teil A LIV;</i></p> <p><i>b. bei sonstigen Stoffen: mindestens 15 % der Höchstmenge gemäss Anhang 11;</i></p> <p><i>c. von lit. a. und b. kann abgewichen werden, wenn der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die unter Berücksichtigung der Verzehrsempfehlungen nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen geeignet ist, eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung zu erzielen.</i></p>
42b Abs. 2	<p>Die Bestimmungen betreffend die freiwillige Information über die Osmolarität von Getränken sind neu in der LIV anstatt in der Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) geregelt. Somit ist diese freiwillige Information auch für andere Getränke als für Getränke für Sportlerinnen und Sportler möglich, sofern die Anforderungen erfüllt sind (Art. 42b Abs. 1 E-LIV). Auf alkoholischen wie auch auf coffeinhaltigen Getränken sollen diese Angaben jedoch nicht zulässig (Art. 42b Abs. 2 E-LIV) sein.</p> <p>Das würde bedeuten, dass auf coffeinhaltigen Getränken für Sportler:innen keine Angabe isoton/hypoton mehr möglich ist. Die</p>	<p>Die Information ist nicht zulässig auf alkoholischen Getränken nach Artikel 61 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Getränke sowie auf coffeinhaltigen Getränken nach Artikel 37 der Verordnung des EDI über Getränke.</p>

	Abänderung dieses Stand heute wurde nicht begründet. Es gibt keine wissenschaftlichen Belege dafür, dass eine Bezeichnung als isoton/hypoton für ein koffeinhaltiges Getränk gesundheitsschädlich oder irreführend sein könnte.	
Anhang 2 und Anhang 3	Mit der Verordnung EU 2022/519, sowie EU 2023/067 wurde die Verordnung EU 2016/127 erneut ergänzt und weitere Proteinanforderungen für Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die aus Proteinhydrolysaten hergestellt wird, geregelt. Dies sollte auch in der Schweiz ergänzt werden.	Daten aus EU 2022/519 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32022R0519 und EU 2023/067 übernehmen
Anhang 10	Mit der Verordnung EU 2022/2182 werden die Anforderungen an Lipid und Magnesium in Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung (EU 2017/1798) angepasst. Die Verordnung trat am 29. November 2022 in Kraft. Mit der Verordnung wird der Mindestbedarf an Linolsäuren aufgehoben, der Mindestgehalt an Alpha-Linolensäure gesenkt und der Höchstgehalt an Magnesium erhöht. Dies sollte auch in der Schweiz ergänzt werden.	Daten aus EU 2022/2182 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32022R2182&qid=1674302100280 übernehmen
Anhang 11 Ziff. 2.1 Aminosäuren	Die neuen Höchstmengen werden positiv zur Kenntnis genommen. Da in der BfR-Stellungnahme 052/2019 präzisiert wird, dass die Orientierungswerte für die isolierte Zufuhr der verzweigtkettigen Aminosäuren (einzeln oder kombiniert) gelten, die täglich zusätzlich zur Nahrung aufgenommen werden können, sollte für die Ziff. 2.1. «Aminosäuren» präzisiert werden, dass diese Höchstmengen für zugesetzte Aminosäuren gelten.	

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
38 Abs. 1	Ein Konflikt mit den festgelegten Tagesrationen in Anhang 7 VZVM sollte vermieden werden. Für Energydrinks sind dort 500 ml als Tagesration angegeben, wobei in Fussnote 32 geregelt ist: <i>Abweichungen sind möglich, wenn der Hersteller diese ernährungsphysiologisch begründen kann.</i> Der neue Art. 38 Abs. 1 lit. a ermöglicht jetzt für Energydrinks eine Erleichterung zur Festlegung der Tagesration, die grundsätzlich begrüsst wird. Die Möglichkeit sollte klarer formuliert werden.	¹ <i>Der Coffeingehalt darf 160 mg/Tagesration nicht überschreiten, wobei unter Tagesration zu verstehen ist:</i> <i>a. Tagesration, die in der Kennzeichnung angegeben wird;</i> <i>a. b. falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM).</i> <i>b. In der Kennzeichnung ersichtliche, davon abweichende Tagesration.</i>
58 Abs. 4	Die Anpassung wird begrüsst	

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
20	<p>Im Zusammenhang mit recyceltem Kunststoff wird auf die alte VO (EU) Nr. 282/2008 verwiesen, diese wurde am 15. September 2022 durch die Verordnung 2022/1616 aufgehoben.</p> <p>Der Bezug in diesem Artikel sollte auf die VO 2022/1616 angepasst werden.</p>	<p>Neben den in Artikel 15 geforderten Angaben enthält die Konformitätserklärung folgende Angaben:</p> <p>a. für recycelten Kunststoff: eine Erklärung, dass:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Recyclingverfahren zugelassen wurde, sei es vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), mit Angabe der Bewilligungsnummer, oder von der Europäischen Kommission, mit Angabe der Nummer im Gemeinschaftsregister der zugelassenen Recyclingverfahren im Sinne von Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 282/2008 (EU 2022/1616), 2. das Kunststoff-Ausgangsmaterial, das Recyclingverfahren und der recycelte Kunststoff den Spezifikationen entsprechen, für die die Zulassung erteilt wurde, 3. ein Qualitätssicherungssystem gemäss dem 3. Abschnitt und den detaillierten Vorschriften in Anhang 5 eingerichtet wurde; <p>b. für Bedarfsgegenstände aus recyceltem Kunststoff: eine Erklärung, dass das Recyclingverfahren zugelassen wurde, sei es vom BLV, mit Angabe der Bewilligungsnummer, oder von der Europäischen Kommission, mit Angabe der Nummer im Gemeinschaftsregister der zugelassenen Recyclingverfahren im Sinne von Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 282/2008 (EU 2022/1616).</p>
35 lit c	<p>Die Tatsache, dass es keine Liste von B-Stoffen mehr gibt, ist ein Informationsverlust für den Endbenutzer und ein Systemwechsel. Bis dato war es eine Positivliste. Neu sind weitere Druckfarben möglich.</p> <p>Es stellen sich die folgenden Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muss der Druckfarbenlieferant die B-Stoffe in der Konformitätserklärung, die verpflichtend sein wird, auflisten? 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Wird die Druckerei aufgefordert, die Informationen mit dem Nutzer zu teilen? <p>Es muss in den Vorschriften, entweder in der LGV oder in der Bedarfsgegenständeverordnung präzisiert werden, dass alle Stoffe, die in der Zusammensetzung der Druckfarben verwendet werden, in der Konformitätserklärung oder LoC (list of composition) aufgeführt sein müssen.</p> <p>Weitere Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darf unter der Annahme, dass es sich um unbeabsichtigt vorhandene Stoffe (NIAS) handelt, deren Risiko gemäss SR 817.023.21 Art. 11, Absatz 3 bewertet werden und so der DNEL nach ECHA oder das TTC-Konzept verwendet werden? - Nachweisgrenze vs LIMIT: "sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt sind, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg." Generell sollten die in einer Verordnung festgelegten Grenzwerte analytisch feststellbar sein. Wie wird dieser allgemeine Hinweis begründet? - Es muss eigentlich bewiesen werden, dass die Substanzen bei einer Migrationsanalyse wirklich aus der Druckfarbe kommen und nicht aus weiteren Schichten des Materials 	
35a Abs. 2	Auf allen Vermarktungsstufen, ausser dem Detailhandel, ist eine Konformitätserklärung beizufügen. Dies ist für alle Beteiligten in der Lieferkette eine Umstellung und benötigt Zeit. Daher sollte eine genügend lange Übergangsfrist gewährleistet werden, um die Daten erfassen zu können und in Form einer Konformitätserklärung weiterzugeben. Siehe auch Kommentar zu Art. 49 lit. a LGV.	Übergangsfrist mindestens 4 Jahre
Anhang 9 2.2.5	Die Analysemethode ist nicht immer für die Verwendungsbedingungen von Silikonen geeignet. Die vier Stunden bei 200°C können das Silikon zerstören.	Zeit und Temperatur können je nach Anwendungsbedingungen angepasst werden, wie dies auch bei Migrationsanalysen der Fall ist (Anhang 4, 2.3.1).

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 14 Abs 6	Branchenmitglieder haben sich in der Vergangenheit für die Aufhebung der 48-Stunden-Regel stark engagiert. Auch ohne diese Regelung wäre die Lebensmittelsicherheit sichergestellt, liegt diese doch in der Verantwortung der Milchverarbeiter. Branchenmitglieder unterstützt daher im Grundsatz die vorgeschlagene Aufhebung von Art. 14 Absatz 6. Es ist bekannt, dass sich gewisse bäuerliche Organisationen stark gegen die geplante Deregulierung einsetzen. Entpuppt sich der Widerstand als zu gross, so muss zumindest eine Flexibilisierung der heutigen 48-Stunden-Regel sichergestellt werden, so dass die wirtschaftlichen Realitäten abgebildet werden (Roboterbetriebe, Schaf- und Ziegenmilch).	Ersatzlose Streichung von Art. 14 Absatz 6. Allenfalls neuer Art. 14 Absatz 1 ^{bis} "Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag geliefert werden" bei zu starkem Widerstand aus der Branche.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang	<p>Im Anhang fehlt die im BBL 2021 2343 vom 12.10.2021 veröffentlichte Allgemeinverfügung Nr. 301159 mit der das Inverkehrbringen der gerösteten Samen von <i>Dipteryx alata</i> Vogel (Baru Nuss) als neuartiges traditionelles Lebensmittel bewilligt wird. Dieses Lebensmittel ist in der Unionsliste der EU DVO 2017/2470, Stand 29.08.2022, nicht aufgeführt.</p> <p>Der Eintrag zu den Chiasamen ist zu löschen, da er nicht identisch ist mit der Fassung in der Unionsliste der EU VO 2017/2470, Stand 29.08.2022. So ist ein allgemeiner Höchstgehalt einer Tagesportion von 15 g definiert. In der Unionsliste sind Höchstgehalte nur für Broterzeugnisse, Backwaren, Frühstückscerealien und sterilisierte Fertiggerichte definiert</p>	<p>Ergänzung</p> <p><i>Geröstete Samen von Dipteryx alata gemäss Allgemeinverfügung Nr. 301159</i></p> <p><i>Chiasamen (Salvia hispanica)</i></p>

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Vorgaben zur Regelung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist im Sinne der gleichlangen Spiesse klar zu begrüßen. Wir erwarten eine konsequente Umsetzung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	
Anhang 4	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen.</p>	

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
12 Abs. 8	Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe nur für Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll.	<i>Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, die zur Verarbeitung, Handhabung, ...</i>
25	Diese Möglichkeit wird grundsätzlich begrüsst. In der Umsetzung stellen sich aber die folgenden Fragen: <ul style="list-style-type: none"> - Die Umsetzbarkeit des Offenverkaufs von Lebensmitteln ist unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit (Schutz vor Fremdkörper, Mikrobiologie) und auch der Lebensmittelqualität (Schutz vor Austrocknen) und weiterer nicht genauer definierter negativen Beeinflussung fraglich bei "schüttgutähnlichen" Produkten (TK-Gemüse, Kartoffelprodukte). - Ebenso ist die Logistik und Lagerung von unverpackten Tiefkühlprodukten nicht gelöst. Sowohl bei Produzenten als auch bei Konsumenten. 	
27 Abs. 2 Bst. F	Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit dürfte nicht nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs gelten. Es kann somit einfach auf Artikel 83 LGV verwiesen werden.	<i>Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäss Artikel 83 Absatz 3 und 4 der Verordnung über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (LGV) bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs.</i>
41 Abs. 5	Warum soll diese Vorschrift nur für "zubereitete frische Fischereierzeugnisse" gelten und nicht allgemein für "frische Fischereierzeugnisse"?	<i>Behältnisse für den Transport, den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen, die in Eis gelagert werden, ...</i>
54 Abs. 3	In der EU ist seit dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft. Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt. Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren. Siehe https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32022R2258&from=EN	Sie dürfen längstens während 24 8 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen die Erweiterung der Liste der tolerierten Materialien von 8 auf 36 GVO Sorten (Anhang 2).
Im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen, ist es wünschenswert, dass diese Liste so rasch wie möglich alle 80 heute in der EU bewilligten Sorten umfasst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	Die Liste sollte logischer sortiert werden.	Alphanumerische Sortierung
Anhang 3	Aktuell existieren 2 Listen mit zugelassene GVO Erzeugnissen: Anhang 3 der VGVL, sowie die Liste auf der BLV Homepage unter dem Thema "Bewilligungen und Meldungen": Bewilligungen für GVO-Erzeugnisse . Bitte die beiden Listen zusammenfügen und nach Kategorien ordnen.	Ergänzung des Anhangs 3 mit der Liste Bewilligungen für GVO-Erzeugnisse und Ordnung nach Kategorien von Erzeugnissen (z.B. Nutzpflanzen, Enzyme, Vitamine, andere Erzeugnisse).

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Joachim N. Butz
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Freaktal Farmers
Adresse, Ort : Kapellenweg 3
Kontaktperson : Joachim N. Butz
Telefon : 079 202 7801
E-Mail : Jbutz@bluewin.ch
Datum : 13.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : FROMARTE – Genossenschaft der Schweizer Käsespezialisten
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : FROMARTE
Adresse, Ort : Gurtengasse 6, Postfach, 2405, 3011 Bern
Kontaktperson : Jacques Gygax / Stefan Truttmann
Telefon : 031 390 33 33
E-Mail : jacques.gygax@fromarte.ch / stefan.truttmann@fromarte.ch
Datum : 18.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	11
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	12
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	14
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	17
13	EDI: Getränkeverordnung	18
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	19
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	20
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	21
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	22
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	23
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	24
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	25
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.....	26
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	28
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	29

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen für die Gelegenheit, zur Revision des Lebensmittel-Verordnungsrechts 2022/23 im Rahmen des Revisionspakets «Stretto 4» Stellung nehmen zu können. FROMARTE vertritt als Dachverband 500 gewerbliche Käsereien. In unserer Stellungnahme zu dieser Vorlage beschränken wir uns deshalb auf die für die Milchbranche relevanten Aspekte. Die Notwendigkeit zur Weiterentwicklung des Schweizer Lebensmittelrechts ist unbestritten.

Folgende Punkte sind aus unserer Sicht wichtig:

- Milchprüfungsverordnung: Diese Änderungen sind wichtig, damit die Milchprüfung weiterhin durchgeführt werden kann, diese in der Branche abgestützt ist und die Restfinanzierung sichergestellt ist. Wir beantragen, die von der Milchbranche abgestimmten Anträge bei der Milchprüfungsverordnung umzusetzen.
- Lebensmittelinformationsverordnung: Der Täuschungsschutz muss generell verbessert werden, insbesondere hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung. Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt und beworben werden, sind so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Alternativen zu Käse (vegane Alternativen, Mischformen), die beispielsweise keine oder nur teilweise Milch enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche, Anlehnungen oder Bezüge zu Käse schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken.
Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumentinnen und Konsumenten dürfen hinsichtlich Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Lebensmittel tierischer Herkunft: Bei Käse sollen die Zutaten wie bisher eingesetzt werden können, und die Fettgehaltsstufen und Festigkeitsstufen sind neu überlappend festzulegen.
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Bergland- und Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.
- Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion: Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden.

Wir danken für Ihre Kenntnisnahme und die Berücksichtigung unserer Anliegen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wie bereits bei früheren Vernehmlassungen angesprochen erachten wir Verweise auf gesetzgebende Texte ausserhalb der Schweizer Gesetzgebung wie das EU-Recht bzw. den Codex Alimentarius als ungeeignet. Hier fordern wir, dass die für die Schweiz relevanten Vorgaben in den hiesigen gesetzlichen Grundlagen explizit konkretisiert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	FROMARTE begrüsst, dass der Begriff der "Umverteilung von Lebensmitteln" in der LGV eingeführt wird und damit die rechtliche Grundlage für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen wird. Der Begriff "unbedenklich" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	Antrag 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Mit der Formulierung «können» kann die Möglichkeit der vereinfachten Allergenangabe auch dahingehend verstanden werden, dass eine Allergenangabe für gemeinnützige steuerbefreite Organisationen gar nicht notwendig ist.	Überprüfen

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

FROMARTE unterstützt die Forderung der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP und lehnt die Umsetzung der Motion 18.4411 in der vorgeschlagenen Form ab: Der Bundesrat wird gebeten, im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung einen neuen Vorschlag anstelle von Art. 22a LMVV auszuarbeiten. Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) stellte fest, dass die vorgeschlagene Lösung zu einem ineffizienten Kontrollsystem führt, das durch die Einschaltung zweier Kontrollinstanzen (einer privaten und einer kantonalen) unnötig verkompliziert wird und kostspielige Doppelspurigkeit erzeugt. Aus diesem Grund wird der Bundesrat gebeten, im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung einen neuen Vorschlag auszuarbeiten.

Nach Anhörung von Mitgliedern des VKCS, Vertretern des BLV und des BLW schlägt die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP vor, in der Verordnung 910.12 über GUB und GGA im Abschnitt 4 Kontrolle und Vollzug, Artikel 18 einen neuen Absatz 2 einzuführen. Dieser soll Gruppierungen, die es wünschen, ermöglichen, den Umfang der von einer Zertifizierungsstelle durchgeführten Kontrollen auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, verarbeiten, verpacken oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeiter) oder für ihre eigenen Produkte als Zutat verwenden (Veredlungsbetriebe).

Diese Lösung bringt folgende Vorteile:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Aus den in den allgemeinen Bemerkungen genannten Gründen ist dieser Artikel nicht mehr relevant.	Streichen
Art. 22a	Aus den in den allgemeinen Bemerkungen genannten Gründen ist dieser Artikel nicht mehr relevant.	Streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

FROMARTE unterstützt die Position der BO Milch: Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation der Milchbranche und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisationen der Produzenten und der Verwerter. Die Milchbranche hat sich zudem auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3		<p>² Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten- und Verwerterorganisationen) sind ist für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.</p>
Art. 5		<p>² Die Dachorganisation der Milchbranche bezeichnet Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.</p>
Art. 6	<p>Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten.</p> <p>Abs. 2 Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).</p>	<p>¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse den Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).</p>
Art. 7		<p>⁴ Die Bearbeitungs- und Einsichtsrechte des BLV, des BLW und der kantonalen Vollzugsbehörden in Bezug auf die Prüfungsdaten richten sich nach der Verordnung vom 27. April 2022¹⁰ über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette.</p>

		<p>² Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.</p>
Art. 8		<p>Die Dachorganisation der Milchbranche sowie einzelne Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.</p>
Art. 9	<p>Begriffe klären. Klarere Formulierung</p>	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer, bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>⁴ Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso des Restbetrages und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern sowie den Verarbeiterinnen und Verarbeitern ein.</p>
Art. 11		<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p>

		<p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	<p>Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten. ¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein. ² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
Art. 13		<p>Art. 13 Aufgaben der Agroscope ¹ Die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Agroscope hat im Zusammenhang mit den Prüflaboratorien folgende Aufgaben: a. Sie schlägt dem BLV die Prüfverfahren vor. b. Sie führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 Absatz 1 durch. c. Sie sorgt für die Koordination zwischen den beteiligten Laboratorien. d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung ² Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird Agroscope durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert.</p>

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Er muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden. Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird.

Alternativen zu Käse (vegane Alternativen, Mischformen), die beispielsweise keine oder nur teilweise Milch enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche, Anlehnungen oder Bezüge zu Käse schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Konkret fordern wir ein Verbot der Verwendung des Begriffs «laktosefrei» für vegane Milchersatzprodukte.

Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Wir verweisen auf die Arbeiten von Dr. Paolo Colombani. (Swissmilk Symposium. Berner Kursaal, 29. August 2022)

FROMARTE begrüsst die grössere Transparenz über die Herkunft von Lebensmitteln insb. der primären Zutaten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 22	Diese Änderung ist unnötig. Da diese Lösung ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden kann, ist von der vorgeschlagenen Änderung abzusehen. Aus unserer Sicht stellen die Big-5 eine Erleichterung für kleinere Betriebe dar, da diese Deklaration einen geringeren Aufwand erfordert. Die Big-5 geben eine gute Information zu den Nährwerten und werden meist bei kleinen Etiketten aufgedruckt.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen
Art. 42	Präzisierung bei der Verwendung des Begriffs «laktosefrei» zur Verhinderung von Täuschung des Konsumenten.	Der Begriff «laktosefrei» darf nur bei Produkten verwendet werden, die ursprünglich Laktose enthalten haben.

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

FROMARTE begrüsst die Neuregelungen hinsichtlich Aromen und Zutaten bei der Herstellung von Käse und der Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisationstemperatur bei Butter und Milchstreichfetten, verlangt aber, dass die Fettgehalts- und Festigkeitsstufen beim Käse angepasst werden. Die Auswirkung von fixen Festigkeitsstufen wie sie in Art. 52 VLtH für Extrahart-, Hart-, Halbhart und Weichkäse definiert sind, kommt besonders bei zerkleinertem Käse (Würfel, gerieben, Rollen, Scheiben oder Rosetten) zum Tragen. Durch das Zerkleinern von Käse vergrössert sich die Oberfläche. Auf Grund der grösseren Oberfläche verdunstet auch bei fachgerechter und gekühlter Lagerung mehr Wasser als bei grossen Käsestücken, weil die Oberfläche bei grossen Käsestücken im Vergleich zu zerkleinertem Käse, kleiner ist. Liegt die Festigkeitsstufe nahe bei einer Festigkeitsgrenze, kann je nach der Form bzw. Oberfläche der Käsestücke während der Lagerung die Festigkeitsstufe ändern. Dies ist zum Beispiel beim Tête de Moine AOP der Fall. Die Festigkeitsstufen hängen von der Abgabeform ab. Werden Rosetten geschnitten, entspricht die Festigkeitsstufe einem «Hartkäse» und bei einem Laib entspricht die Festigkeitsstufe einem «Halbhartkäse». Ein ähnlicher Effekt ist bei der unterschiedlich langen Reifung von Käse der Fall. Bei länger gereiftem Käse verdunstet mehr Wasser als bei kürzerer Reifungsdauer.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 51	<p>In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter, daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt, sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen.</p> <p>Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse. Sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.</p>	<p>Herstellung und Behandlung von Käse</p> <p>¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Küchenkräuter und -zubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. d. weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze <p>² Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Wasser; b. Joghurt und gesäuerte Magersirte beziehungsweise gesäuerte Sirte oder Sauer; c. pflanzliche Öle;

		d. Spirituosen nach den Artikeln 122–149 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Getränke, sowie Wein, Obstwein oder Essig; e. Trester von Bier, Wein oder Most; f. das Räuchern.
Art. 52 Abs. 1 Bst. a-g	<p>Bei Käse sind die Fettgehaltsstufen in der Trockenmasse (Fett i.T.) beim Vollfettkäse neu überlappend festzulegen.</p> <p>Aufgrund der saisonalen Schwankungen bei der Milchproduktion im Berggebiet und auf den Alpen variieren die Fettgehalte bei der Milch sehr stark. In den Sommer- und Herbstmonaten steigt der Fettgehalt der Milch und die maximale Fettgehaltsstufe wird beim Vollfettkäse saisonal überschritten. Der Zuchtfortschritt der letzten Jahre hat bewirkt, dass der natürliche Fettgehalt der Milch gestiegen ist.</p> <p>Eine Einstellung des Fettgehalts ist in kleinen Berg- und Alpkäsereien oftmals schwierig, da hierzu die notwendigen Infrastrukturen oftmals nicht vorhanden sind und eine Verwertung des anfallenden Rahms sich wirtschaftlich nicht lohnt. Ohne, dass bei der Käseproduktion etwas verändert wird, müsste der Käse aufgrund des saisonal unterschiedlichen Fettgehalts unterschiedlich deklariert werden. Dies wäre für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.</p>	<p>Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg b. Rahmkäse 550 – 649 g/kg c. Vollfettkäse 450 – 549 558 g/kg d. Dreiviertelfettkäse 350 – 449 g/kg e. Halbfettkäse 250 – 349 g/kg f. Viertelfettkäse 150 – 249 g/kg g. Magerkäse weniger als 150 g/kg
Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	<p>Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden.</p> <p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel).</p> <p>Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.</p> <p>Daher wird eine kleine Überschneidung der Festigkeitsstufen gewünscht, um die Problematik zu entschärfen. In anderen Ländern, wie z.B. Deutschland, sind überlappende Festigkeitsstufen seit jeher geregelt, die Anwendung in der Praxis funktioniert gut</p>	<p>Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540 560 g/kg; c. halbhart mehr als 540 500 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.
Art. 75	Wir begrüssen die neue Definition.	

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

FROMARTE begrüsst, dass zur Herstellung von Eierlikör Milch und Milchprodukte explizit zugelassen werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14 Abs. 6	Um bei der Milchsammlung zum Beispiel bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten mehr Flexibilität zu haben, beantragen wir hier eine neue Formulierung.	⁶ Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden.
Art.14, Abs 7	Wir begrüßen den Vorschlag der SAB, die Milchlagerbedingungen gemäss EU-Recht zu flexibilisieren. In gewissen Fällen soll eine längere Lagerdauer bei Temperaturen > 8°C möglich sein. Diese Flexibilisierung ist insbesondere in der Herstellung von Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch wichtig, um Milch zwecks Ausgleich der täglichen Milchmengen auf den nächsten Tag überstellen zu können, ohne deren Labgerinnungsfähigkeit durch Kaltlagerung (< 8 °C) zu beeinträchtigen. Mit produktspezifischen und risikogerechten Temperatur/Zeit-Vorgaben kann die Lebensmittelsicherheit auf wissenschaftlicher Basis gewährleistet werden. Diese Vorgaben können in den Branchenleitlinien abgebildet werden. Durch Verzicht auf die Kaltlagerung wird die Käseausbeute nicht vermindert, was Ressourcen spart, die Umwelt schont und die Nachhaltigkeit fördert.	7-Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten. Neuer Textvorschlag: 7 Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter können abweichende Kühltemperaturen festlegen, wenn aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist.
Art. 16 Abs. 3	Anpassung auf zweitägiges Ablieferungsintervall	... ausgenommen von der täglichen Reinigung sind Behälter und Tanks bei zweitägigem nicht täglichem Ablieferungsintervall.
Anhang 1	Das Verbot der Verfütterung von Lauch und Zwiebelgewächsen wurde aufgehoben. Bei Käsereimilch für Rohmilchkäse muss jedoch gewährleistet sein, dass keine Geruchskontamination entsteht.	Ziff. 1 Verbotene Futtermittel, elfter Spiegelstrich "Lauch- und Zwiebelgewächse (Allioideae)" soll nicht aufgehoben werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12, Abs. 8	<p>Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe zur Eindämmung der Verbreitung von Allergenen über Ausrüstungen und Transportbehälter nur für solche mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll.</p> <p>Im Sinne des Pragmatismus ist zu begrüßen, dass im Rahmen der guten Hygienepraxis der Nachweis der Reinigung bzw. der visuellen Überprüfung des Vorhandenseins von Reststoffen / -erzeugnissen für die Nichttrennung von Ausrüstungen und Transportbehälter weiterhin ermöglicht wird.</p>	<p>Antrag: Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, die zur Verarbeitung, Handhabung, ...</p>
Art. 25, Abs. 4	<p>Auch aus Gründen der Nachhaltigkeit heissen wir die Aufhebung der Vorgabe des Vorverpackens von tiefgefrorenen Roh- oder Zwischenprodukten zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung, aber auch von tiefgefrorenen Lebensmitteln im Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Konsumentenschaft explizit gut.</p>	
Art. 27a	<p>Die neu geschaffene Möglichkeit von Lebensmittelbetrieben, die Lebensmittel umverteilen ist im Sinne der Nachhaltigkeit sehr zu befürworten.</p> <p>Von zentraler Bedeutung bleibt dabei, dass die jeweiligen Erzeugnisse nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr geeignet sind. Dies ist Rahmen der betriebseigenen Selbstkontrolle zu gewährleisten, die einzig und allein auf die beiden vorgenannten Kriterien auszurichten ist und nicht einfach auf die Tätigkeit des jeweiligen Betriebes ausgerichtet werden kann. Ansonsten bestünde theoretisch die Möglichkeit, dass ein umverteiltes Lebensmittel gesundheitsschädigend sein kann, das betreffende Risiko im Rahmen des auf den Betrieb angepassten Selbstkontrollkonzeptes jedoch nicht erfasst würde.</p>	<p>-</p> <p>Überprüfen</p>
Art. 65	<p>FROMARTE unterstützt den Vorschlag der SAB, die Milchlagerbedingungen gemäss EU-Recht zu flexibilisieren. In gewissen Fällen soll eine längere Lagerdauer bei Temperaturen > 8°C möglich sein. Diese Flexibilisierung ist in der Herstellung von Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch wichtig, um Milch zwecks Ausgleichs der täglichen Milchmengen oder bei abnehmenden Milchmengen im Herbst auf den nächsten Tag überstellen zu können, ohne deren Labgerinnungsfähigkeit durch Kaltlagerung (< 8 °C) zu beeinträchtigen. Mit produktspezifischen und risikogerechten</p>	<p>3 Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch auf einer höheren Temperatur gehalten werden. Die Lagertemperatur darf jedoch höchstens 18 °C betragen. Liegt die Lagertemperatur über 8° C, so muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</p> <p>Neuer Textvorschlag:</p>

	Temperatur/Zeit-Vorgaben kann die Lebensmittelsicherheit auf wissenschaftlicher Basis gewährleistet werden. Z.B. im Rahmen der Genehmigung von Branchenleitlinien für die Gute Verfahrungspraxis, gemäss Art. 80, LGV.	3 Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch auf einer höheren Temperatur gehalten werden, anhand der Vorgaben der Branchenleitlinie.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : GalloSuisse – Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : GalloSuisse
Adresse, Ort : Burgerweg 22, 3052 Zollikofen
Kontaktperson : Raphael Zwahlen
Telefon : 031 915 35 45
E-Mail : zwahlen@gallosuisse.ch
Datum : 30.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir bedanken uns für die Möglichkeit, zu den revidierten Verordnungen des Lebensmittelrechtes Stellung nehmen zu können.
Nachfolgend nehmen wir für die Eierproduktion und -vermarktung, sowie die Geflügelfleischproduktion und -vermarktung Stellung.

Unsere Stellungnahmen finden Sie unter

5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	Seite 7
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	Seite 10
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	Seite 23

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400 000 kg Fleisch ergibt;

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

B

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz		
Allgemeine Bemerkungen		
keine		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft.

Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Zur Klarheit gegenüber den Konsumenten soll nur ein Datum auf der Eierschachtel aufgedruckt werden, nämlich das «Mindestens haltbar» - Datum (Legedatum + 28 Tage).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen. Es soll nur noch ein «Mindestens haltbar bis»- Datum (Legedatum + 28 Tage) auf die Eierschachtel gedruckt werden. Nicht zwei Daten. Somit soll das bisherige Verkaufsdatum (nach 21 Tagen) weggelassen werden.	3 Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

4 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : GastroSuisse
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Kontaktperson : Michelle Keusch
Telefon : 044 377 52 66
E-Mail : michelle.keusch@gastrosuisse.ch
Datum : 31.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

GastroSuisse, der grösste Branchenverband der Schweiz mit rund 20'000 Mitgliedern (Hotels, Restaurants, Cafés, Bars etc.) in allen Landesgegenden, organisiert in 26 Kantonalsektionen und fünf Fachgruppen, nimmt im vorliegenden Vernehmlassungsverfahren primär zu den Änderungen Stellung, die das Gastgewerbe betreffen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 39 Abs. 2 Bst. d</p>	<p>Gemäss Art. 39 Abs. 2 Bst. d des Verordnungsentwurfs muss zukünftig das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren auch im Offenverkauf schriftlich deklariert werden. Im Gastgewerbe variieren die Produktionsländer der verschiedenen Brote und Feinbackwaren jedoch teils stark: so wären etwa bei einem Frühstücksbuffet mit verschiedenen Brotarten allenfalls mehrere Produktionsländer zu deklarieren. Eine zweckmässige, für die Gäste nachvollziehbare schriftliche Deklaration ist gerade am Buffet kaum möglich. Auch bei Gerichten à la Carte, die mit Brot oder Feinbackwaren serviert wären, müsste die Deklaration der Produktionsländer allenfalls bei jedem Gericht einzeln vermerkt werden. Dazu kommt, dass gastgewerbliche Betriebe nicht immer dieselben Brote und Feinbackwaren und diese nicht immer bei demselben Lieferanten und/oder Produzenten beziehen. Brot und Feinbackwaren müssen in der Regel täglich bezogen werden. Viele gastgewerbliche Betriebe arbeiten mit mehreren Lieferanten bzw. Produzenten zusammen, um jederzeit frische Produkte anbieten zu können. Deshalb müsste die schriftliche Deklaration täglich überprüft und gegebenenfalls in kürzester Zeit aktualisiert werden. Der Mehraufwand steht in keinem Verhältnis zum Informationsbedarf. Vielmehr ist davon auszugehen, dass sich die Produkte bei ständig ändernden Lieferungen nicht durchgehend korrekt schriftlich deklarieren lassen.</p> <p>Eine schriftliche Deklaration von Brot und Feinbackwaren würde zudem die Arbeit in der Küche behindern. Ob und welche Brote und Feinbackwaren bei einem Gericht zum Einsatz kommen, legt oftmals der Koch bzw. die Köchin nach Erhalt der Lieferung fest und wird nicht während des Schreibens der Speisekarte bestimmt. Dem Küchenpersonal muss es bei Brot und Feinbackwaren möglich bleiben, sich kurzfristig für ein bestimmtes Produkt zu entscheiden. Je nach Gericht, Vorrat und Lieferung kommen unterschiedliche Produkte zum Einsatz. Darin unterscheidet sich die Herkunftsdeklaration von Brot und Feinbackwaren deutlich von jener bei Fleischprodukten.</p>	<p>² In jedem Fall sind schriftlich anzugeben Schriftlich anzugeben sind: d. bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; Informationen zum Produktionsland dürfen mündlich erteilt werden, wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können und die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann. Auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann gänzlich verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992⁴ gemacht wird.</p>

	<p>Praktikabler und zweckmässiger ist unseres Erachtens eine Deklarationspraxis analog den Allergenen: Die Gäste werden schriftlich darauf hingewiesen, dass die entsprechenden Informationen zum Produktionsland der Brote und Feinbackwaren mündlich beim Personal eingeholt werden können. Nur das Küchenpersonal kann die wahrheitsgetreue Auskunft in jedem Fall sicherstellen.</p> <p>GastroSuisse begrüsst die Ausnahme von Dauerbackwaren. Eine Herkunftsdeklaration würde bei diesen Produkten einen Abbau der Lagerbestände behindern.</p>	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 5 Abs. 1 Bst. d	Wie zur Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung erwähnt, soll die schriftliche Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren im Offenverkauf analog der Deklaration der Allergene geregelt sein. Die hier vorgeschlagene Änderung geht mit der von GastroSuisse eingebrachten Anpassung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV einher.	d. Angaben zu Zutaten nach Artikel 10, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, und Angaben zum Produktionsland bei Brot und Feinbackwaren nach Art. 39 LGV dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn: 1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können, 2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann;
Art. 15 Abs. 3 ^{bis}	Der neue Absatz 3 ^{bis} präzisiert den Umgang mit sogenannten Teiglingen, die in einem Land hergestellt und in einem anderen Land fertig gebacken werden. Bei diesen soll das Land der Herstellung – und nicht das Land, in dem die Teiglinge fertig gebacken werden – als Produktionsland gelten. GastroSuisse begrüsst diese Präzisierung, um Missverständnisse bei der Auslegung des neuen Artikels 39 Abs. 2 Bst. d LGV zu verhindern.	

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 27a	GastroSuisse begrüsst den neu geschaffenen Artikel 27a im Grundsatz, da er die bestehende Rechtslage präzisiert und die Abgabe von Lebensmitteln nach dem MHD explizit erlaubt.	
Art. 41	Die Präzisierung um das Entleeren des Schmelzwassers in Artikel 41 ist zu begrüßen, wobei dies dem Status quo entspricht.	

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

(Versand per Mail)

Bundesamt für Lebensmit-
telsicherheit und Veterinär-
wesen BLV
lmr@blv.admin.ch

6-5-4 / LG

Bern, 26. Januar 2023

Vernehmlassung Projekt Stretto IV: Stellungnahme der GDK

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir bedanken uns für die Möglichkeit im Rahmen des Vernehmlassungsverfahrens zu Änderungen von Verordnungen des Lebensmittelrechts Stellung zu nehmen (Projekt Stretto IV). Die Schweizerische Konferenz der kantonalen Gesundheitsdirektorinnen und -direktoren (GDK) begrüsst im Grundsatz die vorgesehenen Anpassungen. Die GDK teilt aber auch die Bedenken, welche bezüglich des Vollzugs in den Stellungnahmen der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT) und des Verbands der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) zum Ausdruck gebracht werden.

Lebensmittelvollzugsverordnung (LMVV)

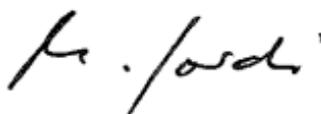
Besonders betonen möchten wir die Eingaben der VSKT und der VKCS bezüglich Art. 22a der LMVV. Gemäss dem Vorschlag zur Umsetzung der Motion Savary (18.4411) soll parallel zur kantonalen Lebensmittelkontrolle ein weiteres Kontrollorgan geschaffen werden. Dieses Kontrollorgan soll jedoch keine Vollzugskompetenz haben und Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden melden. Diese sind verpflichtet, weitere Abklärungen zu treffen, erforderliche Massnahmen anzuordnen und an die meldende private Organisation zu rapportieren. Wir befürchten, dass mit dieser vorgelegten Regelung ein Kontrollsystem geschaffen wird, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Wir vertreten die Haltung, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Wir danken für die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse



Regierungsrat Lukas Engelberger
Präsident GDK



Michael Jordi
Generalsekretär



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Geissenparadies Göscheneralptal
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Gwüest 8, 6487 Göschenen
Kontaktperson : Christian Näf
Telefon : +41 79 545 14 52
E-Mail : info@geissenparadies.ch
Datum : 11.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Einwohnergemeinde Trachselwald
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Gemeindehaus 55°, 3453 Heimisbach
Kontaktperson : Meister
Telefon : 034 431 14 78
E-Mail : gemeinde@trachselwald.ch
Datum : 18.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
----------	---

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>3 Bst. m.</p>	<p>Gemäss "Quelle" proviande verzeichneten in der Schweiz die Geflügelschlachtungen pro 2021 folgende Werte: Anzahl Stück: 79'076'830 (Inlandanteil am Verbrauch = 66.7%) Schlachtgewicht 109'942 Tonnen (zusätzlicher Import 45.296 Tonnen) Nur der Anteil getöteter Masthühner von den zwei grössten Schlachtbetrieben betragen bei:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Micarna: 21,5 Mio. Tiere - Bell: 17,23 Mio. Tiere <p>Nach Swissveg gibt es rund 600 Schlachtbetriebe in der Schweiz. Die Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität haben schweizweit insgesamt nur ein Schlachtvolumen von ca. 5%.</p> <p>Ein reiner Geflügelschlachtbetrieb in unserer Gemeinde entwickelte sich vom Einmannbetrieb zu einem kleinen KMU. Eine angenommene Jahresproduktion von 400 Tonnen Schlachtgewicht würde in Bezug auf die Gesamtschlachtmenge der Schweiz lediglich 0.36 % ausmachen. Die effektive Menge liegt jedoch weit darunter.</p> <p>Nun sollen Geflügelschlächtereien, welche sehr kleine Gewichtsmengen pro Stück verarbeiten, was zudem viel aufwändiger ist, mit den Grossbetrieben, welche voll automatisiert schlachten und/oder zudem auch Grossvieh verarbeiten, verglichen werden!</p> <p>Ist es tatsächlich die Absicht, legal bewilligte kleine Kundenmetzgereien, mit einem Schlachtvolumen von weit unter 1 %, den Grossbetrieben gleichzustellen und so massiv einzuschränken oder zu eliminieren, weil die baulichen Anpassungen in der Landwirtschaftszone nicht mehr möglich und nicht finanzierbar sind?</p> <p>Folgende Fakten hängen damit zusammen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bund und Kanton verlangen von Landwirten Innovation, was mit vielen unnötigen Einschränkungen verhindert wird und sich demnach widerspricht. 	<p>2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400 000 kg Fleisch ergibt;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Mit ordentlich bewilligten Schlachtmöglichkeiten von Geflügel in der Landwirtschaftszone kann leerer "Gewerberaum" legal genutzt werden. Die Ausbaumöglichkeiten sind vom Raumplanungsgesetz jedoch beschränkt. Daher wären gar keine zusätzlichen Gewichtsbeschränkungen mehr nötig. - In ländlichen Gemeinden sind keine Industriezonen vorhanden. - Kleine Geflügelmäster finden kaum Metzgereien, Nebeneinkommen wird blockiert. Das Einzugsgebiet von standardmässig eingerichteten kleinen Geflügelschlachtbetrieben bezieht sich daher auf die ganze Schweiz. - Die Direktvermarktung hat zugenommen. - Das einheimische Gewerbe soll gestützt und geschützt und die grossen, teils umstrittenen Importe sollen reduziert werden. - Es besteht eine sehr grosse Diskrepanz zu Grossbetrieben von Geflügel. - Als Vergleich: Der Neubau des Schlachthofes für Rindvieh in Gstaad wird die Maximalmengen bei weitem nicht erreichen können. - Ein Vergleich mit EU-Betrieben ist absurd und für keinen Vergleich geeignet. - Fazit: Bei vielen Geflügelmästern fällt ihre Produktionsmenge unter die Kategorie Kleinstmengen. Folglich werden die Tiere in Zukunft "schwarz" geschlachtet, da sie keine Schlachtbetriebe mehr finden. 	

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Fidanci Rojîn BLV

Von: Marguerite BOUILLET <m.bouillet@ccig.ch>
Gesendet: Montag, 30. Januar 2023 16:58
An: _BLV-Lebensmittelrecht
Betreff: Consultation sur l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)
Anlagen: CCIG_Consultation_Ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères.pdf; Consultation_Ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères.docx

Madame, Monsieur,

En relation avec la « Révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires », nous vous prions de trouver en pièce jointe la réponse de la Chambre de commerce, d'industrie et des services de Genève concernant le projet de modifications de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

Nous restons à votre entière disposition pour toute information complémentaire et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Marguerite Bouillet

Responsable de projets
Département politique

Chambre de commerce, d'industrie et des services de Genève

Bd du Théâtre 4 Tél. + 41 (0) 22 819 91 31
1204 Genève Fax + 41 (0) 22 819 91 00



www.ccig.ch

Depuis 1865

Assurer une économie forte
Promouvoir les entreprises membres





Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Genossenschaft swissherdbook Zollikofen
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : swissherdbook
Adresse, Ort : Schützenstrasse 10, 3052 Zollikofen
Kontaktperson : Matthias Schelling
Telefon : 031 910 61 89
E-Mail : matthias.schelling@swissherdbook.ch
Datum : 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	13
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	15
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	19
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	19
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	20
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	21
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	21
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	21

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Genossenschaft swissherdbook Zollikofen vereinigt die rund 10'000 Züchter der Rassen Simmental, Swiss Fleckvieh, (Red) Holstein, Montbéliarde sowie Normande, Pinzgauer, Evolène und Wasserbüffel. Wir danken bestens für die Gelegenheit, zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Folgende Anliegen sind für die Schweizer Landwirtschaft besonders wichtig

- Der Schutz der Käufer und Konsumenten vor Täuschung, insbesondere durch die Verwendung von irreführenden Bezeichnungen und Angaben. Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden, dieser muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.
Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Imitate, die beispielsweise keine Milch oder Milchbestandteile enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Milch und Milchprodukten schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Diese Regelung ist auch in der Werbung durchzusetzen und muss sich auf alle Sprachen (nicht nur Landes- oder Amtssprachen) beziehen. Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, welche über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel hergeleitet ist. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich des Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und darf nicht durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgangs) unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe».
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Bergland- und Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.
- Reduktion von Food Waste: Die im Rahmen dieser Revision vorgesehenen Massnahmen für die «Umverteilung von Lebensmitteln» werden begrüsst. Die vorliegenden Massnahmen sind im Bereich Datierung und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu ergänzen, damit können deutlich grössere Mengen an Lebensmitteln der vermeidbaren Vernichtung entzogen werden.
- Die Verfütterung von nicht für die menschliche Ernährung geeigneter Nebenprodukte (z.B. Mühlennachgemisch, Rapspresskuchen etc.) sollte nicht als Food Waste bezeichnet werden. Gemäss ETH-Studie (Beretta und Hellweg, 2019) würde dies die Landwirtschaft wesentlich als Verursacherin von Food Waste entlasten.
- Die Neudefinition der Wasserversorgungsanlagen wird abgelehnt, da sie nicht der Aufteilung der Zuständigkeit und der Verantwortung entspricht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse

Genossenschaft swissherdbook Zollikofen

Matthias Schelling

Direktor

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Swissherdbook begrüsst, dass der Begriff «Umverteilung von Lebensmitteln» (= die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden) neu eingeführt wird und dass das EDI basierend auf diesem Begriff die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt. Die hier vorgesehenen Änderungen sind aber durch weitere Anpassungen bei den Vorgaben für die Datierung und Haltbarkeit zu ergänzen. Nur so kann dem Food Waste wirksam begegnet werden.

Zudem befürwortet swissherdbook die Deklarationspflicht des Produktionslandes bei Brot und Backwaren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Die Möglichkeit zur Umverteilung begrüssen wir sehr. Jedoch ist der Begriff "unbedenklich" in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Nicht nur gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, sondern allen Organisationen soll es offenstehen, Food Waste zu reduzieren.	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» notwendig.	

	Für die korrekte Umsetzung dieser Motion ist zusätzlich die wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgesehene Ergänzung des Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zwingend umzusetzen.	
--	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern. Siehe auch unsere Bemerkungen unter Ziffer 1 «Allgemeine Bemerkungen zu Stretto 4».

Die Anpassungen der LMVV zur besseren Kontrolle der gemäss Landwirtschaftsgesetz (LwG) geschützten Bezeichnungen und der Bezug von privaten Kontrollorganisationen für die Kontrollen werden grundsätzlich begrüsst. Allerdings setzt der Artikelentwurf die Motion 18.4411 nicht gemäss den Erwartungen und Zielen um. Die vorgeschlagene Lösung ist aufgrund der Einschaltung von zwei Kontrollinstanzen (privat und kantonal) ineffizient, private Organisationen können bei Verstössen keine Massnahmen anordnen, weswegen Verstösse an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde gemeldet werden müssen.

Deswegen wird der Bundesrat gebeten, Art. 1 Abs. 1 Bst. h sowie Art 22a zu streichen und stattdessen einen Vorschlag für einen neuen Abs. 2 in Art. 18 GUB/GGA zu machen. Darin soll es Gruppierungen ermöglicht werden, den Umfang einer durch eine Zertifizierungsstelle durchgeführte Kontrolle auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, in verarbeiteten oder zusammengesetzten Erzeugnissen verwenden, verpacken, umhüllen und / oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeitungsbetriebe). Dadurch können folgende Vorteile genutzt werden:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Den übrigen Anpassungen der LMVV wird zugestimmt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen
Art. 22 a	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung eines risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Swissherdbook lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	Swissherdbook lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.	Die im Kommentar in Verbindung mit Art. 3 und 9 erwähnte Einschränkung der gelegentlichen Schlachtung auf die Herkunftsbetriebe wird abgelehnt.
Art 4, Abs. 1 und 63a	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Dieses sind für Kleintierhalter unverhältnismässig und daher wegzulassen.	1 Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
Art. 5a	Schlachtungen für den Eigenbedarf sind von dieser Meldepflicht auszunehmen.	
9°, Abs. 7	Die Weidetötung von Rindern ist zwar erst seit relativ kurzer Zeit zulässig. In dieser Zeit sollten ausreichend Erfahrungen gesammelt worden sein, ob die Anwesenheit von amtlichen Tierärzten tatsächlich erforderlich ist. Der SBV beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer	7.-Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.

	risikobasierten Überwachung der Abschüsse und des Entblutens von Rindern bei der Weidetötung.	
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» fehlt unserer Ansicht nach ein Wort:	<i>Art. 8 Abs. 1 Bst. b und h</i> 1 Nicht geschlachtet oder nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställe) nicht erfüllbar und wird daher abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht- und Wildbearbeitungs- und Herkunfts betrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisation der Produzenten und der Verwerter.
Die Milchbranche hat sich auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt. Deshalb ist auch die Inkassoregelung für die Restkosten neu zu formulieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6, Abs. 1 und 2	¹ Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten. ² Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).	¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).
Art. 7, Abs. 2		Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die

		Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.
Art. 8	Nicht mehr relevant, deshalb streichen. Es gibt spezifische Bezahlungssysteme der Sortenorganisationen Käse.	Die Produzenten- und Verwerterorganisationen Dachorganisation der Milchbranche kann einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.
Art. 9, Abs. 2, 3 und 4	Klarere Formulierung	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer. Bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten., welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p>
Art. 11, Abs. 1, 3 und 4	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung

		<p>Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
Art. 13, Abs. 1, Bst. d (neu)		d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung
Art. 17	Nicht mehr relevant.	Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts Die Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 wird aufgehoben.
Art. 18	Nicht mehr relevant.	Art. 18 Änderung bisherigen Rechts Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:
Art. 19	Nicht mehr relevant.	Art. 19 Übergangsbestimmung Für die Bestimmung der Prüflaboratorien, welche die Milch prüfen, gilt bis zum 31. Dezember 2014 das bisherige Recht.
Art. 20	Nicht mehr relevant.	Art. 20 Inkrafttreten ¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2011 in Kraft. ² Artikel 11 Absätze 1-3 tritt am 1. Januar 2015 in Kraft.

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzung in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden ausdrücklich begrüsst.	
Art. 17; Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen werden begrüsst.	
Art. 22	Diese Änderung ist schlichtweg unnötig. Die heutige Lösung kann ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden. Die Big 5 geben eine gute Orientierung zu den Nährstoffen, bieten aber keine verlässliche Information zu den Nährwerten, weil die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen nicht berücksichtigt wird. In diesem Sinne bringt eine zwingende Erweiterung auf Big7 keinen Mehrwert. Abgesehen davon müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39, Abs. 1	Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;	Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.
Art. 51, Abs. 1	Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse, sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.	Herstellung und Behandlung von Käse 1Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden: a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterezubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. <i>d) weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze.</i>
Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht. Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils (wff) in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine Einteilung in eine andere Festigkeitsstufe nötig macht. Bei Sortenkäse führt eine solche Änderung zur Verwirrung da die Festigkeitsstufe mit der Bezeichnung des Käses verbunden wird. Je kleiner die Käsestücke sind,	Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500-480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 520 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.

	desto grösser ist die Auswirkung. Die meisten Beanstandungen der Vollzugsbehörden sind diesbezüglich bei geriebenen Käsen, da bei diesen Produkten die Oberfläche sehr gross ist.	

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Swissherdbook erhebt keine Einwände gegenüber den vorgeschlagenen Änderungen. Es muss jedoch insbesondere bei Produkten, die als Alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden, überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die ernährungsrelevanten Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Swissherdbook bedauert, dass die gesetzlichen Änderungen der EU direkt und einseitig in die Schweizer Gesetzgebung übernommen werden. Die Umsetzung muss auf einfache und pragmatische Weise erfolgen, wobei die verfügbare Ausrüstung auf den verschiedenen Stufen (Sammelstelle, Mühlen) berücksichtigt werden muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Ziff. 10	<p>Bei den Alkaloiden sollen die Grenzwerte nicht zwischen den Stufen Sammelstellen und Mühlen gelten, da nicht alle Sammelstellen für die Analysen ausgerüstet sind. Es muss eine pragmatische und einfache Anwendung, ohne kostspielige und unnötige Investitionen vorgesehen werden.</p> <p>Die Branche muss bei der praktischen Umsetzung konsultiert werden; die Ergebnisse dieser Konsultation müssen berücksichtigt werden.</p> <p>Das in Art. 5 VHK erwähnte "Inverkehrbringen" ist demnach als "Eingang in der Mühle" und nicht als "Ausgang aus der Sammelstelle" zu verstehen.</p>	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition «Wasserversorgungsanlage» wird abgelehnt, da sie unlogisch ist. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist sachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	d. <i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation
3, Abs. 3 und Art. 5 und Ziffer 1.4 von Anhang 1	Diese Ausnahme kann zur administrativen Vereinfachung gestrichen werden, wenn in Art. 2 die Definition der «Wasserversorgungsanlage» wie bisher belassen wird. Sinngemäss gilt das auch für die vorgesehenen Anpassungen in Anhang 1.	Art. 3, Abs. 3 3 Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991 im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen. Art. 5 Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zweibelgewächsen wird begrüsst.
 Die Bestimmung, dass das erste Gemelk höchstens während 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, ist wie in den Erläuterungen festgehalten, nur für die Produzenten von Schaf- und Ziegenmilch zu lockern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14, Abs. 6	Der Grundsatz, dass die Milch höchstens 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, soll für Kuhmilch beibehalten und für die Milch von Schafen und Ziegen gelockert werden.	⁶ Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden. Die Milch von Schafen und Ziegen kann in Absprache mit dem Verarbeitungsbetrieb auch länger gelagert werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung der Fleischuntersuchung ohne wesentliche Beanstandung wird begrüsst. Swissherdbook begrüsst die Änderung des Art. 10, Abs. 3, Bst. c.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1, Bst. a, Ziff. 1	Das Ziel muss sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel kommt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monaten ist dies ein Stempel pro Viertel. Schlachtkörper von Tieren, die bei der Schlachtung unter 6 Wochen alt sind, sind in der Regel zur Verarbeitung bestimmt.	bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate,
Anhang 6, Ziff. 5.1.10 (Vorschriften für die Fleischuntersuchung)	Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von der Branche geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht.	Anhang 6 5.1.10 Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Uterus besichtigen und die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

und die erweiterte Fleischuntersuchung	So muss im Anhang 6 bei der Fleischuntersuchung die Prüfung der Trächtigkeit eingefügt werden: analog Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) auch bei Schafen und Ziegen (5.1.10) die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden.	
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. neu 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden.	Wird begrüsst.

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Bemerkungen.		
<hr/>		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

-

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Bauernverband nimmt die Ergänzung der «Liste der tolerierten Materialien» zu Kenntnis.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Georg Fischer Rohrleitungssysteme (Schweiz) AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : GF JRG
Adresse, Ort : Amsler-Laffon-Strasse 9, 8201 Schaffhausen
Kontaktperson : René Holderegger
Telefon : 079 671 99 17
E-Mail : rene.holderegger@georgfischer.com
Datum : 18.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
----------	---

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 4 Liste 3	<p><i>Zudosierung von Stoffen:</i> Bei neu erstellten Installation gemäss aktuellem Stand der Technik ist eine präventive Zudosierung von Stoffen aus hygienischer Sicht unnötig und sollte verboten werden. Allenfalls in bestehenden Installation mit mikrobiologischen Problemen könnte eine Zudosierung, übergangsmässig bis zur obligatorischen Sanierung erlaubt werden. Dies sollte dann allerdings auch im Kaltwasser möglich sein. Stoffe wie Silberionen, Chlor, usw. haben ausserdem einen erheblichen Einfluss auf die Lebensdauer der meisten Installationsmaterialien, die mit dem Trinkwasser in Berührung kommen. Hier müssten genaue Abklärungen mit den entsprechenden Lieferanten getätigt werden.</p>	<p>Umschreibung und Zweck</p> <p>Zugabe von Säure oder Lauge zur Änderung des pH-Werts; Zugabe von Stoffen zur Schutzfilmbildung; Im Notfall Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Kalt- und Warmwasserbereich</p>
Anhang 4 Liste 3	<p><i>Zudosierung von Stoffen:</i> Bei neu erstellten Installation gemäss aktuellem Stand der Technik ist eine präventive Zudosierung von Stoffen aus hygienischer Sicht unnötig und sollte verboten werden. Allenfalls in bestehenden Installation mit mikrobiologischen Problemen könnte eine Zudosierung, übergangsmässig bis zur obligatorischen Sanierung erlaubt werden. Dies sollte dann allerdings auch im Kaltwasser möglich sein. Stoffe wie Silberionen, Chlor, usw. haben ausserdem einen erheblichen Einfluss auf die Lebensdauer der meisten Installationsmaterialien, die mit dem Trinkwasser in Berührung kommen. Hier müssten genaue Abklärungen mit den entsprechenden Lieferanten getätigt werden.</p>	<p>Anwendungen/Beispiele und Bewerbungen</p> <p>Entcarbonisierung; pH-Wert-Korrektur; Korrosionsschutz (chemisch); Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen (Legionellen) in befallenen Trinkwassersystemen im Notfall mit anschliessend zwingender Sanierung der Installation</p>
Anhang 4 List 6	<p><i>Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</i></p>	<p>Bestehenden Eintrag in der TBDV 2016 nicht ändern.</p>

	<p><i>Verminderung vom mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden.</i></p> <p>Bei neu erstellten Installation gemäss aktuellem Stand der Technik ist eine präventive Zudosierung Silber- oder Silberionen nicht erforderlich. Ausserdem könnte die Satz so verstanden werden, das in Zukunft Warmwasserinstallationen mit Temperaturen unter 55°C wieder erlaubt sind, wenn eine präventive Zudosierung installiert wird.</p>	

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : GST
Adresse, Ort : Brückfeldstrasse 18, 3012 Bern
Kontaktperson : Gaëtan Hasdemir
Telefon : 031 307 35 35
E-Mail : gaetan.hasdemir@gstsvs.ch
Datum : 31.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	2
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	2
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	3
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	3
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	3
6	BR: Milchprüfungsverordnung	4
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	5

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Die Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte GST anerkennt den regelmässigen Anpassungsbedarf des Lebensmittelrechts an das EU-Recht und begrüsst grundsätzlich, dass mit regelmässigen Harmonisierungsschritten Handelshemmnisse gegenüber der EU beseitigt bzw. verhindert werden. Die GST gibt allerdings zu bedenken, dass im Schweizer Lebensmittel- und Tierschutzrecht bereits jetzt sehr hohe Standards gelten und die Übernahme von EU-Recht nicht zwingend zu einer Qualitätsverbesserung, sondern unter Umständen punktuell sogar zu einer Aufweichung hoher Qualitätsstandards führen kann. Die GST fordert, dass es durch die Übernahme von EU-Recht nicht zu einer Verschlechterung des Qualitätsstandards im Lebensmittelbereich rund um die Schlachtung kommt und dass die Arbeitsbedingungen der tierärztlichen Mitarbeitenden inkl. Amtstierärztinnen und Amtstierärzten durch die Harmonisierung nicht schlechter werden.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die GST schliesst sich der Stellungnahme der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT) an.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die GST schliesst sich der Stellungnahme der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT) an.

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Sofern untenstehend nicht davon abweichend, schliesst sich die GST der Stellungnahme der Vereinigung Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT) an.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anh. 1 (Art. 7 Abs. 1 und 5) Liste 1	Die GST begrüsst, dass auch Haltungen mit Wassertieren gleich wie Fischhaltungen mit einem Intervall von vier Jahren kontrolliert werden.	

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die GST befürchtet, dass es durch die Übernahme des EU-Rechts zu Einbussen in der Lebensmittelsicherheit kommt, wenn die Begutachtung der Schlachtkörper auf die Adspektion reduziert wird. Die Tiergesundheitsdatenlage in Geflügelbetrieben mag unter Umständen die Einführung der visuellen Fleischkontrolle erlauben, jedoch nicht beim Schlachtvieh, wo die Datenlage noch lückenhaft ist. Eine bloss Adspektion ist beim Schlachtvieh lebensmittel- und tierseuchenrechtlich aktuell nicht zu rechtfertigen. Ferner haben Tierschutz und Tierwohl einen hohen gesellschaftlichen und politischen Stellenwert, weshalb nach Ansicht der GST eine hohe amtliche Präsenz und Kontrolle beim Schlachtprozess unabdingbar ist. Die bisherigen hohen Kontrollstandards können durch eine bloss visuelle Fleischkontrolle daher nicht durchgehend gewährleistet werden.

Bezüglich der gelegentlichen Schlachtungen in den Herkunftsbetrieben ist die GST der Meinung, dass nicht nur die Minimalanforderungen an die Hygiene und die grundlegenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sein müssen, sondern durch die Kontroll- und Vollzugsbehörden gerade in Herkunftsbetrieben ein besonderes Augenmerk auf diese Punkte zu legen ist, zumal das gewonnene Fleisch in den Verkehr gebracht wird. Die Erfahrung unserer Praktiker zeigt, dass manche Herkunftsbetriebe hygienisch nicht auf der Höhe und schlecht unterhalten sind. Ferner müssen die Anforderungen an die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand genau beschrieben werden, um einer allfälligen Befangenheit des untersuchenden Bestandestierarztes vorzubeugen. Schliesslich wäre für eine risikobasierte Kontrolle durch die Ämter eine Meldepflicht der Herkunftsbetriebe über die jährliche Anzahl getöteter Tiere angezeigt.

Schliesslich ist hier zu erwähnen, dass seit Ende 2016/Anfang 2017 das Projekt Schlachthoforgane bzw. Organveränderungen am Schlachthof implementiert wurde. Die Drehscheibe des Projektes ist das Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene der Vetsuisse-Fakultät in Zürich mit deren fleischkontrollrechtlichen Entscheidungen. Es werden mittels Makroskopie, Histologie (Pathologie) und wenn nötig Bakteriologie, Parasitologie und Virologie unklare Organveränderungen im Verlauf des Schlachtprozesses näher charakterisiert. Bis zum 31.12.2022 wurden im Rahmen dieses Projekts am Institut ca. 1'207 Schlachthofproben untersucht und näher charakterisiert.

Im Übrigen schliesst sich die GST der Stellungnahme der Vereinigung Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT) an.

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die GST schliesst sich der Stellungnahme der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT) an.

19

EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die GST verweist an dieser Stelle nochmals mit Nachdruck auf die von der VSKT richtigerweise erwähnte Lückenhaftigkeit der Datenlage zum Gesundheitszustand beim Schlachtvieh, weshalb die Einführung der visuellen Fleischkontrolle lebensmittel- und tierseuchenrechtlich nicht vertretbar wäre.



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Gesundheitsdepartement des Kantons St. Gallen
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : GD
Adresse, Ort : Oberer Graben 32, 9000 St. Gallen
Kontaktpersonen : Dr. Pius Kölbener, Kantonschemiker und Dr. Albert Fritsche, Kantonstierarzt
Telefon : 058 229 28 00
E-Mail : pius.koelbener@sg.ch und albert.fritsche@sg.ch
Datum : 12. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	6
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	8
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	10
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	11
6	BR: Milchprüfungsverordnung	17
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	18
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	22
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	24
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	25
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	27
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	28
13	EDI: Getränkeverordnung	30
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	33
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	36
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	37
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	38
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	39
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	42
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	45
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	50
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	51
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	52

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zum Projekt einer Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst.

Erlauben Sie uns aber, auf folgende Punkte besonders hinzuweisen:

LGV

Wir erachten es als falsch, wenn aufgrund der Organisationsform einer Lebensmittel abgebenden Institution bzw. der Art ihrer Kunden, ein unterschiedliches Schutzniveau geschaffen wird; auch wenn wir die Intention *Food waste* zu verringern teilen. Mit dem hier vorgeschlagenen Artikel wird eine neue Gruppe Benachteiligter geschaffen: armutsbetroffene Allergiker! Wenn eine Lockerung der Allergendeclaration als Weg zur Verminderung von *Food waste* als zielführend erachtet wird, dann sollten die entsprechenden Anforderungen für alle gelten. Ansonsten öffnet dieses Vorgehen Tür und Tor für weitere Anpassungen. Daher beantragen wir diesen Artikel ersatzlos zu streichen.

LMVV

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden. Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.

LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ..." ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch" in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt. Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

VSFK und VHyS

Die Revision hat Auswirkungen auf die zukünftige Organisation der amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Schweiz. Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch bei speziellen Indikationen erfolgen. Hier wäre für eine nächste Revision zu überlegen, in wie weit die heutige, personalintensive 100%-Fleischkontrolle überhaupt noch zeitgemäss und effizient ist und ob nicht Veränderungen und Abweichungen von technischen Geräten gekoppelt mit künstlicher Intelligenz besser erkannt würden, als von Mitarbeitenden, welche nebst "Schauen" kaum mehr Handgriffe mehr ausführen.

Des Weiteren werden die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte neu geregelt, was wir sehr begrüssen. Weil wir für die Veterinärdienste bekannterweise nicht mehr genug amtliche Tierärzte (insbesondere für die Fleischkontrolle in den Grossschlachtbetrieben) finden, ist die Kompetenzerweiterung und erweiterte Einsetzbarkeit der AFA sehr erwünscht. Mit einer vertiefteren modularen Weiterbildung von AFA oder AFE ist es unabdingbar, in Zukunft weitere amtliche Aufgaben in den Schlachtbetrieben durch Nichttierärzte, jedoch unter deren Aufsicht, erfüllen zu lassen. Bereits jetzt wäre es zu vertretbar, wenn auch in den Grossschlachtbetrieben die Anwesenheit eines ATA während der ganzen Zeit der Schlachtung aus der Verordnung gestrichen würde. Nach unseren Informationen wird dies in den benachbarten Ländern auch nicht so gehandhabt. Dank den technischen Kontakt- und Bildübermittlungsmöglichkeiten würde hier die dauernde Sicherstellung der Erreichbarkeit eines ATA sowie die zeitweise Anwesenheit an jedem Schlachttag ausreichen. So könnte auch die organisatorische Führung der Fleischkontrollteams von der Funktion des ATA besser entkoppelt werden und die Überwachung mehrerer Schlachtbetriebe auf spezialisierte ATA konzentriert werden, was deren Arbeit viel abwechslungsreicher und interessanter gestalten würde.

Neu aufgenommen sind sogenannte «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen durchführen. Die Schaffung dieser neuen Kategorie von Betrieben sehen wir für den Vollzug als sehr kritisch. Wir lehnen sie ab.

Mit der Totalrevision des LMGs 2017 wurde die Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane von 5 auf 10 Tage erhöht in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht. Gemäss unserer Information wurde dies damals irrtümlich geändert und sollte mit der nächsten Revision wieder angepasst werden. Dafür finden wir in Stretto IV jedoch keine Hinweise. Die 10 Tage Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachttierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls mit grossen Qualitätsverlusten wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage ist ernsthaft zu prüfen.

Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

Wir danken für die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs1 ^{bis}	Wir erachten es als falsch, wenn aufgrund der Organisationsform einer Lebensmittel abgebenden Institution bzw. der Art ihrer Kunden, ein unterschiedliches Schutzniveau -mit dem durchaus erstrebenswerten Ziel <i>Food waste</i> zu verringern- geschaffen wird. Mit dem hier vorgeschlagenen Artikel wird eine neue Gruppe Benachteiligter geschaffen: armutsbetroffene Allergiker! Wenn eine Lockerung der Allergendeklaration als Weg zur Verminderung von <i>Food waste</i> sein soll, dann sollten die entsprechenden Anforderungen für alle gelten. Ansonsten öffnet dieses Vorgehen Tür und Tor für weitere Anpassungen.	Artikel ersatzlos streichen.

<p>Art. 39 Abs. 2 Bst. d</p>	<p>Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.</p>	<p>Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.</p>
----------------------------------	--	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	ersatzlos streichen
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5		-

	<p>Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.</p> <p>Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.</p>	
Anhang 5	<p>Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.</p>	<p>Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"</p>
Anhang 10	<p>Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomausstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.</p>	<p>** bei "Bisherige Diplome" streichen</p>

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufnahme der Wassertierhaltung mit einer jährlichen Produktion von mehr als 500 kg sowie die Insektenhaltung wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Ziff. 2.10 Anh. 1, Liste 3 Ziff. A106	Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff «Kalenderjahr» erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der Kanton St.Gallen bekundet Mühe mit der Einführung der visuellen Fleischkontrolle. Er würde es begrüßen, wenn die Effizienz und Effektivität der heutigen Fleischkontrolle grundsätzlich überdacht würde und so weit wie möglich technische Hilfsmittel für die Routineerkennung von Abweichungen zum Einsatz kämen (Form, Farbe, Wärme, Feuchtigkeit). Die technische Entwicklung von dafür in andern Bereichen bereits bewährten Geräten ist dringend zu fördern. Die immer mehr fehlenden Fachkräfte, insbesondere Amtliche Tierärzte sollten von Routinetätigkeiten, welche kaum Beanstandungen zu Tage führen, entlastet werden. Die wesentlichen Kontrollpunkte in den Schlachthöfen sind die Anlieferung, die Unterbringung und Tötung sowie die Hygiene beim Schlachten. Mit Daten von den Betrieben sowie Stichprobenkontrollen und Probenahmen (Rückstände) könnte eine risikobasierte Überwachung, wie wir es in andern Bereichen der Lebensmittelproduktion kennen, eingeführt werden.

Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich kaum vertretbar. Beispielhaft sind hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt.

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden. Eine Technisierung der Routinefleischkontrolle könnte hier Abhilfe schaffen.

Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

Ferner sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte so geregelt werden, dass zukünftig abhängig von absehbaren Entwicklungen flexible Anpassungen möglich sind. Technische Möglichkeiten und Weiterentwicklung der Kompetenzen und Ausbildung von AFA und AFE sind auszuschöpfen, so dass die dauernde Anwesenheit eines ATA im Schlachtbetrieb nicht mehr nötig sein dürfte. Um dem akuten Mangel von ATAs (insbesondere für die heutige Art der Fleischkontrollüberwachung in den Betrieben) und wegen der massiven zeitlichen Bindung der ATAs in den Schlachtbetrieben entgegen zu wirken, ist dieser Passus in der VSFK zu revidieren und gewisse Kompetenzen von Art. 53 auf AFA in Kombination mit erweiterter Ausbildung zu übertragen.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu definiert werden, z. B. mit "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der

daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen. Die Aufnahme einer weiteren Kategorie von Schlachtbetrieben wird daher abgelehnt. Falls dies nicht gemacht wird, sind die Artikel im unten beschriebenen Sinn zu verbessern.

Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	<p>Falls Streichung dieser neuen Kategorie nicht erfolgt (Siehe oben)...</p> <p>Die Definition "<i>Herkunftsbetrieb</i>" fehlt und ist zu klären:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb <p>Die Begriffe «Herde» und «Charge» fehlen und sind zu klären.</p>	<p><i>Streichen</i> oder</p> <p>Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i>.</p> <p>Ergänzen: Betriebe für gelegentliche Schlachtungen definieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen <p>Ergänzen: <i>Definition «Herde», Definition «Charge»</i></p>
Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	-
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht jedoch wie viel Tiere geschlachtet werden. Dies ist zu ergänzen.	Ergänzen: und Ende Jahr aktiv das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) der kantonalen Behörde mitteilen.
Art. 5b	Es wird begrüsst, dass jetzt explizit festgehalten ist, dass bei der Hof- und Weidetötung <u>vorgängig</u> eine Bewilligung bei der zuständigen kantonalen Behörde einzuholen ist.	-

Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	<i>Streichen</i>
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	<i>Ergänzen:</i> Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild
Art. 9a, Abs. 3	<p>Transporttourismus vorbeugen</p> <p>Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss (kein Platz vorgesehen). Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.</p> <p>In Zukunft soll das BG so oder so durch elektronisch übermittelte Meldungen ersetzt werden. Das wäre dann der Zeitpunkt um auch die STU Meldung auf diesem Weg zu bestätigen und übermitteln.</p>	<p><i>Ergänzen:</i> In einen zum Voraus bestimmten <i>nahe gelegenen</i> Schlachtbetrieb</p> <p><i>Streichen:</i> das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...</p>
Art. 14 Abs. 1bis	Begriff "Betrieb" wird durch "Schlachträume" ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	-
Art. 14 Abs. 2	Es wird begrüsst, dass Tiere der Pferdegattung, welche als Heimtiere deklariert sind, in Betrieben mit geringer Kapazität getötet und dann als tierische Nebenprodukte entsorgt werden können.	-
Art. 15	Die Präzisierung bezüglich Schutz vor Ungeziefer wird begrüsst.	-
Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	-
Art. 19 Abs. 5	Bei der Selbstkontrolle für Herkunftsbetriebe, welche gelegentliche Schlachtungen durchführen, wird gefordert, dass neben andern Kriterien auch das Schlachtgewicht festgehalten wird. Für den Vollzug ist aufgrund der Anzahl geschlachteter Tiere abschätzbar, ob die 1'000 kg pro Jahr überschritten werden.	Bei der Selbstkontrolle das Erheben des Schlachtgewichtes streichen.

Art. 28 Abs. 3	<p>Hier müsste präzisiert werden, dass die Schlachtung innerhalb von drei Tagen nach der Schlacht tieruntersuchung zu erfolgen hat. Der aktuelle Wortlaut könnte dazu führen, dass die Tiere innerhalb von 3 Tagen nach dem Transport geschlachtet werden müssen.</p> <p>Es wäre gut, wenn präzisiert würde, was es heisst keinen Kontakt mit nicht untersuchten Tiere zu haben. Wir meinen, dass Trennung im Schlachtbetrieb und Transportfahrzeug ausreichend sind. Aus seuchenpolizeilichen Überlegungen ist dies bei Schlacht tiertransporten ausreichend.</p>	<p><i>Ergänzen:</i> Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen nach der Schlacht tieruntersuchung zu erfolgen.</p> <p><i>Ergänzen:</i> Die Tiere mit einer Schlacht tieruntersuchung auf dem Herkunftsbetriebe müssen <u>abgetrennt</u> von andern Tieren transportiert und im Schlachtbetrieb aufgestellt werden.</p>
Art 29	<p><i>Sachüberschrift: Gegenstand der <u>Fleischuntersuchung</u></i> In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlacht tieruntersuchung</p>	<p><i>Ergänzen:</i> Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <u>Schlacht tier</u>untersuchung</p>
Art. 30a	<p>Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlacht tierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.</p>	<p>Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen</p>
Art. 44 Bst. f	<p>Die dauernde Anwesenheit eines ATA oder AFA ("unter Aufsicht" gemäss Erläuterungen zu Art. 52) ist nicht erforderlich. Daher ist der Wortlaut zu ändern auf ".. die Aufgaben werden "unter der Verantwortung...." ausgeführt.</p>	<p><i>Ändern:</i> ".. die Aufgaben "unter der Verantwortung der...." ausgeführt.</p> <p>Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend immer vor Ort sein.</i></p>
Art. 52 Abs. 3 Bst. a	<p>Der Einsatz von AFA Schlacht tier- und Fleischuntersuchung kann "unter der Verantwortung" des ATA erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist gemäss Erläuterungen damit nicht mehr nötig.</p>	<p>Diese Regelung ist auch in Grossschlachtbetrieben zu treffen, Siehe Allgemeine Bemerkung und Antrag zu Art. 53 Abs. 2</p>

Art. 53 Abs. 2	Die Pflicht zur Anwesenheit eines ATAs während der <u>gesamten</u> Dauer der Schlachtung ist bei entsprechender Aus- und Weiterbildung sowie Kompetenzerweiterung der AFAs und dank den neuen Übermittlungsmöglichkeiten von Bildern nicht mehr erforderlich. Eine tägliche Anwesenheit je Schlachttag und dauernde Erreichbarkeit des zuständigen ATAs ist ausreichend und wird in der EU auch so gehandhabt. Die Flexibilisierung ist auch nötig, weil immer weniger ATAs für diese Aufgaben im Schlachtbetrieb zu finden sind. Die Kantone brauchen Spielraum für den Einsatz der wenigen ATAs. Die 100% Bindung von ATAs während den Schlachttagen verunmöglicht das und macht die Aufgabe für viele ATAs unattraktiv und eintönig	<p><i>Ändern:</i></p> <p>Auch für die Fleischkontrolle in <u>Grossschlachtbetrieben</u> soll gelten, dass diese "unter der Verantwortung" von ATAs zu geschehen hat. Er muss während der Zeit sichergestellt werden, dass er oder sie während der STU und FU immer verfügbar und erreichbar ist.</p> <p>Wortlaut von Art. 54 Abs. 1 b übernehmen, optional zu ergänzen mit der Vorschrift, dass an jedem Schlachttag ein ATA vor Ort sein muss, jedoch ohne zeitliche Vorgabe.</p>
Art. 54 Abs. 1 b	Es wird begrüsst, dass in Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung auch durch einen AFA Schlacht tier- und Fleischuntersuchung durchgeführt werden kann, wenn ein ATA für Rücksprachen erreichbar ist. <u>Diese Möglichkeit ist auch in Grossschlachtbetrieben zu schaffen.</u> Siehe oben	Ergänzen, dass auch in Grossschlachtbetrieben die STU und FU AFAs machen können, wenn ein ATA erreichbar ist. Die dauernde Anwesenheit eines ATA während der <u>ganzen</u> Schlachtdauer ist zu streichen. Er muss lediglich erreichbar und verfügbar sein. Die Entscheidkompetenz der AFA ist zu erweitern.
Art. 60	Lediglich bei der Schlacht tieruntersuchung ist es korrekt, dass 1/3 des Aufwandes als Gebühr verrechnet oder in die Gebührenfestlegung eingerechnet werden kann. So wurde dies bei der Einführung der STU kommuniziert und in den Erläuterungen beschrieben, dies in Abgrenzung zur Fleischuntersuchung, für welche dies nicht gilt, da sie der Lebensmittelsicherheit dient und gemäss LMG mit Gebühren abgegolten wird. Damit es nicht zu falschen Forderung der Schlachtbetriebe kommt, dass nur noch 1/3 der ganzen Fleischkontrolle mit Gebühren belegt werden kann, sind die Erläuterungen zur vorliegenden Revision unbedingt richtig zu formulieren. Siehe auch Bericht des BVET über die Finanzierung der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung in Betrieben mit geringer Kapazität vom 7. März 2007, Verfasserin: Marti Fabienne.	<p><i>Anpassung bei den Erläuterungen wie folgt:</i></p> <p>Bei der <u>STU</u> ist 1/3 der Kosten für Tierschutz, 1/3 der Kosten für Tierseuchen und 1/3 der Kosten für Lebensmittelsicherheit.</p> <p>Die FU dient der Lebensmittelsicherheit. Der Aufwand kann gemäss LMG ganz in die Gebührenverrechnung einfließen.</p>
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die kleinen Anpassungen werden begrüsst, trotzdem sind wir der Ansicht, dass schnellst möglich eine **Totalrevision** angezeigt ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden. Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.	3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden: a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier: 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden. Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird. In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt. Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.	4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;

<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebs; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ol style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
----------------	--	---

Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als Bst. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	<p>Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."</p>	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."
Art. 22	Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"	Titel: Erforderliche Angaben

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chiliwurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chili etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 Bst. e	Die Pflicht Separatorenfleisch im Zutatenverzeichnis zu nennen wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher nicht gestrichen werden.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst.c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen.	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>"Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutertzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen <u>zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen</u> verwendet werden:</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen (analog zu jener der Rhabarber-Wurzel) angepasst werden.</p>	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	<p>Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden.</p> <p>Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand dieser soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.
Anhang 3	Gemäss den Erläuterungen können die HW für Fruchtsäfte aus jenen für Früchte/Gemüse abgeschätzt werden. Dies ist leider nicht so einfach	Aufnahme von HW für Elemente in Fruchtsäften.

	möglich. Analog zu den HW für Pestizide bei verarbeiteten Produkten, kann dies nur bei bekanntem Verarbeitungsfaktor abgeschätzt werden. Die Verarbeitungsfaktoren sind prozessabhängig (z.B. filtriert oder mit Pulpe). Dies erschwert den Vollzug der VHK in Frucht- und Gemüsesäften und führt für alle Beteiligten zu Rechtsunsicherheiten.	
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Es ist unklar, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i> 230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</i></p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da Lebensmittel für Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz von Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	<p>entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil kann ausnahmsweise unterschritten</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann, dass</i> der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <i>die</i> eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt</i>."</p>
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.

<p>Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt</p>	<p>Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.</p>	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird. b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol. c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss. d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
<p>Art. 144 Abs. 4</p>	<p>London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>" Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>"</p>

<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkearten so gehandhabt. Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufzuführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: "Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..." Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..." Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>
---	--	--

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.
Art 7 Bst. g	Hier wird das künstliche Becken wie auch in Bst f erwähnt. Dabei bleibt unklar, was ein künstliches Becken ist. Ein mit einem Bagger ausgehobenes Becken kann auch als	

	künstlich beurteilt werden. Darum Präzisierung. Offen bleibt, wie mit den Bädern umzugehen ist, die gemäss bisheriger TBDV ein "natürliches" Becken hatten.	Art. 7 Bst. f und g "Bad mit gegen den Untergrund abgedichtetem, künstlichem Becken..."
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen

	<p>einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.</p>	<p>Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>
<p>Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen</p>	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	<p>Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.</p>
<p>Anhang 7</p>	<p>In Solebädern ist es kaum möglich die Höchstwerte für Chlorat und Bromat einzuhalten, die gemäss aktueller Fassung der TBDV für alle Bäder gelten. Toxikologisch können die Werte aber durchaus höher angesetzt werden, da in Solebädern nicht getaucht und nicht geschwommen wird und die orale Aufnahme von Badewasser gegenüber einem Schwimmbecken deutlich geringer ist.</p>	<p>In Ziffer 1 unterscheiden zwischen allgemeinen Bädern und Solebädern bzw. Bäder. Für Solebäder die HW für Bromat und Chlorat adäquat anheben oder kein HW festlegen.</p>

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
33	Der Geltungsbereich sollte analog der Deutschen Druckfarbenverordnung angepasst werden. Die aktuellen Vorgaben gelten nur für indirekten Kontakt. Druckfarben für z.B. Trinkhalme, Servietten werden daher nicht abgedeckt.	Streichung Art. 33 Abs. 2 Bst. a
Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Aufheben rückgängig machen
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu Formulierung: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden	anpassen

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1 quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)".</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

	<p>einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>"Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>
<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p>

	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>
--	--	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Eigentlich würde ein **totale Neukonzipierung der Fleischkontrolle begrüsst**. Sie steht quer zum Ansatz von risikobasierten Kontrollen, braucht unendlich personelle Ressourcen, kostet viel und ist in vielen Punkten in Anbetracht der "heutigen" Risiken für die Lebensmittelsicherheit wirkungslos. Vieles könnte durch moderne Erhebungs- und Übermittlungstechnik kombiniert mit KI erledigt werden, ohne die Lebensmittelsicherheit zu gefährden. Siehe auch Allgemeine Bemerkungen zu Stretto IV.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, resp. zu ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	<p>Aus Sicht Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als im Normalfall pragmatisch und sinnvoll und es liegen keine wissenschaftlichen Grundlagen vor, die gegen diese 90 Minuten sprechen.</p> <p>Die VSKT äussert jedoch gewisse Bedenken gegen die 90 Minuten-Regel. Sie befürchtet, dass die Bewilligungsgesuche für die Hof- und Weidetötungen stark zunehmen werden und ein nicht bewältigbarer Aufwand entsteht.</p> <p>Im Sinne eines Kompromisses wird die Einführung der 60 Minuten-Regel begrüsst.</p> <p>Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.</p>	<p>Antrag: <i>Trennen der mikrobiologischen Untersuchung von der Transportzeit und Einführen der 60 Minuten-Regel.</i></p> <p>Streichen: ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild</p>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 1	<p>Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.</p>	<p>Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i></p>

Art. 10 Abs. 4	Es wird begrüsst, dass die Mikrobiologische Fleischuntersuchung unterbleibt, wenn wegen eines Beanstandungsgrunds nach Anhang 7 der Schlachttierkörper als tierisches Nebenprodukt entsorgt werden muss.	
Art. 12	Übergangsbestimmungen	Analog VSFK Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>
Anhang 1 Ziff.2.2 Abs 1 b 2	Die räumliche Aufteilung in Grossbetrieben für das Ausnehmen und weitere Schlachtarbeiten wird begrüsst.	
Anhang 6	Bei allen Tiergattungen ist es nicht möglich den Befall von Lebern mit Parasiten nur durch Besichtigen festzustellen. Die Lebern müssen dazu angefasst und gedreht werden, sowie entsprechende Schnitte gemacht werden.	Bei allen Tiergattungen ist das Besichtigen der Leber zu streichen. Lebern müssen immer besichtigt, durchgetastet und Schnitte gemacht werden, deshalb ist die aktuelle Tätigkeitsbeschreibung beizubehalten.
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

	<p>unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist. Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.</p>	
Anhang 6, Ziff. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	<p>Die Prävalenz von Leberegelern in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).</p>	<p>Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i></p>
Anhang 6 1.1.12	<p>Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.</p>	<p>Das Euter bei Kühen ist durchzutasten, anzuschneiden, wenn es als Lebensmittel verwendet wird</p>
Anhang 6, Ziff. 2.1 & 2.2.	<p>Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen</p>	<p>Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2: <i>die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt</i></p>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3 & 5.1.3	<p>Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, das Herz jedoch nicht. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.</p>	<p>Ergänzen: <i>Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen</i></p>
Anhang 6, Ziff. 3.1.15	<p>Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.</p>	<p>Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, <i>wenn vorgesehen</i></p>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3.	<p>Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Die Aufhebung streichen.</p>	<p>Ergänzen resp. Streichung rückgängig machen: <i>besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen.</i></p>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p> <p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu</p>

	<p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.
Anhang 4 Ziff. 2	Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen."</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.	"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind."

	<p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)

	ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.	15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)
--	--	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 al. 8	Die Überprüfung der Transportbehälter kann sich nicht auf sichtbare Reste beschränken. Je nach Fall muss die Abwesenheit von Allergenen auch analytisch nachgewiesen werden können.	Das Adjektiv <i>sichtbar</i> streichen ..., dass keine sichtbaren Reste dieses Stoffes
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	Siehe auch Erläuterungsbericht: Die 20.4349 Motion Silberschmidt wird in Artikel 25 Absatz 4 HyV umgesetzt. Auf die bisher geltende Pflicht, tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel bei direkter Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vor zu verpacken, soll verzichtet werden. Damit die Lebensmittelsicherheit trotzdem gewährleistet ist, muss im Rahmen der Selbstkontrolle des Lebensmittelbetriebes sichergestellt werden, dass die Lebensmittel vor Kontamination jeglicher Art, vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt werden. Zu berücksichtigen sind insbesondere auch Artikel 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die LIV (Art. 14 Abs. 4).	Der Bst. b muss so formuliert werden, <i>dass Fleisch und Fleischprodukte nicht darunter fallen.</i>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	<p>Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.</p>

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Givaudan SA,
Chemin de la Parfumerie 5,
1214 Vernier, Suisse
Phone: +41 22 780 91 11, Web: www.givaudan.com

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
Imr@blv.admin.ch

Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)

(Partie de la consultation Stretto 4 : modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels)

Mercredi, 18 janvier 2023

Mesdames et Messieurs

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

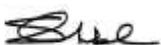
Givaudan est un fabricant suisse d'arômes, de parfums et d'ingrédients actifs cosmétiques. Domiciliée en Suisse et employant plus de 17000 personnes sur plus de 185 sites dont 69 sites de développement et 79 sites de production, la société est une des plus grandes entreprises mondiales du secteur des arômes et de la parfumerie. En 2021, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 6,7 milliards de francs suisses et des investissements à hauteur de 562 millions de francs suisses dans la recherche et le développement. Givaudan compte parmi les 30 plus grandes entreprises de Suisse en termes de capitalisation boursière et fait partie du Swiss Market Index avec une cotation primaire au SIX Swiss Exchange.

Le principe du Cassis de Dijon a fait ses preuves pour l'économie suisse. Il empêche les entraves au commerce et contribue à lutter contre l'îlot de cherté suisse. Avec la modification proposée de l'OPPEtr, le principe du Cassis de Dijon est supprimé dans le domaine des cosmétiques. D'autres valeurs limites doivent être appliquées en Suisse pour certaines substances. Nous refusons catégoriquement ce cavalier seul par rapport aux prescriptions de l'UE. Elle va à l'encontre des principes éprouvés du commerce extérieur suisse.

Permettez-nous en outre de faire une remarque sur la procédure. Le projet de modification de l'OIPAA est caché dans une consultation sur la modification du droit des denrées alimentaires. Cela va à l'encontre d'une communication transparente et loyale des autorités. Le projet doit également être rejeté en raison de la procédure douteuse.

Nous vous remercions de bien vouloir tenir compte de notre position.

Meilleures salutations,



Sam Chebl
Head of Regulatory EAME - Fragrance & Beauty, Givaudan



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Bauernverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SBV
Adresse, Ort : Laurstrasse 10, 5201 Brugg
Kontaktperson : Thomas Jäggi und Marion Ramp
Telefon : 056 462 51 11
E-Mail : thomas.jaeggi@sbv-usp.ch und marion.ramp@sbv-usp.ch
Datum : 19. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	13
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	15
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	19
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	19
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	20
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	21
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	21
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	21

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

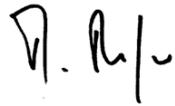
Der Schweizer Bauernverband ist die Dachorganisation der Schweizer Landwirtschaft. Wir danken bestens für die Gelegenheit zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Folgende Anliegen sind für die Schweizer Landwirtschaft besonders wichtig

- Der Schutz der Käufer und Konsumenten vor Täuschung, insbesondere durch die Verwendung von irreführenden Bezeichnungen und Angaben. Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.
Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Imitate, die beispielsweise keine Milch oder Milchbestandteile enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Milch schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Diese Regelung ist auch in der Werbung durchzusetzen und muss sich auf alle Sprachen (nicht nur Landes- oder Amtssprachen) beziehen. Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, welche über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel hergeleitet ist. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich des Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgangs) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe».
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Bergland- und Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.
- Reduktion von Food Waste. Die im Rahmen dieser Revision vorgesehenen Massnahmen für die «Umverteilung von Lebensmitteln» werden begrüsst. Die vorliegenden Massnahmen sind im Bereich der Datierung und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu ergänzen, damit können deutlich grössere Mengen an Lebensmitteln der vermeidbaren Vernichtung entzogen werden.
- Die Verfütterung von nicht für die menschliche Ernährung geeigneter Nebenprodukte (z.B. Mühlennachgemisch, Rapspresskuchen etc.) sollte nicht als Food Waste bezeichnet werden. Gemäss ETH-Studie (Beretta und Hellweg, 2019) würde dies die Landwirtschaft wesentlich als Verursacherin von Food Waste entlasten.
- Die Neudefinition der Wasserversorgungsanlagen wird abgelehnt, da sie nicht der Aufteilung der Zuständigkeit und der Verantwortung entspricht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse
Schweizer Bauernverband



Martin Rufer
Direktor



Michel Darbellay
Leiter Departement Produktion,
Märkte und Ökologie

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Bauernverband begrüsst, dass der Begriff «Umverteilung von Lebensmitteln» (= die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden) neu eingeführt wird und dass das EDI basierend auf diesem Begriff die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt. Die hier vorgesehenen Änderungen sind aber durch weitere Anpassungen bei den Vorgaben für die Datierung und Haltbarkeit zu ergänzen. Nur so kann dem Food Waste wirksam begegnet werden.

Zudem befürwortet der SBV die Deklarationspflicht des Produktionslandes bei Brot und Backwaren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Die Möglichkeit zur Umverteilung begrüssen wir sehr. Jedoch ist der Begriff "unbedenklich" in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Nicht nur gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, sondern allen Organisationen soll es offenstehen, Food Waste zu reduzieren.	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» notwendig.	

	Für die korrekte Umsetzung dieser Motion ist zusätzlich die wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgesehene Ergänzung des Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zwingend umzusetzen.	
--	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern. Siehe auch unsere Bemerkungen unter Ziffer 1 «Allgemeine Bemerkungen zu Stretto 4».

Die Anpassungen der LMVV zur besseren Kontrolle der gemäss Landwirtschaftsgesetz (LwG) geschützten Bezeichnungen und der Bezug von privaten Kontrollorganisationen für die Kontrollen werden grundsätzlich begrüsst. Allerdings setzt der Artikelentwurf die Motion 18.4411 nicht gemäss den Erwartungen und Zielen um. Die vorgeschlagene Lösung ist aufgrund der Einschaltung von zwei Kontrollinstanzen (privat und kantonal) ineffizient: private Organisationen können bei Verstössen keine Massnahmen anordnen, weswegen Verstösse an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde gemeldet werden müssen.

Deswegen wird der Bundesrat gebeten, Art. 1 Abs. 1 Bst. h sowie Art 22a zu streichen und stattdessen einen Vorschlag für einen neuen Abs. 2 in Art. 18 GUB/GGA zu machen. Darin soll es Gruppierungen ermöglicht werden, den Umfang einer durch eine Zertifizierungsstelle durchgeführte Kontrolle auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, in verarbeiteten oder zusammengesetzten Erzeugnissen verwenden, verpacken, umhüllen und / oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeitungsbetriebe). Dadurch können folgende Vorteile genutzt werden:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Den übrigen Anpassungen der LMVV wird zugestimmt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen
Art. 22 a	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung eines risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Bauernverband lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben, Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen den Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Den übrigen Anpassungen dieser Verordnung stimmt der SBV zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	Der SBV lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein. Geübte Kleintierhalter (Geflügel, Kaninchen) sollten weiterhin uneingeschränkt ihre eigenen Tiere schlachten können.	Die im Kommentar in Verbindung mit Art. 3 und 9 erwähnte Einschränkung der gelegentlichen Schlachtung auf die Herkunftsbetriebe wird abgelehnt.
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400'000 kg Fleisch ergibt;

	Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	
4, Abs. 1 und 63a	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Dieses sind für Kleintierhalter unverhältnismässig und daher wegzulassen.	1 Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
Art. 5a	Schlachtungen für den Eigenbedarf sind von dieser Meldepflicht auszunehmen.	
9°, Abs. 7	Die Weidetötung von Rindern ist zwar erst seit relativ kurzer Zeit zulässig. In dieser Zeit sollten ausreichend Erfahrungen gesammelt worden sein, ob die Anwesenheit von amtlichen Tierärzten tatsächlich erforderlich ist. Der SBV beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer risikobasierten Überwachung der Abschüsse und des Entblutens von Rindern bei der Weidetötung.	7. Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» fehlt unserer Ansicht nach ein Wort:	Art. 8 Abs. 1 Bst. b und h 1 Nicht geschlachtet oder nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställe) nicht erfüllbar und wird daher abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht-, und Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisation der Produzenten und der Verwerter.
Die Milchbranche hat sich auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt. Deshalb ist auch die Inkassoregelung für die Restkosten neu zu formulieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6, Abs. 1 und 2	<p>¹Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten.</p> <p>² Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).</p>	<p>¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).</p>
Art. 7, Abs. 2		Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die

		Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.
Art. 8	Nicht mehr relevant, deshalb streichen. Es gibt spezifische Bezahlungssysteme der Sortenorganisationen Käse.	Die Produzenten- und Verwerterorganisationen Dachorganisation der Milchbranche kann einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.
Art. 9, Abs. 2, 3 und 4	Klarere Formulierung	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer. Bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten., welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p>
Art. 11, Abs. 1, 3 und 4	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt nach vorgängiger Ausschreibung des Auftrages und Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung

		<p>Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
Art. 13, Abs. 1, Bst. d (neu)		d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung
Art. 17	Nicht mehr relevant.	Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts Die Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 wird aufgehoben.
Art. 18	Nicht mehr relevant.	Art. 18 Änderung bisherigen Rechts Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:
Art. 19	Nicht mehr relevant.	Art. 19 Übergangsbestimmung Für die Bestimmung der Prüflaboratorien, welche die Milch prüfen, gilt bis zum 31. Dezember 2014 das bisherige Recht.
Art. 20	Nicht mehr relevant.	Art. 20 Inkrafttreten ¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2011 in Kraft. ² Artikel 11 Absätze 1-3 tritt am 1. Januar 2015 in Kraft.

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzung in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden ausdrücklich begrüsst.	
Art. 17; Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen werden begrüsst.	
Art. 22	Diese Änderung ist schlichtweg unnötig. Die heutige Lösung kann ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden. Die Big 5 geben eine gute Orientierung zu den Nährstoffen, bieten aber keine verlässliche Information zu den Nährwerten, weil die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen nicht berücksichtigt wird. In diesem Sinne bringt eine zwingende Erweiterung auf Big7 keinen Mehrwert. Abgesehen davon müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir den Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39, Abs. 1	Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;	Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.
Art. 51, Abs. 1	Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse, sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.	Herstellung und Behandlung von Käse ¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden: a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutertzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. <i>d) weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze</i>
Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht. Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils (wff) in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine	Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500-480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 520 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.

	Einteilung in eine andere Festigkeitsstufe nötig macht. Bei Sortenkäse führt eine solche Änderung zur Verwirrung da die Festigkeitsstufe mit der Bezeichnung des Käses verbunden wird. Je kleiner die Käsestücke sind, desto grösser ist die Auswirkung. Die meisten Beanstandungen der Vollzugsbehörden sind diesbezüglich bei geriebenen Käsen, da bei diesen Produkten die Oberfläche sehr gross ist.	
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Der SBV erhebt keine Einwände gegenüber den vorgeschlagenen Änderungen. Es muss jedoch insbesondere bei Produkten, die als Alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden, überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die ernährungsrelevanten Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Der SBV bedauert, dass die gesetzlichen Änderungen der EU direkt und einseitig in die Schweizer Gesetzgebung übernommen werden. Die Umsetzung muss auf einfache und pragmatische Weise erfolgen, wobei die verfügbare Ausrüstung auf den verschiedenen Stufen (Sammelstelle, Mühlen) berücksichtigt werden muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Ziff. 10	<p>Bei den Alkaloiden sollen die Grenzwerte nicht zwischen den Stufen Sammelstellen und Mühlen gelten, da nicht alle Sammelstellen für die Analysen ausgerüstet sind. Es muss eine pragmatische und einfache Anwendung, ohne kostspielige und unnötige Investitionen vorgesehen werden.</p> <p>Die Branche muss bei der praktischen Umsetzung konsultiert werden; die Ergebnisse dieser Konsultation müssen berücksichtigt werden.</p> <p>Das in Art. 5 VHK erwähnte "Inverkehrbringen" ist demnach als "Eingang in der Mühle" und nicht als "Ausgang aus der Sammelstelle" zu verstehen.</p>	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition «Wasserversorgungsanlage» wird abgelehnt, da sie unlogisch ist. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist sachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	d. <i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation
3, Abs. 3 und Art. 5 und Ziffer 1.4 von Anhang 1	Diese Ausnahme kann zur administrativen Vereinfachung gestrichen werden, wenn in Art. 2 die Definition der «Wasserversorgungsanlage» wie bisher belassen wird. Sinngemäss gilt das auch für die vorgesehenen Anpassungen in Anhang 1.	Art. 3, Abs. 3 3 Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991 im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen. Art. 5 Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zweibelgewächsen wird begrüsst.
Die Bestimmung, dass das erste Gemelk höchstens während 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, ist wie in den Erläuterungen festgehalten, nur für die Produzenten von Schaf- und Ziegenmilch zu lockern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14, Abs. 6	Der Grundsatz, dass die Milch höchstens 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, soll für Kuhmilch beibehalten und für die Milch von Schafen und Ziegen gelockert werden.	⁶ Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden. Die Milch von Schafen und Ziegen kann in Absprache mit dem Verarbeitungsbetrieb auch länger gelagert werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung der Fleischuntersuchung ohne wesentliche Beanstandung wird begrüsst. Der SBV begrüsst die Änderung des Art. 10, Abs. 3, Bst. c.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1, Bst. a, Ziff. 1	Das Ziel muss sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel kommt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monaten ist dies ein Stempel pro Viertel. Schlachtkörper von Tieren, die bei der Schlachtung unter 6 Wochen alt sind, sind in der Regel zur Verarbeitung bestimmt.	bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate,
Anhang 6, Ziff. 5.1.10 (Vorschriften für die Fleischuntersuchung)	Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von der Branche geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht.	Anhang 6 5.1.10 Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Uterus besichtigen und die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

und die erweiterte Fleischuntersuchung	So muss im Anhang 6 bei der Fleischuntersuchung die Prüfung der Trächtigkeit eingefügt werden: analog Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) auch bei Schafen und Ziegen (5.1.10) die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden.	
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. neu 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden.	Wird begrüsst.

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Bemerkungen.		
<hr/>		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft.

Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Bauernverband nimmt die Ergänzung der «Liste der tolerierten Materialien» zu Kenntnis.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**GRÜNE Schweiz**

Urs Scheuss
Waisenhausplatz 21
3011 Bern

urs.scheuss@gruene.ch
031 326 66 04

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
3003 Bern

per Mail an: lmr@blv.admin.ch

Bern, 31. Januar 2023

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts; Vernehmlassung

Sehr geehrte Damen und Herren

Sie haben die GRÜNEN für eine Stellungnahme zu Ordnungsrevisionen im Bereich des Lebensmittelrechts eingeladen. Wir danken für die Möglichkeit, uns zur Vorlage zu äussern.

Die GRÜNEN begrüßen die Anpassungen grundsätzlich, da sie unter anderem den Kampf gegen Food Waste verbessern und mehr Transparenz für die Konsument*innen schaffen. Zu einzelnen Punkten äussern sich die GRÜNEN wie folgt:

Massnahmen gegen Food Waste

Ein wichtiger Schritt zur Senkung der Lebensmittelkosten, aber auch zur Verminderung des ökologischen Fussabdrucks, ist die Minimierung von Lebensmittelverlusten. Food Waste soll aus Sicht der GRÜNEN daher rasch deutlich reduziert werden. Allerdings ist es schwierig, verbindliche Massnahmen umzusetzen, um dieses Ziel zu erreichen. Es kommt darum auf die Rahmenbedingungen an, die helfen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Die vorgeschlagenen Änderungen gehen in die richtige Richtung. Durch das Festlegen von gesundheitlichen Anforderungen für Lebensmittel, die gespendet werden dürfen, wird Rechtsicherheit geschaffen. Durch die Vereinfachung der Deklaration bei Brot aus Offenverkauf, das von gemeinnützigen Organisationen an Personen, die in einem finanziellen Engpass leben, abgegeben wird, wird in diesem Bereich die Hürde für Lebensmittelspenden gesenkt. Diese Vereinfachung darf jedoch nicht dazu führen, dass Armutsbetroffene, die z.B. an einer Sesam-, Soja- oder Nussallergie leiden, kein verteiltes Brot mehr essen können, ohne eine allergische Reaktion befürchten zu müssen. Hierfür muss aus Sicht der GRÜNEN noch eine Lösung gefunden werden.

Zudem unterstützen die GRÜNEN die Möglichkeit, im Einzelhandel tiefgekühlte Lebensmittel offen zu verkaufen. Dadurch kann Verpackungsmaterial eingespart werden, was wie die Bekämpfung von Food Waste dazu beiträgt, den Ressourcenverbrauch zu senken.

Verbesserungen bei der Deklaration von Lebensmitteln

Transparenz und Information sind unabdingbare Grundlagen für die Kaufentscheide der Konsument*innen. Die GRÜNEN begrüßen daher, dass Bäckereien, Restaurants oder der Detailhandel beim Brot und Backwaren das Produktionsland schriftlich deklarieren müssen. Ebenso unterstützen die GRÜNEN die bessere Kontrolle der geschützten Ursprungsbezeichnungen AOP und IGP.

Darüber hinaus fordern die GRÜNEN den Bundesrat auf, die Umsetzung der Motion 20.4267 «De-klaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden» rasch an die Hand zu nehmen oder sogar bereits in diese Revision zu integrieren, wenn dies zu keiner massgeblichen Verzögerung führt. Nach Ansicht der GRÜNEN sollen Konsument*innen bei der Wahl eines Produktes eine informierte Wahl treffen können. Das ist nötig, damit importierte Lebensmittel nicht die Umwelt- und Tierschutzstandards der Schweiz untergraben. Dazu soll der Bundesrat eine pragmatische Lösung vorschlagen, welche einfach umzusetzen und für die Konsument*innen gut nachvollziehbar ist.

Schliesslich kritisieren die GRÜNEN, dass die vorgelegte Revision des Lebensmittelrechts nicht dazu genutzt wird, die Lebensmittelsicherheit in Bezug auf Zusatz- und Hilfsstoffe zu erhöhen. Diese sind potenziell gesundheitsschädlich mit chronischen und wechselseitigen Effekten.

Wir danken für die Berücksichtigung unserer Anliegen und die Anpassung der Vorlage. Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse



Balthasar Glättli
Präsident



Urs Scheuss
stv. Generalsekretär



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Chambre de commerce et d'industrie du canton de Fribourg
Sigle entreprise / organisation / service : CCIF
Adresse, lieu : Route du Jura 37B
Interlocuteur : Philippe Gumy, directeur adjoint
N° de téléphone : 078 739 53 83
E-mail : pgumy@ccif.ch
Date : 11 janvier 2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	4
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	5
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	6
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	7
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	8
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	9
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	10
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	11
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	12
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	13
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	14
13	DFI : ordonnance sur les boissons	15
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	16
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets	17
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	18
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	19
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	20
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	21
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	22
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	23
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	24
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	25

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Le principe du Cassis de Dijon permet de lutter contre l'îlot de cherté suisse, en limitant les entraves techniques au commerce. L'introduction d'exceptions supplémentaires n'est pas souhaitable, tout particulièrement dans la situation actuelle de résurgence de l'inflation. La modification proposée de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs) propose malheureusement une exception dans le domaine des cosmétiques, avec des valeurs limites qui rendraient l'importation de certains produits impossible. Cela alors que les consommateurs continueraient de pouvoir acquérir sur le marché européen, par le biais d'Internet, les produits interdits d'importations pour les commerçants et grossistes suisses. La mesure est donc discriminatoire, malvenue et préjudiciable à l'exercice du commerce. La CCIF s'oppose à l'application de ces prescriptions différentes de celles en vigueur dans l'Union européenne. Il n'y a pas là un intérêt public prépondérant pour introduire une exception. Ce serait au contraire un précédent qui appellerait d'autres exceptions. Nous profitons de l'occasion pour souligner notre surprise de constater que ces restrictions interviennent sans être clairement mises en avant dans le cadre de la consultation. Cette manière d'agir n'est pas transparente, raison supplémentaire pour motiver notre rejet.

La CCIF compte plus de 1100 membres actifs dans les principaux secteurs de l'économie fribourgeoises. Elle compte plusieurs dizaines de commerces de détail et de gros parmi ses membres .

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Section II, Art. 2, let. c, ch. 11 (document en p.4)	Cette disposition n'est pas une harmonisation, mais une nouvelle exception	Suppression

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Hasi Strahm
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Hasihof
Adresse, Ort : Hirzenfeldweg 60
Kontaktperson : Hasi Strahm
Telefon : 079 667 61 77
E-Mail : stramo@bluewin.ch
Datum : 26.01.23

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Helvetic association for Cosmetic Ingredients

Via Arch. R. Tami 2 – p.o. box 18 – 6924 Sorengo (TI) – Switzerland
secretary@hci-asso.ch – www.hci-asso.ch

Lugano, 17 Gennaio 2023

LA POSIZIONE DI HCI

In relazione al progetto di legge Stretto IV, con cui si chiede la modifica dell'ordinanza del 19.05.2010 sulla commercializzazione dei prodotti fabbricati secondo le prescrizioni estere, che comporterà una stretta maggiore in Svizzera rispetto ai Paesi UE per la commercializzazione di prodotti cosmetici contenenti furocumarine, HCI, associazione di categoria di ingredienti Svizzera, suggerisce una consultazione con gli organi europei al fine di avere un'armonizzazione della normativa Svizzera con la normativa UE e tutelare la salute dei consumatori.



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Henriette Wehrli
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Neuhausstrasse 4, 3127 Mühlethurnen
Kontaktperson :
Telefon : 0793866743
E-Mail : henriette.wehrli@gmail.com
Datum : 21.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Der Verordnungsentwurf sieht vor, die Zeit vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von bisher 45 min auf 90 min zu verlängern (Art. 10 Abs. 3 lit. c).

Die aktuellen 45 min sind für die Umsetzung der Hof- und Weidetötung knapp und führen dazu, dass nur Betriebe die Hof- und Weidetötung durchführen können, welche in einer Fahrdistanz von unter 20 min zu einem Schlachtbetrieb liegen. Denn mit dem Abzug von 10 min zum Betäuben, Entbluten und Aufladen und 15 min zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben lediglich 20 min Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50 km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16 km. Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb, der ihre Tiere annimmt, und können daher die Hof- und Weidetötung nicht durchführen.

Es gibt keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe, die gegen eine Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min sprechen, um mehr Betrieben den Zugang zur Hof- und Weidetötung zu ermöglichen. Die EU hat eine Zeitlimite von 120 min für die Hof- und Weidetötung vom Betäuben und Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden). Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 min keine hygienischen Probleme auftreten. Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU. In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachte ich die Erhöhung auf 90 min aber als ausreichend, aber als absolutes Minimum. Das würde den Radius auf 50 – 60 km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben, einen Schlachtbetrieb anzufahren. Denn das Ziel muss sein, dass jeder Betrieb, der seine Tiere schonend und ohne Lebendtransport auf dem eigenen Hof töten will, eine Chance hat, die Anforderungen zu erfüllen und eine Bewilligung für die Hof- und Weidetötung zu erhalten.

Der Hauptgrund, wieso die Hof- und Weidetötung durch die Erhöhung der Zeitlimite für mehr Betriebe zugänglich werden soll, ist das Tierwohl. Denn beim der Hof- und Weidetötung muss das Tier sein gewohntes Umfeld nicht verlassen und wird nicht lebend transportiert. Somit entfällt der Stress vom Separieren von der Herde, vom Verladen, Transportieren, Abladen und vom Warten und dem Prozess bis zum Bolzenschuss im Schlachthof. Wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL haben ergeben, dass der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport um den Faktor 10-20 mal höher ist als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof- oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Zudem ist für viele Bauern der Lebendtransport und die Schlachtung ihrer Tiere im Schlachtbetrieb eine Belastung. Die Hof- und Weidetötung ermöglicht ihnen, für ihre Tiere bis zum letzten Atemzug Verantwortung zu übernehmen, indem sie sie schonend auf dem Hof im gewohnten Umfeld töten.

Ein weiteres Argument für die Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min ist zum einen die Arbeitssicherheit und zum anderen die Arbeitsqualität. Es ist wichtig und sinnvoll bei so verantwortungsvollen Aufgaben wie dem Töten und Schlachten eines Tieres nicht unter unnötigem Zeitdruck arbeiten zu müssen. Immer mehr Bauernhöfe lassen die Felle und Leder ihrer Tiere gerben, um mehr vom Tier zu verwerten und die Wertschöpfung zu erhöhen. Da ist es wichtig, dass sich der Metzger Zeit lassen kann beim Häuten vor dem Ausweiden, um Schnittverletzungen in den Fellen zu vermeiden.

Zudem fördert die Erhöhung der Anzahl Bauernhöfe, die Hof- und Weidetötung machen, die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 min müssen wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof- und Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 min mindestens 90 min vom Betäuben und Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 min zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Hof Gravas
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Gravas 15, 7453 Tinizong
Kontaktperson : Séverine Curiger
Telefon : 077 423 63 37
E-Mail : info@hofgravas.ch
Datum : 11. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Hofgut Farnsburg Markus Dettwiler
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Hofgut Farnsburg 195
Kontaktperson : Markus Dettwiler
Telefon : 079 4120771
E-Mail : hofgut@farnsburg.ch
Datum : 13.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischiessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischiessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**
Lebensmittel und Ernährung

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Hof-Keller
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Lochiweg 456, 3082 Schlosswil
Kontaktperson : Elsbeth Keller
Telefon : 079 351 31 62
E-Mail : elsbethgautschi@hotmail.com
Datum : 25.1.2023

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 37 02
lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Allgemeine Bemerkungen**Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung**

Die fleischessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die

Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten. Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Holstein Switzerland
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : HOS
Adresse, Ort : Rte de Grangeneuve 37
Kontaktperson : Michel Geinoz et Hans Aebischer
Telefon : 026 564 12 01
E-Mail : geinoz@holstein.ch et aebischer@holstein.ch
Datum : 31. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	10
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	13
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	14
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	16
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	16
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	17
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	17
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	20
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	21
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	22
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	22
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	23

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Genossenschaft Holstein Switzerland (HOS) ist eine Schweizer Zuchtorganisation, Hüter des Holstein-Herdebuchs. Wir danken bestens für die Gelegenheit zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Folgende Anliegen sind für HOS besonders wichtig

- Der Schutz der Käufer und Konsumenten vor Täuschung, insbesondere durch die Verwendung von irreführenden Bezeichnungen und Angaben. Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.
Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Imitate, die beispielsweise keine Milch oder Milchbestandteile enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Milch schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Diese Regelung ist auch in der Werbung durchzusetzen und muss sich auf alle Sprachen (nicht nur Landes- oder Amtssprachen) beziehen. Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, welche über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel hergeleitet ist. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich des Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgangs) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe».
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Bergland- und Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.
- Reduktion von Food Waste. Die im Rahmen dieser Revision vorgesehenen Massnahmen für die «Umverteilung von Lebensmitteln» werden begrüsst. Die vorliegenden Massnahmen sind im Bereich der Datierung und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu ergänzen, damit können deutlich grössere Mengen an Lebensmitteln der vermeidbaren Vernichtung entzogen werden.

- Die Verfütterung von nicht für die menschliche Ernährung geeigneter Nebenprodukte (z.B. Mühlennachgemisch, Rapspresskuchen etc.) sollte nicht als Food Waste bezeichnet werden. Gemäss ETH-Studie (Beretta und Hellweg, 2019) würde dies die Landwirtschaft wesentlich als Verursacherin von Food Waste entlasten.
- Die Neudefinition der Wasserversorgungsanlagen wird abgelehnt, da sie nicht der Aufteilung der Zuständigkeit und der Verantwortung entspricht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse
Holstein Switzerland

Hans Aebischer
Präsident

Michel Geinoz
Direktor

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

HOS begrüsst, dass der Begriff «Umverteilung von Lebensmitteln» (= die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden) neu eingeführt wird und dass das EDI basierend auf diesem Begriff die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von Umverteilung betroffenen Lebensmittel festlegt. Die hier vorgesehenen Änderungen sind aber durch weitere Anpassungen bei den Vorgaben für die Datierung und Haltbarkeit zu ergänzen. Nur so kann dem Food Waste wirksam begegnet werden.

Zudem befürwortet HOS die Deklarationspflicht des Produktionslandes bei Brot und Backwaren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Die Möglichkeit zur Umverteilung begrüssen wir sehr. Jedoch ist der Begriff "unbedenklich" in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Nicht nur gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, sondern allen Organisationen soll es offenstehen, Food Waste zu reduzieren.	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» notwendig. Für die korrekte Umsetzung dieser Motion ist zusätzlich die wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgesehene Ergänzung des Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zwingend umzusetzen.	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern. Siehe auch unsere Bemerkungen unter Ziffer 1 «Allgemeine Bemerkungen zu Stretto 4».

Die Anpassungen der LMVV zur besseren Kontrolle der gemäss Landwirtschaftsgesetz (LwG) geschützten Bezeichnungen und der Bezug von privaten Kontrollorganisationen für die Kontrollen werden grundsätzlich begrüsst. Allerdings setzt der Artikelentwurf die Motion 18.4411 nicht gemäss den Erwartungen und Zielen um. Die vorgeschlagene Lösung ist aufgrund der Einschaltung von zwei Kontrollinstanzen (privat und kantonal) ineffizient: private Organisationen können bei Verstössen keine Massnahmen anordnen, weswegen Verstösse an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde gemeldet werden müssen.

Deswegen wird der Bundesrat gebeten, Art. 1 Abs. 1 Bst. h sowie Art 22a zu streichen und stattdessen einen Vorschlag für einen neuen Abs. 2 in Art. 18 GUB/GGA zu machen. Darin soll es Gruppierungen ermöglicht werden, den Umfang einer durch eine Zertifizierungsstelle durchgeführte Kontrolle auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, in verarbeiteten oder zusammengesetzten Erzeugnissen verwenden, verpacken, umhüllen und / oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeitungsbetriebe).

Dadurch können folgende Vorteile genutzt werden:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Den übrigen Anpassungen der LMVV wird zugestimmt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen
Art. 22 a	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung eines risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

HOS lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben, Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen den Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen. Den übrigen Anpassungen dieser Verordnung stimmt HOS zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	<p>HOS lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.</p> <p>Geübte Kleintierhalter (Geflügel, Kaninchen) sollten weiterhin uneingeschränkt ihre eigenen Tiere schlachten können.</p>	<p>Die im Kommentar in Verbindung mit Art. 3 und 9 erwähnte Einschränkung der gelegentlichen Schlachtung auf die Herkunftsbetriebe wird abgelehnt.</p>
Art 3, Bst m	<p>Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der</p>	<p>m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400'000 kg Fleisch ergibt;</p>

	Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	
4, Abs. 1 und 63a	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Dieses sind für Kleintierhalter unverhältnismässig und daher wegzulassen.	1 Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunfts betriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
Art. 5a	Schlachtungen für den Eigenbedarf sind von dieser Meldepflicht auszunehmen.	
9°, Abs. 7	Die Weidetötung von Rindern ist zwar erst seit relativ kurzer Zeit zulässig. In dieser Zeit sollten ausreichend Erfahrungen gesammelt worden sein, ob die Anwesenheit von amtlichen Tierärzten tatsächlich erforderlich ist. HOS beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer risikobasierten Überwachung der Abschüsse und des Entblutens von Rindern bei der Weidetötung.	7. Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung» fehlt unserer Ansicht nach ein Wort:	Art. 8 Abs. 1 Bst. b und h 1 Nicht geschlachtet oder nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställe) nicht erfüllbar und wird daher abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht-, und Wildbearbeitungs- und Herkunfts betrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisation der Produzenten und der Verwerter.
Die Milchbranche hat sich auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt. Deshalb ist auch die Inkassoregelung für die Restkosten neu zu formulieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6, Abs. 1 und 2	¹ Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten. ² Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).	¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).
Art. 7, Abs. 2		Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die

		Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.
Art. 8	Nicht mehr relevant, deshalb streichen. Es gibt spezifische Bezahlungssysteme der Sortenorganisationen Käse.	Die Produzenten- und Verwerterorganisationen Dachorganisation der Milchbranche kann einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.
Art. 9, Abs. 2, 3 und 4	Klarere Formulierung	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer. Bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p>
Art. 11, Abs. 1, 3 und 4	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>

Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	<p>Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten. ¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein. ² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
Art. 13, Abs. 1, Bst. d (neu)		<p>d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung</p>
Art. 17	Nicht mehr relevant.	<p>Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts Die Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 wird aufgehoben.</p>
Art. 18	Nicht mehr relevant.	<p>Art. 18 Änderung bisherigen Rechts Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:</p>
Art. 19	Nicht mehr relevant.	<p>Art. 19 Übergangsbestimmung Für die Bestimmung der Prüflaboratorien, welche die Milch prüfen, gilt bis zum 31. Dezember 2014 das bisherige Recht.</p>
Art. 20	Nicht mehr relevant.	<p>Art. 20 Inkrafttreten ¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2011 in Kraft. ² Artikel 11 Absätze 1-3 tritt am 1. Januar 2015 in Kraft.</p>

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzung in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden ausdrücklich begrüsst.	
Art. 17; Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen werden begrüsst.	
Art. 22	Diese Änderung ist schlichtweg unnötig. Die heutige Lösung kann ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden. Die Big 5 geben eine gute Orientierung zu den Nährstoffen, bieten aber keine verlässliche Information zu den Nährwerten, weil die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen nicht berücksichtigt wird. In diesem Sinne bringt eine zwingende Erweiterung auf Big7 keinen Mehrwert. Abgesehen davon müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir den Antrag, diesen Passus zu streichen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39, Abs. 1	Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;	Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.
Art. 51, Abs. 1	Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse, sie sollen weiterhin eigesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.	Herstellung und Behandlung von Käse ¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden: a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterezubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. <i>d) weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze</i>

<p>Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d</p>	<p>Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht. Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils (wff) in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine Einteilung in eine andere Festigkeitsstufe nötig macht. Bei Sortenkäse führt eine solche Änderung zur Verwirrung da die Festigkeitsstufe mit der Bezeichnung des Käses verbunden wird. Je kleiner die Käsestücke sind, desto grösser ist die Auswirkung. Die meisten Beanstandungen der Vollzugsbehörden sind diesbezüglich bei geriebenen Käsen, da bei diesen Produkten die Oberfläche sehr gross ist.</p>	<p>Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 520 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.
<p>Art 89, al 3</p>	<p>Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.</p>	<p>Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

HOS erhebt keine Einwände gegenüber den vorgeschlagenen Änderungen. Es muss jedoch insbesondere bei Produkten, die als Alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden, überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die ernährungsrelevanten Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

HOS bedauert, dass die gesetzlichen Änderungen der EU direkt und einseitig in die Schweizer Gesetzgebung übernommen werden. Die Umsetzung muss auf einfache und pragmatische Weise erfolgen, wobei die verfügbare Ausrüstung auf den verschiedenen Stufen (Sammelstelle, Mühlen) berücksichtigt werden muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Ziff. 10	<p>Bei den Alkaloiden sollen die Grenzwerte nicht zwischen den Stufen Sammelstellen und Mühlen gelten, da nicht alle Sammelstellen für die Analysen ausgerüstet sind. Es muss eine pragmatische und einfache Anwendung, ohne kostspielige und unnötige Investitionen vorgesehen werden.</p> <p>Die Branche muss bei der praktischen Umsetzung konsultiert werden; die Ergebnisse dieser Konsultation müssen berücksichtigt werden.</p> <p>Das in Art. 5 VHK erwähnte "Inverkehrbringen" ist demnach als "Eingang in der Mühle" und nicht als "Ausgang aus der Sammelstelle" zu verstehen.</p>	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition «Wasserversorgungsanlage» wird abgelehnt, da sie unlogisch ist. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist sachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	d. <i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation
3, Abs. 3 und Art. 5 und Ziffer 1.4 von Anhang 1	Diese Ausnahme kann zur administrativen Vereinfachung gestrichen werden, wenn in Art. 2 die Definition der «Wasserversorgungsanlage» wie bisher belassen wird. Sinngemäss gilt das auch für die vorgesehenen Anpassungen in Anhang 1.	Art. 3, Abs. 3 3 Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991 im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen. Art. 5 Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zweibelgewächsen wird begrüsst.
 Die Bestimmung, dass das erste Gemelk höchstens während 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, ist wie in den Erläuterungen festgehalten, nur für die Produzenten von Schaf- und Ziegenmilch zu lockern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14, Abs. 6	Der Grundsatz, dass die Milch höchstens 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, soll für Kuhmilch beibehalten und für die Milch von Schafen und Ziegen gelockert werden.	⁶ Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden. Die Milch von Schafen und Ziegen kann in Absprache mit dem Verarbeitungsbetrieb auch länger gelagert werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung der Fleischuntersuchung ohne wesentliche Beanstandung wird begrüsst. HOS begrüsst die Änderung des Art. 10, Abs. 3, Bst. c.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1, Bst. a, Ziff. 1	Das Ziel muss sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel kommt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monaten ist dies ein Stempel pro Viertel. Schlachtkörper von Tieren, die bei der Schlachtung unter 6 Wochen alt sind, sind in der Regel zur Verarbeitung bestimmt.	bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate,

<p>Anhang 6, Ziff. 5.1.10 (Vorschriften für die Fleischuntersuchung und die erweiterte Fleischuntersuchung)</p>	<p>Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von der Branche geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht.</p> <p>So muss im Anhang 6 bei der Fleischuntersuchung die Prüfung der Trächtigkeit eingefügt werden: analog Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) auch bei Schafen und Ziegen (5.1.10) die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden.</p>	<p>Anhang 6 5.1.10 Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Uterus besichtigen und die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren</p>
<p>Art. 10, Abs. 3, Bst. c</p>	<p>Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. neu 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden.</p>	<p>Wird begrüsst.</p>

<p>20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln</p>		
<p>Allgemeine Bemerkungen</p>		
<p>Keine Bemerkungen.</p>		
<p>Artikel</p>	<p>Kommentar / Bemerkungen</p>	<p>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</p>

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft. Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt. Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

HOS nimmt die Ergänzung der «Liste der tolerierten Materialien» zu Kenntnis.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Hotel Stoffel AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Stoffel
Adresse, Ort : Eggastrasse 25, 7050 Arosa
Kontaktperson : Markus Giger
Telefon : 081 378 72 80
E-Mail : info@hotelstoffel.ch
Datum : 15.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : HotellerieSuisse
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : HS
Adresse, Ort : Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Kontaktperson : Céline Emch
Telefon : +41 31 370 43 37
E-Mail : celine.emch@hotelleriesuisse.ch
Datum : 24.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	7
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	10
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	11
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	12
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	13
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	14
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	15
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Als nationaler Unternehmerverband äussert sich HotellerieSuisse im Rahmen des Vernehmlassungsverfahrens zur Revision Verordnungen Lebensmittelrechts. Wir danken Ihnen für die Gelegenheit zur Stellungnahme und für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	<p>Den Erläuterungen zur Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung kann auf Seite 3 entnommen werden, dass die Deklarationspflicht für sämtliches im Offenverkauf angebotenes Brot und für sämtliche im Offenverkauf angebotenen Backwaren gelten soll.</p> <p>Demnach unterliegen zum Beispiel Gipfeli, Weggli aber auch bereits geschnittenes Brot im Restaurant der Deklarationspflicht. Dies stellt für Hotels und Restaurants einen erheblichen Mehraufwand dar und gilt es zu verhindern. Klar ist, dass Gäste auf ihren Wunsch hin über das Herkunftsland in Kenntnis gesetzt werden müssen. So wäre für HotellerieSuisse ein denkbarer Weg, dass auf der Speisekarte oder gut sichtbar festgehalten wird, dass das Herkunftsland mündlich erfragt werden kann. So ist es interessierten Gästen ebenso möglich, das Herkunftsland zu erfahren, den Betrieben aber wird dadurch ein erheblicher Mehraufwand erspart, was eine Ressourcenschonung darstellt.</p> <p>So gestaltet es sich beispielsweise an einem Frühstücksbuffet als äusserst schwierig und aufwendig, jede einzelne Brotsorte oder gar Brotscheibe schriftlich zu deklarieren. Auch ist fraglich, wie eine schriftliche Deklaration aussehen soll, wenn Brot oder sonstige Feinbackwaren zusammen mit Gerichten serviert werden oder gar im Gericht integriert sind. So müsste entweder jedes einzelne Gericht deklariert werden oder aber eine Deklaration erfolgt auf der Speisekarte. Letztere Möglichkeit aber scheidet aus, da ohnehin nicht möglich ist, stets nur diejenige Brotsorte zu verwenden, welche ursprünglich einmal auf der Speisekarte vermerkt wurde. Es ist nicht unüblich, dass Betriebe Brote und Feinbackwaren von verschiedenen Lieferanten beziehen und allenfalls auch kurzfristige Bestellungen und Lieferungen nötig sind. Zudem sollte dem Koch / der Köchin hinsichtlich der Bestellung von Brot resp. Brotvariationen auch ein gewisser Handlungsspielraum offenstehen und bleiben, so dass auch kurzfristig etwas geändert werden kann. Die angedachte Neuregelung ist, wie erwähnt, für die betroffenen Betriebe höchst</p>	<p>² In jedem Fall sind schriftlich anzugeben:</p> <p>d. bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn: 1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können,</p> <p>2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann, oder</p> <p>3. für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 gemacht wird.</p>

	<p>aufwendig und mag in der Theorie vielleicht als plausible Lösung erscheinen, nicht jedoch in der Praxis. Das angedachte Ziel - nämlich die Erfahrung des Herkunftslandes - kann mit durchaus milderem Mitteln erreicht werden, so zum Beispiel, wie bereits dargelegt, mit dem schriftlichen Hinweis der Möglichkeit des Erfragens des Herkunftslandes (analog Allergenen). Dadurch ist ebenso gewährleistet, dass Gäste auf ihren Wunsch hin das Herkunftsland erfahren, dem Koch / der Köchin aber zugleich eine gewisse Flexibilität erhalten bleibt. Mittels des vorgeschlagenen Vorgehens kann die Richtigkeit der Angaben ebenso gewährleistet werden.</p> <p>HotellerieSuisse begrüsst den Vorschlag, dass Dauerbackwaren keiner Deklarationspflicht unterliegen.</p>	
<p>II Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)</p> <p>Art. 2 Bst. c Ziff. 11</p>	<p>Verbotene Stoffe sind gemäss Art. 6 Abs. 1 der Verordnung des EDI über kosmetische Mittel Furocumarine. Art. 6 Abs. 1 der Verordnung des EDI über kosmetische Mittel sieht unter anderem vor, dass bei kosmetischen Mitteln, ausgenommen Parfums, Toilettenwasser und Kölnischwasser, die Gehalte an Furocumarinen im Endprodukt weniger als 1 mg/kg betragen müssen und natürliche ätherische Öle entsprechend zu dosieren sind, wenn das kosmetische Mittel bei normalem und vernünftigerweise vorhersehbarem Gebrauch: (a) auf der Haut verbleibt; und (b) direkt dem Sonnenlicht ausgesetzt sein kann.</p> <p>In der EU gilt die Höchstkonzentration für diese Stoffe nur für Sonnenschutz- und Bräunungsmittel. Aufgrund des festgehaltenen Grundsatzes (Cassis de Dijon-Prinzip) in Art. 16a Abs. 1 des Bundesgesetzes über technische Handelshindernisse (THG) dürfen derzeit die Produkte der EU in Verkehr gebracht werden, auch wenn sie den Anforderungen von Art. 6. Abs. 1 der Verordnung über kosmetische Mittel nicht entsprechen. Dies soll nun geändert werden und angedacht ist, dass kosmetische Mittel, welche zwar den Bestimmungen der EU entsprechen, die zulässige Höchstkonzentration von 1ppm aber überschreiten, nicht mehr importiert und in Verkehr gebracht werden dürfen. Demnach werden europäische Produkte nicht mehr marktfähig sein. So müssen etliche Produkte für die Schweiz umformuliert werden oder sie sind künftig nicht mehr erhältlich. Importeure müssten die Produkte zuerst auf Furocumarine testen, was höchst umständlich und schwierig ist. Diese angedachte Anpassung der Verordnung führt unweigerlich zu einer massiven Verteuerung und einer Schlechterstellung der</p>	<p>Art. 2 Bst. c Ziff. 11</p> <p>Vom Grundsatz nach Artikel 16a Absatz 1 THG ausgenommen sind:</p> <p>c. die folgenden übrigen Produkte:</p> <p>11. kosmetische Mittel, welche die Anforderungen nach Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über kosmetische Mittel nicht erfüllen.</p>

	<p>in der Schweiz wohnhaften Kunden oder ansässigen Betriebe. Weshalb nun die Schweiz hier eine Verschärfung anstrebt und damit Handelshindernisse in Kauf genommen und geschaffen werden, ist fraglich - zumal die EU bei kosmetischen Produkten über einen hohen Sicherheitsstandard verfügt. HotellerieSuisse erachtet demnach eine diesbezügliche Verschärfung als nicht notwendig. Vielmehr bewerten wir die drohende Verteuerung oder gar Nichtmehrliieferbarkeit der betroffenen Produkte als stark negativ.</p>	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 5	Die Deklarationsbestimmung bei Allergenen, welche in Art. 5 Abs. 1 Bst. d Ziff. 1 und 2 festgehalten ist, soll analog bei der Herkunftsangabe von Brot und Feinbackwaren angewendet werden.	g. Bei der Deklaration der Herkunft von Brot und Feinbackwaren gelten die unter Abs. 1 Buchstabe d Ziff. 1 und 2 genannten Voraussetzungen.

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : IDEXX
Sigle entreprise / organisation / service : IDEXX
Adresse, lieu : 84 rue Charles Michels 93200 Saint Denis France
Interlocuteur : Philippe ROUSSELIN
N° de téléphone : +33623723430
E-mail : philippe-rousseau@idexx.com
Date : 28/11/2022

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	4
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	5
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	6
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	7
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	8
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	9
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	10
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	11
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	12
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	13
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	14
13	DFI : ordonnance sur les boissons	15
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	16
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets	18
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	19
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	20
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	21
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	22
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	23
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	24
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	25
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	26

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1	La DIRECTIVE (UE) 2020/2184 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine référence deux méthodes pour le paramètre E. coli : EN ISO 9308-1 ou EN ISO 9308-2. C'était déjà le cas dans la directive (UE) 2015/1787. Bien que la note 6 ait été ajoutée autorisant d'autres méthodes d'analyse pour autant qu'elles aient été validées par rapport à la méthode de référence, La méthode EN ISO 9308-2 est à considérer comme une méthode de référence : à ce titre, elle devrait figurer comme telle.	Remplacer EN ISO 9308-1 par EN ISO 9308-1 ou EN ISO 9308-2 dans l'annexe 1 (à 6 reprises)
Annexe 1	La note 6 précise que d'autres méthodes d'analyse sont admises pour autant qu'elles aient été validées par rapport à la méthode de référence, conformément aux protocoles reconnus au plan international, et qu'elles aboutissent aux mêmes évaluations que les méthodes de référence. Pour autant il n'est pas précisé quels protocoles peuvent être utilisés, si les données doivent résulter d'une étude tierce partie, si une liste des méthodes alternatives reconnues équivalentes est établie et régulièrement mise à jour comme c'est le cas pour des listes de procédés et des produits reconnus pour le traitement de l'eau potable par exemple	Préciser les conditions de validation d'une méthode alternative Afin d'évaluer l'équivalence entre les autres méthodes et celles prévues dans la présente annexe, la norme EN ISO 17994 ou la norme EN ISO 16140 peuvent être des exemples à citer. Préciser où trouver la liste des méthodes alternatives autorisées.
Annexe 1	Pour le paramètre Pseudomonas aeruginosa, seule la méthode EN ISO 16266 est listée comme méthode de référence. Or, il existe désormais une autre méthode standardisée EN ISO 16266-2 qui a l'avantage de permettre un rendu des résultats plus rapidement (24 heures) tout en s'affranchissant des étapes de confirmation de la méthode EN ISO 16266 dont celle qui utilise un bouillon d'acétamide (l'acétamide étant un produit cancérigène).	Remplacer EN ISO 16266 par EN ISO 16266 ou EN ISO 16266-2 dans l'annexe 1 (à 2 reprises)
Annexe 1	Les valeurs maximales sont données en UFC : or toutes les méthodes ne donnent pas des résultats en UFC. D'après l'ISO 6107 (vocabulaire), les micro-organismes cultivables par volume peuvent remplacer les UFC par volume ou les NPP (nombre le plus probable) par volume lorsqu'ils donnent un résultat.	Remplacer UFC par volume par nombre par volume

	La DIRECTIVE (UE) 2020/2184 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine a adopté le terme nombre par volume.	
Annexe 5	La méthode EN ISO 9308-2 est à considérer comme une méthode de référence pour le paramètre E. coli : à ce titre, elle devrait figurer comme telle.	Remplacer EN ISO 9308-1 par EN ISO 9308-1 ou EN ISO 9308-2 dans l'annexe 5 (à 5 reprises)
Annexe 5	La méthode EN ISO 16266-2 mériterait d'être ajoutée comme méthode de référence pour le paramètre P. aeruginosa pour les raisons exposées précédemment (voir commentaire annexe 1). De plus la norme EN ISO 16266 peut s'avérer difficile à appliquer dans des matrices comme l'eau dans les installations de baignade avec régénération biologique des eaux sans ajout de désinfectant.	Remplacer EN ISO 16266 par EN ISO 16266 ou EN ISO 16266-2 dans l'annexe 5 (à 4 reprises)
Annexe 5	Même remarque que pour la note 6 de l'annexe 1	Même proposition que pour la note 6 de l'annexe 1
Annexe 5	Les valeurs maximales sont données en UFC : or toutes les méthodes ne donnent pas des résultats en UFC. D'après l'ISO 6107 (vocabulaire), les micro-organismes cultivables par volume peuvent remplacer les UFC par volume ou les NPP (nombre le plus probable) par volume lorsqu'ils donnent un résultat. La DIRECTIVE (UE) 2020/2184 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine a adopté le terme nombre par volume.	Remplacer UFC par volume par nombre par volume

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : IG Detailhandel
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : IG D
Adresse, Ort : Postfach, 3003 Bern
Kontaktperson : Salome Hofer, Leiterin AG Produktsicherheit
Telefon : 061 336 59 98
E-Mail : salome.hofer@coop.ch
Datum : 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	<u>75</u>
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	<u>86</u>
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	<u>97</u>
6	BR: Milchprüfungsverordnung	<u>118</u>
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	<u>129</u>
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	<u>1540</u>
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	<u>1744</u>
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	<u>1842</u>
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	<u>2043</u>
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	<u>2144</u>
13	EDI: Getränkeverordnung	<u>2245</u>
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	<u>2346</u>
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	<u>2447</u>
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	<u>2548</u>
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	<u>2649</u>
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	<u>2720</u>
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	<u>2824</u>
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	<u>2922</u>
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	<u>3023</u>
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	<u>3224</u>
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	<u>3325</u>

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Die IG Detailhandel (IG D) bedankt sich für die Gelegenheit, zu den vorliegenden Verordnungsanpassungen Stellung nehmen zu können. Die Mitglieder der IG D Coop, Denner und Migros versorgen tagtäglich die Schweizer Bevölkerung mit Lebensmittel und produzieren zahlreiche Lebensmittel hier in der Schweiz in eigenen Produktionsbetrieben. Insgesamt erachtet die IG D die Vorlage als zielführend und ausgewogen bezüglich Konsumierenden- und Gesundheitsschutz sowie der Wirtschaftsfreiheit, insbesondere bezüglich dem Handel mit der EU. Die IG D begrüsst insbesondere den Abbau diverser Handelshemmnisse. Ebenfalls erachten wir die vorgeschlagene neu vereinfachte Möglichkeit der Umverteilung von Lebensmitteln als zielführend und begrüssen die verpflichtende Einführung der Big 7 Deklaration, allerdings mit Ausnahme bei Lebensmitteln, bei denen die Deklaration mittels Spontandruck erfolgt. Bei solchen Produkten sollte weiterhin eine Big5 Deklaration möglich sein.

Wir bedauern, dass bei den einzelnen Anpassungen nicht jeweils klar vermerkt ist, ob diese auf eine EU-Harmonisierung Bezug nimmt (inkl. Bezug zur EU-Bestimmung) oder eben nicht. Die EU-Harmonisierung stand bei dieser Vorlage klar im Fokus ist aber nicht überall gegeben und davon abweichende Anpassungen hätten aus unserer Sicht klar vermerkt werden sollen.

Inhaltlich fordert die IG Detailhandel geringfügige Anpassungen einzelner Bestimmungen und bedankt sich im Voraus für die Berücksichtigung ihrer Anliegen im weiteren Verlauf der Beratung des Stretto IV-Pakets.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 32	Aus Sicht der IG Detailhandel ist die Bestimmung so zu einschränkend und könnte beispielsweise dazu führen, dass interne Umverteilungen an betriebseigene Restaurants nicht mehr möglich sind. Zudem ist aus unserer Sicht der Begriff "nicht verkauften" zielführenden, da die Lebensmittelsicherheit in jedem Fall garantiert sein sollte.	die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von nichtverkauften und sicheren Lebensmitteln an gemeinnützigen steuerbefreiten Organisationen , die sonst entsorgt würden.
Art. 15 Abs. 1	Ermöglichen von Innovation und Marktversuchen – Genehmigung auf kantonaler Ebene sollte möglich sein.	Art. 15 Abs 1 Neu lit. k: nicht unter die Novel Food Verordnung fallen Produkte, die für eine beschränkte Zeit an einen ausgewählten Personenkreis im Rahmen eines Markttests in Verkehr gebracht werden. Das EDI legt die Bedingungen für Markttests fest.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Zusammen mit der Anpassung Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zu betrachten: Keine Anpassung LGV Art. 39 Abs. 2 Bst. d und LIV Art. 15 Abs. 3 ^{bis} Die IG D ist erstaunt über die weitgehende Umsetzung dieses Artikels, zumal sie nicht umsetzt was anlässlich des runden Tisches vom 24. August 2021 besprochen wurde. Dort wurde eine Umsetzung der Motion im Zuge einer Änderung im Offenverkauf besprochen. Die vorgeschlagene Änderung geht zu weit, indem sie auch vorverpackte Lebensmittel umfasst. Darüber hinaus stellt sich die Frage, wie mit zusammengesetzten Lebensmitteln mit Brot als Zutat umgegangen werden muss (Beispiel: Gaststätten, welche fertig zubereitete Sandwiches zukaufen und abgeben). Diese Änderung schafft ein Handelshemmnis mit der EU.	Anpassung von Art. 5 LIV (Offenverkauf): Abs. 1 Bst. g (NEU): Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken, ist in jedem Fall schriftlich anzugeben. Auf eine schriftliche Produktionslandangabe kann verzichtet werden, wenn das Lebensmittel in der Schweiz hergestellt wurde oder wenn eine Auslobung nach Art. 48b des Markenschutzgesetz gemacht wird.
Art. 49a	Das Ziel dieses neuen Artikels ist aus Sicht der IG Detailhandel klar und unbestritten.	Streichen, solange die EU auf eine Regelung verzichtet.

	<p>Allerdings wird weder in der Verordnung noch in den Erläuterungen ein Verweis auf eine EU-Regelung gemacht, die mit dieser Ergänzung umgesetzt werden soll.</p> <p>Die Umsetzung dieses Artikels wird sich bei fehlender gesetzlicher Grundlage in der EU sehr schwierig gestalten, da die Lieferketten international sind und dementsprechend neue Handelshemmnisse geschaffen werden.</p>	
Art. 95 b	<p>Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S "Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren" zu kurz. Diese bedarf auch bei wenigen betroffenen Artikeln eine grundsätzliche Systemumstellung, um die relevanten Daten zeitgerecht zu kennen und ausweisen zu können.</p>	4-3 Jahre Übergangsfrist
Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV	<p>Die geplante Änderung der VIPaV ist intransparent und hätte nicht in einer Revision des Lebensmittelrechts mit aufgenommen und dementsprechend aus unserer Sicht "versteckt" werden dürfen. Die Revisionsvorlage Stretto IV hat offiziell das Ziel der Harmonisierung des Schweizer Lebensmittelrechts mit dem EU-Recht, was wir grundsätzlich weiterhin sehr begrüßen. Mit dieser Anpassung wird für Kosmetika aus für uns nicht nachvollziehbaren Gründen das Gegenteil umgesetzt: Vorgesehen ist eine undifferenzierte und unverhältnismässige Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für viele Kosmetikprodukte, die Furocumarine enthalten.</p> <p>Die Schweiz hat heute die weltweit strengste Limitierung des Gehaltes von Furocumarinen in kosmetischen Produkten (siehe Art. 6 Abs. 1 VKos). Folgende Kosmetika, die auf der Haut verbleiben und der Sonne ausgesetzt werden können, fallen unter die genannte Limitierung auf 1mg/kg:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner - Crèmes, Emulsionen, Lotionen, Gels - Öle, ätherische Öle - Lippenpflegemittel - Lippenstifte - After-Shaves <p>In der EU und in 30 weiteren Ländern weltweit gilt die Limitierung von Furocumarinen auf 1 mg/kg nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner, oder es gibt gar keine Limitierung. Dank des Cassis de Dijon Prinzips war die EU-Regelung (Beschränkung nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner) bisher in der Schweiz anwendbar. Europäische Produkte waren weiterhin</p>	Streichen

	marktfähig. Das wird bei Annahme dieser Vorlage nicht mehr möglich sein. Der Handel wird durch einen Alleingang eingeschränkt.	
--	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Möglichkeit der Beauftragung von Kontrollorganisationen zum Zweck der Überprüfung der Einhaltung aller in Pflichtenheften vorgegebenen Anforderung von Produkten mit geschützter Bezeichnungen wird begrüsst. Die jeweilige Branchen- oder Produzentenorganisation ist verpflichtet entsprechende Aufträge an mögliche Zertifizierungsorganisationen zu erteilen, um damit den Schutz ihrer geschützten Bezeichnung zu gewährleisten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 5	Bei Ochratoxin A bei Feigen wird auf eine falsche Verordnung verwiesen: 1882/2006 anstelle 401/2006. In der VO 1882/2006 geht es um den Nitratgehalt und nicht Mykotoxine.	Ändern des Verweises auf: Gemäss Anhang Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
26a	<p><i>Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden.</i> <i>Von den Untersuchungen ausgenommen sind gelegentliche Schlachtungen.</i></p> <p>Es handelt sich um einen neuen ergänzten Artikel in der VSFK. I.d.R. soll die Tier- und Fleischuntersuchung dazu dienen, dass ausschliesslich Fleisch von gesunden Tieren als Lebensmittel, das genusstauglich ist, in Verkehr gebracht wird. Dies wird anhand der Tier- und Fleischuntersuchung bestätigt.</p> <p>Sofern nach Artikel 26a die Ausnahme besteht, dass gelegentliche Schlachtungen von der Tier- und Fleischuntersuchung ausgenommen werden, besteht die Möglichkeit, dass nicht genusstaugliches Fleisch in die Nahrungskette gelangt. Von einer Ausnahme sollte generell abgesehen werden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.</p> <p>Da es sich bei einer Gelegentliche Schlachtung (gemäss Art. 3 Bst. p) um eine Schlachtung in einem Herkunftsbetrieb von höchstens je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche oder höchstens 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr handelt, begrüssen wir es dennoch, dass auch diese zur Schlachtung vorgesehen Tiere auf deren Gesundheit durch eine fachkundige Person stichprobenartig untersucht werden. Des Weiteren sollte die fachkundige Person ebenfalls kontrollieren, dass die Schlachtierkörper als Lebensmittel genusstauglich sind. Als Bestätigung sind die Kontrollen durch die fachkundige Person zu dokumentieren.</p>	<p><i>Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden.</i> <i>Untersuchungen für gelegentliche Schlachtungen erfolgen stichprobenartig.</i></p>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 5, Abs. 1 Bst g (NEU)		<i>Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken, ist in jedem Fall schriftlich anzugeben. Auf eine schriftliche Produktionslandangabe kann verzichtet werden, wenn das Lebensmittel in der Schweiz hergestellt wurde oder wenn eine Auslobung nach Art. 48b des Markenschutzgesetz gemacht wird.</i>
Art. 11 Abs. 7 ^{bis} Bst. a	<p>Die Anpassung, welche es ermöglicht erneut Gruppenbezeichnungen für gewisse Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Deklaration liegt wird begrüsst.</p> <p>Gemäss dem Informationsschreiben 161/2010 gab es die Möglichkeit Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren:</p> <p><i>Der Gruppe "glutenhaltiges Getreide" gemeinsam ist das Gluten. Gluten bezeichnet eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) nicht vertragen und deshalb von ihnen gemieden werden sollten. Da Gluten das wesentliche Merkmal dieser Gruppenbezeichnung ist, darf die differenzierte Deklaration beim Allergiehinweis durch die Gruppenbezeichnung ersetzt werden, wie z.B. "kann glutenhaltiges Getreide enthalten" bzw. "kann Gluten enthalten", unabhängig davon, ob es sich um einen Hinweis nach Art. 8 Abs., 3 LKV oder Art. 8 Abs. 5 LKV handelt.</i></p> <p>Die Gruppenbezeichnung "Gluten" soll aus unserer Sicht auch bei der gesetzlich notwendigen Spurendeclaration weiterhin analog den Vorgaben des archivierten Informationsschreibens Nr. 161 erlaubt sein, da sich die eigentliche Rechtslage nicht geändert hat: Art. 11 Abs. 5 und 7 und Anhang 6 der neuen Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) entsprechen Art. 8 Abs. 3 und 5 und Anhang 1 der</p>	<p>Art. 11 Abs. 5^{bis}</p> <p>Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie «Gluten» oder «Glutenhaltiges Getreide» <i>sowie die Gruppenbezeichnungen "Schalenfrüchte", "Hartschalenobst" und "Nüsse"</i> angegeben werden.</p> <p>Art. 11 Abs. 7bis Bst A ergänzen</p> <p>Hinweise nach Absatz 7 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung angegeben werden:</p> <p>a. für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie «Gluten» oder «Glutenhaltiges Getreide»;</p> <p>b. für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 8: mit der Gruppenbezeichnung wie «Nüsse», «Hartschalenobst» oder «Schalenfrüchte»</p>

	<p>alten Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV, SR 817.022.21), auf die sich das Informationsschreiben Nr. 161/2010 bezieht.</p> <p>Die Gruppenbezeichnung für Hartschalenobst / Nüsse soll zudem auch oberhalb des Schwellenwerts verwendet werden.</p>	
Art. 16 Abs. 2 ^{bis}	Die Angabe eines geographischen Raums ist ein begrüßenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts in Zusammenhang mit der Herkunftsangabe von Zutaten. Weitere Möglichkeiten (Deklaration eines übergeordneten geografischen Raums bei der verpflichtenden Herkunftsangabe, negative Auslobung "Herkunft nicht X"), um vollständige Harmonisierung mit der EU zu schaffen, wären erwünscht.	<p>Art. 16 Abs. 2^{bis}</p> <p>Stammt eine nach Absatz 1 zu deklarierende Zutat aus unterschiedlichen Ländern, sind alle Herkunftsländer anzugeben.</p> <p><i>2^{bis} Stammt eine nach Absatz 1 zu deklarierende Zutat aus unterschiedlichen Ländern, sind alle Herkunftsländer anzugeben. Bei der Angabe der Herkunft sind auch übergeordnete geografische Räume in positiver Formulierung wie "EU" oder "Südamerika" erlaubt.</i></p>
Art. 22, Abs. 2 (NEU)	Die IG Detailhandel stimmt der generellen Einführung von Big 7 zu und begrüsst diese im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen. Allerdings ist aus unserer Sicht eine Ausnahme aus Platzgründen bei Spontandruck notwendig. In diesen Fällen sollte die Angabe von Big 5 als Ausnahme weiterhin möglich sein.	<i>Bei Lebensmitteln, bei denen die Deklaration am Ort der Abgabe mittels Spontandruck-Etikette erfolgt, sind mindestens folgende Angaben zu machen: Energiewert, Fettgehalt, Kohlenhydrate, Eiweiss, Salz</i>
Art. 25, Abs. 1, Bst c	Die IG Detailhandel beantragt, dass im Zuge der verpflichtenden Einführung von Big 7 eine Soll-Bestimmung in Bezug auf die tabellarische Darstellung der Nährwertdeklaration aufgenommen wird. Dieser Antrag entspricht auch der gesetzlichen Regelung in der EU. Damit kann aus unserer Sicht dem Platzmangel bei gewissen vorverpackten Lebensmitteln auf Grund der Sicherstellung der Mehrsprachigkeit Rechnung getragen werden. Die zweisprachige Deklarationsangabe ist aus unserer Sicht mit Blick auf die Inklusion und der mehrsprachigen Tradition der Schweiz höher zu gewichten als die konsequente tabellarische Darstellung.	<p>1 Die Angaben der Nährwertdeklaration müssen:</p> <p>a. im selben Sichtfeld erfolgen;</p> <p>b. als Ganzes in einem übersichtlichen Format und in der in Anhang 11 vorgegebenen Reihenfolge aufgeführt werden;</p> <p><i>Abs 2. (alt Abs. 1, Bst. c)</i></p> <p><i>Die Nährwertangaben sollten in Tabellenform dargestellt werden, wobei die Zahlen untereinander stehen müssen; bei Platzmangel können sie hintereinander stehen.</i></p>
Art. 45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist für die Umsetzung der Anpassungen insbesondere im Bereich Spurenallergenkennzeichnung und Nährwerte sowie mit Blick auf die Umsetzung von Big 7 zu kurz gewählt und muss verlängert werden. Insbesondere sind die Verpackungszyklen zu beachten, die bei lang haltbaren Produkten weniger kurz ausfallen. Eine	≥ 4 Jahre Übergangsfrist

	Vernichtung von Lebensmitteln auf Grund von Verordnungsanpassungen muss aus unserer Sicht zwingend verhindert werden.	
Anhang 2 Teil B, 6.1.; Abs. 2 Bst. E (NEU)	Diese Anpassung steht in Zusammenhang mit den Bestimmungen in der LGV bzgl. Weitergabe von nicht verkauften Lebensmitteln	<i>e. bei Fleisch- und Fischprodukten die zur Umverteilung wieder eingefroren werden, gilt die Pflicht von LIV 6.1 nicht.</i>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 51 Abs. 1 lit c</p>	<p>Gewürze und Gewürzzubereitungen sind in der VLpH (SR 817.022.17) Art. 94 und 96 geregelt. In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter, daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen. Zudem fehlen die Speisepilze. Diese zählen nicht zu den Gewürzen oder Küchenkräuter und sind separat in Art. 30 VLpH definiert. Trüffelkäse ist weit verbreitet auf dem Markt und sollten den mit Gewürzen zubereiteten Käse wie Pfefferkäse gleichgestellt werden. Daher sind die Speisepilze aufzunehmen. Gewürzzubereitungen sind gemäss Art. 96 Abs. 1 VLpH definiert und sind sowohl Mischungen von Gewürzen oder Küchenkräuter. Daher müssen Kräuterzubereitungen (bzw. gemäss nebenstehendem Antrag Küchenkräuter) nicht mehr separat erwähnt werden. Analog zu den Gewürzzubereitungen sollten bei den Speisepilzen auch Speisepilzzubereitungen zugelassen werden. Diese sind aber gesetzlich nicht geregelt. Das Analoge zu den Gewürzzubereitungen sind daher die in Art. 30 Abs. 2 definierten verarbeiteten Speisepilze. Basierend auf dieser Auslegung ergibt sich folgenden Antrag</p>	<p>Art. 51 Abs. 1 Bst. c Herstellung und Behandlung von Käse</p> <p>Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:</p> <p>c Gewürze, Gewürzzubereitungen, Küchenkräuter, Speisepilze, verarbeitet Speisepilze sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.</p>
<p>Art. 52 Abs. 2 Bst. a – d</p>	<p><i>Gewünscht werden überlappende Festigkeitsstufen:</i> Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die</p>	<p>Art. 52 Abs. 2</p> <p>a. extra-hart bis 500 g/kg;</p> <p>b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg;</p> <p>c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650 g/kg;</p> <p>d. weich mehr als 650 630 g/kg</p>

	Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.	

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Tabelle B - Perchlorat	<p>Es ist unklar, weshalb Getreidebreikost zwei Mal in der Liste erscheint und was der Unterschied ist, v.a. in Bezug auf den Höchstgehalt (0.01 und 0.02). Insbesondere ist nicht ersichtlich, weshalb Getreidebreikost steht bei "Lebensmittel" und dann bei "Bemerkungen" ausgenommen Getreidebreikost steht.</p> <p>Kräuter- und Früchtetee könnte man zusammenfassen mit Tee (<i>Camellia sinensis</i>), da der Grenzwert für Perchlorat für alle Lebensmittel gleich ist.</p>	<p>Harmonisierung Höchstgehalt (Korrektur Bezeichnung und Höchstgehalt).</p> <p>Tee: Kräuter- und Früchtetee, <i>Camellia sinensis</i></p>
Anhang 2 Ziffer 11 / Anhang 8 Teil A Ziffer 2.1	<p>Vereinheitlichung der Texte wünschenswert: für beide Einträge den Begriff "Untergrenze" und nicht "Untergrenze (Lower Bound)" so wie er in Anhang 8 Ziffer 2.1 verwendet wird.</p>	<p>Für beide Einträge: [...] Untergrenze (Lower Bound) [...]</p>
Anhang 11 Teil A	<p>Acrylamid-Gehalt für Pommes frites wurde auf 200µg/kg reduziert. Dies entspricht einer Schweizer Besonderheit und ist nicht mit der EU Vorgabe harmonisiert.</p> <p>Die IG Detailhandel schliesst sich hierzu der Haltung der fial an: Der Acrylamidgehalt kann von den Lebensmittelunternehmern insbesondere bis zur Abgabe an den Konsument:innen kontrolliert werden. Pommes frites werden vor allem tiefgekühlt und nicht genussfertig in den Verkehr gebracht. Mit diesem Richtwert wird den Unternehmern auch die Verantwortung für die Verarbeitung/Zubereitung durch die Abnehmenden/Konsumierenden übertragen.</p> <p>Die Ergebnisse der beiden als Quelle angegebenen Studien decken sich nicht mit den Erfahrungswerten der Lebensmittelindustrie unter Berücksichtigung aller Einflussfaktoren. Die Studien kommen zum Schluss, dass unter Idealbedingungen der tiefere Richtwert eingehalten werden kann. Dem ist folgendes entgegenzuhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die beschriebenen Massnahmen zur Reduzierung von Acrylamid (Sortenwahl, korrekte Lagerung, Blanchieren, Vortrocknen, kurze Frittierzeit, definierte Endzubereitung) werden in der Industrie standardmässig umgesetzt (gemäss Acrylamide Toolbox 2019 von Food-Drink Europe und CIAA Acrylamide Toolbox 2007). 	<p>Harmonisierung mit europäischem Richtwert.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Die Praxis zeigt, dass Resultate aus Küchenversuchen bsp. Blanchieren mit Heisswasser aus dem Wasserhahn (wie in der zitierten Studie) in einem industriellen Scale – up nicht reproduzierbar sind. In der Praxis wirksame Massnahmen sind in der Acrylamidtoolbox beschrieben und Stand der Technik. - In der Studie werden Produkte für die Fritteuse wie auch für den Backofen als gleich kritisch bewertet. Dieses Ergebnis ist insbesondere aufgrund der unterschiedlichen Einflussfaktoren nicht nachvollziehbar. Im Backofen sind die Unterschiede in der Bräunung sehr viel grösser. - Neuere breiter abgestützte Quellen aus 2015 zeigen, dass der vorgeschlagene Richtwert europaweit im Mittel nicht erreicht wird. (Scientific Opinion on acrylamide in food (wiley.com)). - Die Resultate der Studie zeigen, dass die Bemühungen der Schweizer Kartoffelverarbeiter die Anforderungen der EU bereits seit 10 Jahren übertreffen. Aktuellere Zahlen aus der Schweiz wurden nicht publiziert. - Die Verarbeiter können den entscheidenden Schritt in der Acrylamidbildung, nämlich die Endzubereitung nicht beeinflussen. Es ist unmöglich, eine Zubereitungsempfehlung zu geben, die Temperatur und Zeit für alle möglichen Geräte auf dem Markt (Fritteuse, Backofen) berücksichtigen kann, um den Richtwert zu garantieren. - Eine Falschanwendung oder Nicht-Beachtung der Zubereitungsempfehlungen darf nicht zu Lasten der Industrie gehen. 	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Generalanweisungen	Mit der Generalanweisung soll im ganzen Erlass der Ausdruck «Coffein» harmonisiert werden. Entsprechend wird der Ausdruck «Koffein» durch «Coffein» ersetzt. Dies ist insbesondere bei koffeinhaltigen Getränken irreführend, resp. kann zu Deklarationsproblemen insbesondere bei importierten Produkten führen.	Ergänzend zur Bezeichnung "Coffein" ist auch "Koffein" zulässig.

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 9 Ziffer 2.2.1	Die Beschränkungen zum Einsatz von verschiedenen Metallen und Stoffen in Bedarfsgegenständen aus Silikon, die unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen auch für die Herstellung von zulässigen Salzen verwendet werden können, werden aktualisiert. Dafür wird Tabelle 4 neu eingeführt. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245. Die (EU) 2020/1245 bezieht sich jedoch auf Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Sie gilt nicht für Silikone (c) Absatz 2 Art.2). Die Änderung (bzw. Tabelle 4) sind nicht in dieser Verordnung ersichtlich.	Präzisierung der gewünschten Änderung erforderlich.

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Die vorgeschlagene generelle Verdoppelung der Zeitdauer von 45 auf 90 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits erachten wir mit Blick auf die Produktequalität und die Genuss-tauglichkeit, aber auch die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit als zu heikel. Obwohl die Nicht-Durchlässigkeit des Darmes auch bei 90 Minuten gewährleistet und im Falle eines Durchbruches eine allfällige Kontamination vor allem lokaler, oberflächlicher Natur bleiben dürfte und somit nicht in die Muskeln hinein erfolgt, dürfte mit der Erhöhung auf 90 Minuten wegen der nicht mehr funktionierenden Stoffwechselprozesse eine Verlangsamung des Wärmeaustausches im Schlachtkörper und damit der Abkühlprozesse einher gehen. Damit können sich die Risiken einer höheren Keimbelastung wie auch von sensorischen Beeinträchtigungen (z.B. stickige Reife) erhöhen.	Antrag: Grundsätzliche Beibehaltung der maximalen Zeitdauer von 45 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits – dies bei gleichzeitiger Überprüfung von begründeten Ausnahme-regelungen für die Hof- /Weidetötung, für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität bzw. im Falle von unvorhergesehenen Betriebsunterbrüchen (Pannen)
Anh. 6 Ziff 1.1.11, 3.1.11,	Wir begrüßen es sehr, dass die Untersuchung des Uterus sowie die Dokumentation der Trächtigkeit in die Fleischuntersuchung aufgenommen wird. Allerdings sollte der Uterus bei Vergrößerung auch durchgetastet werden, um allfällige Feten zu palpieren. Dies wird den Befund sicherer machen. Die diesbezügliche Untersuchung kann durch die tierärztliche Fachperson, die so oder so vor Ort ist, sichergestellt werden.	"besichtigen <i>und bei Vergrößerung palpieren</i> , Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren"
Anh. 6 Ziff 5	Die Schafe und Ziegen sollten bezüglich Untersuchung allfälliger Trächtigkeiten den Rindern und Schweinen gleichgestellt sein.	Neu aufnehmen: <i>Uterus - besichtigen und bei Vergrößerung palpieren, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	
Anhang 4	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft. Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittel-verschwendung im Detailhandel beiträgt.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren

Referenz: Mittels der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2258 der Kommission vom 9. September 2022 (zur Änderung und Berichtigung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs)

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 25 Abs 4 Bst b	Die in den Erläuterungen genannten Bedingungen, die erfüllt sein müssen, schliessen den unverpackten Verkauf wieder aus. Das muss aus der Sicht der IG Detailhandel angepasst werden.	Ergänzung des Textes aus den Erläuterungen im Gesetzesartikel: <i>... Die Lebensmittel müssen vor jeglicher Kontamination, vor Austrocknung, sowie vor Befall durch Mikroorganismen geschützt werden.</i>
Art. 27a 1	Da mit Lebensmittelbetrieb sowohl der spendende wie auch der übernehmende Betrieb gemeint ist, soll dieser Paragraph allgemeiner definiert werden, um die Verantwortung der umsetzenden Betriebe die unspezifischer und damit offener zu formulieren. Der Detailhandel besitzt bereits ein Selbstkontrollkonzept welches in dem Fall einfach erweitert werden kann. Der übernehmende Betrieb braucht ein eigenes Konzept, das unabhängig vom abgebenden Betrieb aufgebaut sein sollte.	Ersatz von Routineprüfung durch: 27a Abs. 1 <i>Der Lebensmittelbetrieb führt ein Selbstkontrollkonzept welches die bestimmungsgemässe Verwendung und daraus abgeleiteten Massnahmen beinhaltet. Dadurch soll der Verzehr durch Menschen gesichert werden</i> 27a Abs. 2 <i>streichen</i>
Art. 31 Abs 4	Damit für weitere Artikel gemäss dem neuen Art. 27a Abs 2 der HyV eine Umverteilung am Ende der Haltbarkeitsfrist ermöglicht wird, ist dieser Artikel anzupassen.	Ergänzung Art.31 Abs 4: <i>...das Einfrieren zwecks Umverteilung gemäss Art. 27a ist zugelassen.</i>
		Kennzeichnung von Eiern zukünftig mit Lege- und Verbrauchsdatum. Streichung des Verkaufsdatums nach 21 Tagen und damit Angleichung an EU-Recht.

Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	3. Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

IMPAG AG
Räffelstrasse 12
8045 Zürich

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Vorab per Mail an: lmr@bly.admin

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

14.12.202

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

IMPAG AG – Lieferant für Roh- und Wirkstoffe für die Kosmetik Industrie

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Freundliche Grüsse



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Institut für Agrarökologie (agroecology.science) AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : IfA
Adresse, Ort : Bachmattweg 23, 5000 Aarau
Kontaktperson : Judith Riedel
Telefon : +41 62 511 49 43
E-Mail : judith.riedel@agroecology.science
Datum : 11.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischiessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischiessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Interessengemeinschaft für Hof+Weidtötung
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : IG H+W
Adresse, Ort : Widerzellstrasse 36, Barenberg
Kontaktperson : Eric Meili
Telefon : 079 236 47 18
E-Mail : meili@agroplan.ch
Datum : 21.12.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Interprofession du Gruyère
Sigle entreprise / organisation / service : IPG
Adresse, lieu : Place de la Gare 3, CP 12, 1663 Pringy
Interlocuteur : Pierre-Ivan Guyot, Président / Philippe Bardet, Directeur
N° de téléphone : 026 921 84 10
E-mail : interprofession@gruyere.com
Date : 31.01.2022

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	4
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	Fehler! Textmarke nicht definiert.
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	Fehler! Textmarke nicht definiert.
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	Fehler! Textmarke nicht definiert.
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	6
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	Fehler! Textmarke nicht definiert.
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	Fehler! Textmarke nicht definiert.
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	Fehler! Textmarke nicht definiert.
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	Fehler! Textmarke nicht definiert.
13	DFI : ordonnance sur les boissons	Fehler! Textmarke nicht definiert.
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	Fehler! Textmarke nicht definiert.
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets	Fehler! Textmarke nicht definiert.
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	Fehler! Textmarke nicht definiert.
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	Fehler! Textmarke nicht definiert.
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	Fehler! Textmarke nicht definiert.
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	Fehler! Textmarke nicht definiert.
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires ...	Fehler! Textmarke nicht definiert.
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	Fehler! Textmarke nicht definiert.
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	Fehler! Textmarke nicht definiert.
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23
----------	--

Remarques générales

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

L'Association suisse des AOP-IGP a été l'initiatrice de la motion 18.4411 qui a conduit à la modification de cette ordonnance, respectivement à l'introduction de la section 5 avec l'article 22a.

Si, dans un premier temps, ce projet d'article nous semblait répondre aux attentes et objectifs suivis par la motion, ce n'est désormais plus le cas avec la mise en perspective par l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) qui relève que la solution proposée conduit à un système de contrôle inefficace et inutilement compliqué par l'intervention de deux instances de contrôle (une privée et une cantonale), ce qui génère des doublons coûteux. En effet, contrairement aux organes officiels du contrôle des denrées alimentaires, la LDAI n'offre pas de base légale à une organisation privée pour qu'elle puisse ordonner des mesures en cas d'infractions constatées, raison pour laquelle il est proposé que les infractions soient signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (le contrôle des denrées alimentaires). Or, afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des manquements, en l'état l'organisation privée, puisse les clarifier de manière exhaustive et déterminer également sur le champ les mesures administratives à prendre.

L'Interprofession du Gruyère rejette ainsi la mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme. Le Conseil fédéral est prié d'élaborer une nouvelle proposition dans le cadre de la législation agricole en lieu et place de l'art. 22a OELDAI. Après avoir entendu des membres de l'ACCS, des représentants de l'OSAV et de l'OFAG, nous proposons ainsi d'introduire dans l'ordonnance 910.12 sur les AOP et les IGP à la section 4 Contrôle et exécution, un nouvel alinea 2 à l'article 18. Celui-ci doit permettre aux groupements qui le souhaitent d'étendre le champ des contrôles effectués par un organisme de certification aux entreprises qui débitent ou utilisent dans des produits transformés ou composés, emballent, conditionnent, revendent des produits bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégés (grossistes, commerce intermédiaire, entreprises de transformation).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, al.1, let.h	<p>Pour les raisons évoquées dans les remarques générales, cet article n'a plus de raison d'être.</p> <p>La solution d'introduire un nouvel alinéa 2 à l'art. 18 de l'ordonnance sur les AOP et les IGP apporte les avantages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le système de contrôle est déjà en place et seul le champ d'application doit être élargi ; - aucun nouvel organe de contrôle supplémentaire ne doit être créé ; - les chimistes cantonaux sont toujours les seuls à contrôler les produits finis aux points de vente. 	Supprimer l'article

Art. 22a	<p>Pour les raisons évoquées dans les remarques générales, cet article n'a plus de raison d'être.</p> <p>La solution d'introduire un nouvel alinéa à l'art. 18 de l'ordonnance sur les AOP et les IGP apporte les avantages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">- Le système de contrôle est déjà en place et seul le champ d'application doit être élargi ;- aucun nouvel organe de contrôle supplémentaire ne doit être créé ;- les chimistes cantonaux sont toujours les seuls à contrôler les produits finis aux points de vente.	Supprimer l'article

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

L'effet des degrés de fermeté fixes, tels qu'ils sont définis à l'art. 52, al. 2 pour les fromages à pâte extra-dure, dure, mi-dure et molle, est particulièrement marqué dans les fromages débités (cubes, râpés, rouleaux, ou en rosettes). Le découpe du fromage augmente en effet sa surface, ce qui a pour effet que l'eau s'évapore plus vite, même si le fromage est conservé au frais. Si le degré de fermeté est proche d'une limite telle qu'inscrite dans l'al. 2 de l'art. 52, alors la forme et la surface des morceaux du fromage peuvent faire changer ce dernier de degré de fermeté. C'est par exemple le cas de la Tête de Moine AOP, dont les degrés de fermeté dépendent de la forme sous laquelle elle est vendue. Si des rosettes sont coupées, le degré de fermeté correspond à un fromage à pâte dure, alors que pour une meule, le degré de fermeté correspond à un fromage à pâte mi-dure. Un effet similaire se produit lorsque le fromage est affiné pendant des périodes différentes. L'eau s'évapore davantage dans le cas d'un fromage affiné plus longtemps que dans celui d'un fromage affiné pendant une période plus courte.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : JagdSchweiz
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Forstackerstrasse 2a, 4800 Zofingen
Kontaktperson : David Clavadetscher
Telefon : 062 751 87 78
E-Mail : david.clavadetscher@jagdschweiz.ch
Datum : 27.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Antrag für eine Erhöhung des vorgeschlagenen Zeitlimits von 90 Min. auf 120 Min. (gem. EU-Recht) vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof- und Weidetötung

Die Reduktion der Lebetiertransporte ist ein Tierschutzanliegen. Tiere sind vom Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in hohem Masse Stress ausgesetzt. Entsprechend ist die Hof- und Weidetötung eine Tierschutzgerechte Alternative. Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebetiertransport ergibt einen um den Faktor 10–20-mal höheren Wert als von Tieren ohne Lebetiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Dies wurde basierend auf wissenschaftlichen Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) erhoben.

Auf den 1.7.2020 trat die revidierte Verordnung in Kraft, welche eine Zeiteinheit von 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden vorsah, diese Zeiteinheit wird nun zumindest auf 90 Min. angehoben. Die aktuelle Zeiteinheit von 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für den Erleger, wie auch für das Tier hoch anspruchsvoll und kaum umzusetzen. Dies hat die bisherige Praxis ergeben. Aufgrund der gesetzten Zeitlimite ist es leider vielen Betrieben nicht möglich, sich an der Hof- und Weidetötung zu beteiligen. Gerne orientieren wir uns diesbezüglich am Rechenbeispiel der IG Hof- und Weidetötung: Mit dem Abzug von 10 Min. Auf- und 15 Min. Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km. Viele Betrieb haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder Schlachtbetriebe der Umgebung nehmen allenfalls keine angelieferten toten Tiere zur Verarbeitung an.

Da offensichtlich keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, ist die Zeitlimite zu erhöhen. Die EU sieht zudem eine Zeitlimite von 120 Min. für die Hof- und Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden) vor. Eine französische Studie zeigt offenbar auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten. Schon im Sinne der gleichen Bedingungen mit der EU soll also ein Zeitlimit von 120 Min. vorgesehen werden. Somit stellen wir die Forderung, die Zeiteinheit für Tiere aus der Hof- und Weidetötung auf 120 Min. anzuheben. Dies würde den Radius zum Erreichen von Schlachtbetrieben, insbesondere für viele Betriebe im Berggebiet massiv erhöhen.

Es ist uns bewusst, dass die Hof- und Weidetötung einen Mehraufwand für die Veterinärämter (Lebetierschau auf den Betrieben) bedeutet. Dieser wird jedoch durch die Tierbesitzer entsprechen entschädigt.

In diesem Sinnen fordern wir eine Ausweitung der Zeitvorgabe auf 120 Minuten und bedanken uns, wenn Sie diesem Antrag folgen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof- und Weidetötung sollen statt des vorgesehenen Minimums von aktuell 90 Min., eine Zeiteinheit von 120 Min. vorgesehen werden.	Tieren, die später als 90 Minuten nach dem Betäuben und Entbluten oder nicht fachgerecht ausgeweidet wurden. Für Tiere von Hof- und Weidetötung gilt dies sinngemäss, jedoch mit einer Zeitvorgabe von 120 Minuten; ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild.

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Hunziker Johanna

Adresse, Ort : Südstrasse 22, 6010 Kriens

Kontaktperson : Hunziker Johanna

Telefon : 079 508 77 35

E-Mail : hunziker331@gmail.com

Datum : 20.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

Aus

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Ich nehme nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19). Das Wohl der Tiere sollte über allem anderen stehen! Eine humane Hoftötung ist für das Tier stressfrei, dafür benötigt es aber die erforderliche Zeit. Das Interesse der Schlachthoflobby kann nicht federführend sein, damit die Landwirte, die eine seriöse und tiergerechte Hoftötung anbieten möchten, aus Zeitgründen behindert werden. Tiere haben den Anspruch auf eine angstfreie und saubere Beendigung ihres Lebens – wir nehmen das für uns ja auch in Anspruch.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Der Verordnungsentwurf sieht vor, die Zeit vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von bisher 45 min auf 90 min zu verlängern (Art. 10 Abs. 3 lit. c).

Die aktuellen 45 min sind für die Umsetzung der Hof- und Weidetötung knapp und führen dazu, dass nur Betriebe die Hof- und Weidetötung durchführen können, welche in einer Fahrdistanz von unter 20 min zu einem Schlachtbetrieb liegen. Denn mit dem Abzug von 10 min zum Betäuben, Entbluten und Aufladen und 15 min zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben lediglich 20 min Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50 km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16 km. Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb, der ihre Tiere annimmt, und können daher die Hof- und Weidetötung nicht durchführen.

Es gibt keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe, die gegen eine Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min sprechen, um mehr Betrieben den Zugang zur Hof- und Weidetötung zu ermöglichen. Die EU hat eine Zeitlimite von 120 min für die Hof- und Weidetötung vom Betäuben und Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden). Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 min keine hygienischen Probleme auftreten. Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU. In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachte ich die Erhöhung auf 90 min aber als ausreichend, aber als absolutes Minimum. Das würde den Radius auf 50 – 60 km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben, einen Schlachtbetrieb anzufahren. Denn das Ziel muss sein, dass jeder Betrieb, der seine Tiere schonend und ohne Lebendtransport auf dem eigenen Hof töten will, eine Chance hat, die Anforderungen zu erfüllen und eine Bewilligung für die Hof- und Weidetötung zu erhalten.

Der Hauptgrund, wieso die Hof- und Weidetötung durch die Erhöhung der Zeitlimite für mehr Betriebe zugänglich werden soll, ist das Tierwohl. Denn beim der Hof- und Weidetötung muss das Tier sein gewohntes Umfeld nicht verlassen und wird nicht lebend transportiert. Somit entfällt der Stress vom Separieren von der Herde, vom Verladen, Transportieren, Abladen und vom Warten und dem Prozess bis zum Bolzenschuss im Schlachthof. Wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL haben ergeben, dass der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport um den Faktor 10-20 mal höher ist als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof- oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Zudem ist für viele Bauern der Lebendtransport und die Schlachtung ihrer Tiere im Schlachtbetrieb eine Belastung. Die Hof- und Weidetötung ermöglicht ihnen, für ihre Tiere bis zum letzten Atemzug Verantwortung zu übernehmen, indem sie sie schonend auf dem Hof im gewohnten Umfeld töten.

Ein weiteres Argument für die Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min ist zum einen die Arbeitssicherheit und zum anderen die Arbeitsqualität. Es ist wichtig und sinnvoll bei so verantwortungsvollen Aufgaben wie dem Töten und Schlachten eines Tieres nicht unter unnötigem Zeitdruck arbeiten zu müssen. Immer mehr Bauernhöfe lassen die Felle und Leder ihrer Tiere gerben, um mehr vom Tier zu verwerten und die Wertschöpfung zu erhöhen. Da ist es wichtig, dass sich der Metzger Zeit lassen kann beim Häuten vor dem Ausweiden, um Schnittverletzungen in den Fellen zu vermeiden.

Zudem fördert die Erhöhung der Anzahl Bauernhöfe, die Hof- und Weidetötung machen, die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 min müssen wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof- und Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 min mindestens 90 min vom Betäuben und Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 min zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

JUST International AG
Dorf 62
9428 Walzenhausen

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
lmr@blv.admin.ch

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Die JUST International AG ist ein Kosmetikbetrieb im Appenzellerland, der Kosmetik- und Haushaltsprodukte herstellt und diese in der Schweiz und vor allem in Europa vertreibt.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage zur Änderung der VIPaV ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Walzenhausen 17.01.2023



Dr. Bernhard Füeg
Supply Chain Manager
Mitglied der Geschäftsleitung



Dr. Roman Hedinger
Leiter Qualitätssicherung/Regulatory



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : KAGfreiland
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Bachmattweg 18, 5000 Aarau
Kontaktperson : Chiara Augsburgers
Telefon : 071 222 18 18
E-Mail : chiara.augsburger@kagfreiland.ch
Datum : 12.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19).

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden

Die fleischiessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischiessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachten wir 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



KANTON AARGAU

REGIERUNGSRAT

Regierungsgebäude, 5001 Aarau
Telefon 062 835 12 40, Fax 062 835 12 50
regierungsrat@ag.ch
www.ag.ch/regierungsrat

A-Post Plus

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

18. Januar 2023

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts; Vernehmlassung

Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 30. September 2022 hat das Eidgenössische Departement des Innern die oben genannte Vernehmlassung eröffnet und die Kantone zur Stellungnahme eingeladen.

Der Regierungsrat begrüsst die Mehrzahl der vorgesehenen Anpassungen, steht jedoch den beiden folgenden geplanten Neuregelungen kritisch gegenüber:

Der Vorschlag zur Umsetzung der (18.4411) Motion Savary sieht zusätzliche Kontrollen des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen vor. Dieser Vorschlag würde zu Doppelspurigkeiten bei den Kontrollen und damit zu einer zusätzlichen zeitlichen und administrativen Belastung der Betriebe führen. Deshalb lehnt ihn der Regierungsrat ab.

Die Fleischuntersuchung soll in Analogie zu den geltenden EU-Vorgaben auf eine mehrheitlich visuell durchgeführte Untersuchung reduziert werden. In der Schweiz sind die dazu notwendigen Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb für die meisten Nutztiere bisher nur lückenhaft vorhanden. Der Regierungsrat lehnt deshalb diesen Vorschlag ab.

Konkrete Anliegen zu einzelnen Punkten finden Sie in der Beilage.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Vernehmlassung.

Freundliche Grüsse

Im Namen des Regierungsrats

Jean-Pierre Gallati
Landammann

Joana Filippi
Staatsschreiberin

Beilage

- Detaillierte Stellungnahme in Tabellenform

Kopie

- Imr@blv.admin.ch



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Regierungsrat des Kantons Aargau
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Kt. AG
Adresse, Ort : Regierungsgebäude, 5001 Aarau
Kontaktperson : Dr. Alda Breitenmoser
Telefon : 062 835 30 21
E-Mail : alda.breitenmoser@ag.ch
Datum : 23.12.2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	15
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	16
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	19
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	21
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	23
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	25
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	26
13	EDI: Getränkeverordnung	28
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	30
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	34
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	35
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	36
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	37
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	40
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	43
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	47
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	50
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	51

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zum Projekt einer Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden, und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst.

Erlauben Sie uns aber, auf die folgenden beiden Punkte besonders hinzuweisen:

Art. 22a LMVV

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit grossem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Dennoch bringt der Bundesrat nun einen solchen Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 ein. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen massiv belastet, und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments kann so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeiten behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Art. 30a VFSK

Die Fleischuntersuchung soll auf eine mehrheitlich visuell durchgeführte Untersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit spezieller Indikation erfolgen. Die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb sind bei den meisten Nutztieren bisher nur lückenhaft vorhanden. Die Einführung einer visuellen Fleischkontrolle lehnt der Regierungsrat deshalb lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich ab. Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung und bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Die Kriterien zur Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung sind unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann, wenn überhaupt, aus Sicht des Regierungsrats nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantiellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU-Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziffer 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff wurde im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre es einen bereits definierten Wortlaut zu benutzen und wie in Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternativ den Wortlaut "gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel" verwenden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200, verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen.	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit "Produktionsland Schweiz" verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.

--	--	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung (LMVV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit grossem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Dennoch bringt der Bundesrat nun einen solchen Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 ein. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen massiv belastet, und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments kann so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeiten behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen.	Ersatzlos streichen
Art. 22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 zusätzlich massiv belastet.	Ersatzlos streichen

Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das Diplom amtliche Lebensmittelkontrolle (DAL) und das Diplom leitende amtliche Lebensmittelkontrolle (DLAL) werden begrüsst.	-
Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomasstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomasstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** Bei "Bisherige Diplome" streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Ziffer 2.10 Anhang 1, Liste 3 Ziffer A106	Für Grossbetriebe (Ziffer 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziffer 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff " <i>Kalenderjahr</i> " erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VFSK)

Allgemeine Bemerkungen

Die Fleischuntersuchung soll auf eine mehrheitlich visuell durchgeführte Untersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit spezieller Indikation erfolgen. Die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb sind bei den meisten Nutztieren bisher nur lückenhaft vorhanden. Die Einführung einer visuellen Fleischkontrolle kann der Kanton Aargau deshalb lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertreten. Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung und bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Die Kriterien zur Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung sind unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann, wenn überhaupt, aus Sicht des Kantons Aargau nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind "Herkunftsbetriebe". Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von zum Beispiel Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu definiert werden, zum Beispiel mit "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden sollen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1	Die Definition "Herkunftsbetrieb" fehlt und ist zu klären: <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb 	<p>Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i>.</p> <p>Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> definieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen
Art. 3 Bst. m	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch begrüsst der Kanton Aargau ausdrücklich.	

Art. 3 Bst. p	Die Bedingungen, 10 Tiere pro Woche und 1'000 kg pro Jahr müssen kumulativ gelten. Ansonsten kann der Artikel dahingehend interpretiert werden, dass, falls das jährliche Schlachtgewicht unter 1000 kg liegt, es keine Rolle spiele, wie viele Tiere pro Woche geschlachtet werden. Somit könnten an einem Tag zum Beispiel 400 Tiere geschlachtet werden. Dies erachten wir nicht als gelegentliche Schlachtung.	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für gelegentliche Schlachtungen, nicht aber, wieviele Tiere geschlachtet werden.	Ergänzen: <i>...und Ende Jahr das Schlachtverzeichnis nach Art. 19 Abs. 5 mit Art und Anzahl der geschlachteten Tiere und Schlachtgewicht einreichen,</i>
Art. 9a Abs. 3	Transporttourismus vorbeugen Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung notiert werden muss. Erstens wird nach Art. 28 Abs. 2 VSFK bereits verlangt, dass das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung (STU) auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss. Zudem beinhaltet das Begleitdokument keine Rubrik dafür.	Ergänzen: <i>In einen zum Voraus bestimmten nahe gelegenen Schlachtbetrieb</i> Streichen: <i>...das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...</i>
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	Ergänzen: Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieb getötet werden.
Art. 19 Abs. 5	Es wäre wünschenswert, wenn hier mindestens noch eine Reinigungs-/Sauberheitskontrolle sowie die Überprüfung der Kühltemperaturen gefordert werden.	Ergänzen gemäss Kommentar.
Art. 26a	Die stichprobenweise Fleischkontrolle bei gelegentlichen Schlachtungen sollte, wie im geltenden Gesetz, beibehalten werden (allenfalls risikobasiert). Die Herkunftsbetriebe unterstehen zwar neu einer Meldepflicht, eine	Streichen: <i>Von den Untersuchungen ausgenommen sind gelegentliche Schlachtungen.</i>

	gesetzliche Grundlage zur Durchführung einer Fleischkontrolle fehlt aber. Eine Fleischkontrolle könnte unter Umständen gemacht werden, aber nicht unter Kostenfolge für den Herkunftsbetrieb.	Neu einfügen: <i>Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen muss die Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei gelegentlichen Schlachtungen nur stichprobenweise durchgeführt werden.</i>
Art. 27 Abs. 2	Der Begriff Herde sollte in Art. 3 definiert werden. Eine Herde wird nicht in jeder Situation gleich definiert. Begriffe wie <i>Herde, Charge, Lot, Lieferung</i> werden teilweise synonym verwendet.	<i>Der Begriff "Herde" in Art. 3 definieren.</i>
Art. 28 Abs. 3	Es fehlt der Hinweis auf die STU.	<i>Ergänzen: Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen nach der STU zu erfolgen</i>
Art. 29 Abs. 1	Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: "zeitnah" statt in "jedem Fall unmittelbar". Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.	
Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird am Schlachttierkörper und den Teilen eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 Bst. b	Es ist nicht klar, was für eine Zertifizierung gemeint ist. Dies muss genauer definiert werden.	Ergänzen gemäss Kommentar.
Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein	Erläuterungen anpassen: die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.

<p>Art. 52 Abs. 3 Bst. a</p>	<p>Der Einsatz von Amtlichen Fachassistenten (AFA) Schlacht tier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des amtlichen Tierarztes (ATA) erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.</p>	
<p>Art. 54</p>	<p>Die Ausweitung der Kompetenzen der AFA wird ausdrücklich begrüsst. Der Gesamte Artikel 54 muss aber zur eine besseren Leserlichkeit verständlicher gegliedert werden. Es ist nicht klar, welche Absätze generell gelten oder explizit für Klein- oder Grossschlachtbetriebe angewendet werden können.</p>	<p>Anpassen gemäss Kommentar.</p>
<p>Art. 54 Abs. 1 Bst. a</p>	<p>Es ist unklar, welche Kontrollen im Detail gemeint sind. Die geforderten Kontrollen sollten präzisiert werden. AFA dürfen neu nach Art. 54 Abs. 1 Bst. b die gesamte Fleischkontrolle machen. Das würde im Umkehrschluss bedeuten, dass sich Art. 54 Abs. 1 Bst. a nur auf Grossbetriebe bezieht.</p>	<p>Präzisierung gemäss Kommentar.</p>
<p>Art. 54 Abs. 1 Bst. c Ziffer 3</p>	<p>Art. 54 Abs. 1 Bst. b besagt, dass AFA die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung durchführen dürfen, wenn für Rücksprachen ein ATA erreichbar ist. Es ist deshalb unklar, weshalb in Art. 54 Abs. 1 Bst. c Ziffer 3 steht, dass unter Verantwortung einer amtlichen Tierärztin oder eines amtlichen Tierarztes die AFA nur eine erste Untersuchung machen dürfen. Falls sich dies nur auf Grossbetriebe bezieht, muss dies präzisiert werden.</p>	<p>Präzisierung gemäss Kommentar.</p>
<p>Art. 57 Abs. 1</p>	<p>Die Ergebnisse der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.</p>	<p>Ergänzen: Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde <u>oder der beauftragte ATA</u></p>
<p>Art. 63a Bst. b</p>	<p>Übergangsbestimmungen</p>	<p>Ergänzen: Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</p>

Geltendes Recht	Durch die Ausweitung der Kompetenzen muss im geltenden Text an etlichen Stellen der Begriff <i>amtliche Tierärztin/amtlicher Tierarzt</i> durch <i>amtliche Vollzugsorgane</i> ersetzt werden, da auch AFA gemeint sind (Art. 29 Abs. 3 und 4, Art. 31 Abs. 6, Art. 38 Abs. 2 Bst. a, b und f).	
Geltendes Recht	Art. 32 Abs.1 muss angepasst werden, da neu auch AFA den Entscheid treffen können.	Anpassen gemäss Kommentar.
Geltendes Recht	Art. 28 Abs. 2 sagt, dass die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand durch eine amtliche Tierärztin oder einen amtlichen Tierarzt durchgeführt werden muss. In Art. 52 Abs. 3 Bst. b Ziffer 2 steht aber, dass bei Hof- und Weidetötungen auch nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte, die auf dem Herkunftsbetrieb durchführen dürfen. Dies ist ein Widerspruch und sollte angepasst werden, damit die Schlachttieruntersuchung auf dem Herkunftsbetrieb auch durch nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte durchgeführt werden darf. Die Schlachttieruntersuchung bei Hof- und Weidetötungen sollte gleich gehandhabt werden wie im Herkunftsbestand. In Art. 53 Abs. 1 Bst. i steht, dass eine amtliche Tierärztin oder Tierarzt für die Überwachung von Hof- und Weidetötungen verlangt wird. In Art. 52 Abs. 3 Bst. b Ziffer 2 steht aber, dass beim Abschuss bei der Weidetötung eine nichtamtliche Tierärztin oder Tierarzt auch konform ist. Diese Unterschiede sind zu beseitigen.	Bereinigung gemäss Kommentar.
Geltendes Recht	Redaktionelle Anpassung: In Art. 29 wird vom Gegenstand der Fleischuntersuchung gesprochen. Im geltenden Recht wird bei Art. 27 vom Gegenstand der Untersuchung gesprochen. Es sollte der gleiche Ausdruck verwendet werden.	Anpassen gemäss Kommentar.
Geltendes Recht	Art. 52 Abs. 3 Bst. b Ziffer 2 spricht von der Anwesenheit während des Abschusses und des Entblutens der Tiere. Es sollte präzisiert werden, dass es sich hierbei um Vorgaben für die Weidetötung handelt.	Anpassen gemäss Kommentar.

Geltendes Recht	Art. 60 Abs. 2 Bst. a und b: die Gebühren sind nicht mehr zeitgemäss und sollten auf Fr. 40.– / 60.– erhöht werden.	Anpassen gemäss Kommentar.
Geltendes Recht	Art. 10 Abs. 3 Bst. c VHyS will die kritische Grenze für Transporte von getöteten Tieren auf 90 Minuten erhöhen. Es erscheint unlogisch, dass bei verunfalltem Schlachtvieh erst nach 2 Stunden die Pflicht für einen gekühlten Transport besteht (VSFK Art. 11 Abs. 4).	Anpassen gemäss Kommentar.
Geltendes Recht	In der VHyS wurde der Begriff Wildtierkörper eingeführt. In der VSFK ist von Wildkörper die Rede. Dies sollte vereinheitlicht werden.	Anpassen gemäss Kommentar.

6 BR: Milchprüfungsverordnung (MiPV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Kanton Aargau begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine **Totalrevision** erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 13, Abs. 3 Anhang 8	<p>Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich im Falle von: B. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie alkoholischen Getränken, die aus Weintrauben oder Traubenmost hergestellt werden,</p> <p>Es ist somit unklar, ob diese Ausnahme auch für Apfelwein gilt. Der GA (Anhang X, 22.11.2011, 1169/2011) bezieht sich auf Getränke des KN-Codes 2206 00. Genauer gesagt heisst es in Artikel X, 1., d), dass für Getränke, die unter Code 2206 00 (zu dem Apfelwein gehört, 2206 0031) fallen, "die Angabe des Haltbarkeitsdatums nicht erforderlich ist".</p>	Unklarheit ausräumen.
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder 2. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4		

	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes, in dem das Tier geschlachtet wurde)" aufgeführt werden, wenn</p> <p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>
Art. 18 Abs. 2 Bst. a	<p>Die Harmonisierung mit dem EU-Recht erlaubt eine Toleranz von 0,8 % für den Alkoholgehalt von Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geographischer Angabe, die länger als drei Jahre in der Flasche gelagert wurden, sowie von Schaumweinen usw. Die Toleranz ist jedoch nicht auf die Weinkategorie beschränkt. Es gibt keine Rechtfertigung für diese spezielle Toleranz für diese Weinkategorien.</p>	<p>Der betreffende Absatz ist zu streichen.</p>
Art. 21	<p>Die Totalrevision dieses Artikels, wo nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.</p>	-
Art. 21 Abs. 2	<p>Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu</p>	<p>Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."</p>

	nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als Nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b.	
Art. 22	Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"	Titel: Erforderliche Angaben

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. c	Die Aufzählung der Gattungen und Familien bei den Fröschen ist sehr schwerfällig. Eine vereinfachte Angabe verbessert die Lesbarkeit.	Bei den Fröschen die Aufzählung der Gattungen und Familien einfacher angeben. ZUM BEISPIEL: "Frösche (Gattung der <i>Rana</i> und der <i>Pelophylax</i> <u>aus</u> der Familie der <i>Ranidae</i> sowie Gattung der <i>Fejervarya</i> , der <i>Limnonectes</i> und der <i>Hoplobatrachus</i> <u>aus</u> der Familie der <i>Dicroglossidae</i>)."
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung" in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte, nicht übliche Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig zum Beispiel eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chiliwurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chili etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher beibehalten werden.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst. c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der	Bei Art. 51 Abs. 1 Bst. c die Begriffe "Gewürzzubereitungen" und "Kräuterzubereitungen"

	<p>Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse.</p> <p>Dies kann mit Bst. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen.</p> <p>"Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 Bst. b Aromenverordnung) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen.</p> <p>Um sicherzustellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Kräuter sowie deren (Aroma-)Extrakte (Art. 95 VLpH und Art. 2 Abs. 1 Bst. c Ziffer 1 Aromenverordnung) verwendet werden dürfen und zum Beispiel auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte Art. 51 Abs. 1 Bst. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p> <p>Neu sollen bei der Herstellung von Käse nebst Gewürzen auch Gewürzzubereitungen und Kräuterzubereitungen möglich sein.</p> <p>Gemäss Art. 96 Abs. 1 und Art. 98 VLpH dürfen Gewürzzubereitungen und Kräuterzubereitungen nebst Gewürzen und Kräutern auch Zutaten wie Stärke, pflanzliche Öle / Fette, Hefeextrakt und Zuckerarten enthalten. Nach Anhang 3 (Anwendungsliste) der ZuV fallen solche Produkte unter Ziffer 12.2.2 Würzmittel. Bei Würzmitteln dürfen u.a. Geschmacksverstärker (E620-E635) eingesetzt werden. Bei der Käseherstellung könnten folglich durch den Einsatz von Gewürz- und Kräuterzubereitungen neu indirekt Zutaten wie Geschmacksverstärker in den Käse gelangen. Dies ist sicher nicht im Sinne der Käseherstellung und entspricht auch nicht der Konsumentenerwartung. Wie bisher sollten Gewürz- und Kräuterzubereitungen bei der Käseherstellung nicht erlaubt sein.</p>	<p>streichen sowie die Angaben zu den Aromen/Extrakten anpassen. Wie:</p> <p>"Gewürze und Kräuter sowie die ihnen jeweils entsprechenden (Aroma-)Extrakte."</p>
Art. 105a	Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.	Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Die Aktualisierung und Erweiterung von Anhang 1 Teil A werden sehr begrüsst.</p> <p>Im Anhang 1 sollen nebst Pflanzen (Teil A) auch pflanzliche Stoffe und einzelne Zubereitungen mit diesen Stoffen, deren Verwendung in Lebensmitteln nicht zulässig ist, im neu geschaffenen Teil B erfasst werden. Das Aufführen von unzulässigen pflanzlichen Stoffen im neu geschaffenen Teil B von Anhang 1 ist nachvollziehbar.</p> <p>Dennoch stellt sich die Frage, ob diese verbotenen pflanzlichen Stoffe nicht im Anhang 4 VZVM aufgeführt werden sollten (vergleiche Anhang III der Verordnung (EG) 1925/2006). Im Anhang 4 VZVM werden Stoffe erfasst, die Lebensmitteln nicht zugesetzt werden dürfen.</p> <p>Werden die verbotenen pflanzlichen Stoffe im neuen Teil B belassen, so müsste künftig konsequent darauf geachtet werden, dass in Anhang 4 VZVM keine verbotenen pflanzlichen Stoffe erfasst werden. Sonst entsteht ein Durcheinander.</p>	Überprüfen, ob die verbotenen pflanzlichen Stoffe nicht im Anhang 1 Teil B, sondern im Anhang 4 VZVM erfasst werden sollten.
Anhang 1 Teil A	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Anhang 5 unter Ziffer 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber-Wurzel angepasst werden.</p>	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken

<p>Anhang 1 Teil B</p>	<p>Zubereitungen aus Blättern von Aloe-Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten, sind in Lebensmitteln nicht zulässig. Für viele dürfte der Ausdruck "Hydroxyanthracen-Derivate" nicht verständlich sein. Aus diesem Grund sollte dazu mindestens ein Stoff angegeben werden.</p>	<p>Beim Ausdruck "Hydroxyanthracen-Derivate" zum besseren Verständnis mindestens einen Stoff aufführen. Dies könnte direkt in Klammer hinter dem Begriff oder in einer Fusszeile erfolgen. Zum Beispiel: "... Hydroxyanthracen-Derivate (<i>wie Aloe-Emodin</i>)"</p>
<p>Anhang 6 Ziffer 6.5</p>	<p>Schokolade mit Qualitätsmerkmal Es ist zu wenig klar, was mit der neu eingeführten Kategorie "Schokolade mit Qualitätsmerkmal" gemeint ist (auch unter Einbezug der Erläuterungen). Bei den Ziffern 6.2 bis 6.4 im Anhang 6 handelt es sich ebenfalls um Schokoladen mit bestimmten Qualitätsmerkmalen (zum Beispiel Schokoladen mit dem ergänzten Ausdruck "-kuvertüre" oder "Gianduja-Haselnuss"). Sind mit der neu eingeführten Ziffer 6.5 andere Qualitätsmerkmale als diejenigen unter Ziffer 6.2 bis 6.4 gemeint? Eine Präzisierung ist nötig, da sonst Interpretationsschwierigkeiten entstehen.</p>	<p>Den Titel und den ersten Satz präzisieren. Werden mit Ziffer 6.5 andere Qualitätsmerkmale als unter Ziffer 6.2 bis 6.4 gemeint, so ist dies deutlicher anzugeben. Wie: "Ziffer 6.5 Schokolade mit einem <i>anderem</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 6.2 bis 6.4</i>" Wird die Bezeichnung Schokolade mit einem <i>anderen</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 6.2 bis 6.4</i> ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:..."</p>
<p>Anhang 6 Ziffer 7.8</p>	<p>Milkschokolade mit Qualitätsmerkmal Es ist zu wenig klar, was mit der neu eingeführten Kategorie "Milkschokolade mit Qualitätsmerkmal" gemeint ist (auch unter Einbezug der Erläuterungen). Bei den Ziffern 7.2 bis 7.7 handelt es sich ebenfalls um Erzeugnisse auf der Basis von Milkschokolade mit bestimmten Qualitätsmerkmalen (zum Beispiel Milkschokolade mit dem ergänzten Ausdruck "-kuvertüre" oder "Gianduja-Haselnuss"). Sind mit der neu eingeführten Ziffer 7.8 andere Qualitätsmerkmale als diejenigen unter Ziffer 7.2 bis 7.7 gemeint? Eine Präzisierung ist nötig, da sonst Interpretationsschwierigkeiten entstehen.</p>	<p>Den Titel und den ersten Satz präzisieren. Werden mit Ziffer 7.8 andere Qualitätsmerkmale als unter Ziffer 7.2 bis 7.7 gemeint, so ist dies deutlicher anzugeben. Wie: "Ziffer 7.8 Milkschokolade mit einem <i>anderem</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 7.2 bis 7.7</i>" Wird die Bezeichnung Milkschokolade mit einem <i>anderen</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 7.2 bis 7.7</i> ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:..."</p>

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK)

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen beziehungsweise zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand dieser soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

Anhang 3	Warum wurde der Höchstgehalt für Blei und Cadmium in Vermouth, alkoholfreiem Bitter und alkoholfreien Getränken gestrichen?	Wiederaufnahme der entsprechenden Höchstwerte
Anhang 3	Cadium und Blei: Warum existieren Höchstwerte nur für "Schaffleisch" und "Innereien von Schafen" und nicht wie in der EU für "Schafe"?	Den Begriff "Schaffleisch" durch "Schafe" ersetzen.
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit "ganz oder gemahlen"	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für "Sorghum" präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: "Sorghumhirsens"

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) beziehungsweise 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i> 230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</i></p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Auf diese Einführung sollte aus nachfolgenden Gründen verzichtet werden: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler analog der Nahrungsergänzungsmittel einzig in abgemessenen kleinen Mengen (zum Beispiel in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig.</p> <p>Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (zum Beispiel in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen, entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.	
Art. 40 Abs. 4 ^{quater}	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil</i> kann ausnahmsweise <i>unterschritten</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann</i>, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <i>die</i> eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt</i>."</p>
Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyspot nach Anhang 7 VZVM"
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamelisertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Sprituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird. Zu Honignektar / Metnektar sollten die Definition und Anforderungen von Anhang I Ziffer 44 Bst. a, c und d der Verordnung (EU) 2019/787 ergänzt werden. Der Mindestalkoholgehalt (Anhang I Ziffer 44 Bst. b) ist bereits im Anhang 15 Bst. j der Verordnung über Getränke erfasst.	Zu Honignektar / Metnektar die Definition und Anforderungen der Verordnung (EU) 2019/787 übernehmen (Anhang I Ziffer 44 Bst. a, c und d).

<p>Art. 144 Abs. 4</p>	<p>London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>"</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>"</p>
<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkekategorien so gehandhabt. Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe unter anderem Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufführen (zum Beispiel im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: "Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV)

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der "Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden" (SVGW RL W4) und den "Trinkwasserinstallationen im Gebäude" (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziffer 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit der Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten,	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an

	<p>die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.</p>	<p>Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).</p>
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter "Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung" der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als totaler organischer Kohlenstoff (TOC):</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / 6th Revision – December 2022 (Lists only)". Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (zum Beispiel Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (zum Beispiel Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (zum Beispiel Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- respektive Migrationsgrenzwert (SML)-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter "Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung" wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter "Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016" - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen "Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff

		(s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind."
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: "Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen". (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte "Bemerkungen": Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn "Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)" zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen:

	sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung "Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich" müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung (VBedG)

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>"Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung".</p> <p>"Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde."</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden drei Beispielen erläutert werden soll:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren? 	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMp)

Allgemeine Bemerkungen

Der Kanton Aargau begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für Automatische Melksysteme (AMS) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Artikel überprüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 6	Wir begrüssen die Streichung von Abs. 6, wonach das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden darf. Dies ermöglicht es auch kleineren Schaf- oder Ziegenmilchverarbeitungsbetrieben, welche aufgrund geringer Produktionsmengen und einer teilweise fehlenden regelmässigen Abholung, gesetzeskonform zu produzieren.	
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Streichung rückgängig machen.
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu formulieren: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden.	Ergänzen gemäss Kommentar.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen Lebensmittel- / Chemikalienrecht erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des Lebensmittelrechts zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1	Teile von Ohrringen, die das Ohr durchstechen, sind in Abs. 3 geregelt. Wenn "Ohrringe" in Abs. 1 auch aufgezählt wird, ist dies verwirrend, da es nur in seltenen Fällen noch Teile an Ohrringen gibt, die den höheren Höchstwert von 0.5 µg/cm ² und Woche einhalten müssen.	"Ohrringe" in der Aufzählung in Abs. 1 ist zu streichen.
Art. 22 Abs. 1 quater	In Art. 22 Abs. 1 quater sind mit einem Verweis auf Eintrag 72 in Anhang XVII der EU-Verordnung 1907/2006 viele gesundheitlich relevante Stoffe in textilen Materialien und Schuhen geregelt. Unter diesen Stoffen ist auch Chrom (VI) aufgeführt. Aber gerade für Ledererzeugnisse mit Hautkontakt gilt Eintrag 72 nicht. Für Ledererzeugnisse mit Hautkontakt gilt Eintrag 47 Punkt 5 bis 7. Diese Anforderung für Chrom (VI) in Ledererzeugnissen mit Hautkontakt ist in der Humankontaktverordnung festzulegen. Der Artikel ist daher entsprechend zu korrigieren.	3quinque Für Ledererzeugnisse und Erzeugnisse, die Leder enthalten, die während längerer Zeit mit der Haut in Berührung kommen, gelten die Anforderungen in Anhang XVII Eintrag 47 Punkt 5 bis 7 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (EU-REACH-Verordnung).
Anhang 1	Blaser et al. 2022 (Journal of Environmental Science and Health, Part A, 57:1, 45-51, DOI: 10.1080/10934529.2021.2024058) kommen zum Schluss, dass der Nickelabwischtest eine zusätzliche rechtliche Anforderung werden sollte.	Aufnahme des Nickelabwischtests CEN/TR 12471 in Anhang 1. Der Wortlaut von Art. 2 Abs. 4 kann identisch bleiben.

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (zum Beispiel im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (zum Beispiel im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)".</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist zum Beispiel folgende Ergänzung angebracht:</p>

	<p>Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>"Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>
<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (zum Beispiel frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (zum Beispiel als Pulver)?</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p>

	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Procente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist zum Beispiel folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>
--	--	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, respektive zu ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 6 Abs. 1	Es wird von der Fleischuntersuchung eines Schlachttierkörpers und von Teilen eines Tieres gesprochen. In der Regel wird die Fleischuntersuchung vom Schlachttierkörper und dessen Teilen gemacht.	Für die Fleischuntersuchung eines Schlachttierkörpers und <i>die Teile davon</i> gelten die Vorschriften nach Anhang 6.
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	Der Kanton Aargau setzt sich für den Status quo ein. Es ist nicht klar, welche lebensmittelhygienische Konsequenz diese Erhöhung hat, da keine wissenschaftlichen Untersuchungen vorliegen. Es wird argumentiert, dass mit der Gesetzesänderung eine Anpassung an EU-Recht angestrebt werde. Die kleinräumige Schweiz ist mit dem Gebiet der EU nicht vergleichbar. Daher scheint eine Erweiterung ohne zwingenden Grund auf 90 Minuten nicht angezeigt. Zudem wollen wir einem "Transporttourismus" mit geschlachteten Tieren vorbeugen. Auch befürchten wir, dass die Bewilligungsgesuche für die Hof- und Weidetötungen stark zunehmen werden und ein nicht zu bewältigender Aufwand in der Kontrolle der Hoftötungen entsteht. Als Kompromiss könnten wir einer 60 Minuten-Regel zustimmen. Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.	Antrag: <i>Trennen der mikrobiologischen Untersuchung von der Transportzeit und Einführen der 60 Minuten-Regel.</i> Streichen: <i>ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild</i>

Anhang 1 Ziffer 1.8	Dies würde für Schweine nicht gelten, da diese nicht enthäutet werden.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i> Galvanisierte Flächen sind nur zulässig, wenn sie nicht mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen.
Anhang 2 Ziffer 2	Der Begriff "warmes Wasser" ist sehr subjektiv und sollte präzisiert werden.	Anpassen gemäss Kommentar.
Anhang 3a Ziffer 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein.
Anhang 3a Ziffer 8	Es sollte präzisiert werden, dass Verunreinigungen weggeschnitten werden müssen. Mit einem Messer kann man diese allenfalls auch nur wegkratzen	Sichtbare Verunreinigungen müssen mit einem Messer weggeschnitten, lose Haare mit einem trockenen Papier entfernt werden.
Anhang 5, Ziffer 4.2.8	Ziffer 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: <i>Ziffer 4.2.8 belassen</i>
Anhang 6, Ziffer 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziffer 1.1.11/3.1.11/4.1.11	Der Kanton Aargau erachtet dies nicht als Aufgabe der kantonalen Fleischkontrolle, sondern als eine privatrechtliche Angelegenheit. Zudem ist eine solche Beurteilung in Kleinschlachtbetrieben sehr schwierig umzusetzen, da der Uterus häufig bei der Fleischkontrolle nicht mehr vorhanden ist beziehungsweise nicht mehr eindeutig einem Tier zugeordnet werden kann.	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

	<p>Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht.</p> <p>Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.</p>	
Anhang 6 Ziffer 6.1.1	Der Begriff "Charge" sollte genauer definiert werden.	
Anhang 6 Ziffer 8	Die Erleichterung bei der Fleischuntersuchung bei Hasen und Federwild wurde entfernt. Es erscheint unverhältnismässig, diese Tiere allen Untersuchungen zu unterziehen. Daher sollte die Erleichterung beibehalten werden.	<p>Ergänzen:</p> <p><i>Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht.</i></p>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung (AS) publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p> <p>Anhang 3 soll in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden</p>	<p>Beibehaltung von Anhang 3 in der jetzt vorliegenden Form.</p> <p>Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4.</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.
Anhang 4, Ziffer 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziffer 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid (HCN) für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p>	<p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziffer 2.4 steht, da dort für alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziffer 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>

	Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziffer 2.4 und 2.5. Gemäss Ziffer 2.4 besteht für Blausäure für alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziffer 2.5 variabel ist. Ziffer 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.	
Anhang 4 Ziffer 2	Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden.	Die drei Fussnoten 17 – 19 durch eine einzige Fussnote ersetzen.
Anhang 6	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von zum Beispiel Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV 2 Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen

	<p>Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten"), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>11 Brot</p> <p>12 Teigwaren</p> <p>13 Tofu, Tempeh</p> <p>14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)</p> <p>15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p> <p>16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>
--	--	---

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV)

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen, dass die "Lebensmittelspende" mit einem neuen Art. 27a in das Lebensmittelrecht eingeführt wird. Wir befürworten grundsätzlich die Einführung dieses Artikels, der die Regelung der "Weiterverteilung von Lebensmitteln" im Schweizer Recht vorsieht und die in der Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 formulierten Rahmenbedingungen aufnimmt. Wir stellen jedoch fest, dass der Grundsatz, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein muss, nicht so deutlich zum Ausdruck kommt wie in der genannten Verordnung 2021/382, und weisen in diesem Zusammenhang darauf hin, dass sichergestellt werden soll, dass die Lebensmittelsicherheit im Rahmen jeder "Weiterverteilung von Lebensmitteln" gewährleistet ist. In Bezug auf den Begriff der Haftung ist ausserdem darauf zu achten, dass der Betrieb, der die Lebensmittel weiterverteilt, genauso haftbar sein sollte wie der Lebensmittelhändler.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 8	Wir schlagen vor, das Wort "sichtbar" in Art. 12 Abs. 8 zu streichen (siehe gestrichener Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").	Art. 12 Abs. 8 8 Ausrüstungsgegenstände und Behälter, die für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung eines der Stoffe oder Erzeugnisse bestimmt sind, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, die in Anhang 6 der Verordnung des EDI über Lebensmittelinformation (LMIV) aufgeführt sind, dürfen nicht für die Verarbeitung verwendet werden, die Handhabung, den Transport oder die Lagerung von Lebensmitteln, die den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis nicht enthalten, verwendet werden, es sei denn, die Ausrüstung und die Transportbehälter wurden gereinigt und zumindest auf sichtbare Rückstände des Stoffes oder des Erzeugnisses überprüft.
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	Es ist vorgesehen, dass tiefgefrorene Lebensmittel künftig im Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Kundschaft nicht mehr vorverpackt sein müssen. Damit soll gemäss der Motion Silberschmidt der Ressourcenverschleiss bei Packungen verkleinert werden.	Art. 25 Abs. 4 Bst. b ersatzlos streichen. Bevor Art. 25 Abs. 4 geändert wird, sollte bei der Branche (Detailhandel) abgeklärt werden, ob dies tatsächlich ein Bedarf ist.

	<p>Tiefgefrorene Lebensmittel werden in der Regel vorgepackt geliefert, ausgepackt und nachher wieder von der Kundschaft eingepackt. Vom ökologischen Gesichtspunkt (Verpackung) her macht die vorgesehene Lockerung keinen Sinn. Den Ressourcenverschleiss zu verkleinern, dürfte in der Regel nicht realistisch sein.</p> <p>Zudem ist Bst. b auch aus Hygienesicht abzulehnen (Verunreinigung jeglicher Art, Befall durch Mikroorganismen, Gefahr Gefrierbrand / Austrocknung).</p>	<p>Wird Bst. b aufgeführt, so sind konkrete Anforderungen unter Bst. b festzulegen, wie die Lebensmittel vor Kontamination, Austrocknung und anderen nachteiligen Beeinflussungen zu schützen sind.</p>
Art. 27a Abs. 1	<p>Es wäre sinnvoll, in Bezug auf den Begriff "Lebensmittelunternehmen" einen Verweis auf Art. 2 Abs. 1 Ziffer 1 der LGV einzuführen (siehe unterstrichener Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").</p> <p>Der Begriff der Haftung ist nicht ausreichend definiert. Es ist nämlich nicht klar, welche Lebensmittel in die Verantwortung der Einrichtungen, die Lebensmittel weiterverteilen, fallen (oder nicht fallen). Wir schlagen vor, den ersten Teil des ersten Satzes von Abs. 1 zu ändern (vergleiche den unterstrichenen Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").</p> <p>Zudem wird der Text von Absatz 1 lit. b "bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum und nach diesem Datum, wenn die betreffenden Lebensmittel ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen" nicht präzise genug formuliert. Wir schlagen vor, ihn zu ändern (siehe unterstrichener Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").</p>	<p>Art. 27a <u>1 Die Lebensmittelbetriebe (Art. 2 Abs. 1 Ziffer 1 LGV) sind für die von ihnen umverteilten Lebensmittel verantwortlich</u> und überprüfen routinemässig, ob die die unter ihre Verantwortung fallenden Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und ob sie nach Art. 7 Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind. Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen:</p> <p>a. vor Ablauf des Verbrauchsdatums, sofern dieses gemäss Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung des EDI über die Information über Lebensmittel (LIV) auf den betreffenden Lebensmitteln angegeben ist;</p> <p>b. bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum und nach diesem Datum, wenn die <u>Lebensmittel ein neues Mindesthaltbarkeitsdatum</u> tragen, gemäss Art. 13 Abs. 1 der LIV;</p> <p>c. jederzeit, bei Lebensmitteln, bei denen die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich ist, gemäss Anhang 8 Ziffer 1.4 LIV.</p>
Art. 27a Abs. 2	<p>Die Einführung des Begriffs "Handhabe" kann zu Verwirrung führen. Wir schlagen vor, den Text zu ändern, indem der Ausdruck "die mit den in Absatz 1 genannten Lebensmitteln umgehen" gestrichen wird (siehe den gestrichenen Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").</p>	<p>Lebensmittelbetriebe (Art. 2 Abs. 1 Ziffer. 1, LGV), die die unter Absatz 1 genannten Lebensmitteln handhaben, bewerten, ob die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr durch den</p>

	<p>Wir schlagen vor, den Begriff "Bedingungen" in Abs. 2 Bst. e durch den Begriff "Eigenschaften" zu ersetzen (vgl. gestrichener und unterstrichener Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").</p> <p>In Bezug auf Art. 27a Abs. 2 Bst. f halten wir fest, dass die Rückverfolgbarkeit (im Sinne von Art. 83 LGV) gewährleistet sein muss. Wir schlagen vor, den Text in diesem Sinne zu ändern (vgl. gestrichener und unterstrichener Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").</p>	<p>Menschen geeignet sind, wobei sie mindestens folgendes berücksichtigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum, wobei gewährleistet sein muss, dass die verbleibende Haltbarkeitsdauer ausreicht, um eine sichere Umverteilung und eine Verwendung durch den Endverbraucher zu ermöglichen, die gesundheitlich unbedenklich ist; b. gegebenenfalls die Unversehrtheit der Verpackung; c. die ordnungsgemässen Lager- und Beförderungsbedingungen, einschliesslich der geltenden Temperaturanforderungen; d. gegebenenfalls das Datum des Einfrierens gemäss Anhang 8 Ziffer 3 LIV; e. die organoleptischen Bedingungen <u>Eigenschaften</u>; f. die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit von Erzeugnissen tierischer Herkunft nach Artikel 83 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung gemäss Art. 83 LGV.
--	--	---

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVO)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.
Anhang 2	Die Sojabohne MON 89788 (MON-89788-1) ist zweimal in der Liste des tolerierten Materials aufgeführt.	Soja MON 89788 (MON-89788-1) nur einmal aufführen.

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18a-d	Wir begrüßen, dass für den Austausch und die Bearbeitung von Daten im Zusammenhang mit der Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen eine entsprechende rechtliche Grundlage geschaffen wird.	



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen Basel-Landschaft
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : ALV
Adresse, Ort : Gräuberstrasse 12, 4410 Liestal
Kontaktperson : Dr. Peter Brodmann
Telefon : 061 552 20 00
E-Mail : peter.brodmann@bl.ch
Datum : 01.12.2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	11
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	16
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	18
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	20
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	22
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	23
13	EDI: Getränkeverordnung	26
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	30
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	34
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	35
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	36
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	37
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	40
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	42
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	47
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	50
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	51

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zum Projekt einer Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst. Die Revision berücksichtigt aber nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz. Die Revision hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation der amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Schweiz.

Erlauben Sie uns aber, auf drei Punkte besonders hinzuweisen:

Art. 22a LMVV

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde

und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ..." ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch" in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

Mit der Totalrevision des LMGs 2017 wurde die **Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane** von 5 auf 10 Tage erhöht in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht. Die 10 Tage Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachttierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage ist daher in die vorliegende Revision aufzunehmen.

Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

Wir danken für die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,... verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes	Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzicht

	gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	ten werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 gemacht wird.
--	---	---

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr	ersatzlos streichen

	würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomausstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Minimale Anpassungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Ziff. 2.10 Anh. 1, Liste 3 Ziff. A106	Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff « <i>Kalenderjahr</i> » erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung hat gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess. Die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung ist organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden. Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterter Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh wird im Hinblick auf die verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben kritisch gesehen. Der bisherige Kontrollstandard soll erhalten bleiben. Eine «visuelle» Fleischuntersuchung kommt erst in Betracht, wenn sichergestellt ist, dass die dafür nötigen Gesundheitsdaten aus dem Herkunftsbetrieb zuverlässig und verfügbar sind.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu definiert werden, zum Beispiel als "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen.

Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	Die Definition " <i>Herkunftsbetrieb</i> " fehlt und ist zu klären: <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb <p>Die Begriffe «<i>Herde</i>» und «<i>Charge</i>» fehlen und sind zu klären.</p>	Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen definieren</i> : <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen <p>Ergänzen: <i>Definition «Herde», Definition «Charge»</i></p>
Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung

Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht dafür wieviel geschlachtet wird.	Ergänzen: und Ende Jahr das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) unaufgefordert der kantonalen Behörde einreichen.
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	Ergänzen: Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst: - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen	
Art. 27		Der Begriff «Herde» im Art. 3 definieren
Art. 28 Abs. 3		Ergänzen: Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen nach der STU zu erfolgen
Art. 29 Abs. 1	Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: "zeitnah" statt in "jedem Fall unmittelbar". Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.	
Art 29	Sachüberschrift: Gegenstand der Fleischuntersuchung In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlacht tieruntersuchung	Ergänzen: Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der Schlacht tieruntersuchung
Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlacht tierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann im Hinblick auf die unvollständige Verfügbarkeit der Gesundheitsdaten aus den Herkunftsbetrieben nicht begrüsst werden. Der bisherige Standard ist beizubehalten, bis eine verlässliche Grundlage für die Bereitstellung der Gesundheitsdaten aus den Herkunftsbetrieben sichergestellt ist.
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Das ALV begrüsst die vorgenommenen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine **Totalrevision** erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 13, al.3 Annexe 8	<p>« l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, »</p> <p><u>Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ?</u></p> <p>L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00.</p> <p>Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), "la mention de la date de durabilité n'est pas requise".</p>	Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren</p>	4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit

	<p>wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird.</p> <p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>"geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn</p> <p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>
<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde;</p> <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde.</p> <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <p>a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder</p> <p>b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p> <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <p>a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und</p> <p>b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der</p>

		<p>EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz"</p> <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18	L'harmonisation avec le droit européen autorise une tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.	Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ". bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."

	<p>nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."</p>	
Art. 22	<p>Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird.</p> <p>Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"</p>	Titel: Erforderliche Angaben

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Minimale Anpassungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 Bst. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 51 Abs. 1 Bst.c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. "Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterezubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
Anhang 1	Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

	<p>gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	
--	---	--

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis): In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

	<p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i> 230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</i></p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.	
Art. 40 Abs. 4 ^{quater}	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil</i> kann ausnahmsweise <i>unterschritten</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann, dass</i> der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <i>die</i> eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt</i>."</p>
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	

Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.
----------	---	--

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al.1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"

Art 58 al. 4	L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 58, al. 4 Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamelisertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.

<p>Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt</p>	<p>Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.</p>	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird. b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol. c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss. d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
<p>Art. 144 Abs. 4</p>	<p>London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>" Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>"</p>

<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkearten so gehandhabt. Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufzuführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: "Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..." Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..." Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>
---	--	--

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern <u>oder</u> Verteilen von Trinkwasser, <u>ausserhalb oder in Gebäuden</u> einschliesslich Hausinstallation
Art. 14, al. 1	Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.	Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung	Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2	Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den

	<p>Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf»). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
--	---	--

<p>Anhang 2, Metalle</p>	<p>Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.</p>	<p>Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»:</p> <p>Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.</p>
<p>Anhang 3, Ziffer 1</p>	<p>Fälschlicherweise wurde bei der letzten Revision unter Ziffer 1 der Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Artikel 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» eingefügt. Dieser Parameter befindet sich unter Ziffer 2.</p>	<p>Den Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Artikel 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» aus Anhang 3, Ziffer 1, streichen</p>
<p>Anhang 4, Liste 2, Silberung</p>	<p>Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.</p>	<p>Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</p> <p>Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>

<p>Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen</p>	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	<p>Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.</p>
<p>Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p>	<p>Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.</p>	<p>Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung:</p> <p>Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p> <p>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Das ALV begrüsst die vorgenommenen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine **Totalrevision** erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 4	Wir begrüssen die Anpassungen, damit Milch von entfernter gelegenen kleineren Ziegen- und Schafhaltungen abgeliefert werden kann.	
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Aufheben rückgängig machen
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden	anpassen

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1 quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)".</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

	<p>einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>"Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>
<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p>

	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>
--	--	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die heute verfügbaren Gesundheitsdaten erlauben die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, resp. zu ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	Aus Sicht Lebensmittelsicherheit erachten wir eine Verlängerung der Zeitspanne auf 90 Minuten als bedenklich.	Antrag: <i>Beibehalten der 45 min Regel</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 1	Das Aufführen von Beispielen ist verwirrend und gehört nicht in eine Verordnung – allenthalben in den Erläuterungen oder in Richtlinien aufführen	Antrag: Beispiele ganz weglassen
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 2 und a 3	Siehe oben	Antrag: Beispiele ganz weglassen
Art. 10 Abs. 3 Bst. b	Siehe oben	Antrag: Beispiele ganz weglassen
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort "enthäutet". Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.

<p>Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11</p>	<p>Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist. Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.</p>	<p>Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren</p>
<p>Anhang 6, Ziff. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5</p>	<p>Die Prävalenz von Leberegeln in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).</p>	<p>Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i></p>
<p>Anhang 6</p>	<p>Der bisherige Standard bei der amtlichen Fleischuntersuchung ist beizubehalten. Kein Verzicht auf Anschneiden der Organe.</p>	
<p>Anhang 6, Ziff. 6.1.1.</p>	<p>Der Begriff Charge wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.</p>	<p><i>Prüfen, ob Begriff «Charge» definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSK.</i></p>
<p>Anhang 6, Ziff 8</p>	<p>Das Streichen von «Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht.» muss geprüft werden.</p>	<p><i>Hasen- und Federwild: Prüfen, warum stichprobenweise Untersuchung fehlt.</i></p>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnances (p.ex. à celles dans l'ODAI OV avec la dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p> <p>Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	<p>Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:</p>	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p>

	<p>Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.
Anhang 4 Ziff. 2	Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen."</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.	"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind."

	<p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten."); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)

	<p>Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>
--	--	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d’un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l’introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n’apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu’il s’agit de s’assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s’agit d’être attentif au fait que l’établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 al. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l’art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l’entreposage de l’une des substances ou de l’un des produits provoquant des allergies ou d’autres réactions indésirables visés à l’annexe 6 de l’ordonnance du DFI concernant l’information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l’entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l’absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.
Art. 25 al. 4	Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l’al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l’OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle : a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ;

	<p>De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u>. <u>Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u></p>
Art. 27a al. 1	<p>Il serait utile, concernant la notion d'«établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 27a</p> <p>1 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIOUs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</u></p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ;</p> <p>b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ;</p> <p>c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDAI.</p>
Art. 27a al.2	<p>L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art 27a</p> <p>2 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOUs) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 4 vérifient que les denrées alimentaires ne</u></p>

	<p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ; b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ; c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ; d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDA ; e. les conditions <u>propriétés</u> organoleptiques ; f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaire et les objets usuels (art. 83 ODAIOUs).
--	--	---

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	<p>Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.</p>
Annexe 2	<p>Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.</p>	<p>Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)</p>

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Regierungsrat

Postgasse 68
Postfach
3000 Bern 8
info.regierungsrat@be.ch
www.be.ch/rr

Staatskanzlei, Postfach, 3000 Bern 8

lmr@blv.admin.ch

RRB Nr.: 37/2023 18. Januar 2023
Direktion: Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion
Klassifizierung: Nicht klassifiziert

Vernehmlassung des Bundes: Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts Stellungnahme des Kantons Bern

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4.
Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und begrüssen die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen.

Die detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.
Wir erlauben uns zudem, Sie auf folgende Punkte besonders hinzuweisen:

Art. 22a LMVV

Antrag

Die Umsetzung der Motion 18.4411 wird in dieser Form abgelehnt.

Begründung

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Mo-

tion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Art. 37 Abs. 1 LMVV

Antrag

Wir beantragen die in unserer Begründung erwähnte Unstimmigkeit zu klären und die Vernehmlassungsvorlage sowie den erläuternden Bericht in Einklang zu bringen.

Begründung

Im erläuternden Bericht wird zu Art. 37 Abs. 1 LMVV ausgeführt, dass der bisherige Anhang 1 (der in diesem Artikel erwähnt wird) neu die Nummer 1a trage, weil in Art. 22a Abs. 1 LMVV ein neuer Anhang 1 geschaffen werde. Demgegenüber ist in der Vernehmlassungsvorlage keine derartige Änderung vorgesehen; vielmehr scheint offenbar der Anhang 1 nun zwei verschiedene Themen zu regeln, nämlich die Ausführungen zu Art. 22a Abs. 1 und Art. 37 Abs. 1 LMVV. Entsprechend wird auch der Verweis in Art. 37 LMVV nicht angepasst.

VSEK

Antrag

Die Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle wird grundsätzlich begrüsst. Allerdings sind die Voraussetzungen dafür noch nicht gegeben und die Einführung sollte schrittweise erfolgen.

Begründung

Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb jedoch lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielsweise seien hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt.

Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müssten doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden.

Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterter Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Weiter ist die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen Daten und von Tiergesundheitsdaten entscheidend.

Art. 17 LIV

Antrag

Wir beantragen, den Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

Begründung

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch von EU oder EWR produziert wurde. In Abs. 4 ist bei der Formulierung "bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ..." zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch" in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

Der Regierungsrat dankt Ihnen für die Berücksichtigung seiner Anliegen.

Freundliche Grüsse

Im Namen des Regierungsrates



Christine Häsler
Regierungspräsidentin



Christoph Auer
Staatsschreiber

Verteiler

– Wirtschafts-, Energie- und Umweltdirektion



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Regierungsrat des Kantons Bern
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Postgasse 68, 3000 Bern 8
Kontaktperson : Urs Ackermann
Telefon : 031 633 11 92
E-Mail : urs.ackermann@be.ch
Datum : 18.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	3
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung.....	4
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	11
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	16
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	18
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	20
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	22
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	23
13	EDI: Getränkeverordnung	26
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	30
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	34
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion.....	35
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	36
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	37
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	40
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln.....	43
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.....	47
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	50
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen.....	51

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zum Projekt einer Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und begrüssen die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff 32	*Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.

Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.
--------------------------	---	---

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Im erläuternden Bericht wird zu Art. 37 Abs. 1 LMVV ausgeführt, dass der bisherige Anhang 1 (der in diesem Artikel erwähnt wird) neu die Nummer 1a trage, weil in Art. 22a Abs. 1 LMVV ein neuer Anhang 1 geschaffen werde. Demgegenüber ist in der Vernehmlassungsvorlage keine derartige Änderung vorgesehen; vielmehr scheint offenbar der Anhang 1 nun zwei verschiedene Themen zu regeln, nämlich die Ausführungen zu Art. 22a Abs. 1 und Art. 37 Abs. 1 LMVV. Entsprechend wird auch der Verweis in Art. 37 LMVV nicht angepasst.

Wir beantragen daher, diese Unstimmigkeit zu klären und die Vernehmlassungsvorlage sowie den erläuternden Bericht in Einklang zu bringen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	ersatzlos streichen
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen. Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomausstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Ziff. 2.10 Anh. 1, Liste 3 Ziff. A106	Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff « <i>Kalenderjahr</i> » erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle wird grundsätzlich begrüsst. Allerdings sind die Voraussetzungen dafür noch nicht gegeben und die Einführung sollte schrittweise erfolgen.

Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb jedoch lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft seien hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt.

Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müssten doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden.

Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Weiter ist die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen Daten und von Tiergesundheitsdaten entscheidend.

Ausdrücklich begrüssen wir, dass die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte so geregelt werden, dass die für den Vollzug notwendige Flexibilität bei der Aufgabenzuteilung möglich ist.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu als "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen" definiert werden. Dass sich Betriebe, die gelegentliche Schlachtungen durchführen neu melden müssen lehnen wir ab. Der für das AVET entstehende Verwaltungsaufwand steht in keinem Verhältnis zum Risiko welches von diesen Schlachtungen ausgeht. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden sollten.

Die Erweiterung der VSFK mit dem 4. Abschnitt zum «Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS)» begrüssen wir explizit.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	Die Definition " <i>Herkunftsbetrieb</i> " fehlt und ist zu klären: <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb <p>Die Begriffe «<i>Herde</i>» und «<i>Charge</i>» fehlen und sind zu klären.</p>	Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> . Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> definieren: <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen <p>Ergänzen: <i>Definition «Herde»</i>, <i>Definition «Charge»</i></p>
Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Diese Meldepflicht wird abgelehnt. Das Risiko bzw. der zu erwartende Nutzen dieser Meldepflicht übersteigt den Aufwand für die Vollzugsbehörde bei weitem.	Bestimmung streichen.
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften mit dieser Regelung keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden. Weiter lässt die Tierseuchengesetzgebung das Schlachten von Tieren aus gesperrten Herkunftsbeständen unter gewissen Umständen zu.	<i>Streichen</i>
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	<i>Ergänzen</i> : Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild
Art. 9a, Abs. 3	Transporttourismus vorbeugen	<i>Ergänzen</i> : In einen zum Voraus bestimmten <i>nahe gelegenen</i> Schlachtbetrieb

	Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.	<i>Streichen: das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...</i>
Art. 14 Abs. 1bis	Begriff "Betrieb" wird durch "Schlachträume" ersetzt. Diese neue Formulierung ermöglicht das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich, was wir begrüßen.	
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	<i>Ergänzen: Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.</i>
Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüßt.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüßt: <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - "Muss"- zu "Kann"-Formulierung abgeändert 	
Art. 28 Abs. 3		<i>Ergänzen: Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen <u>nach der STU</u> zu erfolgen</i>
Art. 29 Abs. 1	Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüßt: "zeitnah" statt in "jedem Fall unmittelbar". Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und ermöglicht einen optimierten Einsatz personeller Ressourcen.	
Art. 30a	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen Daten und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne muss die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard gelten. Siehe auch Bemerkungen zu Art. 63a Übergangsbestimmungen	

Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>
Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Diese Neuregelung wird ausdrücklich begrüsst. Sie bringt dem kantonalen Vollzug die nötige Flexibilität beim Personaleinsatz.	
Art. 54	Die erweiterten Möglichkeiten zum Einsatz von amtlichen Fachassistentinnen und –assistenten begrüssen wir ausdrücklich. Dadurch ergibt sich die notwendige Flexibilität um eine professionelle Fleischkontrolle sicherzustellen.	
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die geringfügigen Anpassungen werden begrüsst. Wir bedauern jedoch, dass trotz seit längerem erkanntem Handlungsbedarf erneut keine Totalrevision des Milchhygienerechts erfolgt ist. Diese muss schnellstmöglich erfolgen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 13, al.3 Annexe 8	<p>« l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, »</p> <p><u>Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ?</u></p> <p>L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00.</p> <p>Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), "la mention de la date de durabilité n'est pas requise".</p>	Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier:</p> <p>1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder</p> <p>den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p>
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird.</p>	4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn

	<p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>
<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ul style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der

		<p>EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz"</p> <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18	L'harmonisation avec le droit européen autorise une tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.	Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."

	<p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."</p>	
Art. 22	<p>Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"</p>	<p>Titel: Erforderliche Angaben</p>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 Bst. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst.c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. "Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
Anhang 1	Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

	<p>"Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	
--	--	--

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: «ganz oder gemahlen»
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: «Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt».
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wiedereingeführt, führt diese zwangsläufig zu</p>	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

	Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.	
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin</p> <p>Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden.</p> <p>Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i></p> <p>300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i></p> <p>230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</i></p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen, entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.	
Art. 40 Abs. 4 ^{quater}	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil</i> kann ausnahmsweise <i>unterschritten</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann</i>, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <i>die</i> eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt</i>."</p>
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.

	(analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	
--	---	--

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al.1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumentigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"
*Art 58 al. 4	L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 58, al. 4 Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui,

		ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.	Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von

		<p>Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen.</p> <p>Dort heisst es:</p> <p>44. Honignektar oder Metnektar</p> <p>a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin</p> <p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition</p> <p>London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>"</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>"</p>
Art. 144 Abs. 2 ^{bis} und Abs. 5	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin</p> <p>Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkekategorien so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin:</p> <p>Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie:</p> <p>"Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p>

	<p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.
Art. 14, al. 1	Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.	Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.

<p>Anhang 1, Ziffer 2</p>	<p>Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.</p>	<p>Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).</p>
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den

		Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen:

	sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die geringfügigen Anpassungen werden begrüsst. Wir bedauern jedoch, dass trotz seit längerem erkanntem Handlungsbedarf erneut keine Totalrevision des Milchhygienerechts erfolgt ist. Diese muss schnellstmöglich erfolgen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Es muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Artikel prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Bisherigen Absatz beibehalten.
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu Formulierung: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden	Bisherige Bestimmung belassen.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1 quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)". Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>

<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen.</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>
---	---	---

	<p>Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>"Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>
--	---	---

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie bereits zur VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Zudem fehlen klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, resp. zu ersetzen.

Weiter lehnen wir die Bestimmung, wonach die Fleischkontrolle den Uterus hinsichtlich von Trächtigkeit im letzten Drittel untersuchen soll ab. Diese Untersuchung ist weder lebensmittelrechtlich noch tierschutzrechtlich begründet und kann somit nicht zum aufgabengebiet der amtlichen Kontrolle gehören.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	Aus Sicht des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln und der Lebensmittelqualität erachten wir die Ausweitung der Zeit bis ein Schlachtvieh ausgenommen werden muss als problematisch. Dies vor allem auch vor dem Hintergrund, dass Fleisch aus Hof- und Weidetötung als qualitativ hochstehendes Premiumprodukt beworben wird. Zudem werden Gesuche um Bewilligungen für Hof- und Weidetötungen aufgrund dieser Neuregelung zunehmen und für die Vollzugsbehörden zu einem massiven Mehraufwand führen.	Beibehalten der bisherigen Regelung
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 1	Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 2 und a 3	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. b	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 12	Übergangsbestimmungen	Analog VSFK Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>

Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort "enthäutet". Somit würde das für Schweine nicht gelten, da diese nicht enthäutet werden.	Belassen wie bisher oder klären
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein
Anhang 5, Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Demnach muss das Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, auch wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind. Obwohl in der Praxis von untergeordneter Bedeutung ist diese Aufhebung aus lebensmittelhygienischer Sicht nicht nachvollziehbar.	<i>Ziff. 4.2.8 belassen.</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Gemäss neuer Regelung müssen die Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) nicht mehr angeschnitten werden. Bei dieser Untersuchung handelt es sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz und es ist nicht nachvollziehbar, weshalb dieser Untersuchungsschritt aufgehoben werden soll.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Gemäss diesen Bestimmungen muss neu eine amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit erfolgen. Das Schlachten trächtiger Tiere ist lebensmittelrechtlich nicht relevant und ist privatrechtlich genügend geregelt. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Einerseits ist dieser Zusatzaufwand gerade in Grossbetrieben durch die bestehende Fleischkontrolle nicht zu leisten und würde zusätzlichen Personalaufwand bedingen. Andererseits stellt sich als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die Fleischkontrolle häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

	dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist. Eine Begründung für diese zusätzliche, im Lebensmittelrecht vorgesehene Untersuchung wird in den Erläuterungen nicht angeführt.	
Anhang 6, Ziff. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	Die Prävalenz von Leberegeln in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.12	Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.	Ergänzen: <i>wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden</i>
Anhang 6, Ziff. 2.1 & 2.2.	Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen	Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2: <i>die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3 & 5.1.3	Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, das Herz jedoch nicht. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: <i>Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, wenn vorgesehen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3.	Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Die Aufhebung streichen.	Ergänzen resp. Streichung rückgängig machen: <i>besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen.</i>
Anhang 6, Ziff. 6.1.1.	Der Begriff Charge wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.	<i>Prüfen, ob Begriff «Charge» definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSKF.</i>
Anhang 6, Ziff. 8	Das Streichen von «Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht» muss geprüft werden.	<i>Hasen- und Federwild: Prüfen, warum stichprobenweise Untersuchung fehlt.</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnances (p.ex. à celles dans l'ODAI OV avec la dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p> <p>Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	<p>Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:</p>	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so</p>

	<p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.
Anhang 4 Ziff. 2	Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen."</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind."

<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten."), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten."); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen) 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)
-----------------	---	---

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d’un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l’introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n’apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu’il s’agit de s’assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s’agit d’être attentif au fait que l’établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 al. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l’art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l’entreposage de l’une des substances ou de l’un des produits provoquant des allergies ou d’autres réactions indésirables visés à l’annexe 6 de l’ordonnance du DFI concernant l’information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l’entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l’absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.
Art. 25 al. 4	Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l’al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l’OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »). De plus, nous proposons de remplacer à l’al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle : a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ; b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur</u>

		<u>final. Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u>
Art. 27a al. 1	<p>Il serait utile, concernant la notion d'«établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 27a</p> <p>1 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIOUs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient</u> régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ;</p> <p>b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ;</p> <p>c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDAI.</p>
Art. 27a al.2	L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	<p>Art 27a</p> <p>2 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOUs) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1</u> vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p>

	<p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que la traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ;</p> <p>b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ;</p> <p>c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ;</p> <p>d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDA ;</p> <p>e. les <u>conditions propriétés</u> organoleptiques ;</p> <p>f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaire et les objets usuels (art. 83 ODAIOUs).</p>
--	--	---

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	<p>Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.</p>
Annexe 2	<p>Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.</p>	<p>Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)</p>

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18a Abs. 2 resp. Anhang 3	Der Zweck der Datennutzung ist nicht explizit formuliert beziehungsweise wenig restriktiv. AHV Nr: Notwendigkeit und gesetzliche Grundlage?	<i>Klären</i> <i>Klären</i>



Sitzung vom

24. Januar 2023

Mitgeteilt den

24. Januar 2023

Protokoll Nr.

60/2023

Eidenössisches Departement
des Innern EDI

per E-Mail an:

lmr@blv.admin.ch

**Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts (Stretto 4)
Vernehmlassung**

Sehr geehrter Herr Bundespräsident

Wir beziehen uns auf Ihr Schreiben vom 30. September 2022 in erwähnter Sache und bedanken uns für die Möglichkeit zur Stellungnahme. Sie erhalten diese im beigefügten Word-Formular.

Für die Berücksichtigung unserer Anträge und Anliegen bedanken wir uns.

Freundliche Grüsse



Namens der Regierung

Der Präsident:

Peter Peyer

Der Kanzleidirektor:

Daniel Spadin

Beilage: erwähnt



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Graubünden
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : GR
Adresse, Ort : Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Ringstrasse 10, 7001 Chur
Kontaktperson : Matthias Beckmann, Kantonschemiker
Telefon : 081 257 26 71
E-Mail : matthias.beckmann@alt.gr.ch
Datum : 15.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23.....	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung.....	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung.....	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle.....	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung.....	14
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	15
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	19
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz.....	21
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten.....	23
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	25
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	26
13	EDI: Getränkeverordnung.....	29
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	32
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	36
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion.....	37
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	38
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	39
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	42
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln.....	46
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.....	51
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	51
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen.....	53

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst. Es besteht jedoch im Einzelnen noch Anpassungsbedarf. Die Revision mit den Anpassungen ans EU-Recht berücksichtigt nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz; auch hat sie deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation der amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Schweiz.

Insbesondere wird auf folgende Punkte speziell bereits an dieser Stelle hingewiesen:

Art. 22a LMVV

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane

Mit der Totalrevision des LMG im 2017 wurde diese Frist von 5 auf 10 Tage erhöht in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht. Gemäss unserer Information wurde dies damals irrtümlich geändert und sollte mit der nächsten Revision wieder angepasst werden. Dafür finden sich in Stretto 4 jedoch keine Hinweise. Die 10-tägige Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachttierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage ist ernsthaft zu prüfen.

VSFK: Einführung der visuellen Fleischkontrolle und Begriff "Herkunftsbetrieb"

Grundsätzlich ist dies zu begrüssen. Die Einführung muss aber schrittweise erfolgen.

Der Begriff des "Herkunftsbetriebs" ist irreführend und muss korrigiert werden.

Revision MiPV und der VHyMP

Die kleinen Anpassungen werden zwar begrüsst, dennoch muss schnellstmöglich eine Totalrevision erfolgen.

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ..." ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch" in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt. Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. c Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwendiger.	Angabe nach; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	ersatzlos streichen
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-

Anhang 5	<p>Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.</p> <p>Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.</p>	-
Anhang 5	<p>Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.</p>	<p>Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"</p>
Anhang 10	<p>Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomausstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.</p>	<p>** bei "Bisherige Diplome" streichen</p>

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Ziff. 2.10 Anh. 1, Liste 3 Ziff. A106	Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff «Kalenderjahr» erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die schrittweise Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle wird begrüsst. Der bisherige Standard soll noch als "erweiterte" Fleischuntersuchung mit speziellen Indikationen erfolgen. **Es bestehen jedoch Vorbehalte, sodass die Einführung schrittweise erfolgen muss.**

Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft sind hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt.

Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden.

Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

Ferner sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte so geregelt werden, dass zukünftig abhängig von absehbaren Entwicklungen flexible Anpassungen möglich sind.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu definiert werden, z. B. mit "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen.

Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	<p>Die Definition "<i>Herkunftsbetrieb</i>" fehlt und ist zu klären:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb <p>Die Begriffe «<i>Herde</i>» und «<i>Charge</i>» fehlen und sind zu klären.</p>	<p>Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i>.</p> <p>Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> definieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen <p>Ergänzen: <i>Definition «Herde»</i>, <i>Definition «Charge»</i></p>
Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht dafür wieviel geschlachtet wird.	Ergänzen: und Ende Jahr aktiv das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) der kantonalen Behörde mitteilen.
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	<i>Streichen</i>
Art. 9a Abs. 1		Streichen: ... <i>und für Gehegewild</i>
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	<i>Ergänzen:</i> Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild

Art. 9a, Abs. 3	<p>Transporttourismus vorbeugen</p> <p>Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.</p>	<p><i>Ergänzen:</i> In einen zum Voraus bestimmten <i>nahe gelegenen</i> Schlachtbetrieb</p> <p><i>Streichen:</i> das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...</p>
Art. 14 Abs. 1bis	Begriff "Betrieb" wird durch "Schlachträume" ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	<i>Ergänzen:</i> <i>Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.</i>
Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	<p>Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst:</p> <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - "Muss"- zu "Kann"-Formulierung abgeändert 	
Art. 27		Der Begriff « <i>Herde</i> » im Art. 3 definieren
Art. 28 Abs. 3		<i>Ergänzen:</i> Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen <u>nach der STU</u> zu erfolgen
Art. 29 Abs. 1	<p>Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: "zeitnah" statt in "jedem Fall unmittelbar".</p> <p>Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.</p>	
Art 29	<p><i>Sachüberschrift: Gegenstand der <u>Fleischuntersuchung</u></i></p> <p>In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlachttieruntersuchung</p>	<i>Ergänzen:</i> Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <u>Schlachttier</u> untersuchung

Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlachttierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>
Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von AFA Schlachttier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	
Art. 53 Abs. 1 Bst. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	HACCP ersetzen durch Branchenleitlinie.
Art. 53ff	Die Definition der Aufgaben AFA, ATA und nichtamtliche Tierärztinnen gibt mehr Flexibilität und Möglichkeit zur Definition und Harmonisierung der Leistungsaufträge für die amtlichen Tätigkeiten per Weisungen BLV während der Übergangsfrist.	Ergänzen, zusätzlicher Absatz: <i>Der Bund legt den Leistungsauftrag der ATA, AFA des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen per Weisung fest.</i>
Art. 54		Der Gesamte Artikel 54 muss für eine bessere Lesbarkeit verständlicher gegliedert werden.
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	<i>Ergänzen:</i> Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde <u>oder der beauftragte ATA</u>
Art. 60	Bei der STU ist 1/3 der Kosten für Tierschutz, 1/3 der Kosten für Tierseuchen und 1/3 der Kosten für Lebensmittelsicherheit.	Die <i>Erläuterungen</i> sind entsprechend zu korrigieren.

	Bei der Fleischkontrolle fallen praktisch alle Kosten im Bereich der Lebensmittelsicherheit an.	
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die kleinen Anpassungen werden begrüsst, aber es muss schnellstmöglich eine **Totalrevision** erfolgen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 13 Abs. 3 Anhang 8	<p>"Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich im Falle von: b. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie alkoholischen Getränken, die aus Weintrauben oder Traubenmost hergestellt werden,". Es ist somit unklar, ob diese Ausnahme auch für Apfelwein gilt.</p> <p>Die EU-VO (Anhang X, 22.11.2011, 1169/2011) bezieht sich auf Getränke des NC-Codes 2206 00.</p> <p>Genauer gesagt heißt es in Artikel X, 1., d), dass für Getränke, die unter Code 2206 00 (zu dem Apfelwein gehört, 2206 0031) fallen, "die Angabe des Haltbarkeitsdatums nicht erforderlich ist".</p>	<p>Ein Beispiel für "ähnlich hergestellte Produkte (z. B. Apfelwein)" integrieren.</p>
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	<p>In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a</p>	<p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde</p>
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder <p>den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p>
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss</p>	<p>4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn</p>

	<p>ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird.</p> <p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>
<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ul style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der

		<p>EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz"</p> <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18	Die Harmonisierung mit dem EU-Recht erlaubt eine Toleranz von 0,8 % für den Alkoholgehalt von Weinen mit g.U./g.g.A., die länger als drei Jahre in der Flasche gelagert wurden, sowie von Schaumweinen usw. Die Toleranz ist jedoch nicht auf die Weinkategorie beschränkt. Es gibt keine Rechtfertigung für diese spezielle Toleranz für diese Weinkategorien.	Buchstabe a in Abs. 2 von Art. 18 streichen
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüßen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: " ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."

	<p>Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."</p>	
Art. 22	<p>Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird.</p> <p>Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"</p>	Titel: Erforderliche Angaben

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 Bst. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 18 bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst. c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse.	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen.</p> <p>"Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Kapitel 10	<p>In diesem Kapitel fehlt eine Definition für Lebensmittel wie Ketchup, die keiner Bezeichnung entsprechen, für die aber Zusatzstoffe wie z. B. Süsstoffe verwendet werden. Daher ist es derzeit nicht möglich zu wissen, welche Lebensmittelkategorie der Zusatzstoffverordnung für solche Produkte gilt, sei es für Süssungsmittel oder Farbstoffe.</p>	<p>Kategorien aktualisieren und Warencodes für Ketchup, Harissa und andere "Gewürze" festlegen.</p>
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	<p>Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken</p>
Anhang 1	<p>Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden.</p> <p>Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu</p>	<p>Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte</p>

	<p>gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	
--	---	--

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: “ganz oder gemahlen”
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: “Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt”.
Anhang 3 Teil B	Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis): In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

	<p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wiedereingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	
Anhang 3	<p>Es ist unverständlich, weshalb der Höchstgehalt für Pb und Cd in Vermouth, alkoholfreiem Bitter und alkoholfreien Getränken gestrichen werden soll.</p>	<p>Streichung aufheben</p>
Anhang 3	<p>Es ist unverständlich, weshalb betreffend Pb und Cd die Höchstwerte nur für "Schaffleisch" und "Innereien von Schafen" und nicht wie in der EU für "Schafe" gelten sollen.</p>	<p>«Schaffleisch» und «Innereien von Schafen» durch «Schafe» ersetzen</p>

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i> 230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</i></p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen

	<p>entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: <i>"Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein:</i> a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: <i>"...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: dieser Anteil kann ausnahmsweise unterschritten werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt."</i></p>
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	

Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.
----------	---	--

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir schlagen vor, die Problematik betreffend alkoholfreie Spirituosen (Bezeichnung, Verwechslung mit herkömmlichen Spirituosen, Aufmachung) zu berücksichtigen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 34 - 36	Sirup: Die Normen für Farbstoffe in der AEVO werden am verdünnten Produkt bestimmt. Es kommt jedoch vor, dass die Verdünnung nicht auf der Verpackung angegeben ist. Es wäre daher notwendig, eine "Standard"-Verdünnung festzulegen, die zu verwenden ist, wenn sie nicht auf der Verpackung angegeben ist. Die bisherige Empfehlung des BVL lautete, sich an den Angaben anderer Hersteller zu orientieren, die jedoch sehr unterschiedliche Verdünnungsstufen empfehlen (z. B. 1:4, 1:6, 1:8 oder sogar 1:10).	Für den Fall, dass die Verdünnung eines Sirups nicht vom Hersteller auf der Verpackung festgelegt wird, wird eine Verdünnung von 1:6 verwendet.
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung,	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.

	Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend die Süßung mit caramelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "caramelisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den caramelierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Sprituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.	Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die

		<p>mindestens 30 % vergorene Honigmische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin</p> <p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition</p> <p>London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>"</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>"</p>
Art. 144 Abs. 2 ^{bis} und Abs. 5	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin</p> <p>Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkategorien so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden.</p> <p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufzuführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie:</p> <p>"Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern <u>oder</u> Verteilen von Trinkwasser, <u>ausserhalb oder in Gebäuden, einschliesslich der Hausinstallation</u>
Art. 14 Abs. 1	Keine Angaben zur Weiterbildung in Bezug auf die Verordnung des EDI vom 28. Juni 2005 über die Bewilligung für die Verwendung von Desinfektionsmitteln für das Wasser in öffentlichen Schwimmbädern vorhanden.	Zusatz Abs. 4: Der Inhaber der Bewilligung ist verpflichtet, sich kontinuierlich weiterzubilden, indem er die Bewilligung mindestens alle 6 Jahre erneuert.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung	Die betreffenden Stoffe sind aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im	

	<p>bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV zu regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf»). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen
--	--	---

		Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.

	<p>«Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	
<p>Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p>	<p>Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.</p>	<p>Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung:</p> <p>Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p> <p>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>
<p>Anhang 3, Ziffer 1</p>	<p>Fälschlicherweise wurde bei der letzten Revision unter Ziffer 1 der Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Artikel 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» eingefügt. Dieser Parameter befindet sich unter Ziffer 2.</p>	<p>Den Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Artikel 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» aus Anhang 3, Ziffer 1, streichen</p>

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die kleinen Anpassungen werden begrüsst, es muss aber schnellstmöglich eine **Totalrevision** erfolgen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 4	Wir begrüssen die Anpassungen, damit Milch von entfernter gelegenen kleineren Ziegen- und Schafhaltungen abgeliefert werden kann.	
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Aufheben rückgängig machen
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu Formulierung: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden	anpassen

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)".</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

	<p>einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>"Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>
<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p>

	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>
--	--	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel- aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die geforderte amtliche Feststellung und Dokumentierung der Trächtigkeit bei Tieren der Rindergattung über 8 Monate, Tieren der Schweinegattung sowie bei Schafen und Ziegen ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist und folglich in dieser Verordnung nicht aufgenommen werden darf. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, resp. zu ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 10 Abs. 3 Bst. c</p>	<p>Art. 10 bezieht sich auf die mikrobiologische Fleischuntersuchung (MFU) und listet die Gründe für eine MFU auf, inkl. Zeit zwischen Betäuben / Entbluten und fachgerechtem Ausweiden. Aus Sicht Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als nicht unproblematisch, obwohl keine wissenschaftlichen Grundlagen vorliegen, die gegen diese 90 Minuten sprechen. Dies vor allem auch vor dem Hintergrund, dass Fleisch aus Hof- und Weidetötung als qualitativ hochstehendes Premiumprodukt beworben wird.</p> <p>Wir hegen grosse Bedenken zur 90 Minuten-Regel. Es ist zu befürchten, dass die Bewilligungsgesuche für die Hof- und Weidetötungen stark zunehmen werden und ein nicht bewältigbarer Aufwand entsteht und äussert insbesondere auch fachliche Bedenken (mikrobielle Belastung) betreffend Havarie-Fälle in Grossbetrieben, welche dann auch nach dieser 90 Minuten-Regel abgehandelt werden müssten.</p>	<p>Antrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kriterium für MFU bei 60 Minuten (Begründung: fachlich) - separate Bestimmung, dass die Transportzeit bei Hoftötung und Weidetötung nicht länger als 60 Minuten sein darf. Begründung (fachlich und Vollzugsaufwand) <p>Streichen: ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild</p>

	Im Sinne eines Kompromisses wird die Einführung der 60 Minuten-Regel begrüsst. Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.	
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 1	Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 2 und a 3	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. b	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 12	Übergangsbestimmungen	Analog VSFK Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort "enthäutet". Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein
Anhang 5, Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: <i>Ziff. 4.2.8 belassen.</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten!	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschnneiden.

	Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	<p>Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen:</p> <p>Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert.</p> <p>Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist.</p> <p>Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.</p>	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren
Anhang 6, Ziff. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	Die Prävalenz von Leberegelern in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.12	Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.	Ergänzen: <i>wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden</i>
Anhang 6, Ziff. 2.1 & 2.2.	Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen	Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2:

		<i>die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3 & 5.1.3	Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, das Herz jedoch nicht. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, <i>wenn vorgesehen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3.	Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Die Aufhebung streichen.	Ergänzen resp. Streichung rückgängig machen: <i>besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen.</i>
Anhang 6, Ziff. 6.1.1.	Der Begriff Charge wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.	<i>Prüfen, ob Begriff «Charge» definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSKF.</i>
Anhang 6, Ziff. 8	Das Streichen von «Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht.» muss geprüft werden.	<i>Hasen- und Federwild: Prüfen, warum stichprobenweise Untersuchung fehlt.</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Mehrere spezifische Bezeichnungen, die in dieser Verordnung erwähnt werden, stimmen nicht mit denen anderer Verordnungen überein (z. B. mit denen in der VLpH mit der Bezeichnung "Würze", die es in der ZuV nicht gibt). Es wäre sinnvoll, diese Bezeichnungen zu harmonisieren, um mehr Klarheit zu gewinnen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p> <p>Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klarwerden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	<p>Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:</p>	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p>

	<p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
<p>Anhang 4 Ziff. 2.3</p>	<p>Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.</p>	<p>Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.</p>
<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.</p>	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen."</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>

<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	<p>"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind."</p>
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen

	<p>Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen) 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)
--	---	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	<p>Gemäss erläuterndem Bericht muss zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit im Rahmen der Selbstkontrolle des Lebensmittelbetriebes sichergestellt werden, dass die Lebensmittel vor Kontamination jeglicher Art, vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt werden. Zu berücksichtigen sind insbesondere auch Artikel 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die LIV (Art. 14 Abs. 4).</p> <p>Entsprechend wäre es sinnvoll, ja gar zwingend, Fleisch und Fleischprodukte von der Ausnahme auszunehmen, d.h. für Fleisch und Fleischprodukte soll die Ausnahme nach Art. 25 Abs. 2 Bst. b nicht gelten.</p>	<p>b. tiefgefrorene Lebensmittel, mit Ausnahme von Fleisch und Fleischprodukten, im Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten.</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht?</p>	<p>Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.</p>

	In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?	
Anhang 2	Die Sojabohne MON 89788 (MON-89788-1) ist zweimal in der Liste des tolerierten Materials aufgeführt.	Soja MON 89788 (MON-89788-1) nur einmal angeben

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18a Abs. 2 resp. Anhang 3	<p>Der Zweck der Datennutzung ist nicht explizit formuliert beziehungsweise wenig restriktiv. Deshalb ist zu prüfen, ob die Grundlagen genügen für die Datenbearbeitung.</p> <p>Die Verwendung der AHV-Nr. erlaubt die Bearbeitung von Persönlichkeitsprofilen. Dafür – und auch für die Verwendung besonders geschützter Personendaten – ist eine formell-gesetzliche Grundlage notwendig. Diese sollte mit Art. 153c AHVG im Grundsatz gegeben sein. Die Verwendung der AHV-Nr. ist aber nur zulässig, sofern dies für die Erfüllung einer gesetzlichen Aufgabe nötig ist. Aus den Art. 18a geht zu wenig hervor, weshalb diese Daten in Anhang 3 alle bearbeitet werden müssen.</p>	In Art. 18a ff. ist zu formulieren, weshalb all die Daten für die Erfüllung der gesetzlichen Aufgabe benötigt werden.



Sitzung vom

24. Januar 2023

Mitgeteilt den

24. Januar 2023

Protokoll Nr.

60/2023

Eidenössisches Departement
des Innern EDI

per E-Mail an:

lmr@blv.admin.ch

**Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts (Stretto 4)
Vernehmlassung**

Sehr geehrter Herr Bundespräsident

Wir beziehen uns auf Ihr Schreiben vom 30. September 2022 in erwähnter Sache und bedanken uns für die Möglichkeit zur Stellungnahme. Sie erhalten diese im beigefügten Word-Formular.

Für die Berücksichtigung unserer Anträge und Anliegen bedanken wir uns.

Freundliche Grüsse



Namens der Regierung

Der Präsident:

Der Kanzleidirektor:

Peter Peyer

Daniel Spadin

Beilage: erwähnt



Gesundheits- und Sozialdepartement

Bahnhofstrasse 15
6002 Luzern
Telefon 041 228 60 84
gesundheit.soziales@lu.ch
www.lu.ch

per E-Mail

Eidgenössisches Departement des
Innern
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
lmr@blv.admin.ch

Luzern, 24. Januar 2023

Protokoll-Nr.: 78

Vernehmlassung Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Mit dem Schreiben vom 30. September 2022 geben Sie uns die Möglichkeit, zum oben erwähnten Sachverhalt eine Stellungnahme abzugeben.

Im Namen und Auftrag des Regierungsrates teile ich Ihnen mit, dass wir im Grundsatz mit der Vorlage einverstanden sind und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen begrüssen.

Wie aus dem beigelegten Vernehmlassungsformular ersichtlich ist, gibt es jedoch einige Änderungsanträge und -vorschläge. Insbesondere sind wir mit der vorgeschlagenen Umsetzung der Motion Savary (18.4411), welche die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz fordert, nicht einverstanden. Mit der vorgelegten Regelung wird ein neuer Kontrollapparat aufgebaut, welcher doppelspurig zur bereits bestehenden Lebensmittelkontrolle agiert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Wir danken Ihnen für die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Guido Graf
Regierungspräsident



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Luzern
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : KT LU
Adresse, Ort : Bahnhofstrasse 15, 6002 Luzern
Kontaktperson : Dr. Silvio Arpagaus
Telefon : 041 248 84 03
E-Mail : silvio.arpagaus@lu.ch
Datum : 16.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle.....	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung.....	14
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	15
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	18
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	20
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten.....	21
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	23
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	24
13	EDI: Getränkeverordnung	26
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	29
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	33
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	34
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	35
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	36
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	38
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	42
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	46
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	47
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	48

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zur Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst.

Auf folgende Punkte möchten wir besonders hinweisen:

- Die vorgeschlagene Umsetzung der **Motion Savary** (18.4411) führt zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der meldenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5). Dies führt zu unnötigem Aufwand für die kantonalen Vollzugsbehörden und zu einer Behinderung der notwendigen und sinnvollen Kontrolle der geschützten Bezeichnungen durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeiten. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.
- Die Revision berücksichtigt nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz bzw. des Kantons Luzern. Die Revision hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation der amtlichen **Tätigkeit des Veterinärdienstes** Schweiz bzw. des VETD LU.
- Wir begrüssen die kleinen Anpassungen der **Milchprüfungsverordnung** und **Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion**. Wir erachten es aber als zentral, dass schnellstmöglich eine Totalrevision erfolgt.
- Mit der Totalrevision des LMGs 2017 wurde die **Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane** von 5 auf 10 Tage erhöht, in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht. Gemäss unserer Information wurde dies damals irrtümlich geändert und sollte mit der nächsten Revision wieder angepasst werden. Dafür finden wir in Stretto IV jedoch keine Hinweise. Die 10 tägige Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachttierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage ist ernsthaft zu prüfen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im schweizer Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Der neue Begriff kann daher zu Unsicherheiten führen über dessen Bedeutung. Besser wäre ein bereits klar definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternativ könnte auch der Wortlaut «gesundheitlich unbedenklich» verwendet werden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote 3	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intention der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.
Art. 49a	Der Satz ist unklar formuliert.	Im Zwischenhandel <u>mit</u> Stoffen zur Herstellung von Druckfarben, <u>mit</u> Druckfarben und <u>mit</u> bedruckten

		Bedarfsgegenständen müssen die Abnehmerinnen und Abnehmer über die Zusammensetzung der betreffenden Produkte informiert werden. Die Angabe der Stoffe erfolgt nach gebräuchlicher Nomenklatur.
--	--	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit deutlichem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der meldenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5). Dies führt zu unnötigem Aufwand für die kantonalen Vollzugsbehörden und zu einer Behinderung der notwendigen und sinnvollen Kontrolle der geschützten Bezeichnungen durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeiten. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
22a	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	Art. 22a ersatzlos streichen (Umsetzung Motion 18.4411 im Landwirtschaftsrecht)

	<p>Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.</p> <p>Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.</p> <p>Eventualiter: Es ist unklar, weshalb die Kompetenz zur Beanstandung durch die befugte private Kontrollorganisation in Art. 22a Abs. 3 nicht aufgeführt wird. Zwar wird in Art. 33 LMG ausdrücklich ausgeführt, dass im Falle der Feststellung einer Nichterfüllung von gesetzlichen Anforderungen die Vollzugsbehörde eine Beanstandung ausspricht. Andererseits können gemäss Art. 55 Abs. 1 die Aufgaben der Vollzugsbehörden an Dritte übertragen werden. In Art. 55 Abs. 4 LMG wird festgelegt, dass die Aufgaben und Befugnisse, die Dritten übertragen werden, umschrieben werden müssen und als einzige nicht übertragbare Vollzugsaufgabe (Befugnis) wird das Verfügen von Massnahmen abschliessend aufgeführt. Somit ist es lebensmittelrechtlich zulässig, diese Kompetenz ebenfalls an Dritte zu übertragen. Damit würde die Feststellung einer nicht erfüllten lebensmittelrechtlichen Anforderung mindestens klar und rechtsverbindlich abgeschlossen. Die Kompetenz zur Beanstandung nach Art. 33 LMG müsste in Art. 22a eventualiter ergänzt werden.</p>	<p>Eventualiter Anpassung Abs. 3: Die privaten Organisationen können:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Proben erheben; b. in Dokumente und andere Aufzeichnungen Einblick nehmen; c. Kopien davon erstellen; und <p>bei der Feststellung, dass gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt sind, eine Beanstandung aussprechen.</p>
Anhang 5	<p>Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.</p> <p>Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen oder Gründen der Praktikabilität nicht mehr sichergestellt werden kann.</p>	

Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomasstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomasstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anh. 2, Liste 2 Ziff. 2.10</p> <p>Anh. 1, Liste 3 Ziff. A106</p>	<p>Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11).</p> <p>Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.</p> <p>Aufgrund der anhaltenden und sich voraussichtlich verstärkenden Ressourcenknappheit sollte in Betracht gezogen werden, das Kontrollintervall für Betriebe mit geringer Kapazität weiter zu vergrössern. Insbesondere angesichts der Tatsache, dass in jedem Schlachtbetrieb amtliche Fachpersonen regelmässig vor Ort sind und nötigenfalls eingreifen können. Die Formulierung mit der maximalen Zeitspanne wird zudem dem risikobasierten Ansatz gerecht. So ist nicht einzusehen wieso ein Betrieb welcher 2 Schweine pro Woche schlachtet ebenso häufig kontrolliert wie ein Schlachtbetrieb, der 1500 SE schlachtet.</p>	<p>Kontrollintervall auf maximal 3 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff «<i>Kalenderjahr</i>» erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.</p>

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen die schrittweise Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle. Der bisherige Standard soll noch als "erweiterte" Fleischuntersuchung mit speziellen Indikationen erfolgen.

Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft sind hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt.

Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden.

Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen Daten und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

Ferner sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nicht amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte so geregelt werden, dass zukünftig abhängig von absehbaren Entwicklungen flexible Anpassungen möglich sind.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu definiert werden, z. B. mit "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen.

Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	Die Definition " <i>Herkunftsbetrieb</i> " fehlt und ist zu klären: <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb 	Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> .

	Die Begriffe «Herde» und «Charge» fehlen und sind zu klären.	Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen definieren:</i> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen Ergänzen: <i>Definition «Herde», Definition «Charge»</i>
Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Der Vollzug wird eine Herausforderung sein. Aufgrund der kleinen Zahlen erscheint der Aufwand übermässig gross.	streichen
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden. Nicht jedes augenscheinlich kranke Tier stellt ein lebensmittelhygienisches Risiko dar.	<i>Streichen</i>
Art. 9a Abs. 1		Streichen: <i>...und für Gehegewild</i>
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	<i>Ergänzen:</i> Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild
Art. 9a, Abs. 3	Transporttourismus vorbeugen Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass	<i>Ergänzen:</i> In einen zum Voraus bestimmten <i>nahe gelegenen</i> Schlachtbetrieb <i>Streichen:</i> das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...

	das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.	
Art. 14 Abs. 1bis	Begriff "Betrieb" wird durch "Schlachträume" ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	Ergänzen: <i>Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.</i>
Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst: <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - "Muss"- zu "Kann"-Formulierung abgeändert 	
Art. 27		Der Begriff «Herde» im Art. 3 definieren
Art. 28 Abs. 3		<i>Ergänzen: Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen <u>nach der Schlacht tieruntersuchung</u> zu erfolgen</i>
Art. 29 Abs. 1	Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: "zeitnah" statt in "jedem Fall unmittelbar". Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.	
Art 29	<i>Sachüberschrift: Gegenstand der <u>Fleischuntersuchung</u></i> In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlacht tieruntersuchung	Ergänzen: Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <u>Schlacht tier</u> untersuchung
Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlacht tierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen Daten und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne

		gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 40c Abs. 2	Die Verantwortung für die Übertragung der Daten (Identifikationsnummern der Rinder, TVD-Nummern der Herkunftstierhaltungen sowie die TVD-Nummer des Schlachtbetriebs) auf den amtlichen Tierarzt zu übertragen wird in Grossbetrieben nicht als zielführend erachtet. Diese Verantwortung sollte in Grossbetrieben dem Schlachtbetrieb übertragen werden. Grundsätzlich sollte eine Formulierung gewählt werden, die für die Zukunft eine automatisierte, digitale Lösung zulässt, die Verantwortung muss aber in jedem Fall bei Grossbetrieben beim Schlachtbetrieb liegen	Ergänzen: In Grossbetrieben ist der Schlachtbetrieb dafür verantwortlich und in Betrieben mit geringer Kapazität der amtliche Tierarzt, dass bei....
Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>
Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von AFA für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	Wird ausdrücklich begrüsst.
Art. 53 Abs. 1 Bst. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	HACCP ersetzen durch Branchenleitlinie.
Art. 53ff	Die Definition der Aufgaben AFA, ATA und nichtamtliche Tierärztinnen gibt mehr Flexibilität und Möglichkeit zur Definition und Harmonisierung der Leistungsaufträge für die amtlichen Tätigkeiten per Weisungen BLV während der Übergangsfrist.	Ergänzen, zusätzlicher Absatz: <i>Der Bund legt nach Anhörung der Kantone den Leistungsauftrag der ATA, AFA des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen TierärztInnen per Weisung fest.</i>
Art. 54		Der Gesamte Artikel 54 muss für eine bessere Lesbarkeit verständlicher gegliedert werden.
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	<i>Ergänzen:</i> Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde <u>oder der beauftragte nichtamtliche Tierarzt nach Art. 52 Abs. Bst.b..</u>

Art. 60	<p>Bei der Schlachtieruntersuchung ist 1/3 der Kosten für Tierschutz, 1/3 der Kosten für Tierseuchen und 1/3 der Kosten für Lebensmittelsicherheit ungefähr zutreffend.</p> <p>Bei der Fleischuntersuchung fallen praktisch alle Kosten im Bereich der Lebensmittelsicherheit an.</p>	Die <i>Erläuterungen</i> sind entsprechend zu korrigieren.
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die wenigen Anpassungen werden zwar begrüsst, aber nur eine schnellst möglich durchgeführte Totalrevision kann die aktuell nicht zielführende Gesetzgebung ersetzen.

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden. Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.	3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden: a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier: 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden. Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird. In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt. Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.	4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;

Art. 17	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ol style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus

	sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	
Art. 21 Abs. 2	<p>Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "glutenfrei" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."</p>	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: " ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."
Art. 22	Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"	Titel: Erforderliche Angaben

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 Bst. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher bestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst.c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Klärung von Unklarheiten. Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. "Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen.	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutertzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.	
Art. 51 Abs. 2	Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.	Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:
Art. 105a	Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.	Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	<p>Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden.</p> <p>Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln vorsorglich grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8 Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8 Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt</p>	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

	<p>wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	
--	--	--

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i> 230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</i></p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{ter}</p>	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	<p>Art. 40 Abs. 4^{ter} ersatzlos streichen.</p>

	<p>entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil</i> kann ausnahmsweise <i>unterschritten</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann, dass</i> der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <i>die</i> eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt</i>."</p>
<p>Anhang 8</p>	<p>Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).</p>	<p>Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.</p>

13 EDI: Verordnung des EDI über Getränke

Allgemeine Bemerkungen

Darüber hinaus schlagen wir vor, die Problematik alkoholfreier Spirituosen (Bezeichnung, Verwechslung mit herkömmlichen Spirituosen, Präsentation) zu berücksichtigen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"

Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen.</p> <p>Dort heisst es:</p> <p>44. Honignektar oder Metnektar</p> <p>a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>

<p>Art. 144 Abs. 4</p>	<p>London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>"</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>"</p>
<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkearten so gehandhabt. Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufzuführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: "Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der «Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden» (SVGW RL W4) und den «Trinkwasserinstallationen im Gebäude» (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und

	<p>Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.</p>	<p>Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).</p>
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter

		organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur

	TBDV deshalb eingeschränkt bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig. Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die wenigen Anpassungen werden zwar begrüsst, aber nur eine schnellst möglich durchgeführte Totalrevision kann die aktuell nicht zielführende Gesetzgebung ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 4	Wir begrüssen die Anpassungen, damit Milch von entfernter gelegenen kleineren Ziegen- und Schafhaltungen abgeliefert werden kann.	
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Aufheben rückgängig machen
Art. 19	Wasser, welches in der Milchkammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu Formulierung: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden	anpassen

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 22 Abs. 1 quater Wegfallender Art. 22 Abs. 2	Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen" Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.	Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)".</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

	einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.	"Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."
--	---	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die geforderte amtliche Feststellung und Dokumentierung der Trächtigkeit bei Tieren der Rindergattung über 8 Monate, Tieren der Schweinegattung sowie bei Schafen und Ziegen ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist und folglich in dieser Verordnung nicht aufgenommen werden darf. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, resp. zu ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 1	Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 2 und a 3	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. b	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	Art. 10 bezieht sich auf die mikrobiologische Fleischuntersuchung (MFU) und listet die Gründe für eine MFU auf, inkl. Zeit zwischen Betäuben / Entbluten und fachgerechtem Ausweiden. Aus Sicht Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als nicht unproblematisch, obwohl keine wissenschaftlichen Grundlagen vorliegen, die gegen diese 90 Minuten sprechen. Dies vor allem auch vor dem Hintergrund, dass Fleisch aus Hof- und Weidetötung als qualitativ hochstehendes Premiumprodukt beworben wird.	Antrag: - Kriterium für MFU bei 60 Minuten (Begründung: fachlich) - separate Bestimmung, dass die Transportzeit bei Hoftötung und Weidetötung nicht länger als 60 Minuten sein darf. Begründung (fachlich und Vollzugaufwand)

	<p>Wir äussern jedoch gewisse Bedenken gegen die 90 Minuten-Regel. So befürchten wir, dass die Bewilligungsgesuche für die Hof- und Weidetötungen stark zunehmen werden und ein nicht bewältigbarer Aufwand entsteht. Weiter haben wir fachliche Bedenken (mikrobielle Belastung) betreffend Havarie-Fällen in Grossbetrieben, welche dann auch nach dieser 90 Minuten-Regel abgehandelt werden müssten.</p> <p>Im Sinne eines Kompromisses wird die Einführung der 60 Minuten-Regel begrüsst.</p> <p>Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.</p>	<p>Streichen: ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild</p>
Art. 12	Übergangsbestimmungen	Analog VSFK Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort "enthäutet". Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein
Anhang 5, Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: <i>Ziff. 4.2.8 belassen.</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse,	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

	<p>Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist.</p> <p>Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.</p>	
Anhang 6, Ziff. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	Die Prävalenz von Leberegeln in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.12	Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.	Ergänzen: <i>wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden</i>
Anhang 6, Ziff. 2.1 & 2.2.	Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen	Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2: <i>die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3 & 5.1.3	Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, das Herz jedoch nicht. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, <i>wenn vorgesehen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3.	Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Die Aufhebung streichen.	Ergänzen resp. Streichung rückgängig machen: <i>besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen.</i>
Anhang 6, Ziff. 6.1.1.	Der Begriff Charge wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.	<i>Prüfen, ob Begriff «Charge» definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSFK.</i>

Anhang 6, Ziff 8	Das Streichen von «Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht.» muss geprüft werden.	<i>Hasen- und Federwild: Prüfen, warum stichprobenweise Untersuchung fehlt.</i>
---------------------	--	---

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Einige spezifische Bezeichnungen, die in dieser Verordnung erwähnt werden, stimmen nicht mit denen anderer Verordnungen überein. Es wäre sinnvoll, diese Bezeichnungen zu harmonisieren, um mehr Klarheit zu gewinnen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p> <p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so</p>

	<p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.
Anhang 4 Ziff. 2	Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen."</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.	"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind."

	<p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	
--	--	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen, dass die Lebensmittelspenden mit einem neuen Art. 27a in das Lebensmittelrecht eingeführt werden. Wir befürworten grundsätzlich die Einführung dieses Artikels, der die Regelung der Weiterverteilung von Lebensmitteln im Schweizer Recht vorsieht und die in der Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 formulierten Rahmenbedingungen aufnimmt. Wir stellen jedoch fest, dass der Grundsatz, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein muss, nicht deutlich zum Ausdruck kommt wie in der genannten Verordnung 2021/382, und weisen in diesem Zusammenhang darauf hin, dass sichergestellt werden muss, dass die Lebensmittelsicherheit im Rahmen jeder Weiterverteilung von Lebensmitteln gewährleistet ist. In Bezug auf den Begriff der Haftung ist ausserdem darauf zu achten, dass der Betrieb, der die Lebensmittel weiterverteilt, genauso haftbar sein sollte wie der Lebensmittelhändler.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	<p>Siehe auch Erläuterungsbericht: Die 20.4349 Motion Silberschmidt wird in Artikel 25 Absatz 4 HyV umgesetzt. Auf die bisher geltende Pflicht, tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel bei direkter Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vor zu verpacken, soll verzichtet werden. Damit die Lebensmittelsicherheit trotzdem gewährleistet ist, muss im Rahmen der Selbstkontrolle des Lebensmittelbetriebes sichergestellt werden, dass die Lebensmittel vor Kontamination jeglicher Art, vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt werden. Zu berücksichtigen sind insbesondere auch Artikel 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die LIV (Art. 14 Abs. 4).</p>	<p>Der Bst. b muss so formuliert werden, dass Fleisch und Fleischprodukte nicht darunter fallen</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	<p>Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.</p>
Anhang 2	<p>MON 89788 Soja (MON-89788-1) wird zwei Mal aufgeführt.</p>	<p>Soja MON 89788 (MON-89788-1) nur ein Mal aufführen.</p>

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18a Abs. 2 resp. Anhang 3	Zweck der Datennutzung nicht explizit formuliert beziehungsweise wenig restriktiv AHV Nr: Notwendigkeit und gesetzliche Grundlage	<i>Klären</i> <i>Klären</i>



CH-6060 Sarnen, Enetriederstrasse 1, SSD

Eidgenössisches Departement
des Innern EDI

per Mail an:
lmr@blv.admin.ch

Referenz/Aktenzeichen: OWSTK.4491
Unser Zeichen: sj

Sarnen, 23. Januar 2023

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts; Stellungnahme.

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Für die Einladung zur Vernehmlassung zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts danken wir Ihnen.

Wir begrüssen grundsätzlich die vorgeschlagenen Änderungen, welche einerseits den Gesundheits- und Täuschungsschutz gewährleisten und andererseits die Vermeidung technischer Handelshemmnisse erzielen sollen. In Anbetracht des Umfangs der Verordnungsänderungen und der Komplexität der Materie beschränken wir uns auf die Auflistung der unseres Erachtens wichtigsten Punkte, in welchen die Revision nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz berücksichtigt:

1. Keine zusätzlichen Kontrollen durch private Organisationen

In der Lebensmittelvollzugsverordnung (LMVV; SR 817.042; Art. 22a) sollen zusätzliche Kontrollen durch private Organisationen bzgl. des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) aufgenommen werden. Diese Regelung wurde in einer Motion Savary (18.4411) von den eidgenössischen Räten überwiesen. Der Bundesrat schlägt in der Revision vor, dass die privaten Organisationen nur die Kontrollen durchführen und die kantonalen Behörden die Massnahmen verfügen. Mit der vom Bundesrat vorgelegten Regelung wird somit ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selbst beschäftigt sein wird. Um eine effiziente und

kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese auch umfassend abklärt und die administrativen Massnahmen festlegt. Wir lehnen deshalb die vorgeschlagene Umsetzung der Motion Savary (18.4411) ab. Zusätzliche Kontrollen sind aus unserer Sicht nicht notwendig.

2. Stufenweise Einführung visuell durchgeführter Fleischuntersuchungen

Die Revision in den beiden Verordnungen über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190) und die Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; 817.190.1) hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation insbesondere in der amtlichen Tätigkeit der Fleischuntersuchungen. Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll neu als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen. Grundsätzlich begrüssen wir die Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle. Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten und Chargengrössen die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb jedoch noch lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft seien hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und die Tuberkulose erwähnt, die mittels einer visuellen Untersuchung kaum oder nicht erkannt werden können, jedoch einen relevanten Effekt auf die Genusstauglichkeit eines Schlachtierkörpers haben.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann somit aus unserer Sicht nur stufenweise und abhängig von den zukünftig erhobenen und für die Fleischkontrolle verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

3. Anpassung der Aufgabenbereiche an das EU-Recht

Die Revision beinhaltet in gewissen Punkten eine Anpassung der Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA) und der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA) an das EU-Recht. Diese Anpassung begrüssen wir, da sie einen flexibleren Einsatz und eine Anpassung an lokale Begebenheiten ermöglicht.

Bezüglich der weiteren Änderungen in den Verordnungen verweisen wir auf die Stellungnahmen des Verbandes der Kantonschemiker (VKCS) und des Verbandes der Kantonstierärzte (VSKT) in der Beilage.

Wir danken für die Berücksichtigung unserer Anliegen

Freundliche Grüsse



Christoph Amstad
Landammann

Beilagen:

- Stellungnahme des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz vom 14. November 2022
- Stellungnahme der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte vom 19. Dezember 2022

Kopie an:

- Kantonale Mitglieder der Bundesversammlung
- Gesundheitsamt
- Laboratorium der Urkantone
- Volkswirtschaftsdepartement
- Staatskanzlei (Kommunikation)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Schaffhausen, Departement des Innern
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : -
Adresse, Ort : Mühlentalstrasse 105, 8200 Schaffhausen
Kontaktperson : -
Telefon : 052 632 74 61
E-Mail : sekretariat.di@sh.ch
Datum : 27. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23.....	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz.....	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung.....	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	20
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.....	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	23
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	24

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Am 30. September 2022 wurde der Kanton Schaffhausen zu einer Vernehmlassung zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts (Stretto IV) eingeladen. Diese Einladung wurde zuständigkeitshalber an das Departement des Innern weitergeleitet. Wir bedanken uns für die Möglichkeit und nehmen gerne wie folgt Stellung:

Die letzte grössere Revision des Lebensmittelrechts trat am 1. Juli 2020 in Kraft. In der unterbreiteten Revision wird eine weitere, umfassende Harmonisierung mit dem EU-Recht angestrebt. Zudem werden die Motionen Savary 18.4411, Munz 19.3112, WBK-S 20.3910 sowie Silberschmidt 20.4349 im Lebensmittelrecht umgesetzt.

Im Grundsatz sind wir mit den Vorlagen einverstanden und begrüssen die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen. Wir verweisen auf die ausführliche Stellungnahme der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT) vom 19. Dezember 2022, welche wir punktuell in den untenstehenden Ausführungen aufgenommen haben. Zudem regen wir an, im Zuge dieser Revision die Festigkeitsstufen bei Käse (Art. 52 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft, VLtH; SR 817.022.108) anzupassen.

Besonders möchten wir auf Folgendes hingewiesen:

- Die Motion Savary 18.4411 fordert, landwirtschaftliche Erzeugnisse mit einer geschützten Kennzeichnung verstärkt gegen Betrug zu schützen. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zum Lebensmittelvollzug keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, um Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe, zu verhindern. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der mit den erwähnten Nachteilen verbunden ist. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden. Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, welches durch Doppelspurigkeit und komplizierte Schnittstellen die notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die amtlichen Lebensmittelkontrollen sind ausreichend, es braucht keine weitere Kontrollinstanz. Daher ist die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form (Art. 22a der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung, LMVV; SR 817.042) abzulehnen.
- Bei der Umsetzung der Motion Munz 19.3112 ist zu beachten, dass der Empfängerkreis überschüssiger Lebensmittel nicht gesetzlich eingeschränkt wird bzw. die Kontrollen den Behörden auferlegt werden. Die Einschränkung des Empfängerkreises soll bei den gemeinnützigen Organisationen liegen, die die überschüssigen Lebensmittel von den Verkaufsstellen erhalten und Bedürftigen abgeben. Da die Umsetzung der Motion Munz 19.3112 lediglich vereinfachte Rahmenbedingungen zur Abgabe von überschüssigen Lebensmitteln schafft, aber keine Abgabepflicht, müssen auch die Einschränkungen nicht gesetzlich vorgeschrieben werden. Die Verkaufsstellen haben schliesslich die Freiheit zu wählen, ob und an wen sie überschüssige Lebensmittel abgeben. Zudem gibt es bereits etablierte Organisationen, wie Tischleindeckdich, mit welchen die Verkaufsstellen

zusammenarbeiten. Durch die Umsetzung der Motion Munz 19.3112 kann die Lenkungswirkung zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung verstärkt werden. Dies kann letztendlich auch zu einer Abnahme der Überproduktion von Lebensmitteln führen, wodurch neben den Symptomen auch die Ursachen von Lebensmittelverschwendung bekämpft werden.

- Die Umsetzung der Motion WBK-S 20.3910 wird einen positiven Einfluss auf die Konsumenten und hiesigen Produzenten von Backwaren haben. Die Motion ist zwar mit einem deutlichen administrativen Mehraufwand für die Verkäufer von Backwaren verbunden. Dieser wird aber aufgrund der Möglichkeit, sich durch lokal produzierte Produkte gegenüber anderen Verkäufern abzuheben, wiederum ausgeglichen.
- Die Umsetzung der Motion Silberschmidt 20.4349 wird unter Beibehaltung der geltenden Hygienestandards unterstützt.
- Revision der Milchprüfungsverordnung (MiPV; SR 916.351.0) und der Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion (VHyMP; SR 916.351.021.1): Die Anpassungen werden begrüsst. Wir sind allerdings der Ansicht, dass schnellstmöglich eine Totalrevision erfolgen soll.
- Mit der Totalrevision des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG; SR 817.0) im 2017 wurde – in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht – die Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane von 5 auf 10 Tage erhöht. Diese Anpassung erfolgte irrtümlicherweise und sollte mit der nächsten Revision wieder rückgängig gemacht werden. Die Einsprachefrist von 10 Tagen bedingt, dass ungeniessbare Schlachttierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist zur Einsprache auf 5 Tage ist zu prüfen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU-Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	In Ziff. 32 soll neu der Begriff "Umverteilung von Lebensmitteln" eingeführt werden. Dabei wird in der Definition von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelpenden (2017/C 361/1) entlehnt. Der Begriff wurde im Schweizer Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen. Wir regen an,	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.

	einen bereits definierten Begriff zu verwenden. In Art. 7 LMG ist von sicheren Lebensmitteln die Rede.	
Art. 39 Abs. 2 lit. d	<p>Der Zusatz in Abs. 2 lit. d besagt, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes gemacht wird. Dieser Zusatz verwässert die Absicht der Motion 20.3910 WBK-S, erschwert die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.</p> <p>Daher ist auf die Ausnahme zu verzichten und der Art. 39 Abs. 2 lit. d entsprechend Antrag anzupassen.</p>	<p>bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 gemacht wird.</p>

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung (LMVV)
Allgemeine Bemerkungen
<p>Hauptantrag: Siehe Ausführungen oben "Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23" zur Motion Savary 18.4411.</p> <p>Eventualantrag: Die Umsetzung der Motion Savary 18.4411 gestaltet sich durch den Einsatz von privaten Kontrollorganen schwierig. Einerseits besteht die Gefahr, dass die zusätzlichen Kontrollen ein falsches Sicherheitsgefühl bei den Konsumenten auslösen. Die privaten Kontrollorgane müssen deshalb eine einheitliche, objektive und kriterien-basierte Prüfung (gemäss Art. 16 des Bundesgesetzes über die Landwirtschaft [LwG; SR 910.1]) garantieren können. Demnach werden auch die genauen Vorgaben zur Akkreditierung dieser privaten Kontrollorgane geschätzt. Neben diesen Akkreditierungsvorgaben bedarf es aber weiterer Vorgaben, wie beispielsweise zur Prüfungsfrequenz, zur Prüfungsdauer und zum Prüfungsumfang. Zudem erachten wir es als wichtig, dass die Befugnisse der privaten Kontrollorgane auf die Kontrolle begrenzt sind. Insbesondere unter dem Aspekt, dass die Kontrollorgane durch die Branchen- und Produzentenverbände gewählt und von diesen finanziert werden, ist die Begrenzung deren Kompetenzen wichtig. Andererseits entsteht durch die privaten Kontrollen ein erheblicher administrativer Mehraufwand der kontrollierten Betriebe und der kantonalen Behörden. Es muss deshalb darauf geachtet werden, dass bei der Umsetzung der Motion Savary keine zusätzlichen finanziellen Belastungen bei den einzelnen landwirtschaftlichen Betrieben, den Händlern oder Vertreibern anfallen. Dies auch, da nicht jeder Teil der kontrollierten Wertschöpfungskette gleichsam von den geschützten Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse profitiert. Da die privaten Kontrollen zusätzlich zu den bereits behördlichen Kontrollen erfolgen sollen, besteht die Gefahr, dass ein administrativer und zeitlicher Mehraufwand für die Betriebe entsteht, ohne dass ein direkter Mehrwert gestiftet wird. Zudem müssen die privaten Kontrollorgane sich bei Beanstandungen an die kantonalen Lebensmittelkontrollen wenden, welche verpflichtet sind, deren Hinweisen nachzugehen. Da die kantonalen Behörden bereits selber Kontrollen durchführen, kann es zu Doppelspurigkeiten kommen, welche die betroffenen Kantone zusätzlich belasten.</p>

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 lit. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	<p>Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.</p> <p>Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 zusätzlich massiv belastet. Wir teilen diese Haltung: Es braucht keine zusätzlichen Kontrollorgane.</p> <p>Vgl. dazu auch den Eventualantrag unter "Allgemeine Bemerkungen"</p>	Art. 22a ersatzlos streichen
Anhang 5	<p>Es wird begrüsst, dass die Liste der Methoden für die amtliche Probenahme dem neusten Stand der EU angepasst wird. Es muss berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Erhebung repräsentativer Proben in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.</p>	
Anhang 5	<p>Im Anhang 5 "Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen" wird in der Spalte "Methoden" für Ochratoxin A in getrockneten Feigen auf die falsche EU-Verordnung verwiesen. Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.</p>	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (MNKPV)		
Allgemeine Bemerkungen		
-		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)		
Allgemeine Bemerkungen		
<p>Der Begriff "Herkunftsbetriebe" wird neu in die Verordnung aufgenommen. Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und sollte anders bezeichnet werden, z.B. mit "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen.</p> <p>Die Erweiterung der Verordnung mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.</p>		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	<p>Die Definition "<i>Herkunftsbetrieb</i>" fehlt und ist zu klären:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb <p>Die Begriffe "Herde" und "Charge" fehlen und sind zu klären.</p>	<p>Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i>.</p> <p>Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> definieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen <p>Ergänzen: <i>Definition "Herde"</i>, <i>Definition "Charge"</i></p>

Art. 3 lit. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung
Art. 3 lit. p	Der Status quo soll beibehalten werden d.h. Ersetzen von "oder" durch "und".	[...] von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <u>und</u> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht für wieviel geschlachtet wird.	Ergänzen: [...] und Ende Jahr aktiv das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) der kantonalen Behörde mitteilen.
Art. 8 Abs. 1 lit. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	Streichen
Art 9a Abs. 2 lit. b	Der Begriff "Tiere" ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	Ergänzen: [...] die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild [...]
Art. 9a Abs. 3	Transporttourismus soll vorbeugt werden. Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.	Ergänzen: [...] in einen zum Voraus bestimmten nahe gelegenen Schlachtbetrieb [...] Streichen: [...] das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie [...]
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	

		Ergänzen: Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.
Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlachttierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 lit. f	Die amtliche Person soll anwesend sein.	Erläuterungen anpassen: die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.
Art. 52 Abs. 3 lit. a	Der Einsatz von AFA Schlachttier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	

6 BR: Milchprüfungsverordnung (MiPV)		
Allgemeine Bemerkungen		
Wir begrüßen die vorgeschlagenen Anpassungen, sind aber der Meinung, dass eine Totalrevision erfolgen soll.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)

Allgemeine Bemerkungen

-

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18 Abs. 2	<p>Die Harmonisierung mit europäischem Recht erlaubt bei Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe, die über drei Jahre in Flaschen gelagert wurden, Schaumweinen, Qualitätsschaumweinen, Schaumweinen mit zugesetzter Kohlensäure, Perlweinen, Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure, Likörweinen und Weinen aus überreifen Trauben anstelle einer Toleranz zwischen deklariertem und gemessenem Alkoholgehalt von 0.5 eine Toleranz von 0.8 Volumenprozent.</p> <p>Es gibt keinen Grund für diese Weinkategorien eine andere Toleranz einzuführen.</p>	Löschen von Art. 18 Abs. 2 lit. a

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Allgemeine Bemerkungen

-

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	<p>Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung" in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig Produkte wie z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chiliwurst" auch weiterhin so gekennzeichnet</p>	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.

	werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chili etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 lit. c	<p>Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse.</p> <p>Mit der abschliessenden Aufzählung der erlaubten Zutaten unter lit. c für die Herstellung von Käse kann das obige Ziel nur teilweise erreicht werden bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen.</p> <p>"Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen.</p> <p>Damit klar ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	<p>c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.</p>
Art. 52 Abs. 2 lit. a – d	Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein.	<p>a. extra-hart bis 500 g/kg;</p> <p>b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg;</p> <p>c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650 g/kg;</p> <p>d. weich mehr als 650 630 g/kg</p>

	Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar. Es werden daher überlappende Festigkeitsstufen vorgeschlagen. Wir regen an, diese Anpassungen im Rahmen der vorliegenden Revision vorzunehmen.	
--	--	--

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)		
Allgemeine Bemerkungen		
-		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Kapitel 10	In diesem Kapitel fehlt eine Definition für Lebensmittel wie Ketchup. Sie entsprechen keiner Bezeichnung. Es werden aber Zusatzstoffe wie Süsstoffe verwendet. Derzeit ist nicht ersichtlich, unter welchen Warencode diese Produkte in der Zusatzstoffverordnung fallen.	Kategorien aktualisieren und definieren eines Warencodes für Ketchup, Harissa und andere „Gewürze“
Anhang 1	Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	Wie Marktuntersuchungen zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Für	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

	die Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.	
--	---	--

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK)

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes frites wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8 Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Spalte Bemerkungen ergänzen mit "ganz oder gemahlen"	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8 Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für "Sorghum" präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: "Sorghumhirsen"
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3		

Teil B	<p>Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen "Sargassum fusiforme" (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen mehrheitlich in organisch gebundener Form vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand dieser soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wiedereingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	Auf Streichung des Höchstgehaltes für Arsen in Braunalgen verzichten.
--------	---	---

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)		
Allgemeine Bemerkungen		
-		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)		
Allgemeine Bemerkungen		
-		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 lit. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	<p>Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 lit. b sollte aus folgenden Gründen obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 lit. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 lit. b wichtig.</p> <p>Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 lit. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in abgemessenen kleinen Mengen angeboten werden und die Ernährung im Sportbereich ergänzen, entsprechen vom Zweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte für die Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
--	--	--

13 EDI: Getränkeverordnung		
Allgemeine Bemerkungen		
-		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Art. 38 Abs. 1 lit. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 der VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleineren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 der VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (länderspezifische Regelung in der EU). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG), dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 lit. c	Betreffend der Süßung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 lit. b	Gewisse Spirituosen dürfen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht Caramelzucker nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Sprituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 lit. j mit einem Mindestalkoholgehalt genannt wird. Die Kategorie Honignektar / Metnektar ist zu beschreiben.	In der Verordnung EU 2019/787 heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.

		<p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
<p>Art. 144 Abs. 4</p>	<p>London Gin: Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>"</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:</i> [...]"</p>
<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkekategorien so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: "Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt [...]"</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt [...]"</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV)

Allgemeine Bemerkungen

Es wird sehr begrüsst, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt werden sollen. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung werden als sinnvoll erachtet.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 lit. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern <u>oder</u> Verteilen von Trinkwasser, <u>ausserhalb oder in Gebäuden, einschliesslich der Hausinstallation</u>
Anhang 1 Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2 Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (EU-Richtlinie 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: "Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen". (Länderspezifische	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte "Bemerkungen":

	alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4 Liste 2 Silberung	Wenn "Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)" zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm SIA 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4 Liste 3 Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung "Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich" müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4 Liste 6 Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4 Liste 2 Silberung:

		<p>Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p> <p>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>
Anhang 3 Ziffer 1	Fälschlicherweise wurde bei der letzten Revision unter Ziffer 1 der Parameter "Richtwert Gesamtdosis nach Artikel 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016" eingefügt. Dieser Parameter befindet sich unter Ziffer 2.	Den Parameter "Richtwert Gesamtdosis nach Artikel 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016" aus Anhang 3 Ziffer 1 streichen

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung		
Allgemeine Bemerkungen		
Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben, werden begrüsst.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP)		
Allgemeine Bemerkungen		

Wir unterstützen die Anpassungen, sind indes der Meinung, dass eine Totalrevision notwendig ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen Lebensmittelrecht/Chemikalienrecht erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt, möglichst im Sinn des Lebensmittelrecht zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar. Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Art. 29 des Umweltschutzgesetzes (USG; SR 814.01), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.	Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.
Art. 22 Abs. 1 quater	Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturlleder, Pelzen oder Häuten bestehen" Insbesondere bezüglich CrVI, bei dem der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im	Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.

Wegfallender Art. 22 Abs. 2	Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.	
-----------------------------	---	--

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel		
Allgemeine Bemerkungen		
-		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)		
Allgemeine Bemerkungen		
-		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort "enthäutet". Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) eine Rolle spielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

	Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist. Diese zusätzliche Untersuchung wird in den Erläuterungen nicht erwähnt.	
Anhang 6 Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, <i>wenn vorgesehen</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
-		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV)		
Allgemeine Bemerkungen		
-		
-	-	-

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel		
Allgemeine Bemerkungen		
-		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

-	-	-
---	---	---

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen		
---	--	--

Allgemeine Bemerkungen		
-		

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-



Eidgenössisches
Departement des Innern
3003 Bern

11. Januar 2023 (RRB Nr. 23/2023)

**Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts
(Vernehmlassung)**

Sehr geehrter Herr Bundesrat

Mit Schreiben vom 30. September 2022 haben Sie uns zur Vernehmlassung über die Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts eingeladen. Wir danken Ihnen für die Gelegenheit zur Stellungnahme und äussern uns wie folgt:

Wir begrüssen die mit der Revision des Lebensmittelrechts vorgesehene Anpassung des schweizerischen Lebensmittelrechts an das EU-Recht und die entsprechenden Änderungen und Begriffserklärungen grundsätzlich. Auch die Umsetzung der Motion Münz 19.3112 «Food Waste. Stopp der Lebensmittelverschwendung» unterstützen wir. Der Kanton Zürich setzt sich schon heute mit verschiedenen Massnahmen für die Vermeidung von Food Waste ein.

Die Revision berücksichtigt allerdings nicht in allen Belangen die in der Schweiz herrschenden Verhältnisse und Gegebenheiten. Zudem wirkt sich die Revision stark auf die Organisation der kantonalen Vollzugsbehörden aus. Auf den Mehraufwand, der den Kantonen diesbezüglich entstehen wird, wird in den Erläuterungen nicht näher eingegangen. Wir bitten Sie, hier eine entsprechende Ergänzung vorzunehmen.

Die vorgesehene Umsetzung der Motion Savary 18.4411 «Private Kontrollbeauftragte. Verstärkt gegen Betrugsfälle im Bereich der geschützten Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse vorgehen» im neuen Art. 22a der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung vom 27. Mai 2020 (LMVV, SR 817.042) lehnen wir in dieser Form ab. Die Motion fordert eine zusätzliche Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben durch private Organisationen. In seiner Stellungnahme zur Motion hat der Bundesrat festgehalten, dass es keinen Mehrwert bringe, wenn parallel zur heutigen Kontrolle durch die kantonalen Behörden ein weiteres Kontrollorgan geschaffen würde. Sollten Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe vermieden werden, falle ein grösserer Koordinationsaufwand an.

Es erstaunt uns deshalb, dass der vorgesehene Art. 22a LMVV nun die Einführung genau solcher zusätzlichen Kontrollorgane vorsieht. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen massiv belastet, und das Anliegen der Motionärin und der eidgenössischen Räte könnten so nicht erreicht werden. Mit der Umsetzung von Art. 22a LMVV würde damit ein aufwendiges und ineffizientes Kontrollsystem geschaffen. Stattdessen sollte durch entsprechende Massnahmen sichergestellt werden, dass eine Kontrollinstanz, die Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die erforderlichen administrativen Massnahmen festlegt. Wir lehnen die Einführung einer weiteren Kontrollinstanz deshalb entschieden ab.

Der neue Art. 30a der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 16. Dezember 2016 (VSFK, SR 817.190) würde zu einer gesamtschweizerischen Umsetzung der visuellen Fleischuntersuchung führen, ohne dass Rahmenbedingungen, Umsetzungsbedingungen und -kriterien klar festgelegt wären. Aus Sicht der Lebensmittelsicherheit und Tierseuchenfrüherkennung ist dies nicht vertretbar, zumal der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb bis zu den Fleischverarbeitungsbetrieben nicht sichergestellt ist. So sind beim Schlachtvieh die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb häufig lückenhaft, von unterschiedlicher Qualität und unterschiedlicher Verfügbarkeit. Würde unter diesen Umständen die visuelle Fleischuntersuchung eingeführt, erhöhte sich die Gefahr, dass Fleisch in den Verkehr und damit zum menschlichen Verzehr gelangen würde, das gesundheitsgefährdend ist. Wir lehnen den neuen Art. 30a VSFK deshalb ab.

Unsere Bemerkungen zu den einzelnen Bestimmungen der geplanten Verordnungsänderungen sind dem beiliegenden Vernehmlassungsformular zu entnehmen.

Genehmigen Sie, sehr geehrter Herr Bundesrat,
die Versicherung unserer ausgezeichneten Hochachtung.

Im Namen des Regierungsrates

Der Präsident:

Die Staatschreiberin:

Ernst Stocker

Dr. Kathrin Arioli





Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Zürich, Regierungsrat
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : KT ZH
Adresse, Ort : Neumühlequai 10, 8090 Zürich
Kontaktperson : Gesundheitsdirektion Zürich, Generalsekretariat
Telefon : 043 259 24 05
E-Mail : generalsekretariat@gd.zh.ch
Datum : 11.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	7
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	9
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	10
6	BR: Milchprüfungsverordnung	14
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	15
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	18
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	20
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	21
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	23
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	24
13	EDI: Getränkeverordnung	26
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	29
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	34
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	36
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	37
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	38
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	41
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	44
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	48
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	50
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	51

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir danken für die Möglichkeit zur Stellungnahme zum Projekt einer Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4 und verweisen diesbezüglich auf unser Schreiben. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen wird begrüsst. Die Revision berücksichtigt allerdings nicht in allen Belangen die in der Schweiz herrschenden Verhältnisse und Gegebenheiten. Zudem wirkt sich die Revision stark auf die Organisation der kantonalen Vollzugsbehörden aus. Auf den Mehraufwand, der den Kantonen diesbezüglich entstehen wird, wird in den Erläuterungen nicht näher eingegangen, dies ist entsprechend zu ergänzen.

An dieser Stelle nehmen wir vorab drei Punkte auf, die für uns von grosser Bedeutung sind:

Art. 22a LMVV

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und der eidgenössischen Räte können so nicht erreicht werden.

Mit der vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und in erster Linie mit sich selbst beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, die Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht genutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung «Herkunft: Nicht EU/EWR» nach Art. 17 Abs. 2 Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Bei dem in Art. 17 Abs. 4 verwendeten Ausdruck «bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch» ist zudem unklar, ob diese Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH, SR 817.022.108) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt,

gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung «frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch» in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

Art. 30a VSFK

Der neue Art. 30a VSFK würde zu einer gesamtschweizerischen Umsetzung der visuellen Fleischuntersuchung führen, ohne dass Rahmenbedingungen, Umsetzungsbedingungen und -kriterien klar festgelegt wären. Aus Sicht der Lebensmittelsicherheit und Tierseuchenfrüherkennung ist dies nicht vertretbar, zumal der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb bis zu den Fleischverarbeitungsbetrieben nicht sichergestellt ist. So sind beim Schlachtvieh die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb häufig lückenhaft, von unterschiedlicher Qualität und unterschiedlicher Verfügbarkeit. Würde unter diesen Umständen die visuelle Fleischuntersuchung eingeführt, erhöhte sich die Gefahr, dass Fleisch in den Verkehr und damit zum menschlichen Verzehr gelangen würde, das gesundheitsgefährdend ist. Wir lehnen den neuen Art. 30a der genannten Verordnung deshalb ab.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die Vorgaben der EU, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Gemäss der neuen Definition wird von «unbedenklichen» Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff wird im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten über deren Umfang in der Bedeutung führen. Es wäre besser, einen bereits definierten Wortlaut zu benutzen, wie gemäss Art. 7 LMG von «sicheren» oder «für den menschlichen Konsum geeigneten» Lebensmitteln zu sprechen. Alternativ kann auch der Wortlaut «gesundheitlich unbedenklichen» verwendet werden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ: 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. c Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf «CXC 19-1979 Revision 200» verwiesen. Korrekt sollte es «CXC 19-1979 Revision 2003» heissen.	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Diese Bestimmung ermöglicht die summarische statt der detaillierten Angabe der potenziell enthaltenen Allergene in Brot und anderen Backwaren bei Lebensmittelspenden. Wir gehen davon aus, dass dadurch ein Hemmnis für Lebensmittelspenden beseitigt, Food Waste reduziert und die damit verbundenen Umweltbelastungen einschliesslich Treibhausgasemissionen vermindert werden können.	
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwendiger.	Bestimmung kürzen. d. bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel

	<p>In Abs. 2 Bst. d wird neu geregelt, dass das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren auch im Offenverkauf immer schriftlich angegeben werden muss. Es ist unklar, ob dadurch nicht ein neues Hemmnis bezüglich Lebensmittelpenden entsteht.</p>	<p>eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 gemacht wird.</p> <p>Den Organisationen gemäss Art. 39 Abs. 1^{bis} LGV ist es daher gegebenenfalls zu ermöglichen, das Produktionsland ebenfalls summarisch anzugeben.</p>
--	---	---

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und der eidgenössischen Räte können so nicht erreicht werden.

Mit der vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und in erster Linie mit sich selbst beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeiten behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, die Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	Weglassen.
Art. 22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, die Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	Weglassen.
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	
Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.	

	Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwendige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige amtliche Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen. Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Ochratoxin A: Spalte Methode: «Gemäss Anhängen I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006»
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomausstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit infrage gestellt.	Verweis auf Daten mit ** werden nach Diplomausstellung gelöscht, bei «Bisherige Diplome» weglassen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die Fleischuntersuchung soll auf eine mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung beschränkt werden und nur noch in Einzelfällen der bisherige Standard im Sinne einer «erweiterten Fleischuntersuchung» Anwendung finden. Eine abrupte Einführung der visuellen Fleischuntersuchung als Standardmethode (ohne klare Rahmenbedingungen, Umsetzungsbedingungen, -kriterien und Übergangsfrist) ist jedoch aus Sicht der Lebensmittelsicherheit und Tierseuchenfrüherkennung nicht vertretbar. Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten denn auch die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft, je nach Herkunftsbetrieb und Einkaufsverhalten des Schlachtbetriebs von sehr unterschiedlicher Qualität bzw. Verfügbarkeit. Beruhend auf den vorhandenen Tiergesundheitsdaten können die Lebensmittelsicherheit und die Tierseuchenfrüherkennung zum jetzigen Zeitpunkt nicht gewährleistet werden, weshalb die Einführung der visuellen Fleischkontrolle mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar ist. Beispielhaft seien hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potenzial bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt. Es gilt aber auch auf die zahlreichen täglichen Fleischkontrollbefunde bei Schlachtvieh zu verweisen, die im Rahmen der Fleischuntersuchung zu Beanstandungen an Schlachtierkörpern und -organen führen, jedoch von Tieren stammen, die als «gesund» angeliefert werden. Ursächlich dafür ist die Grösse bzw. Struktur der Herkunftsbetriebe, die nicht vergleichbar ist mit dem Hausgeflügel. Zusätzlich erschwerend sind dann auch Aktivitäten wie Zwischenhandel, Schlachtviehmärkte und Zwischenaufstallung im Händlerstall. Auch ist die Abgrenzung von der visuellen zur erweiterten Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem laufenden Grossschlachtbetrieb – von denen im Kanton Zürich zwei ansässig sind – kaum praktikabel, müssten doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Mittel der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden, was betrieblich nicht umsetzbar ist.

Es fehlen eindeutige Kriterien mit Festlegung, welche Mindestanforderungen die verfügbaren Daten zum angelieferten Schlachtvieh erfüllen und zu welchem Zeitpunkt diese Daten der Fleischkontrolle vorliegen müssen, damit eine Umsetzung der visuellen Fleischuntersuchung aufgrund der vorliegenden Daten zulässig und praktikabel ist. Auch sind die Kriterien, die zu einem Wechsel von der visuellen zur erweiterten Fleischuntersuchung führen müssen, völlig unklar. Es besteht ein grosser Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Es gilt auch, die Möglichkeit zu prüfen, dass Struktur und Einkaufsverhalten von bestimmten Schlachtbetrieben mit entsprechend lückenhaften oder mangelhaft verfügbaren Tiergesundheitsdaten eine Umsetzung der visuellen Fleischuntersuchung vollständig verunmöglichen. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben, mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens fünf Jahren, eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Neu sollen gelegentliche Schlachtungen lediglich noch in «Herkunftsbetrieben» stattfinden dürfen. Die Definition des Begriffs «Herkunftsbetrieb» ist zu klären bzw. festzulegen, z.B. als «Betrieb, in dem gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden». Es ist zu prüfen, ob bewilligte, mobile Geflügelschlachtanlagen, die auf den Betrieb fahren und dort gelegentliche Schlachtungen

durchführen, ebenfalls als «Herkunftsbetriebe» gelten. Allgemein wird dem Aspekt der mobilen Schlachtung im revidierten Verordnungspaket ungenügend Rechnung getragen.

Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen (Führen eines Selbstkontrollkonzepts, Mindestanforderungen an die Hygiene). Der Aufwand, der den Veterinärdiensten im entsprechenden Vollzug entsteht, steht in keinem Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko, das von potenziell unentdeckten Mängeln ausgeht. Zudem ist unklar, wie Betriebe, die gelegentliche Schlachtungen durchführen, registriert werden können/sollen. Auf die Ausweitung der Meldepflicht ist daher zu verzichten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	<p>Die Definition «Herkunftsbetrieb» fehlt und ist zu klären:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb <p>Die Begriffe «Herde» und «Charge» fehlen und sind zu klären.</p>	<p>Ändern: «Herkunftsbetrieb» ersetzen durch «Betrieb für gelegentliche Schlachtungen».</p> <p>Ergänzen: Betrieb für gelegentliche Schlachtungen <i>definieren</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen von Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen <p>Ergänzen: Definition «Herde», Definition «Charge»</p>
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden, d.h. Ersetzen von «oder» durch «und».	... von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <u>und</u> höchstens 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Der Aufwand, der den Veterinärdiensten im entsprechenden Vollzug entsteht, steht in keinem Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko.	Weglassen.
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	Weglassen.
Art. 9a Abs. 1	Beim Abschuss von Gehegewild handelt es sich nicht um eine Hoftötung im Sinne der VSFK.	Weglassen: ... und für Gehegewild.

Art. 9a Abs. 3	<p>Auf dem Begleitdokument müssen das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein.</p> <p>Es ergibt keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss. Es ist jedoch notwendig, den Zeitpunkt des Todeseintritts zuhanden der Fleischkontrolle auf dem Begleitdokument festzuhalten. Hier braucht es eine genauere Formulierung als «Zeitpunkt der Betäubung und Entblutung», die unklar ist.</p>	<p>Weglassen: ... das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens ...</p> <p>Ergänzen: <u>den Zeitpunkt des Todeseintritts</u></p>
Art. 27	Der Begriff «Herde» ist in Art. 3 zu definieren.	
Art. 28 Abs. 3	Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbetrieb	<p>Ergänzen: Die Schlachtung hat innerhalb von drei Tagen <u>nach erfolgter Schlachttieruntersuchung</u> zu erfolgen.</p>
Art. 30a	<p>Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens fünf Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard.</p>	Art. 30a ist in der vorgesehenen Form abzulehnen.
Art. 53 Abs. 1 Bst. a ^{bis}	Es ist in der Regel nicht möglich, in Schlachtbetrieben Critical Control Points (CCP) zu definieren, folglich sind die HACCP-Grundsätze nicht anwendbar (gilt ebenso für Art. 54 Abs. 1 Bst. c Ziff. 1).	«HACCP-Grundsätze» ersetzen durch «Branchenleitlinien».
Art. 53 ff.	Die Definition der Aufgaben AFA, ATA und nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte gibt mehr Flexibilität und Möglichkeit zur Definition und Harmonisierung der Leistungsaufträge für die amtlichen Tätigkeiten mittels Weisungen des BLV während der Übergangsfrist.	<p>Ergänzen, zusätzlicher Absatz: <u>Der Bund legt den Leistungsauftrag der ATA, AFA des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte mittels Weisung fest.</u></p>
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	<p>Ergänzen: Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde <u>oder die oder der beauftragte ATA</u> ...</p>

Art. 63a	Ergänzung der Übergangsbestimmungen.	Ergänzen: <u>Übergangsfrist von fünf Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</u>
----------	--------------------------------------	--

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 13 Abs. 3 und Anhang 8 Ziff. 1.4 Bst. b</p>	<p>«1.4 Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist, nicht erforderlich bei: b. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie aus Weintrauben oder Traubenmost hergestellten alkoholischen Getränken;»</p> <p>Es sollte präzisiert werden, für welche «andere Früchte» bzw. Produkte diese Ausnahme gilt, z.B. für Cidre?</p>	<p>b. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben, wie z.B. Cidre, sowie aus Weintrauben oder Traubenmost hergestellten alkoholischen Getränken;</p>
<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>¹ Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden: a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde;</p> <p>² Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden: a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde.</p> <p>³ Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden: a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p> <p>⁴ In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der</p>

		<p>EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>⁵ Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 17 Abs. 2 Bst. a Abs. 4 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe «Herkunft: Nicht EU/ <u>EWR</u> » sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 Bst. a.	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden. Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. «Teil seines Lebens» und 2. «Gewichtszuwachs» konsistent zu setzen. So kann eine einfachere Lesbarkeit erreicht werden.	³ Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden: a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier: <ol style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden. Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als «Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ...» Eine Wiederholung von «gekühltem oder gefrorenem Fleisch» macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv «frisch» notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff «Rindfleisch» bzw. «Fleisch» verwendet wird. In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz «in dem das Tier geschlachtet wurde» zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 «geschlachtet in: (Name des Landes)» auch nicht vorkommt.	⁴ In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;

	Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 Bst. a die Verwendungsbedingung auf <u>EU/EWR</u> erweitert werden.	
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als Bst. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	
Art. 21 Abs. 2	<p>Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen «isoton» und «hypoton» neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt «nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben» zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV – also nach den Ausführungen zu den Hinweisen «gluten-» oder «laktosefrei» (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b.</p>	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: «... bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden.»
Art. 22	Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewendet wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: «Anhaben» statt «Angaben».	Titel: Erforderliche Angaben

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich «entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung» in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziff. 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Ziff. 5–7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Aufhebung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine «Bärlauchbratwurst» oder eine «Chiliwurst» auch weiterhin so gekennzeichnet wird. Die Zugabe von Bärlauch, Chili usw. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH weiterhin Gültigkeit hat.	Art. 9 Abs. 3 unverändert belassen.
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll aufgehoben werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher weiterhin Gültigkeit haben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert belassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst. c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit Bst. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. «Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen» müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 Bst. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und den seit 2020	... sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen.</p> <p>Um sicherzustellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutertzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte Bst. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort «zusätzlich» bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels ausdrücklich erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert belassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander</p> <p>Wird in Anhang 5, 2 Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden, Ziff. 2.4 der Aromenverordnung (SR 817.022.41) aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen:</p> <p><i>«Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.»</i></p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	<p>Einfügen folgender Bemerkungen zu Edelgamander: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken</p>

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8 Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen ergänzen mit: «ganz oder gemahlen»
Anhang 8 Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff evtl. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel präzisieren: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen ergänzen: «Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt».
Anhang 3 Teil B	<p>Aufhebung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand dieser soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz aufgehoben und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	Auf Aufhebung des Höchstgehaltes verzichten.

Anhang 3	Aus welchem Grund werden die Höchstwerte für Blei in alkoholischen Getränken und für Cadmium in Wermut und Bitter, alkoholfrei sowie alkoholischen Getränken aufgehoben?	Auf Aufhebung des Höchstgehaltes verzichten.
----------	--	--

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung «Nicotinamid-Ribosidchlorid» in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. In Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>600 mg <u>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid</u> und <u>höchstens</u> 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</p> <p>Anstelle von 600 mg gelten 300 mg <u>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid</u>; ... 230 mg <u>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid</u>.</p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver usw. abgegeben, bei denen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver usw. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 Bst. a–c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} weglassen.

	<p>entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: «<u>Erfolgt</u> für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrmenge enthalten sein: a. bei <u>Vitaminen</u> und <u>Mineralstoffen</u> ...»</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: «... mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <u>dieser Anteil</u> kann ausnahmsweise <u>unterschritten</u> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <u>erbracht werden kann</u>, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <u>die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt.</u>»</p>
<p>Anhang 8</p>	<p>Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe «Demeton-S-methyl», «Demeton-S-methylsulfon» und «Oxydemethon-methyl» zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung [EU] 2021/1041).</p>	<p>Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.</p>

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Es wäre zu begrüßen, wenn neben den zur Revision vorgesehenen Bestimmungen auch die Problematik, der immer mehr aufkommenden alkoholfreien Alternativen zu Spirituosen in der Verordnung über Getränke behandelt würde. So ist ein Getränk mit der beschreibenden Sachbezeichnung «alkoholfreier Gin» nicht zulässig, da eine Definition alkoholfreier Spirituosen nicht existiert und «Gin» ausschliesslich dem alkoholhaltigen Produkt vorenthalten ist. Auch «alkoholfreie Alternative zu Gin» ist nicht sicher rechtskonform, würde den Konsumentinnen und Konsumenten aber klar vermitteln, was von so einem Produkt zu erwarten ist, und wäre nicht täuschend. Ansonsten gelten für solche Alternativprodukte die Vorgaben für aromatisierte Getränke nach Art. 30 ff.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 34–36	Sirupen dürfen die nach Ziff. 14.1.4 des Anhangs 3 der Zusatzstoffverordnung (ZuV) zulässigen Farbstoffe und weitere Zusatzstoffe zugegeben werden. Die Höchstmengen beziehen sich auf das mit Wasser verdünnte Getränk. Wenn auf der Etiketle eine Gebrauchsanleitung angegeben ist (z.B. «1 Teil Sirup mit 5 Teilen Wasser verdünnen») kann die Regelung der Höchstmenge sicher vollzogen werden. Wenn eine solche Angabe aber fehlt (was durchaus zulässig ist), ist unklar, wie die Höchstmenge zu ermitteln ist. Es existiert kein Standard-Verdünnungsfaktor, dieser wird von den Herstellern individuell festgelegt. Es sollte daher ein Standard-Verdünnungsfaktor festgelegt werden, der zur Anwendung kommt, wenn eine Angabe zur Verdünnung auf der Etiketle fehlt. Alternativ kann eine solche Regelung auch in die ZuV aufgenommen werden (analog zum einleitenden Teil unter Ziff. 13.1 des Anhangs 3).	Für den Fall, dass auf der Etiketle kein Verdünnungsfaktor angegeben ist, wird ein solcher von 1:6 festgelegt.
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine ausdrückliche Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 der Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM) herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren «Energyshots» sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Bst. b ergänzen: «falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM»
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung,	Art. 79 Abs. 2 aufheben.

	Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim heutigen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend die Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 der Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH) angegeben werden. «Caramel» ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: «karamelisierter Zucker (Caramelzucker)»
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung «Caramel» zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung «Zuckerkulör» angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie «Honignektar/Metnektar» fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.	Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmischung und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmischung (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.

		<p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin</p> <p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss geltender Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition</p> <p>London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: «London Gin <u>ist ein destillierter Gin</u> ...»</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. «London Gin <u>muss folgende Anforderungen erfüllen</u> ...»</p>
Art. 144 Abs. 2 ^{bis} und 5	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin</p> <p>Bei Abs. 2^{bis} und 5 wird der Hinweis «dry» geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem «3. Abschnitt: Kennzeichnung» aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkekategorien so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs «Bezeichnung» im Zusammenhang mit «dry» sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff «Hinweis» gewählt werden.</p> <p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin:</p> <p>Abs. 2^{bis} und 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: «Bei destilliertem Gin darf der Hinweis «dry» aufgeführt werden, wenn der Gehalt ...»</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: «Bei «London Gin» darf der Hinweis «dry» aufgeführt werden, wenn der Gehalt ...»</p> <p>Falls auch das deutsche Wort «trocken» infrage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis «dry» oder «trocken»).</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich zur «Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden» (SVGW RL W4) und zu den «Trinkwasserinstallationen im Gebäude» (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4 Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Art. 2 Abs. 1 Ziff. 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a Ziff. 3 Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis ohne entsprechende Anpassung des Geltungsbereichs der VBP als widersprüchlich bzw. missverständlich und nicht geeignet.	Art. 4 Abs. 4 Bst. b steht im Widerspruch zu Art. 1a Ziff. 3 Bst. e VBP (Geltungsbereich). Es sind die nötigen Anpassungen vorzunehmen.
Art. 5	Die ausdrückliche Ausnahme von Hausinstallationen könnte bei relevanten Problemen in Mietshäusern eine Hürde zur Auskunft der Vermieterinnen und Vermieter gegenüber den Mieterinnen und Mietern führen.	Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen haben auf Anfrage über die Qualität des Trinkwassers zu informieren.
Art. 14 Abs. 1	Keine Angaben zur Weiterbildung (Recycling-Kurs) bezüglich der Fachbewilligung nach der Verordnung des EDI vom 28. Juni 2005 über die Fachbewilligung für die Desinfektion des Badewassers in Gemeinschaftsbädern.	Zusatz Abs. 4: Der Inhaber der Bewilligung ist verpflichtet, sich weiterzubilden, indem er diese mindestens alle sechs Jahre erneuert.

<p>Anhang 1, Fussnote 6</p>	<p>Es besteht die Gefahr, von Vollzugsseite aus in eine Nachweispflicht zu rutschen, dass bestimmte Untersuchungsmethoden nicht zu gleichen Beurteilungen führen. Wer prüft den Validierungsvorgang? Gilt das nur für akkreditierte Labors? Ergibt es wirklich Sinn, hier den Spielraum zu erweitern? Es besteht die Befürchtung, dass sich Diskussionen um «Kellerlabors» entwickeln.</p>	<p>Analytische Referenzmethoden: Andere Untersuchungsmethoden sind in nach ISO 17025 akkreditierten Labors zulässig, wenn sie anhand der Referenzmethode nach international anerkannten Protokollen validiert sind und zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden.</p>
<p>Anhang 1, Ziff. 2</p>	<p>Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.</p>	<p>Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonsysteme oder an der Hausinstallation).</p>
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. thermoplastische Kunststoffe; duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen,</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter: «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen. - Spalte Bemerkungen: «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von

	<p>Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle drei relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- bzw. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0,5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.</p>
Anhang 2, Metalle	<p>Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE [EU] 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen.» (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht.) Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis bzw. den Konformitätsbefund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.</p>	<p>Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»:</p> <p>Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.</p>
Anhang 4, Liste 2, Ultrafiltration	<p>Ultrafiltration ist das geläufigste Verfahren. Es gibt aber auch engporigere Filtrationsverfahren, die verfahrenstechnisch mindestens dieselbe Desinfektionswirkung haben (Nanofiltration oder Umkehrosmose). Diese werden zwar in der Regel primär aus</p>	<p>Verfahren: Ultrafiltration, Nanofiltration, Umkehrosmose</p>

	<p>anderen Gründen installiert, da sie energieaufwendiger sind, der Nebeneffekt kann aber als Teil der Aufbereitung eingeplant sein. Auch könnte z.B. eine Umkehrosmose in Zukunft bei einem Grundwasser gleichzeitig zur Entfernung von Spurenstoffen wie auch zur mikrobiologischen Absicherung eingesetzt werden.</p>	
Anhang 4, Liste 2, Silberung	<p>Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm SIA 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.</p>	<p>Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</p> <p>Ergänzen in Spalte Anwendung/ Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	<p>In Liste 3 werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 und nicht in Liste 3 erfolgen, damit Doppelspurigkeiten vermieden werden können.</p> <p>Die Zudosierung von Stoffen zur Legionellenprävention soll nur für den temporären Einsatz zugelassen werden. Der Kommentar in den Erläuterungen ist zu offen formuliert und kann missverstanden werden: «Dieses Verfahren kann eingesetzt werden, wenn z.B. die empfohlenen Temperaturen zur Legionellenprävention in Leitungen der Hausinstallation nicht eingehalten werden können.» Die Gefahr besteht, dass in der gegenwärtigen Energiekrise die Warmwassertemperatur auf 45 Grad gesenkt wird und permanent Chlor oder Silberionen zudosiert werden. Gemäss Minimierungsgebot soll aber auf eine dauernde Zudosierung verzichtet werden. Auch sind die verbauten Leitungsmaterialien in den Hausinstallationen in der Schweiz nicht auf eine permanente Chlorung ausgelegt.</p> <p>Die Zudosierung sollte nur als zeitlich beschränkte Sofortmassnahme für z.B. sechs Monate angewendet werden können. Damit bauliche Massnahmen für eine nachhaltige Sanierung ausgeführt werden können. Es ist allerdings nicht nachvollziehbar, warum die Zudosierung nur im Warmwasserbereich zugelassen werden sollte.</p>	<p>Text aus Liste 3 betreffend Legionellenprävention anpassen und in Liste 2 verschieben:</p> <p>Umschreibung und Zweck:</p> <p>Zugabe von Stoffen zur Verminderung von Umweltpathogenen in Hausinstallationen.</p> <p>Anwendungen/Beispiele und Bemerkungen:</p> <p>Temporär beschränkte Sofortmassnahme gegen Legionellen in Gebäuden.</p>

	<p>Legionellenkontaminationen im Kaltwasserbereich sind schwierig zu kontrollieren, da keine Thermoschockbehandlung zur Verfügung steht. Die Zudosierung von Chlor oder Silberionen sollte deshalb im Warm- wie auch im Kaltwasserbereich als temporäre Massnahme zur Verfügung stehen. Generell muss die Zudosierung nach anerkannten Regeln der Technik erfolgen. Insbesondere ist zu beachten, dass bei einer Zudosierung von Stoffen vorgängig abgeklärt werden muss, ob die Leitungsmaterialien nicht übermässig geschädigt werden. Mit Kontrollmessungen muss überprüft werden, dass die Höchstwerte gemäss TBDV eingehalten werden (Aktivchlor, Silber, Nebenprodukte, Korrosionsprodukte, Legionellen usw.).</p>	
<p>Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p>	<p>Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.</p>	<p>Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung:</p> <p>Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p> <p>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insbesondere die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben, werden begrüßt. Damit wird gleichzeitig auch die Druckfarben-Regelung den Vorgaben der deutschen Bedarfsgegenständeverordnung angeglichen.

Hierbei möchten wir anregen, die Gelegenheit zu nutzen, auch weitere Angleichungen an die deutsche Druckfarbenverordnung (Einundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung) zu übernehmen und die Anwendung der Druckfarben für den indirekten Lebensmittelkontakt zu ergänzen, um die Anwendung für den direkten Lebensmittelkontakt (Aufhebung von Art. 33 Abs. 2 Bst. a und entsprechende Ergänzung Art. 35). Dies analog zur geltenden Regelung in Deutschland im Sinne einer Harmonisierung und einer Regelung der Druckfarben für den Direktkontakt, für die zurzeit neben Art. 49 LGV keine spezifischen Anforderungen gelten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Erläuterung, Art. 14 Abs. 3 Bst. a und Art. 37 Abs. 1 Bst. c Ziff. 1	Der jeweilige Satz in der Erläuterung ist unvollständig. Aus dem Kontext kann nicht geschlossen werden, wie der Satz vervollständigt werden soll.	Satz vervollständigen.
Anhang 4 Ziff. 2.3.3.2 und 2.4.1.6	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung.»</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.»</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden drei Beispielen erläutert werden soll:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert, und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig, zu definieren was (z.B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS bestehen in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die 	Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist zurzeit daran, hierfür eine Hilfestellung zur Beurteilung von Mehrwegmaterialien/Gegenständen zu erarbeiten, «Options for checking compliance of plastic FCM articles for repeated use».

	Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für die keine Höchstwerte bestehen?	
Anhang 9 Ziff. 2.2.5	<p>Die Vergleichbarkeit der Bestimmung der flüchtigen Bestandteile in Silikonartikeln war in der Vergangenheit mangelhaft und erschwerte den Vollzug. Im März 2022 wurde durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine Methodenbeschreibung publiziert, die erlaubt, die Robustheit der Bestimmung der flüchtigen Bestandteile zu erhöhen. Die Beschreibung im geltenden Anhang 9 weicht in wichtigen Punkten von der BfR-Methode ab.</p> <p>Zudem wird in Ziff. 2.2.5 einmal von «freien organischen Stoffen» und danach von «flüchtigen Stoffen» bzw. «flüchtigen Bestandteilen» gesprochen. Eine konsistente Anwendung der Begrifflichkeiten ist anzustreben.</p>	<p>Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen nach dem folgenden Prüfprotokoll nicht mehr als 0,5 % flüchtige Verbindungen freisetzen:</p> <p>Eine Probe von rund 10 g wird in Stücke von etwa 1×2 cm geschnitten und während 60 Minuten bei 100 °C im Ofen ohne Zwangsbelüftung konditioniert. Nach Abkühlen im Exsikkator für 30 Minuten werden die Stücke auf ±0,1 mg genau gewogen und im Ofen ohne Zwangsbelüftung während vier Stunden einer Temperatur von 200 °C ausgesetzt. Nach dem Abkühlen im Exsikkator wird die Probe erneut gewogen. Der Verlust an flüchtigen Verbindungen entspricht der Gewichts Differenz und wird in Prozent ausgedrückt. Weitere Methoden zur Bestimmung der Freisetzung flüchtiger Bestandteile können angewendet werden, sofern sie zum selben Ergebnis führen.</p>
Anhang 15 Ziff. 9.2.3	<p>Für die Konformitätsarbeit der Betriebe ist zentral, dass bekannt ist, welches das höchste Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen ist, anhand dessen die Konformität noch gegeben ist. Häufig wird hier ein generisches Verhältnis von 6 dm²/kg angegeben, obwohl viele Lebensmittelkontaktmaterialien ein höheres Verhältnis aufweisen. Das Risiko einer SML-Überschreitung bei der tatsächlichen Verwendung kann so unterschätzt werden.</p> <p>Diese Anpassung ist für die Konformitätserklärung von Kunststoffen (Anhang 3) bereits am 1. Dezember 2019 von der entsprechenden EU-Verordnung übernommen worden. Im Sinne einer Harmonisierung und zur Stärkung und Erleichterung der Konformitätsarbeit wird angeregt, die Formulierung in Ziff. 9.2.3 analog der Formulierung in Anhang 3 Bst. h. Ziff. 3. zu wählen.</p>	<p>h. ...</p> <p>3. das höchste Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität festgestellt wurde, oder gleichwertige Informationen;</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Aufhebung des Verfütterungsverbots von Knoblauch und Lauchgewächse gemäss Anhang 1 Liste 1: Da es bis jetzt verboten war, Knoblauch und Lauch an Milchtiere und Tiere in Milchviehställen zu verfüttern, gibt es keine Anhaltspunkte, welche Mengen keinen Einfluss auf die Gesundheit und die Milchqualität haben. Hier muss nicht nur Forschungen ermöglicht werden, sondern Fütterungsempfehlungen müssen erarbeitet werden.

Grundsätzlich werden die Anpassungen begrüsst, aber es sollte schnellstmöglich eine Totalrevision der Verordnung erfolgen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für automatische Melksysteme (AMS) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind.	Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während höchstens 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Aufhebung soll nicht erfolgen
Art. 19	Wasser, das in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen, chemischen und organoleptischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu formulieren: Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die Anforderungen an Trinkwasser erfüllen.
Anhang 1 Ziff. 1 elfter Spiegelstrich	Aufhebung des Verfütterungsverbots von Knoblauch und Lauchgewächsen würde oder kann eine Verschlechterung der Milchqualität bezüglich Geschmacksaktiver Stoffe mit sich bringen. Knoblauch oder Lauchgeruch ist ebenso wenig erwünscht wie Trangeruch. Eine Aufhebung würde hier Tür und Tor von nicht erprobter Verfütterung öffnen und könnte zu Schadenfällen, gerade bei Frischprodukten wie auch länger gereiften Milchprodukten führen.	Bisherige Formulierung beibehalten.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt, möglichst im Sinne des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Art. 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
Art. 22	<p>Im 6. Abschnitt zu u.a. Ledererzeugnissen für den Humankontakt ist mit einem Verweis auf Eintrag 72 in Anhang XVII der EU-Verordnung 1907/2006 u.a. Chrom (IV) geregelt. Es handelt sich hierbei um einen der gesundheitlich relevantesten Stoffe in Ledererzeugnissen. Bei diesem Eintrag ist jedoch ein grosser Anteil von für den Humankontakt relevanten Ledererzeugnissen ausgenommen (Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen). Somit ist derselbe gesundheitlich relevante Stoff in zwei verschiedenen Rechtsakten geregelt, was den Vollzug erschwert und den Verbraucherschutz schwächt.</p> <p>Es wird angeregt, Eintrag 47 Punkte 5–7 in Anhang XVII der EU-Verordnung 1907/2006 in die Humankontaktverordnung aufzunehmen.</p>	<p>Die in REACH Eintrag 72 ausgeschlossenen Produkte im Geltungsbereich HKV (intensiver Hautkontakt gemäss Art. 61 Abs. 3 LGV) in die HKV aufnehmen (Verweis auf Eintrag 47 REACH).</p> <p>Art. 22 Abs. 1^{quinque}: Die in Anhang XVII Eintrag 47 Punkte 5–7 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (EU-REACH-Verordnung) aufgeführten Erzeugnisse, die während längerer Zeit intensiv mit der Haut in Berührung kommen, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn die darin erwähnten Anforderungen nicht erfüllt sind.</p> <p>(gleichzeitig Ergänzung ChemRRV beantragen und Übergangsfrist bis zur Anpassung)</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: «Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf.»</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung – Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Kennzeichnung – Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen/umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: «Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)»</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: «Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen.»</p>

<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden? Oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung – Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass höchstens eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen.</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: «<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein.»</p> <p>Kennzeichnung – Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: «Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)»</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>
---	---	---

	<p>Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>«Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen.»</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: «Kohlenhydrate (einschliesslich Ballaststoffen)»</p>
<p>Anhang, Eintrag zu Insekten der folgenden Arten: Tenebrio molitor im Larvenstadium (Mehlwurm), Acheta domesticus, adulte Form (Heimchen, Grille), Locusta migratoria, adulte Form (Europäische Wanderheuschrecke)</p>	<p>Alle drei Insektenarten wurden in der Zwischenzeit in die EU-Unionsliste der bewilligten neuartigen Lebensmittel aufgenommen (Durchführungsverordnung 2017/2470).</p> <p>Im Gegensatz zur Schweiz gilt in der EU, dass diese Insekten ausschliesslich von der Firma Fair Insects BV, Niederlande, in Verkehr gebracht werden dürfen. In der Schweiz ist nur die Herkunft aus einer Zucht Pflicht.</p> <p>Es bietet sich an, die EU-Vorgaben zu übernehmen, da sie inhaltlich ansonsten gleichbedeutend sind. Die Vorgaben der EU zur Allergenkennzeichnung sind detaillierter und besser verständlich formuliert.</p>	<p>Titel und Text zu Sachbezeichnung, Kennzeichnung und Anforderung löschen. Ersetzen mit:</p> <p>Anforderungen Die Vorschriften richten sich nach der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470³. Die Datenschutzbestimmungen werden ersetzt durch folgende Vorgabe: Die Insekten müssen aus einer Zucht stammen.</p> <p>Ergänzung Fussnote 3: Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäss der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel, Fassung gemäss ...</p>

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens fünf Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann anstelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen in Art. 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den «Herkunftsbetrieben» gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen bzw. zu ersetzen. Allgemein wird dem Aspekt der mobilen Schlachtung im revidierten Verordnungspaket (VSFK und VHyS) ungenügend Rechnung getragen. In Anhang 1 Ziff. 3 Abs. 3 VHyS sind als Mindestfläche für neu errichtete Schlachtbetriebe nach wie vor 25 m² festgehalten. Dies verunmöglicht die Bewilligung mobiler Schlachtanlagen (ausser beim Geflügel).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	Aus Sicht der Lebensmittelsicherheit und im Sinne einer Angleichung an die EU werden die 90 Minuten als im Normalfall pragmatisch und sinnvoll erachtet, und es liegen keine wissenschaftlichen Grundlagen vor, die gegen die 90 Minuten sprechen. Jagdwild soll hier hingegen nicht erwähnt werden.	Weglassen: <u>ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild</u>
Art. 12a	Übergangsbestimmungen	Analog VSFK ergänzen: <u>Übergangsfrist von fünf Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</u>
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort «enthäutet». Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Weglassen (bzw. klären): enthäuteten
Anhang 1 Ziff. 3	Für neu errichtete Schlachtbetriebe sind nach wie vor 25 m ² als Mindestfläche vorgeschrieben. Dies verunmöglicht die Bewilligung mobiler Schlachtanlagen (ausser beim Geflügel).	Prüfen, gegebenenfalls weglassen.
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: <u>Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber und hell sein.</u>

Anhang 5 Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Ziff. 4.2.8 belassen wie bisher.
Anhang 6 Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) sollen bei visueller Fleischuntersuchung nicht mehr angeschnitten werden. Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz, unbedingt belassen.	Ergänzen: <u>Schlundkopflymphknoten (Lnn. Retropharyngeales) anschneiden.</u>
Anhang 6 Ziff. 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dabei handelt es sich um eine rein privatrechtliche Angelegenheit, die lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit usw.) involviert sind und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, in welchem Trächtigkeitsstadium sich das Tier befand und ob der Fötus beispielsweise noch gelebt hat oder nicht. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die Fleischkontrolle häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.Ä. unter Umständen nicht legitim ist.	Weglassen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren
Anhang 6 Ziff. 1.1.5, 2.1.5 und 5.1.5	Die Prävalenz von Leberegeln in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monate, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <u>Leber – durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</u>
Anhang 6 Ziff. 1.1.12	Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.	Ergänzen: <u>wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.</u>
Anhang 6 Ziff. 2.1 und 2.2	Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen.	Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2: <u>die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt</u>

Anhang 6 Ziff. 3.1.3 und 5.1.3	Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, das Herz jedoch nicht. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <u>Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen</u>
Anhang 6 Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, <u>wenn vorgesehen</u>
Anhang 6 Ziff. 3.1.3	Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Auf die Aufhebung verzichten.	Ergänzen bzw. Streichung rückgängig machen: <u>besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen</u>
Anhang 6 Ziff. 6.1.1.	Der Begriff «Charge» wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.	Prüfen, ob Begriff «Charge» definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSKF.

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden, und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim BLV kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden kann.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; sowie - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit infrage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p> <p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4.</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen, sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden, noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziff. werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung (VHK) legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen, aber nicht identischen Höchstwerten.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 weggelassen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel «Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken» jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p>

	<p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0,95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26,6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso gibt es eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg, während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag «Hydrogencyanid» in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag «Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden» in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	<p>Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.</p>	<p>Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	<p>Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17–19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.</p>	<p>Änderungsvorschlag: «Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen.» Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	<p>Die drei Fussnoten 17–19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff «Höchstmenge» betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von «Höchstwerte» verwendet werden.</p>	<p>«Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.»</p>
Anhang 6	<p>Seit dem 1. Juli 2020 listet Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, die ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen («Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten.»); oder</p>

	<p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27. Mai 2020 sind ausdrückliche Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktespezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotenzial, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.)</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden, definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden («Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten.»), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27. Mai 2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z.B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV 2 Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen) 15 Säuglingsanfangs- und -folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)
--	--	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Die Hygieneverordnung wird um Grundsätze ergänzt, die festlegen, unter welchen Bedingungen Lebensmittel umverteilt werden können. Mit diesen neuen Bestimmungen will der Bund verhindern, dass überschüssige, aber sichere Lebensmittel entsorgt werden.

Wir begrüßen, dass die «Lebensmittelspende» mit einem neuen Art. 27a in das Lebensmittelrecht eingeführt wird. Wir befürworten grundsätzlich die Einführung dieses Artikels, der die Regelung der «Weiterverteilung von Lebensmitteln» im Schweizer Recht vorsieht und die in der Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 formulierten Rahmenbedingungen aufnimmt. Wir stellen jedoch fest, dass der Grundsatz, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein muss, nicht so deutlich zum Ausdruck kommt wie in der genannten Verordnung 2021/382, und weisen in diesem Zusammenhang darauf hin, dass sichergestellt werden soll, dass die Lebensmittelsicherheit im Rahmen jeder «Umverteilung von Lebensmitteln» gewährleistet ist. In Bezug auf den Begriff der Haftung ist ausserdem darauf zu achten, dass der Betrieb, der die Lebensmittel weiterverteilt, genauso haftbar sein sollte wie der Lebensmittelhändler.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 8	Wir schlagen vor, das Wort «sichtbar» in Art. 12 Abs. 8 wegzulassen.	Art. 12 Abs. 8 ⁸ Ausrüstungen und Transportbehälter, die zur Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung eines der in Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) genannten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, verwendet werden, dürfen nicht für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, die diesen Stoff oder dieses Erzeugnis nicht enthalten, es sei denn, die Ausrüstungen und Transportbehälter wurden gereinigt und es wurde zumindest überprüft, dass sie keine sichtbaren sichtbaren Reste dieses Stoffes oder Erzeugnisses enthalten.
Art. 25 Abs. 4	Der Hinweis auf den Begriff «Offenangebot» fehlt in Art. 25 Abs. 4 Bst. b. Es muss für den Betrieb klar sein, dass Art. 18 HyV «Offenangebot von Lebensmitteln» und Art. 39 LGV «Offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel» sowie die Anforderungen der LIV an Lebensmittel, die offen in Verkehr gebracht werden, beachtet werden müssen. Art. 18 HyV sollte erwähnt werden.	... b. tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel, die gemäss Art. 18 HyV direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<p>Art. 27a (allgemein)</p>	<p>In Art. 27a HyV wird festgelegt, dass Lebensmittelbetriebe Lebensmittel zur Umverteilung überprüfen und bewerten, ob sie für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind. Gemäss den Erläuterungen sind als Lebensmittelbetriebe sowohl die herstellenden Betriebe als auch die Organisationen zu verstehen, welche die Lebensmittel abgeben. In den Erläuterungen wird ausserdem präzisiert, dass die Organisationen, welche die effektive Verteilung der Lebensmittel vornehmen, eine ihren Tätigkeiten angepasste Selbstkontrolle durchführen müssen.</p> <p>Aus dem Verordnungstext und den Erläuterungen geht unserer Ansicht nach nicht klar hervor, worunter Organisationen zur Lebensmittelrettung wie beispielsweise «Tischlein deck dich» fallen. Handelt es sich dabei um Organisationen, welche die Lebensmittel abgeben oder Organisationen, welche die effektive Verteilung der Lebensmittel vornehmen?</p>	<p>Dies ist an geeigneter Stelle zu verdeutlichen.</p>
<p>Art. 27a Abs. 1</p>	<p>Es wäre sinnvoll, in Bezug auf den Begriff «Lebensmittelbetrieb» einen Verweis auf Art. 2 Abs. 1 Ziff. 1 der LIV einzuführen.</p> <p>Der Begriff der Haftung ist nicht ausreichend definiert. Es ist nämlich nicht klar, welche Lebensmittel in die Verantwortung der Einrichtungen, die Lebensmittel weiterverteilen, fallen (oder nicht fallen). Wir schlagen vor, den ersten Teil des ersten Satzes von Absatz 1 zu ändern.</p>	<p>Art. 27a Lebensmittelbetriebe <u>gemäss Artikel 2 Absatz 1 LIV</u>, die Lebensmittel umverteilen, <u>sind verantwortlich für diese Lebensmittel und</u> überprüfen routinemässig, ob die unter ihre Verantwortung fallenden Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und ob sie nach Artikel 7 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind. Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen.</p>
<p>Art. 27a Abs. 2</p>	<p>In Bezug auf Art. 27a Abs. 2 Bst. f halten wir fest, dass die Rückverfolgbarkeit (im Sinne von Art. 83 LGV) gewährleistet sein muss. Wir schlagen vor, den Text in diesem Sinne zu ändern.</p>	<p>Art. 27a Abs. 2 2 ... f. die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäss Artikel 83 Absatz 3 und 4 der Verordnung über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (LGV) bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs.</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, in Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.
Anhang 2	Der Soja MON 89788 (MON-89788-1) ist in der Liste der tolerierten Materialien zweimal genannt.	Den Soja MON 89788 (MON-89788-1) nur einmal nennen.

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Regierungsrat, 9102 Herisau

Eidgenössisches Departement des Innern,
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
3003 Bern

per E-Mail an: lmv@blv.admin.ch

[Word- und PDF-Datei]

Herisau, 20. Januar 2023

Dr. iur. Roger Nobs
Ratschreiber
Tel. +41 71 353 63 51
roger.nobs@ar.ch

Eidg. Vernehmlassung; Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts; Stellungnahme des Regierungsrates von Appenzell Ausserrhoden

Sehr geehrte Damen und Herren

Das eidgenössische Departement des Innern (EDI) hat am 30. September 2022 das Vernehmlassungsverfahren zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts eröffnet. Die Kantonsregierungen sind eingeladen bis 31. Januar 2023 Stellung zu nehmen.

Der Regierungsrat von Appenzell Ausserrhoden nimmt dazu wie folgt Stellung:

Im Grundsatz ist er mit der Vorlage einverstanden. Er begrüsst die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen an das EU-Recht sowie die vorgeschlagenen Änderungen und Begriffsklärungen. Die Revision berücksichtigt aber nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz.

Die detaillierten Anmerkungen des Regierungsrates zu den einzelnen Verordnungen können dem Antwortformular entnommen werden.

Wir danken Ihnen für die Möglichkeit zur Stellungnahme.

Freundliche Grüsse

Im Auftrag des Regierungsrates

Dr. iur. Roger Nobs, Ratschreiber



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kleinbauern-Vereinigung (Vereinigung zum Schutz der kleinen und mittleren Bauern)
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : VKMB
Adresse, Ort : Nordring 4, Postfach, 3001 Bern
Kontaktperson : Barbara Küttel
Telefon : 031 312 64 00
E-Mail : b.kuettel@kleinbauern.ch
Datum : 26.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Besten Dank für die Gelegenheit zur Stellungnahme. Die Kleinbauern-Vereinigung nimmt Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19).

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Der Verordnungsentwurf sieht vor, die Zeit vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von bisher 45 min auf 90 min zu verlängern (Art. 10 Abs. 3 lit. c).

Die aktuellen 45 min sind für die Umsetzung der Hof- und Weidetötung knapp und führen dazu, dass nur Betriebe die Hof- und Weidetötung durchführen können, welche in einer Fahrdistanz von unter 20 min zu einem Schlachtbetrieb liegen. Denn mit dem Abzug von 10 min zum Betäuben, Entbluten und Aufladen und 15 min zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben lediglich 20 min Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50 km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16 km. Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb, der ihre Tiere annimmt, und können daher die Hof- und Weidetötung nicht durchführen.

Es gibt keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe, die gegen eine Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min sprechen, um mehr Betrieben den Zugang zur Hof- und Weidetötung zu ermöglichen. Die EU hat eine Zeitlimite von 120 min für die Hof- und Weidetötung vom Betäuben und Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden). Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 min keine hygienischen Probleme auftreten. Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU. In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachten wir die Erhöhung auf 90 min im Grundsatz als ausreichend, aber als absolutes Minimum. Das würde den Radius auf 50 – 60 km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben, einen Schlachtbetrieb anzufahren. Denn das Ziel muss sein, dass jeder Betrieb, der seine Tiere schonend und ohne Lebendtransport auf dem eigenen Hof töten will, eine Chance hat, die Anforderungen zu erfüllen und eine Bewilligung für die Hof- und Weidetötung zu erhalten.

Der Hauptgrund, wieso die Hof- und Weidetötung durch die Erhöhung der Zeitlimite für mehr Betriebe zugänglich werden soll, ist das Tierwohl. Denn beim der Hof- und Weidetötung muss das Tier sein gewohntes Umfeld nicht verlassen und wird nicht lebend transportiert. Somit entfällt der Stress vom Separieren von der Herde, vom Verladen, Transportieren, Abladen und vom Warten und dem Prozess bis zum Bolzenschuss im Schlachthof. Wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL haben ergeben, dass der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport um den Faktor 10-20 mal höher ist als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof- oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Zudem ist für viele Bauern der Lebendtransport und die Schlachtung ihrer Tiere im Schlachtbetrieb eine Belastung. Die Hof- und Weidetötung ermöglicht ihnen, für ihre Tiere bis zum letzten Atemzug Verantwortung zu übernehmen, indem sie sie schonend auf dem Hof im gewohnten Umfeld töten.

Ein weiteres Argument für die Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min ist zum einen die Arbeitssicherheit und zum anderen die Arbeitsqualität. Es ist wichtig und sinnvoll bei so verantwortungsvollen Aufgaben wie dem Töten und Schlachten eines Tieres nicht unter unnötigem Zeitdruck arbeiten zu müssen. Immer mehr Bauernhöfe lassen die Felle und Leder ihrer Tiere gerben, um mehr vom Tier zu verwerten und die Wertschöpfung zu erhöhen. Da ist es wichtig, dass sich der Metzger Zeit lassen kann beim Häuten vor dem Ausweiden, um Schnittverletzungen in den Fellen zu vermeiden.

Zudem fördert die Erhöhung der Anzahl Bauernhöfe, die Hof- und Weidetötung machen, die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 min müssen wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof- und Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 min mindestens 90 min vom Betäuben und Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 min zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



[Schweiz. Konsumentenforum, Belpstrasse 11, 3007 Bern](#)

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 **Bern**

Per Mail an lmr@blv.admin

Bern, 30. Januar 2023

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-VO)

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der **Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)**.

Das Schweizerische Konsumentenforum kf setzt sich für die Konsumenten ein. Es zeichnet sich durch eine unvoreingenommene Haltung, Unabhängigkeit, demokratische Strukturen und eine breite Fachkompetenz aus. Davon profitieren Konsumenten, welche ihre Entscheidungsfreiheit schätzen und aufgrund sachlicher Informationen durch die Konsumgesellschaft navigieren.

Der Bundesrat hat wiederholt der Hochpreisinsel Schweiz den Kampf angesagt. In diesem Zusammenhang ist das Cassis-de-Dijon-Prinzip von grosser Bedeutung. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Deshalb ist das Konsumentenforum kf sehr erstaunt, dass die Landesregierung das Cassis-de-Dijon-Prinzip bei den Kosmetika aushebeln will. Doch genau dies geschieht mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV.

Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte als in der EU für bestimmte Stoffe gelten. Warum nur? **Wir lehnen diesen Alleingang entschieden ab**. Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels, verteuert die Importe, schränkt die Wahlfreiheit ein und schadet somit den Konsumenten.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die **Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt**. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Wir danken Ihnen, dass Sie unsere Position berücksichtigen.

Mit freundlichen Grüssen

Babette Sigg Frank, Präsidentin
praesidentin@konsum.ch; 076 373 83 18

Der Lesefreundlichkeit verpflichtet, verzichtet das kf auf Gendersprache und setzt auf generisches Maskulinum.

Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances

Prise de position de la part de

L'Oréal Suisse SA
Ch. de Blandonnet 10
1214 Vernier

Dr. Nathalie Berclaz, Directrice scientifique
Tél. 078 861 15 35
nathalie.berclaz@loreal.com

Urs Odermatt, Administrateur délégué
Tél. 078 659 13 73
urs.odermatt@loreal.com

Frédéric Beyeler, Directeur juridique
Tél. 078 648 85 25
frederic.beyeler@loreal.com

27 janvier 2023

Madame, Monsieur,

Dans le délai imparti, nous vous prions de bien vouloir trouver ci-dessous la prise de position de notre société L'Oréal Suisse SA, et du groupe auquel elle appartient, concernant la modification prévue de l'art. 2, let. c, ch. 11 de l'Ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr ; RS 946.513.8).

- 1. La modification prévue de l'OPPEtr n'est pas transparente et n'aurait pas dû être intégrée dans une révision du droit alimentaire*

Le projet de révision de différentes ordonnances fédérales intitulé « Stretto 4 » a officiellement pour objectif d'harmoniser le droit suisse des denrées alimentaires avec le droit européen. Nous sommes sur le principe favorables à de telles harmonisations, car elles permettent d'éviter les entraves techniques au commerce.

Nous devons cependant constater que les "harmonisations" de Stretto 4 concernent exclusivement les denrées alimentaires. Dans la mesure où le projet concerne les cosmétiques, c'est le contraire qui se produit pour des raisons que nous ne comprenons pas : il est prévu une exception indifférenciée et disproportionnée au principe du Cassis de Dijon pour de nombreux produits cosmétiques contenant des furocoumarines.



La modification prévue de l'OPPEtr entraînera des entraves au commerce considérables :

- La modification proposée de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs ; RS 817.02) intègre également une révision de l'ordonnance du 19 mai 2010 sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères, (OPPEtr).
- La modification prévue de l'OPPEtr ne concerne pas le droit des denrées alimentaires, mais l'adaptation d'une ordonnance (OPPEtr) relative à la loi fédérale sur les entraves techniques au commerce (LETC ; RS 946.51), c'est-à-dire d'une révision de la législation fédérale dans le domaine du commerce, respectivement de l'économie / de la coopération technique.
- Contrairement à l'objectif de la révision qui est l' "harmonisation avec le droit de l'UE", une exception incompréhensible au principe du Cassis de Dijon est proposée pour les produits cosmétiques qui ne remplissent pas les exigences de l'art. 6 al. 1 de l'ordonnance du DFI concernant les cosmétiques (OCos ; RS 817.023.31). Cette exception entraînerait des obstacles importants au commerce avec l'UE et avec d'autres pays partenaires économiques.

Pour des motifs de transparence, nous nous serions attendus à ce qu'un projet de révision relevant d'un tout autre domaine juridique fasse l'objet d'une information distincte, dans un document séparé. Or, ce n'est en l'occurrence pas le cas : le titre "Révision d'ordonnances du droit alimentaire" est trompeur, car c'est également l'OPPEtr qui doit être révisée, sans que cette modification ait un lien direct avec le droit des denrées alimentaires. Cette manière de procéder ne correspond pas aux normes d'élaboration des textes législatifs habituelles et n'est pas transparente.

Le formulaire de réponse officiel ne comprend pas non plus de rubrique "Révision de l'OPPEtr". Bien que la révision prévue de l'OPPEtr ait des conséquences extrêmement importantes pour les entreprises concernées, le formulaire officiel de l'Administration fédérale (Département fédéral de l'intérieur DFI – Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV – Denrées alimentaires et nutrition) ne prévoit pas de possibilité indépendante de faire des commentaires par rapport à cet objet. De notre point de vue, il s'agit d'un refus d'octroi de la possibilité de prendre position. Nous renonçons par conséquent à utiliser le formulaire officiel de réponse.

Les organisations participant à la consultation ne sont pas informées de manière suffisamment transparente et claire quant à la modification prévue de l'OPPEtr, qui se retrouve cachée. Il est de notoriété publique que les exceptions au principe du Cassis de Dijon entraînent des entraves au commerce et des prix plus élevés et limitent la disponibilité des produits. Les exceptions au principe du Cassis de Dijon engendrent en principe des conséquences négatives pour toutes les parties prenantes, que ce soit pour les fabricants, les importateurs, les distributeurs ou les consommatrices et consommateurs.

C'est pourquoi une information transparente sur la modification prévue de l'OPPEtr s'avère d'autant plus importante.

2. Remarques quant à la teneur de la modification prévue de l'OPPEtr

Nous rejetons catégoriquement la modification proposée de l'OPPEtr (exception au principe du Cassis de Dijon pour les produits cosmétiques qui ne remplissent pas les exigences prévues à l'art. 6 al. 1 OCos).

Le projet de modification de l'OPPEtr introduirait une exception au principe du Cassis de Dijon consacré à l'art. 16a, al. 1, de la loi fédérale sur les entraves techniques au commerce (LETC). Sont concernés certains produits cosmétiques dans lesquels des furocoumarines peuvent être présentes en raison de l'utilisation de certaines matières premières naturelles.

Les furocoumarines sont des substances naturelles que l'on trouve par exemple dans les ombellifères telles que la berce (berce géante, berce des prés) et l'angélique officinale ou dans les plantes rhodaniennes telles que les agrumes (dont la bergamote, le citron, le citron vert, le pamplemousse, l'orange amère et autres) ainsi que dans une série d'autres plantes dont le céleri et le panais. Dans les produits cosmétiques, les furocoumarines sont présentes par exemple dans les parfums naturels d'agrumes.

Aussi bien en Suisse que dans l'UE, les furocoumarines sont interdites dans les cosmétiques, sauf s'il s'agit de teneurs normales dans des essences naturelles. Une concentration maximale de 1 ppm de furocoumarines est appliquée dans certains produits cosmétiques. Les produits auxquels s'applique la concentration maximale diffèrent toutefois entre la Suisse et l'UE. Dans l'UE, la concentration maximale de 1ppm s'applique uniquement aux produits de protection solaire et d'auto-bronzage. En Suisse, la valeur maximale de 1ppm s'applique également à d'autres produits cosmétiques qui restent sur la peau et peuvent être directement exposés à la lumière du soleil. La Suisse a donc une réglementation beaucoup plus restrictive que l'UE. En application du principe du Cassis de Dijon, les produits cosmétiques légalement commercialisés dans l'UE peuvent à ce jour également être vendus en Suisse. La modification prévue de l'OPPEtr supprimerait cette possibilité.

Nous sommes résolument opposés à la modification prévue de l'OPPEtr pour les raisons suivantes:

- a) La réglementation suisse telle que décrite dans l'art. 6, al. 1 OCos est **unique au monde et constitue donc une entrave importante au commerce** :

Les explications données par rapport à la modification prévue de l'OPPEtr tentent de donner l'impression que la réglementation européenne, qui est plus large s'agissant des furocoumarines dans les produits cosmétiques, est obsolète et ne correspond plus aux connaissances scientifiques les plus récentes. Ce serait la raison pour laquelle des prescriptions plus strictes devraient impérativement être appliquées en Suisse, et ainsi n'autoriser aucune exception en application du principe du Cassis de Dijon.

Cette présentation du projet de rapport explicatif sur les modifications de l'ODAIUOs est trompeuse. Il ne s'agit nullement de considérer que la réglementation de l'UE, comparée aux dispositions suisses, serait trop laxiste en comparaison internationale. Au contraire, la réglementation suisse est unique en son genre et se distingue par sa sévérité

disproportionnée. Pour autant que l'on puisse en juger, aucun autre pays au monde ne dispose d'une réglementation comparable à celle de la Suisse.

Nous renvoyons à ce sujet à l'enquête ci-jointe de la SKW (Association suisse des cosmétiques et des détergents), qui porte sur l'UE ainsi que trente autres pays dans le monde (cf. Annexe 1 : SKW Worldwide Furocoumarin Survey). Une enquête interne de notre groupe présent mondialement corrobore ces résultats.

Le résultat est sans équivoque : la plupart des pays ont adopté la réglementation européenne (limitation des furocoumarines uniquement pour les produits de protection solaire et les produits d'auto-bronzage).

Si le projet de modification de l'OPPEtr était adopté, des obstacles considérables au commerce seraient créés vis-à-vis de soixante pays au moins dans le monde.

Même si notre société et le groupe auquel elle appartient ne fabrique pas de produits cosmétiques en Suisse, nous relevons que la mention dans le projet de rapport explicatif selon laquelle l'absence d'application du principe du Cassis de Dijon entraînerait une charge supplémentaire uniquement pour les fabricants étrangers, n'est pas correcte. Aujourd'hui, les fabricants suisses peuvent eux aussi se prévaloir du principe du Cassis de Dijon selon la LETC si leurs produits sont commercialisés dans l'UE ou l'EEE et qu'ils répondent aux exigences qui y sont en vigueur.

En résumé, la suppression du principe du Cassis de Dijon pour les produits cosmétiques contenant des furocoumarines n'est pas une mesure que la Suisse aurait dû prendre depuis longtemps et qui ne concernerait que quelques fabricants étrangers. Avec la modification prévue de l'OPPEtr, la Suisse introduirait une réglementation unique au monde qui constituerait une entrave considérable au commerce pour les fabricants suisses et étrangers et qui ne serait plus atténuée par le principe du Cassis de Dijon.

b) La modification de l'OPPEtr aurait des conséquences économiques négatives importantes :

Même en cas d'acceptation du projet, tous les produits concernés pourraient toujours être achetés à titre privé à l'étranger et importés en Suisse, que ce soit sous forme de tourisme d'achat ou de commerce en ligne transfrontalier. Les importateurs ainsi que le commerce de détail et le commerce spécialisé en Suisse seraient massivement désavantagés.

Pour le marché suisse, les produits concernés devraient être reformulés, ce qui - dans le meilleur des cas - prendrait beaucoup de temps et entraînerait une augmentation considérable des prix. Dans le pire et le plus probable des cas, de nombreux produits ne seraient plus du tout fabriqués pour la Suisse et ne seraient plus disponibles en Suisse, quand bien même ils ne présentent pas de risque pour la santé et continueraient à pouvoir être acquis par le biais du tourisme d'achat. En effet, il y a lieu de craindre, pour les sociétés internationales, qu'une éventuelle reformulation pour le marché suisse uniquement ne serait pas économiquement pertinente. L'affirmation contenue dans le projet de rapport explicatif relatif à la modification de l'OPPEtr, selon laquelle des exemples concrets auraient montré que dans de nombreux cas, les produits peuvent être reformulés sans problème en très peu de temps, ne correspond pas à la réalité. En effet, la reformulation d'un produit cosmétique engendre une très grande charge de travail pour

tous les fabricants en raison des travaux nécessaires à cet effet (modification de la formule, adaptation du processus de fabrication, études de stabilité et autres études d'assurance qualité, adaptation du dossier d'information sur le produit avec rapport de sécurité, adaptation de l'étiquetage et de la publicité, etc.).

Comme nous l'avons mentionné, les furocoumarines sont particulièrement présentes dans les agrumes et se retrouvent donc souvent dans les produits contenant des parfums d'agrumes. La composition parfumante est toujours singulière et caractéristique du produit cosmétique, et les consommatrices et consommateurs sont très attachés à celle-ci. Faute d'alternatives, les reformulations ne sont souvent pas possibles ou ne sont pas acceptées par les consommatrices et consommateurs du fait de changements même subtils des propriétés olfactives.

c) **La modification de l'OPPEtr et l'application - sans exception - de l'art. 6 al. 1 OCos qui en résulterait conduiraient à un résultat disproportionné et indifférencié.**

La réglementation suisse de l'art. 6 al.1 OCos **n'est pas assez différenciée et proportionnée :**

- L'interdiction que cette disposition prévoit - en l'absence d'application du principe du Cassis de Dijon - concerne toutes les furocoumarines, à savoir aussi celles qui n'ont pas de potentiel phototoxique. Parmi la multitude de furocoumarines connues à ce jour, seules quelques-unes sont soupçonnées ou connues pour avoir un effet phototoxique en cas de forte exposition au soleil.
- Par ailleurs, de manière inutile, l'exception envisagée à l'application du principe du Cassis de Dijon concerne aussi des produits qui n'ont qu'une exposition minimale au soleil, tels que les crèmes, lotions, gels, huiles pour le corps entier, etc.

Dans le projet de rapport explicatif sur les modifications de l'ordonnance, la dérogation à l'application du principe du Cassis de Dijon serait justifiée par la volonté de protéger la santé, sans pour autant que cette conclusion soit minutieusement étayée par une argumentation scientifique de la part de l'Administration fédérale. Il est à noter également à ce sujet qu'en ce qui concerne notre société, aucun cas ou exemple concret d'atteinte à la santé en lien avec nos produits actuellement sur le marché n'a été porté à notre connaissance.

De plus et surtout, l'industrie des parfums travaille activement à l'élaboration d'une nouvelle version de l'autorégulation en ce qui concerne les furocoumarines (cf. Annexe 2), laquelle devrait permettre une meilleure clarté sur le plan réglementaire. Ces travaux, qui sont menés par l'International Fragrance Association (IFRA), sont bien avancés. L'objectif de ce vaste projet est de déterminer, parmi la multitude de furocoumarines existantes, celles dont la teneur doit être limitée, voire éliminée, pour des raisons éventuelles de sécurité, et ceci en fonction du type de produit cosmétique et des conditions d'utilisation (produits rincés ou pas, zone d'application etc.). Ce travail a fait

l'objet d'une publication récente¹ démontrant par exemple que la bergamottine, une furocoumarine très présente dans les extraits naturels tels que l'orange, le citron, la bergamote etc. ne présente pas de potentiel phototoxique. Les travaux scientifiques continuent afin de démontrer l'absence de photogénotoxicité de la bergamottine par le biais de méthodes modernes d'évaluation² qui doivent encore être adaptées pour évaluer les effets sous UV. Le développement de ce modèle a été présenté en octobre 2021 lors du congrès de l'*American Society of Cellular and Computational Toxicology (ASCCT)* et également en mars 2022 lors du congrès de l'*US Society of Toxicology (SOT)*. Les premiers éléments disponibles montrent que le projet de réglementation suisse est disproportionné et indifférencié en ce sens qu'il englobe sans distinction toutes les furocoumarines.

Les normes IFRA sont applicables dans le monde entier et présentent ainsi l'avantage de constituer un standard internationalement reconnu. Cette autorégulation des producteurs de compositions parfumantes permettrait ainsi de bien mieux atteindre l'objectif du projet de modification de l'OPPEtr en ce qu'il vise un haut niveau de sécurité d'utilisation des produits, et ce sur tous les marchés.

En outre, il convient également d'évaluer les éventuels effets négatifs de la dérogation envisagée sur d'autres intérêts publics. L'effet direct, pour les consommatrices et consommateurs, qui résulterait de l'exception prévue au principe du Cassis de Dijon est une augmentation des prix des produits et/ou une forte diminution de la disponibilité des produits sur le marché suisse, sans toutefois atteindre l'objectif éventuel de santé publique poursuivi car ces produits pourraient continuer à être importés à titre privé, des pays voisins notamment. A l'inverse, les normes sectorielles de l'IFRA applicables au niveau mondial ne porteraient aucune atteinte aux intérêts de la Suisse sur le plan économique et commercial. Il s'agit donc d'une mesure alternative valable qui permet d'atteindre le même objectif, et qui constitue une variante scientifiquement robuste et beaucoup plus adaptée. Il en découle qu'une mesure d'exception à l'application du principe du Cassis de Dijon, qui aurait pour conséquence une interdiction quasi-totale et indifférenciée de tous les produits cosmétiques contenant des furocoumarines qui serait restreinte à la Suisse, est donc prématurée et inutile.

Par ailleurs, il est communément admis que la législation de l'UE sur les produits chimiques et les cosmétiques est considérée comme un modèle au niveau mondial et garantit des normes de sécurité très élevées - via notamment une évaluation par des experts formés en conséquence - et qui tiennent compte des conditions dans lesquelles un produit sera utilisé. L'ensemble de la législation de l'UE dans ces domaines est repris par la Suisse selon la pratique constante de ses autorités législatives et exécutives, afin d'éviter les entraves techniques au commerce et d'appliquer les "normes de sécurité élevées de l'UE" en Suisse également.

¹ M.Cluzel & all, " Absence of phototoxicity/photirritation potential of bergamottin determined in vitro using OECD TG 432", *Regulatory Toxicology and Pharmacology*, (2022), 136

² Pfuhrer S, Downs, TR, Hewitt NJ, et al. Validation of the 3D reconstructed human skin micronucleus (RSMN) assay: an animal-free alternative for following-up positive results from standard in vitro genotoxicity assays. *Mutagenesis*. 2021; 36(1):1-17. doi:10.1093/mutage/geaa035

Il est donc incompréhensible que la Suisse soit le seul pays à avoir introduit dans l'art. 6 OCos un standard unique au monde, et qu'elle veuille maintenant exclure la possibilité d'appliquer le principe du Cassis de Dijon en ce qui concerne cette disposition.

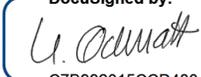
En résumé, les règles suisses relatives aux produits cosmétiques contenant des furocoumarines sont trop indifférenciées et ont des répercussions sur de nombreux produits qui ne présentent pas de risque sur la santé. L'abolition du principe du Cassis de Dijon pour ces produits cosmétiques est totalement disproportionnée. Il n'y a aucune raison de prendre des mesures avant la réglementation sectorielle prévue, qui introduira des règles efficaces et différenciées. En outre, la modification prévue de l'OPPEtr doit être rejetée parce qu'elle vise à introduire de nouvelles entraves au commerce sous le couvert d'une prétendue harmonisation avec le droit de l'UE.

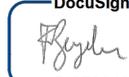
Conclusions:

- 1. Il convient de renoncer à la modification proposée de l'art. 2, let. c, ch. 11, de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits conformes à des prescriptions étrangères (OPPEtr).**
- 2. Le standard de l'IFRA concernant les furocoumarines est actuellement en cours d'élaboration. Ce standard, qui sera applicable au niveau mondial, est de nature à garantir un haut niveau de sécurité tout en définissant des normes précises et différenciées quant aux différents types de furocoumarines. Dans ces conditions, le projet d'exception à l'application du principe du Cassis de Dijon est donc prématuré.**
- 3. Si, par impossible, le projet de modification de l'OPPEtr devait être accepté par le Conseil fédéral, nous demandons subsidiairement un délai transitoire suffisamment long, d'au moins 3 ans en ce qui concerne la première mise sur le marché, et un délai illimité pour l'écoulement des produits cosmétiques concernés.**

DocuSigned by:

B5B15463697A45D...
Dr. Nathalie Berclaz
Directrice scientifique

DocuSigned by:

C7B992015CCD480...
Urs Odermatt
Administrateur délégué

DocuSigned by:

519F0A400951442...
Frédéric Beyeler
Directeur juridique

Annexes :

1. SKW Worldwide Furocoumarin Survey 2022
2. IFRA activities related to a revised policy on furocoumarins – see Information Letter 1147 released December 5th 2022

Bundesamt für Landwirtschaft und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Per Mail an: lmr@blv.admin

**Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von
Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)**

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Im Nebenamt präsidiere ich den Schweizerischen Kosmetik- und Waschmittelverband SKW und im Hauptamt bin ich als Generaldirektor bei den Laboratoires Biologiques ARVAL SA in Sitten tätig. ARVAL ist ein Pionier in unserer Branche und entwickelt und produziert Schweizer Kosmetik auf höchstem Niveau für verschiedene Schweizer Marken.

Die laufende Vernehmlassung möchte ich gerne wie folgt kommentieren:

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Eine internationale Harmonisierung der Gesetzgebung ist ein weltweites Bestreben und es ist aus unserer Sicht unverständlich, dass ausgerechnet die Schweiz hier ausscheren und in die entgegengesetzte Richtung gehen will.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Freundliche Grüsse

Laboratoires Biologiques ARVAL SA



Thomas Früh, Directeur Général

Regierungsrat

Rathaus
Barfüssergasse 24
4509 Solothurn
so.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Abteilung Lebensmittel und Ernährung
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

17. Januar 2023

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts; Vernehmlassung

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen für die Gelegenheit zur Stellungnahme in eingangs rubrizierter Angelegenheit und lassen uns gerne wie folgt vernehmen:

Wir begrüssen die mit der vorliegenden Revision erfolgte weitere Harmonisierung der Verordnungen des Lebensmittelrechts mit dem Recht der Europäischen Union, da diese Handelshemmnisse beseitigt und den Gesundheits- und Täuschungsschutz für die Konsumentinnen und Konsumenten auch weiterhin sicherstellt.

Mit der vorliegenden Revision werden, neben technischen Anpassungen vor dem Hintergrund des sich rasch weiterentwickelnden Rechts der Europäischen Union, auch eine Reihe von Motionen im Lebensmittelbereich umgesetzt (Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA), Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung, Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren und Verkleinerung des Ressourcenverschleisses bei Verpackungen), was wir ebenfalls begrüssen.

IM NAMEN DES REGIERUNGSRATES

sig.
Brigit Wyss
Frau Landammann

sig.
Andreas Eng
Staatsschreiber

Beilage: Antwortformular



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Solothurn
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SO (LMK)
Adresse, Ort : Werkhofstrasse 5, 4509 Solothurn
Kontaktperson : Dr. Martin Kohler
Telefon : 032 627 24 03
E-Mail : martin.kohler@ddi.so.ch
Datum : 03.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	10
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	11
6	BR: Milchprüfungsverordnung	15
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	16
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	20
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	22
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	24
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	26
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	27
13	EDI: Getränkeverordnung	30
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	34
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	39
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	40
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	41
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	43
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	46
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	49
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	54
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	57
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	58

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zum Projekt einer Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst. Die Revision berücksichtigt aber nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz. Die Revision hat deutliche Auswirkungen auf die amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Solothurn.

Erlauben Sie uns, auf folgende Punkte besonders hinzuweisen:

Art. 22a LMVV

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).

Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.**

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden

können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.

In einer vergleichbar untauglichen Form war bis 2018 die Weinhandelskontrolle geregelt. Dieser Mangel wurde unterdessen von allen Beteiligten erkannt und gemeinsam behoben. Die Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung, SR 960.140) wurde angepasst und die Kontrolle des Handels mit Wein erfolgt heute basierend auf einem Leistungsauftrag (Art. 36 Abs. 2 Weinverordnung) durch Dritte. Die Kontrollorganisation hat Beanstandungs- und Verfügungskompetenz (Art. 35 Abs. 5 Weinverordnung) und kann so effizient effektive Kontrollen durchführen und ohne weitere Schnittstellen die notwendigen Massnahmen anordnen. Diese Organisation hat sich in den letzten drei Jahren sehr bewährt.

Es ist deshalb völlig unklar, weshalb vorliegend wiederum eine Kontrollorganisation geschaffen werden soll, die zwar wüsste, wie gehandelt werden sollte, es aber selber nicht tun kann und dafür auf die kantonalen Vollzugsbehörden der Lebensmittelkontrolle angewiesen ist. Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt. Der Bundesrat wird gebeten, anstelle von Art. 22a LMVV einen Vorschlag im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung zu erarbeiten. Die nach dem parlamentarischen Auftrag zu schaffende Kontrollorganisation ist dabei zwingend mit den für die Behebung der festgestellten Mängel notwendigen Kompetenzen auszustatten. Dazu ist die Lebensmittelgesetzgebung ohne Anpassung von Art. 55 LMG ungeeignet.

VSFK und VHyS

Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als «erweiterte» Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen. Des Weiteren sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte geregelt werden. Neu aufgenommen sind sogenannte «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen durchführen.

MiPV und VHyMP

Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion: Der Veterinärdienst Solothurn begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung «Herkunft: Nicht EU/EWR» nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass «bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ...» ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI

über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung «frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch» in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

LMG

Mit der Totalrevision des LMG 2017 wurde die Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane von 5 auf 10 Tage erhöht in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht. Gemäss unserer Information wurde dies damals irrtümlich geändert und sollte mit der nächsten Revision wieder angepasst werden. Dafür finden wir in Stretto IV jedoch keine Hinweise. Die 10 Tage Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachttierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage ist ernsthaft zu prüfen.

Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

Wir danken für die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begründet.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das

	Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).

Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.

In einer vergleichbar untauglichen Form war bis 2018 die Weinhandelskontrolle geregelt. Dieser Mangel wurde unterdessen von allen Beteiligten erkannt und gemeinsam behoben. Die Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung, SR 960.140) wurde angepasst und die Kontrolle des Handels mit Wein erfolgt heute basierend auf einem Leistungsauftrag (Art. 36 Abs. 2 Weinverordnung) durch Dritte. Die Kontrollorganisation hat Beanstandungs- und Verfügungskompetenz (Art. 35 Abs. 5 Weinverordnung) und kann so effizient effektive Kontrollen durchführen und ohne weitere Schnittstellen die notwendigen Massnahmen anordnen. Diese Organisation hat sich in den letzten drei Jahren sehr bewährt.

Es ist deshalb völlig unklar, weshalb vorliegend wiederum eine Kontrollorganisation geschaffen werden soll, die zwar wüsste, wie gehandelt werden sollte, es aber selber nicht tun kann und dafür auf die kantonalen Vollzugsbehörden der Lebensmittelkontrolle angewiesen ist. Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt. Der Bundesrat wird gebeten, anstelle von Art. 22a LMVV einen Vorschlag im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung zu erarbeiten. Die nach dem parlamentarischen Auftrag zu schaffende Kontrollorganisation ist dabei zwingend mit den für die Behebung der festgestellten Mängel notwendigen Kompetenzen auszustatten. Dazu ist die Lebensmittelgesetzgebung ohne Anpassung von Art. 55 LMG ungeeignet.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
22a	Vgl. Allgemeine Bemerkungen Eventualiter: Es ist unklar, weshalb die Kompetenz zur Beanstandung durch die befugte private Kontrollorganisationen in Art. 22a Abs. 3 nicht aufgeführt wird. Zwar	Art. 22a ersatzlos streichen (Umsetzung Motion 18.4411 im Landwirtschaftsrecht) Eventualiter Anpassung Abs. 3: Die privaten Organisationen können:

	<p>wird in Art. 33 LMG ausdrücklich ausgeführt, dass im Falle der Feststellung einer Nichterfüllung von gesetzlichen Anforderungen die Vollzugsbehörde eine Beanstandung ausspricht. Andererseits können gemäss Art. 55 Abs. 1 die Aufgaben der Vollzugsbehörden an Dritte übertragen werden. In Art. 55 Abs. 4 LMG wird festgelegt, dass die Aufgaben und Befugnisse, die Dritten übertragen werden, umschrieben werden müssen und als einzige nicht übertragbare Vollzugsaufgabe (Befugnis) wird das Verfügen von Massnahmen abschliessend aufgeführt. Somit ist es lebensmittelrechtlich zulässig, diese Kompetenz ebenfalls an Dritte zu übertragen. Damit würde die Feststellung einer nicht erfüllten lebensmittelrechtlichen Anforderung mindestens klar und rechtsverbindlich abgeschlossen. Die Kompetenz zur Beanstandung nach Art. 33 LMG müsste in Art. 22a eventualiter ergänzt werden.</p>	<p>a. Proben erheben; b. in Dokumente und andere Aufzeichnungen Einblick nehmen; c. Kopien davon erstellen; und bei der Feststellung, dass gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt sind, eine Beanstandung aussprechen.</p>
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5	<p>Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.</p> <p>Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.</p>	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin	** bei «Bisherige Diplome» streichen

	<p>gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomasstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.</p>	
--	---	--

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Minimale Anpassungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Ziff. 2.10 Anh. 1, Liste 3 Ziff. A106	Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff « <i>Kalenderjahr</i> » erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der bisherige Standard soll noch als «erweiterte» Fleischuntersuchung mit speziellen Indikationen erfolgen. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Somit ist die visuelle Fleischkontrolle nur in Systemen einer integrierten Produktion möglich. Bei Rindern ist dies zurzeit noch nicht gegeben. Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig der Fleischkontrollart angepasst werden. Oder aber es müsste eine Schlachtviehuntersuchung auf dem Betrieb und eine Übermittlung der Daten in den Schlachthof am Vortag geben, damit die Herden zeitlich gestaffelt geliefert werden können. Dies führt zu einem höheren Bedarf an Amtstierärzten. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff «Herkunftsbetrieb» ist irreführend und muss neu definiert werden, z. B. mit «Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen». Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – für den Kanton Solothurn zu gross. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen. Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	<p>Die Definition «<i>Herkunftsbetrieb</i>» fehlt und ist zu klären:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb <p>Die Begriffe «<i>Herde</i>» und «<i>Charge</i>» fehlen und sind zu klären.</p>	<p>Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i>.</p> <p>Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> definieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen <p>Ergänzen: <i>Definition «Herde»</i>, <i>Definition «Charge»</i></p>

Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht dafür wieviel geschlachtet wird.	Ergänzen: und Ende Jahr aktiv das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) der kantonalen Behörde mitteilen.
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	<i>Streichen</i>
Art. 9a Abs. 1		Streichen: ... <i>und für Gehegewild</i>
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	<i>Ergänzen:</i> Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild
Art. 9a, Abs. 3	Transporttourismus vorbeugen Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.	<i>Ergänzen:</i> In einen zum Voraus bestimmten <i>nahe gelegenen</i> Schlachtbetrieb <i>Streichen:</i> das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...
Art. 14 Abs. 1bis	Begriff «Betrieb» wird durch «Schlachträume» ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	<i>Ergänzen:</i> <i>Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.</i>

Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst: <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - «Muss»- zu «Kann»-Formulierung abgeändert 	
Art. 27		Der Begriff «Herde» im Art. 3 definieren
Art. 28 Abs. 3		<i>Ergänzen:</i> Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen <u>nach der STU</u> zu erfolgen
Art. 29 Abs. 1	Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: «zeitnah» statt in «jedem Fall unmittelbar». Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.	
Art 29	<i>Sachüberschrift: Gegenstand der <u>Fleischuntersuchung</u></i> In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlacht tieruntersuchung	Ergänzen: Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <u>Schlacht tier</u> untersuchung
Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlacht tierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlacht vieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>
Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von AFA Schlacht tier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen.	

	Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	
Art. 53 Abs. 1 Bst. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	HACCP ersetzen durch Branchenleitlinie.
Art. 53ff	Die Definition der Aufgaben AFA, ATA und nichtamtliche Tierärztinnen gibt mehr Flexibilität und Möglichkeit zur Definition und Harmonisierung der Leistungsaufträge für die amtlichen Tätigkeiten per Weisungen BLV während der Übergangsfrist.	Ergänzen, zusätzlicher Absatz: <i>Der Bund legt den Leistungsauftrag der ATA, AFA des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen TierärztInnen per Weisung fest.</i>
Art. 54		Der Gesamte Artikel 54 muss für eine bessere Lesbarkeit verständlicher gegliedert werden.
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	<i>Ergänzen:</i> Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde <u>oder der beauftragte ATA</u>
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	<i>Ergänzen: Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Veterinärdienst Solothurn begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 13, al.3 Annexe 8	<p>« l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, »</p> <p><u>Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ?</u></p> <p>L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00.</p> <p>Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), «la mention de la date de durabilité n'est pas requise».</p>	Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. «Teil seines Lebens» und 2. »Gewichtszuwachs» konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier:</p> <p>1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder</p> <p>den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p>
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als «Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren</p>	4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in

	<p>wurde ...» Eine Wiederholung von «gekühltem oder gefrorenem Fleisch» macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv «frisch» notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff «Rindfleisch» resp. «Fleisch» verwendet wird.</p> <p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz «, in dem das Tier geschlachtet wurde» zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 «geschlachtet in: (Name des Landes)» auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn</p> <p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>
<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde;</p> <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde.</p> <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <p>a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder</p> <p>b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p> <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <p>a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und</p> <p>b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der</p>

		<p>EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18	L'harmonisation avec le droit européen autorise une tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.	Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen «isoton» und «hypoton» neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt «nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben» zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: «.. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden.»

	<p>nach den Ausführungen zu den Hinweisen «gluten-» oder «laktosefrei» (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b.»</p>	
Art. 22	<p>Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird.</p> <p>Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: «Anhaben» statt «Angaben»</p>	Titel: Erforderliche Angaben

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 Bst. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst.c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen.	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>«Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen» müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen.</p> <p>Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterezubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort “zusätzlich” bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
Anhang 1	Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

	<p>gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen «Hanfprodukte» wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	
--	---	--

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: «ganz oder gemahlen»
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis): In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

	<p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung «Nicotinamid-Ribosidchlorid» in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>«600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid; 230 mg wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid.»</p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{ter}</p>	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	<p>Art. 40 Abs. 4^{ter} ersatzlos streichen.</p>

	<p>entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: «<i>Erfolgt</i> für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:...»</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: «...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil</i> kann ausnahmsweise <i>unterschritten</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann, dass</i> der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <i>die</i> eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt.</i>»</p>
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	

Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe «Demeton-S-methyl», «Demeton-S-methylsulfon» und «Oxydemethon-methyl» zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.
----------	---	--

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al.1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die klein volumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"

Art 58 al. 4	L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 58, al. 4 Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamellisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. «Caramel» ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: «karamellisierter Zucker (Caramelzucker)»
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamellisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung «Caramel» zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung «Zuckerkulör» angeben.

<p>Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt</p>	<p>Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie «Honignektar/Metnektar» fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.</p>	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird. b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol. c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss. d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
<p>Art. 144 Abs. 4</p>	<p>London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: «London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>» Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. «London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>»</p>

<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis «dry» geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem «3. Abschnitt: Kennzeichnung» aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränke­kategorien so gehandhabt. Anstelle des Begriffs «Bezeichnung» im Zusammenhang mit «dry» sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff «Hinweis» gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut auf­führen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: «Bei destilliertem Gin darf der Hinweis «dry» aufgeführt werden, wenn der Gehalt...» Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: «Bei «London Gin» darf der Hinweis «dry» aufgeführt werden, wenn der Gehalt...» Falls auch das deutsche Wort «trocken» in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis «dry» oder «trocken»).</p>
---	--	---

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.
Art. 14, al. 1		Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation

	Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.	continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MSI-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MSI-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss

	Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).	Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck:

	<p>zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.</p>	<p>Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</p> <p>Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>
<p>Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen</p>	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	<p>Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.</p>
<p>Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p>	<p>Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.</p>	<p>Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung:</p> <p>Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p> <p>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als</p>

		Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
--	--	--

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Der Veterinärdienst Solothurn begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (es gibt noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 4	Wir begrüssen die Anpassungen, damit Milch von entfernter gelegenen kleineren Ziegen- und Schafhaltungen abgeliefert werden kann.	
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Aufheben rückgängig machen
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu Formulierung: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden	anpassen

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
Art. 22 Abs. 1 quinque	<p>Im 6. Abschnitt zu u.a. Ledererzeugnissen für den Humankontakt ist mit einem Verweis auf Eintrag 72 in Anhang XVII der EU-Verordnung 1907/2006 u.a. Chrom (IV) geregelt. Es handelt sich hierbei um einen der gesundheitlich relevantesten Stoffe in Ledererzeugnissen. Bei diesem Eintrag ist jedoch ein grosser Anteil von für den Humankontakt relevanten Ledererzeugnissen ausgenommen (Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschließlich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen). Somit ist derselbe gesundheitlich relevante Stoff in zwei verschiedenen Rechtsakten geregelt, was den Vollzug erschwert und den Verbraucherschutz schwächt.</p> <p>Es wird angeregt Eintrag 47 Punkt 5 bis 7 in Anhang XVII der EU-Verordnung 1907/2006 in die Humankontaktverordnung aufzunehmen.</p>	<p>Die in REACH Eintrag 72 ausgeschlossenen Produkte im Geltungsbereich HKV (intensiver Hautkontakt gemäss Art. 61 Abs. 3 LGV) in die HKV aufnehmen (Verweis auf Eintrag 47 REACH).</p> <p>Art. 22 Abs. 1quinque Die in Anhang XVII Eintrag 47 Punkt 5 bis 7 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (EU-REACH-Verordnung) aufgeführten Erzeugnisse, die während längerer Zeit intensiv mit der Haut in Berührung kommen, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn die darin erwähnten Anforderungen nicht erfüllt sind. (gleichzeitig Übergangsfrist und Ergänzung ChemRRV)</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: «Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf.»</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: «Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)». Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

	<p>einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>«Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen.»</p>
<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrsfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: «<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein.»</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: «Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)».</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p>

	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: «Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen.»</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: «Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)».</p>
--	--	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den «Herkunftsbetrieben» gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, resp. zu ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	-bisher und auch in dieser Revision ist nirgends geregelt, dass man ein Tier innert einer bestimmten Zeit ausnehmen muss. Dies ergibt sich nur indirekt via dem Art. 10, ab welcher Zeit man eine MFU machen muss. Es wäre sinnvoll, wenn man die Zeit bis zum Ausnehmen von der MFU trennen würde. Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.	Streichen: ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 1	Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 2 und a 3	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. b	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 12	Übergangsbestimmungen	Analog VSFK Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>

Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort «enthäutet». Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein
Anhang 5, Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: <i>Ziff. 4.2.8 belassen.</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist. Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

Anhang 6, Ziff. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	Die Prävalenz von Leberegeln in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.12	Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.	Ergänzen: <i>wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden</i>
Anhang 6, Ziff. 2.1 & 2.2.	Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen	Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2: <i>die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3 & 5.1.3	Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, das Herz jedoch nicht. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: <i>Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, wenn vorgesehen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3.	Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Die Aufhebung streichen.	Ergänzen resp. Streichung rückgängig machen: <i>besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen.</i>
Anhang 6, Ziff. 6.1.1.	Der Begriff Charge wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.	<i>Prüfen, ob Begriff «Charge» definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSFK.</i>
Anhang 6, Ziff. 8	Das Streichen von «Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht. « muss geprüft werden.	<i>Hasen- und Federwild: Prüfen, warum stichprobenweise Untersuchung fehlt.</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnances (p.ex. à celles dans l'ODAI OV avec la dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p> <p>Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	<p>Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:</p>	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p>

	<p>Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel «Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken» jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag «Hydrogencyanid» in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag «Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden» in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.
Anhang 4 Ziff. 2	Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.	<p>Änderungsvorschlag: «Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen.»</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.	«Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.»

	<p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff «Höchstmenge» betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von «Höchstwerte» verwendet werden.</p>	
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen («Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten».); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)

	<p>Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. («Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten»), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>
--	---	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d’un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l’introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n’apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu’il s’agit de s’assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s’agit d’être attentif au fait que l’établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 al. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l’art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l’entreposage de l’une des substances ou de l’un des produits provoquant des allergies ou d’autres réactions indésirables visés à l’annexe 6 de l’ordonnance du DFI concernant l’information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l’entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l’absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.
Art. 25 al. 4	Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l’al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l’OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle : a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ;

	De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u> . <u>Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u>
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	Siehe auch Erläuterungsbericht: Die 20.4349 Motion Silberschmidt wird in Artikel 25 Absatz 4 HyV umgesetzt. Auf die bisher geltende Pflicht, tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel bei direkter Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vorzuverpacken, soll verzichtet werden. Damit die Lebensmittelsicherheit trotzdem gewährleistet ist, muss im Rahmen der Selbstkontrolle des Lebensmittelbetriebes sichergestellt werden, dass die Lebensmittel vor Kontamination jeglicher Art, vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt werden. Zu berücksichtigen sind insbesondere auch Artikel 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die LIV (Art. 14 Abs. 4).	Der Bst. b muss so formuliert werden, dass Fleisch und Fleischprodukte nicht darunter fallen
Art. 27a al. 1	Il serait utile, concernant la notion d'«établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs « (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »). La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1 ^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »). En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une	Art. 27a <u>1 Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIOUs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</u> a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de

	<p>date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ; b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ; c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDAI.</p>
<p>Art. 27a al.2</p>	<p>L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art 27a</p> <p>2 Les établissements du secteur alimentaire (<u>art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOUs</u>) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 4 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p> <p>a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ; b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ; c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ; d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDAI ; e. les <u>conditions propriétés</u> organoleptiques ; f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaire et les objets usuels (art. 83 ODAIOUs).</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.
Annexe 2	Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.	Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Es sind vor allem Anpassungen betreffend Datenschutz und Nutzung der Daten vorgesehen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18a Abs. 2 resp. Anhang 3	Zweck der Datennutzung nicht explizit formuliert beziehungsweise wenig restriktiv AHV Nr: Notwendigkeit und gesetzliche Grundlage	<i>Klären</i> <i>Klären</i>



Lidl Schweiz AG · Dunantstrasse 15 · 8570 Weinfelden

Einschreiben

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Eingang Papier am:

11. JAN. 2023

BLV
Elektronisch erfasst!

Durchwahl

0000

Datum

09.01.2023

Vernehmlassungsstellungnahme von Lidl Schweiz betreffend die Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir machen hiermit von der Möglichkeit des Einreichens einer Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) Gebrauch.

Lidl Schweiz ist ein Unternehmen der deutschen Schwarz-Gruppe, welche international im Detailhandel tätig ist und es sich zum Ziel gesetzt hat, die Kundschaft mit erstklassig qualitativen Produkten zum besten Preis zu versorgen. Wir werden von der Schweizer Bevölkerung als attraktives Angebot auf dem Markt wahrgenommen. Durch unser Kredo: «Die besten Produkte zum besten Preis» tragen wir entscheidend zum Kampf gegen die Hochpreisinsel Schweiz bei.

Es sind gerade Handelshemmnisse, welche den Produzenten und Importeuren das Hochhalten von Einkaufspreisen ermöglicht und so zu einer nicht gerechtfertigten Abschöpfung der Schweizer Kaufkraft führen.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert in einigen Bereichen eben diese Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die vorgenannte Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika unnötig ausgehebelt. Durch die geplante Änderung sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Inhaltsstoffe gelten. Dies ist unserer Ansicht nach unbegründet und nicht zielführend. Denn dies schafft erneut eine Insel mit einer Abweichung zum europäischen Umland. Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber

Lidl Schweiz
www.lidl.ch

Anschrift:

Lidl Schweiz AG
Dunantstrasse 15
CH-8570 Weinfelden
UID: CHE-308.250.855

MWST-Nr.: CHE-116.347.467 MWST

Zentrale: Telefon 0041 (0)71 627 80 00

Credit Suisse, Zürich

CHF

IBAN: CH12 0483 5244 2143 0100 0
Swift-Code: CRESCHZZ80A

EUR

IBAN: CH75 0483 5244 2143 0200 0
Swift-Code: CRESCHZZ80A



den Vorschriften in der EU entschieden ab. Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels. Weiter werden durch diesen Alleingang Nischen geschaffen, die der freien Marktwirtschaft widersprechen und welche die Herstellung von überbewerteten Spezialprodukten in der Kosmetik fördert resp. erfordert.

In vielen anderen Bereichen bestehen schon aktuell für den Handel signifikante Spezialregelungen gegenüber dem EU-Ausland, was die Herstellung von Sonderausstattungen erfordert und damit die Produkte unverhältnismässig verteuert, ohne dem Kunden einen realen Mehrwert zu schaffen.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen: Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation und ist legislatorisch inkorrekt. Nicht nur ist die Vorlage aufgrund des Inhaltes abzulehnen, sondern auch wegen der legislatorisch inkorrekten Regelung der Materie.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Argumente und unserer Position zur vorgeschlagenen Anpassung.

Freundliche Grüsse

Lidl Schweiz



Stefan Kopp
CFO



Philipp von Ins
Head of Legal & Compliance

R

DIE POST
LA POSTE
LA POSTA

8570 Weinfelden

PP



98.41.908847.00006267

Recommandé Suisse



sbi



LIDL Schweiz AG

Dunantstrasse 15
8570 Weinfelden



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Lindenhof
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Etterweg 8, 4148 Pfeffingen
Kontaktperson : Delia Blind
Telefon : 079 612 85 66
E-Mail : info@linden-hof.ch
Datum : 23.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Louis Widmer SA
Rietbachstrasse 5
8952 Schlieren



Bundesamt für Landwirtschaft und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Vorab per Mail an: lmr@blv.admin

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Louis Widmer ist ein international tätiges Kosmetik- und Pharmaunternehmen aus der Schweiz. Seit über 60 Jahren entwickelt und produziert unser Familienunternehmen hochwertige kosmetische wie pharmazeutische Hautpflegepräparate und gehört europaweit zu den führenden Herstellern.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Die produzierenden Unternehmen im teuren Wirtschaftsstandort Schweiz müssen gestützt werden, statt dass ihnen mit Handelshemmnissen der Weg erschwert wird. Unsere Industrie schafft viele Arbeitsplätze in der eigenen Branche, aber auch bei den Zulieferfirmen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Freundliche Grüsse

Dr. Beat Müller
CTO

Marcel Lenzlinger
CFO



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Lukas Schafroth
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Hofackerstrasse 3, 8415 Gräslikon
Kontaktperson :
Telefon :
E-Mail : lukas@bioha.ch
Datum : 10.1.2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Allgemeine Bemerkungen**Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung**

Die fleischessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die

Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten. Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Vorab per Mail an: lmr@blv.admin.ch

Dietlikon, 18.11.2022

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

LUZI AG stellt Duftöle her, unter anderem für die Verwendung in Kosmetikprodukten. Dank unserer globalen Kundenstruktur verfügen wir über ein profundes Wissen über die für Kosmetika geltenden verschiedenen regulatorischen Rahmenbedingungen sowohl in der Schweiz, der EU aber auch in anderen Weltregionen.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz deutlich schärfere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Bei den gegenüber der EU deutlich strenger regulierten Stoffen handelt es sich um Furocumarine, die vorwiegend in natürlichen Zitrusölen vorkommen. Diese zusätzliche Einschränkung limitiert die Möglichkeiten im Duftbild eines Parfümöls deutlich. Um international kompetitiv zu sein, müsste ein schweizerischer Kosmetikhersteller in gewissen Fällen zusätzlich zur schweizerischen Variante eine weniger stark regulierte, dafür parfümistisch ausdrucksstärkere Variante für den Export erstellen. Gleichzeitig würde diese stärkere Regulierung dazu führen, dass diverse herkömmliche, etablierte, jedoch importierte Kosmetikprodukte in der Schweiz nicht mehr vertrieben werden könnten. Extra eine schweizerische Variante zu erstellen, dürfte sich in vielen Fällen nicht lohnen. Somit hätte die vorgeschlagene Änderung der VIPaV nicht nur negative Auswirkungen auf die Hochpreisinsel Schweiz, sondern auch auf die Vielfalt der Produktauswahl. **Dies ist weder im Interesse der Wirtschaft noch im Interesse der Konsumenten.**

Des Weiteren beobachten wir momentan eine globale Harmonisierung der Vorschriften für Kosmetika. Länder aus verschiedenen politischen und wirtschaftlichen Unionen, z.B. die ASEAN-Staaten, die GCC-Staaten, aber auch einzelne Länder wie die Türkei oder China übernehmen allesamt die durch die Expertenkommission der EU definierten Vorgaben. Dies erleichtert für ein stark exportorientiertes Unternehmen wie LUZI die internationale Zusammenarbeit mit den Kunden in einem per se schon sehr komplexen Umfeld deutlich.



Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'R. Altenburger'.

Roland Altenburger

CEO Switzerland / Member of the Board

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
lmr@blv.admin.ch

Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)
(Partie de la consultation Stretto 4 : modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels)

Le 23 janvier 2023,

Mesdames et Messieurs

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

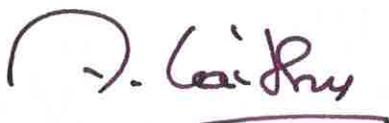
Cette position concerne l'activité Parfums & Cosmétiques du groupe LVMH et les Maisons commercialisant leurs marques sur le marché Suisse (liste en annexe)

Le principe du Cassis de Dijon a fait ses preuves pour l'économie suisse. Il empêche les entraves au commerce et contribue à lutter contre l'ilot de cherté suisse. Avec la modification proposée de l'OPPEtr, le principe du Cassis de Dijon est supprimé dans le domaine des cosmétiques. D'autres valeurs limites doivent être appliquées en Suisse pour certaines substances. Nous refusons catégoriquement ce cavalier seul par rapport aux prescriptions de l'UE. Elle va à l'encontre des principes éprouvés du commerce extérieur suisse.

Permettez-nous en outre de faire une remarque sur la procédure. Le projet de modification de l'OIPAA est caché dans une consultation sur la modification du droit des denrées alimentaires. Cela va à l'encontre d'une communication transparente et loyale des autorités. Le projet doit également être rejeté en raison de la procédure douteuse.

Nous vous remercions de bien vouloir tenir compte de notre position.

Meilleures salutations



LVMH

RECHERCHE
Parfums & Cosmétiques

MAISONS Activité Parfums & Cosmétiques de LVMH

Entité Légale et adresse	Filiale Suisse	Nom de la marque
GUERLAIN 68 CHAMPS-ELYSEES 75008 Paris - France	GUERLAIN BUCKHAUSERSTRASSE 32 CH-8048 ZÜRICH SWITZERLAND	GUERLAIN
Maison Francis Kurkdjian 41 rue Etienne Marcel, 75001 Paris, France		Maison Francis Kurkdjian
Parfums Christian Dior 33, avenue Hoche 75008 Paris -France	PARFUMS CHRISTIAN DIOR AG Buckhauserstrasse 32 8048 Zurich -Suisse	DIOR
ACQUA DI PARMA 20141 MILANO - ITALY	PARFUMS CHRISTIAN DIOR AG Buckhauserstrasse 32 8048 Zurich -Suisse	Acqua Di Parma
CELINE 16 rue Vivienne 75002 Paris -France	Céline (Suisse) SA 47 rue du Rhône 1204 Genève	CELINE
FRESH SAS 92 Avenue Charles de Gaulle 92200 Neuilly Sur Seine - France		FRESH
BENEFIT COSMETICS 3-5 rue St-Georges 75009 Paris - France		BENEFIT
Louis Vuitton Malletier 2 rue du Pont Neuf 75001 Paris - France	Louis Vuitton Suisse SA 11 rue Alphonse-Large, 1217 Meyrin, Suisse	LOUIS VUITTON®
Kendo 425 Market Street, 19 th Floor San Francisco CA 94105 USA		Fenty Beauty By Rihanna Fenty Skin KVD Beauty Ole Henriksen
MAKE UP FOR EVER 5 rue La Boétie 75008 PARIS -France		MAKE UP FOR EVER
LVMH Fragrance Brands 77, rue Anatole France 92300 Levallois-Perret - France	PC PARFUMS COSMETIQUES SA BUCKHAUSERSTRASSE 32 8048 ZURICH Suisse	Givenchy parfums KENZO parfums
ISLA DE JAVA 33 . 28034 . MADRID (SPAIN)		PERFUMES LOEWE, S.A.
S+ 70, avenue des Champs-Elysées 75008 Paris-France	Sephora Switzerland SA 14, rue des Deux-Ponts 1205 Genève Suisse	Sephora Collection

LVMH RECHERCHE - ADRESSE POSTALE : 185 AVENUE DE VERDUN - CS 40001 - 45804 S^T JEAN DE BRAYE CEDEX. FRANCE

TELEPHONE : + 33 (0)2 38 60 30 30 - TELECOPIE : + 33 (0)2 38 60 36 68

GROUPÉMENT D'INTERET ECONOMIQUE REGI PAR LES ARTICLES L. 251-I A L. 251-23 DU CODE DE COMMERCE - RCS ORLEANS 322 670 928 - SIRET 322 670 928 00041 -

T.V.A. FR 35 322 670 928 - CODE APE : 7211Z



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Madame Frigo
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Brandgässli 6, 6004 Luzern
Kontaktperson : Marilen Zosso
Telefon : 041 521 32 20
E-Mail : marilen.zosso@madamefrigo.ch
Datum : 19.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
	Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Diese Regelung sollte allgemein auf die Umverteilung von Lebensmittel bezogen werden, gestützt auf HyV 4a. Kapitel: Umverteilung von Lebensmitteln. Verschiedene bereits gut etablierte Organisationen wie z.B. Foodsharing, Restessbar oder Madame Frigo leisten einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Food Waste. Die Umverteilung von Lebensmitteln soll auch in Hinsicht auf die Vermeidung von Food Waste möglich sein und sich nicht nur auf Abgabe an nachweislich armutsbetroffene Menschen beschränken. Die Vermeidung von Food Waste ist ein wichtiger Aspekt, um das Ziel der Abfallvermeidung gemäss USG (Art. 30 Abs. 1) zu erreichen.	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben, oder Organisationen, die Lebensmittel nachweislich zwecks Vermeidung von Food Waste unentgeltlich umverteilen und für welche die Information nach Absatz 1 ...
Art. 29 Abs. 2d	Die Angabe der Herkunftsbezeichnung bei offenem Brot wäre bei Spendenorganisationen mit einem unverhältnismässigen Mehraufwand verbunden. Da die Produkte gratis umverteilt/abgegeben werden, besteht keine Gefahr, dass die Konsument*innen für ausländische Produkte einen überhöhten Schweizer Preis bezahlen. Deshalb dürfen Spendenorganisationen nicht dazu verpflichtet werden, die Herkunftsbezeichnung bei offenem Brot bzw. allgemein bei offenen und unverpackten Lebensmitteln (wie z.B. Früchte und Gemüse) angeben zu müssen. Werden die Organisationen zur Herkunftsangabe verpflichtet, führt dies zu unnötigem Food Waste, was dem Ziel der Abfallvermeidung im USG widersprechen würde.	Absatz 2d streichen oder eine Ausnahme für Lebensmittelumverteilung machen

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
27a 2a	Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt eine Qualitätsgarantie und keine Haltbarkeitsdauer an. In Bezug auf die Haltbarkeit der Lebensmittel mit einem MhD ist nur eine ungenaue Prognose machbar, weshalb die Umsetzung dieser Forderung in der Praxis je nach Prognose der Haltbarkeit zu unnötigem Food Waste führen würde. Um nicht dem Ziel der Abfallvermeidung gemäss USG (Art 30 Abs. 1 USG, SR 814.01) zu widersprechen, empfehlen wir eine Streichung der Anforderung für Produkte mit einem MhD. Da Konsument*innen mit ihren Sinnen selbst prüfen können, ob ein Produkt mit einem MhD zum Zeitpunkt des Konsums noch gut ist (wie im «Leitfaden zur Abgabe von Lebensmitteln» im Auftrag des BLV empfohlen wird, S. 4 Abschnitt 3), ist eine Streichung unproblematisch.	das Verbrauchsdatum, wobei gewährleistet sein muss, dass die verbleibende Haltbarkeitsdauer ausreicht, um eine sichere Umverteilung und Verwendung durch den Endverbraucher zu ermöglichen;
27a 2b	Ein Lebensmittel soll aufgrund einer versehrten Verpackung nur dann entsorgt werden müssen, wenn das Lebensmittel dadurch unsicher wird. Ansonsten widerspricht die Umsetzung dieses Artikels dem Ziel der Abfallvermeidung gemäss USG. Oft kann eine einfache Massnahme wie z.B. das Verkleben der versehrten Stelle der Verpackung ihre Schutzfunktion zurückgeben. Auch solche Lebensmittel mit leicht versehrten oder reparierten Verpackungen sollen gespendet werden können.	im Falle einer beschädigten Verpackung, ob diese ihre Funktion weiterhin erfüllt, das Lebensmittel vor äusseren Einflüssen zu schützen, die die Lebensmittelsicherheit gefährden
27a 4e	Die organoleptischen Eigenschaften eines verpackten Produktes zu prüfen und gleichzeitig die Verpackung gemäss Art 27a 2b unversehrt zu halten, ist nicht möglich. Da die Konsument*innen gemäss oben erwähntem Leitfaden bei Lebensmitteln mit einem MhD oder bei undatierten Lebensmitteln mit den eigenen Sinnen prüfen können, ob das Lebensmittel zum Zeitpunkt des Konsums noch geniessbar ist, stellt das Weglassen der organoleptischen Prüfung in diesem Fall kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit dar. Wir empfehlen, anstelle der organoleptischen eine rein visuelle Prüfung durchzuführen.	die visuelle Prüfung, ob das Produkt noch sicher konsumiert werden kann

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

MAVALA S.A.
2, rue Antoine-Jolivet
CH-1227 Carouge (Genève)
Tel: +41 22 827 01 01
Fax: +41 22 827 01 50
mavala@mavala.com

Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires (OSAV)
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
lmr@blv.admin.ch

Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)

(Partie de la consultation Stretto 4 : modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels)

15/12/2022

Mesdames et Messieurs

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

Notre société MAVALA S.A., fabricant de produits cosmétiques, commercialise ses produits dans de nombreux pays, dont la Suisse et l'Union Européenne.

Le principe du Cassis de Dijon a fait ses preuves pour l'économie suisse. Il empêche les entraves au commerce et contribue à lutter contre l'îlot de cherté suisse. Avec la modification proposée de l'OPPEtr, le principe du Cassis de Dijon est supprimé dans le domaine des cosmétiques. D'autres valeurs limites doivent être appliquées en Suisse pour certaines substances. Nous refusons catégoriquement ce cavalier seul par rapport aux prescriptions de l'UE. Elle va à l'encontre des principes éprouvés du commerce extérieur suisse.

Permettez-nous en outre de faire une remarque sur la procédure. Le projet de modification de l'OIPAA est caché dans une consultation sur la modification du droit des denrées alimentaires. Cela va à l'encontre d'une communication transparente et loyale des autorités. Le projet doit également être rejeté en raison de la procédure douteuse.

Nous vous remercions de bien vouloir tenir compte de notre position.

Meilleures salutations



Lauriane Thivillier
Responsable Affaires Réglementaires



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Migros-Genossenschafts-Bund
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : MGB
Adresse, Ort : Limmatstrasse 152, 8005 Zürich
Kontaktperson : Gabi Buchwalder, Projektleiterin Direktion Wirtschaftspolitik
Telefon : 058 570 18 08
E-Mail : gabi.buchwalder@mgb.ch
Datum : 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	7
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	11
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	15
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	17
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	18
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	20
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	21
13	EDI: Getränkeverordnung	22
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	23
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	24
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	25
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	26
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	27
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	28
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	29
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	30
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	32
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	33

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Die Migros bedankt sich für die Gelegenheit, zu den vorliegenden Verordnungsanpassungen Stellung nehmen zu können. Die Migros versorgt tagtäglich die Schweizer Bevölkerung mit Lebensmittel und produziert zahlreiche Lebensmittel hier in der Schweiz in ihren eigenen Produktionsbetrieben. Insgesamt erachtet die Migros die Vorlage als zielführend und ausgewogen bezüglich des Konsumierenden- und Gesundheitsschutzes sowie der Wirtschaftsfreiheit, insbesondere bezüglich des Handels mit der EU. Die Migros begrüsst insbesondere den Abbau diverser Handelshemmnisse. Ebenfalls erachten wir die vorgeschlagene neu vereinfachte Möglichkeit der Umverteilung von Lebensmitteln als zielführend und begrüssen die verpflichtende Einführung der Big 7 Deklaration, allerdings mit Ausnahme bei Lebensmitteln, bei denen die Deklaration mittels Spontandruck erfolgt. Bei solchen Produkten sollte weiterhin eine Big5 Deklaration möglich sein.

Wir bedauern, dass bei den einzelnen Anpassungen nicht jeweils klar vermerkt ist, ob diese auf eine EU-Harmonisierung Bezug nimmt (inkl. Bezug zur EU-Bestimmung) oder eben nicht. Die EU-Harmonisierung stand bei dieser Vorlage klar im Fokus ist aber nicht überall gegeben und davon abweichende Anpassungen hätten aus unserer Sicht klar vermerkt werden sollen.

Inhaltlich fordert die Migros geringfügige Anpassungen einzelner Bestimmungen und bedankt sich im Voraus für die Berücksichtigung ihrer Anliegen im weiteren Verlauf der Beratung des Stretto IV-Pakets.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 32	Aus Sicht der Migros ist die Bestimmung so zu einschränkend und könnte beispielsweise dazu führen, dass interne Umverteilungen an betriebseigene Restaurants nicht mehr möglich sind. Zudem ist aus unserer Sicht der Begriff "nicht verkauften" zielführenden, da die Lebensmittelsicherheit in jedem Fall garantiert sein sollte.	die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von nichtverkauften Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 15 Abs. 1	Ermöglichen von Innovation und Marktversuchen – Genehmigung auf kantonaler Ebene sollte möglich sein.	Art. 15 Abs 1 Neu lit. k: nicht unter die Novel Food Verordnung fallen Produkte, die für eine beschränkte Zeit an einen ausgewählten Personenkreis im Rahmen eines Markttests in Verkehr gebracht werden. Das EDI legt die Bedingungen für Markttests fest.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Zusammen mit der Anpassung Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zu betrachten: Keine Anpassung LGV Art. 39 Abs. 2 Bst. d und LIV Art. 15 Abs. 3 ^{bis} Die Migros ist erstaunt über die weitgehende Umsetzung dieses Artikels, zumal sie nicht umsetzt was anlässlich des runden Tisches vom 24. August 2021 besprochen wurde. Dort wurde eine Umsetzung der Motion im Zuge einer Änderung im Offenverkauf besprochen. Die vorgeschlagene Änderung geht zu weit, indem sie auch vorverpackte Lebensmittel umfasst. Darüber hinaus stellt sich die Frage, wie mit zusammengesetzten Lebensmitteln mit Brot als Zutat umgegangen werden muss (Beispiel: Gaststätten, welche fertig zubereitete Sandwiches zukaufen und abgeben). Diese Änderung schafft ein Handelshemmnis mit der EU.	Anpassung von Art. 5 LIV (Offenverkauf): Abs. 1 Bst. g (NEU): Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken, ist in jedem Fall schriftlich anzugeben. Auf eine schriftliche Produktionslandangabe kann verzichtet werden, wenn das Lebensmittel in der Schweiz hergestellt wurde oder wenn eine Auslobung nach Art. 48b des Markenschutzgesetz gemacht wird.
Art. 49a	Das Ziel dieses neuen Artikels ist aus Sicht der Migros klar und unbestritten.	Streichen, solange die EU auf eine Regelung verzichtet.

	<p>Allerdings wird weder in der Verordnung noch in den Erläuterungen ein Verweis auf eine EU-Regelung gemacht, die mit dieser Ergänzung umgesetzt werden soll.</p> <p>Die Umsetzung dieses Artikels wird sich bei fehlender gesetzlicher Grundlage in der EU sehr schwierig gestalten, da die Lieferketten international sind und dementsprechend neue Handelshemmnisse geschaffen werden.</p>	
Art. 95 b	<p>Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S "Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren" zu kurz. Diese bedarf auch bei wenigen betroffenen Artikeln eine grundsätzliche Systemumstellung, um die relevanten Daten zeitgerecht zu kennen und ausweisen zu können.</p>	4-3 Jahre Übergangsfrist
Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV	<p>Die geplante Änderung der VIPaV ist intransparent und hätte nicht in einer Revision des Lebensmittelrechts mit aufgenommen und dementsprechend aus unserer Sicht "versteckt" werden dürfen. Die Revisionsvorlage Stretto IV hat offiziell das Ziel der Harmonisierung des Schweizer Lebensmittelrechts mit dem EU-Recht, was wir grundsätzlich weiterhin sehr begrüßen. Mit dieser Anpassung wird für Kosmetika aus für uns nicht nachvollziehbaren Gründen das Gegenteil umgesetzt: Vorgesehen ist eine undifferenzierte und unverhältnismässige Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für viele Kosmetikprodukte, die Furocumarine enthalten.</p> <p>Die Schweiz hat heute die weltweit strengste Limitierung des Gehaltes von Furocumarinen in kosmetischen Produkten (siehe Art. 6 Abs. 1 VKos). Folgende Kosmetika, die auf der Haut verbleiben und der Sonne ausgesetzt werden können, fallen unter die genannte Limitierung auf 1mg/kg:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner - Crèmes, Emulsionen, Lotionen, Gels - Öle, ätherische Öle - Lippenpflegemittel - Lippenstifte - After-Shaves <p>In der EU und in 30 weiteren Ländern weltweit gilt die Limitierung von Furocumarinen auf 1 mg/kg nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner, oder es gibt gar keine Limitierung. Dank des Cassis de Dijon Prinzips war die EU-Regelung (Beschränkung nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner) bisher in der Schweiz anwendbar. Europäische Produkte waren weiterhin</p>	Streichen

	marktfähig. Das wird bei Annahme dieser Vorlage nicht mehr möglich sein. Der Handel wird durch einen Alleingang eingeschränkt.	
--	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Möglichkeit der Beauftragung von Kontrollorganisationen zum Zweck der Überprüfung der Einhaltung aller in Pflichtenheften vorgegebenen Anforderung von Produkten mit geschützten Bezeichnungen wird begrüsst. Die jeweilige Branchen- oder Produzentenorganisation ist verpflichtet entsprechende Aufträge an mögliche Zertifizierungsorganisationen zu erteilen, um damit den Schutz ihrer geschützten Bezeichnung zu gewährleisten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 5	Bei Ochratoxin A bei Feigen wird auf eine falsche Verordnung verwiesen: 1882/2006 anstelle 401/2006. In der VO 1882/2006 geht es um den Nitratgehalt und nicht Mykotoxine.	Ändern des Verweises auf: Gemäss Anhang Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
26a	<p><i>Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden.</i></p> <p><i>Von den Untersuchungen ausgenommen sind gelegentliche Schlachtungen.</i></p> <p>Es handelt sich um einen neuen ergänzten Artikel in der VSFK. I.d.R. soll die Tier- und Fleischuntersuchung dazu dienen, dass ausschliesslich Fleisch von gesunden Tieren als Lebensmittel, das genusstauglich ist, in Verkehr gebracht wird. Dies wird anhand der Tier- und Fleischuntersuchung bestätigt.</p> <p>Sofern nach Artikel 26a die Ausnahme besteht, dass gelegentliche Schlachtungen von der Tier- und Fleischuntersuchung ausgenommen werden, besteht die Möglichkeit, dass nicht genusstaugliches Fleisch in die Nahrungskette gelangt. Von einer Ausnahme sollte generell abgesehen werden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.</p> <p>Da es sich bei einer Gelegentliche Schlachtung (gemäss Art. 3 Bst. p) um eine Schlachtung in einem Herkunftsbetrieb von höchstens je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche oder höchstens 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr handelt, begrüßen wir es dennoch, dass auch diese zur Schlachtung vorgesehen Tiere auf deren Gesundheit durch eine fachkundige Person stichprobenartig untersucht werden. Des Weiteren sollte die fachkundige Person ebenfalls kontrollieren, dass die Schlachtierkörper als Lebensmittel genusstauglich sind. Als Bestätigung sind die Kontrollen durch die fachkundige Person zu dokumentieren.</p>	<p><i>Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden.</i></p> <p><i>Untersuchungen für gelegentliche Schlachtungen erfolgen stichprobenartig.</i></p>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 5, Abs. 1 Bst g (NEU)		<i>Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken, ist in jedem Fall schriftlich anzugeben. Auf eine schriftliche Produktionslandangabe kann verzichtet werden, wenn das Lebensmittel in der Schweiz hergestellt wurde oder wenn eine Auslobung nach Art. 48b des Markenschutzgesetz gemacht wird.</i>
Art. 11 Abs. 7 ^{bis} Bst. a	<p>Die Anpassung, welche es ermöglicht erneut Gruppenbezeichnungen für gewisse Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Deklaration liegt wird begrüsst.</p> <p>Gemäss dem Informationsschreiben 161/2010 gab es die Möglichkeit Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren:</p> <p><i>Der Gruppe "glutenhaltiges Getreide" gemeinsam ist das Gluten. Gluten bezeichnet eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) nicht vertragen und deshalb von ihnen gemieden werden sollten. Da Gluten das wesentliche Merkmal dieser Gruppenbezeichnung ist, darf die differenzierte Deklaration beim Allergiehinweis durch die Gruppenbezeichnung ersetzt werden, wie z.B. "kann glutenhaltiges Getreide enthalten" bzw. "kann Gluten enthalten", unabhängig davon, ob es sich um einen Hinweis nach Art. 8 Abs., 3 LKV oder Art. 8 Abs. 5 LKV handelt.</i></p> <p>Die Gruppenbezeichnung "Gluten" soll aus unserer Sicht auch bei der gesetzlich notwendigen Spurendeclaration weiterhin analog den Vorgaben des archivierten Informationsschreibens Nr. 161 erlaubt sein, da sich die eigentliche Rechtslage nicht geändert hat: Art. 11 Abs. 5 und 7 und Anhang 6 der neuen Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) entsprechen Art. 8 Abs. 3 und 5 und Anhang 1 der</p>	<p>Art. 11 Abs. 5^{bis}</p> <p>Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie «Gluten» oder «Glutenhaltiges Getreide» <i>sowie die Gruppenbezeichnungen "Schalenfrüchte", "Hartschalenobst" und "Nüsse"</i> angegeben werden.</p> <p>Art. 11 Abs. 7^{bis} Bst A ergänzen</p> <p>Hinweise nach Absatz 7 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung angegeben werden:</p> <p>a. für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie «Gluten» oder «Glutenhaltiges Getreide»;</p> <p>b. für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 8: mit der Gruppenbezeichnung wie «Nüsse», «Hartschalenobst» oder «Schalenfrüchte»</p>

	<p>alten Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV, SR 817.022.21), auf die sich das Informationsschreiben Nr. 161/2010 bezieht.</p> <p>Die Gruppenbezeichnung für Hartschalenobst / Nüsse soll zudem auch oberhalb des Schwellenwerts verwendet werden.</p>	
Art. 16 Abs. 2 ^{bis}	Die Angabe eines geographischen Raums ist ein begrüßenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts in Zusammenhang mit der Herkunftsangabe von Zutaten. Weitere Möglichkeiten (Deklaration eines übergeordneten geografischen Raums bei der verpflichtenden Herkunftsangabe, negative Auslobung "Herkunft nicht X"), um vollständige Harmonisierung mit der EU zu schaffen, wären erwünscht.	Art. 16 Abs. 2 ^{bis} <i>2^{bis} Stammt eine nach Absatz 1 zu deklarierende Zutat aus unterschiedlichen Ländern, kann bei der Angabe der Herkunft ein übergeordneter geografischer Raum wie "EU" oder "Südamerika" angegeben werden.</i>
Art. 22, Abs. 2 (NEU)	Die Migros stimmt der generellen Einführung von Big 7 zu und begrüsst diese im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen. Allerdings ist aus unserer Sicht eine Ausnahme aus Platzgründen bei Spontandruck notwendig. In diesen Fällen sollte die Angabe von Big 5 als Ausnahme weiterhin möglich sein.	<i>Bei Lebensmitteln, bei denen die Deklaration am Ort der Abgabe mittels Spontandruck-Etikette erfolgt, sind mindestens folgende Angaben zu machen: Energiewert, Fettgehalt, Kohlenhydrate, Eiweiss, Salz</i>
Art. 25, Abs. 1, Bst c	Die Migros beantragt, dass im Zuge der verpflichtenden Einführung von Big 7 eine Soll-Bestimmung in Bezug auf die tabellarische Darstellung der Nährwertdeklaration aufgenommen wird. Dieser Antrag entspricht auch der gesetzlichen Regelung in der EU. Damit kann aus unserer Sicht dem Platzmangel bei gewissen vorverpackten Lebensmitteln auf Grund der Sicherstellung der Mehrsprachigkeit Rechnung getragen werden. Die zweisprachige Deklarationsangabe ist aus unserer Sicht mit Blick auf die Inklusion und der mehrsprachigen Tradition der Schweiz höher zu gewichten als die konsequente tabellarische Darstellung.	1 Die Angaben der Nährwertdeklaration müssen: a. im selben Sichtfeld erfolgen; b. als Ganzes in einem übersichtlichen Format und in der in Anhang 11 vorgegebenen Reihenfolge aufgeführt werden; <i>Abs 2. (alt Abs. 1, Bst. c)</i> <i>Die Nährwertangaben sollten in Tabellenform dargestellt werden, wobei die Zahlen untereinander stehen müssen; bei Platzmangel können sie hintereinander stehen.</i>
Art. 45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist für die Umsetzung der Anpassungen insbesondere im Bereich Spurenallergenkenzeichnung und Nährwerte sowie mit Blick auf die Umsetzung von Big 7 zu kurz gewählt und muss verlängert werden. Insbesondere sind die Verpackungszyklen zu beachten, die bei lang haltbaren Produkten weniger kurz ausfallen. Eine Vernichtung von Lebensmitteln auf Grund von Verordnungsanpassungen muss aus unserer Sicht zwingend verhindert werden.	2 4 Jahre Übergangsfrist

Anhang 2 Teil B, 6.1.; Abs. 2 Bst. E (NEU)	Diese Anpassung steht in Zusammenhang mit den Bestimmungen in der LGV bzgl. Weitergabe von nicht verkauften Lebensmitteln	<i>e. bei Fleisch- und Fischprodukten die zur Umverteilung wieder eingefroren werden, gilt die Pflicht von LIV 6.1 nicht.</i>
--	--	---

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 51 Abs. 1 lit c</p>	<p>Gewürze und Gewürzzubereitungen sind in der VLpH (SR 817.022.17) Art. 94 und 96 geregelt. In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter, daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen. Zudem fehlen die Speisepilze. Diese zählen nicht zu den Gewürzen oder Küchenkräuter und sind separat in Art. 30 VLpH definiert. Trüffelkäse ist weit verbreitet auf dem Markt und sollten den mit Gewürzen zubereiteten Käse wie Pfefferkäse gleichgestellt werden. Daher sind die Speisepilze aufzunehmen. Gewürzzubereitungen sind gemäss Art. 96 Abs. 1 VLpH definiert und sind sowohl Mischungen von Gewürzen oder Küchenkräuter. Daher müssen Kräuterzubereitungen (bzw. gemäss nebenstehendem Antrag Küchenkräuter) nicht mehr separat erwähnt werden. Analog zu den Gewürzzubereitungen sollten bei den Speisepilzen auch Speisepilzzubereitungen zugelassen werden. Diese sind aber gesetzlich nicht geregelt. Das Analoge zu den Gewürzzubereitungen sind daher die in Art. 30 Abs. 2 definierten verarbeiteten Speisepilze. Basierend auf dieser Auslegung ergibt sich folgenden Antrag</p>	<p>Art. 51 Abs. 1 Bst. c Herstellung und Behandlung von Käse</p> <p>Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:</p> <p>c Gewürze, Gewürzzubereitungen, Küchenkräuter, Speisepilze, verarbeitet Speisepilze sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.</p>
<p>Art. 52 Abs. 2 Bst. a – d</p>	<p><i>Gewünscht werden überlappende Festigkeitsstufen:</i> Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die</p>	<p>Art. 52 Abs. 2</p> <p>a. extra-hart bis 500 g/kg;</p> <p>b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg;</p> <p>c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650 g/kg;</p> <p>d. weich mehr als 650 630 g/kg</p>

	Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.	

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Tabelle B - Perchlorat	<p>Es ist unklar, weshalb Getreidebreikost zwei Mal in der Liste erscheint und was der Unterschied ist, v.a. in Bezug auf den Höchstgehalt (0.01 und 0.02). Insbesondere ist nicht ersichtlich, weshalb Getreidebreikost steht bei "Lebensmittel" und dann bei "Bemerkungen" ausgenommen Getreidebreikost steht.</p> <p>Kräuter- und Früchtetee könnte man zusammenfassen mit Tee (<i>Camellia sinensis</i>), da der Grenzwert für Perchlorat für alle Lebensmittel gleich ist.</p>	<p>Harmonisierung Höchstgehalt (Korrektur Bezeichnung und Höchstgehalt).</p> <p>Tee: Kräuter- und Früchtetee, <i>Camellia sinensis</i></p>
Anhang 2 Ziffer 11 / Anhang 8 Teil A Ziffer 2.1	<p>Vereinheitlichung der Texte wünschenswert: für beide Einträge den Begriff "Untergrenze" und nicht "Untergrenze (Lower Bound)" so wie er in Anhang 8 Ziffer 2.1 verwendet wird.</p>	<p>Für beide Einträge: [...] Untergrenze (Lower Bound) [...]</p>
Anhang 11 Teil A	<p>Acrylamid-Gehalt für Pommes frites wurde auf 200µg/kg reduziert. Dies entspricht einer Schweizer Besonderheit und ist nicht mit der EU Vorgabe harmonisiert.</p> <p>Die Migros schliesst sich hierzu der Haltung der fial an: Der Acrylamidgehalt kann von den Lebensmittelunternehmern insbesondere bis zur Abgabe an den Konsumentinnen und Konsumenten kontrolliert werden. Pommes frites werden vor allem tiefgekühlt und nicht genussfertig in den Verkehr gebracht. Mit diesem Richtwert wird den Unternehmern auch die Verantwortung für die Verarbeitung/Zubereitung durch die Abnehmenden/Konsumierenden übertragen.</p> <p>Die Ergebnisse der beiden als Quelle angegebenen Studien decken sich nicht mit den Erfahrungswerten der Lebensmittelindustrie unter Berücksichtigung aller Einflussfaktoren. Die Studien kommen zum Schluss, dass unter Idealbedingungen der tiefere Richtwert eingehalten werden kann. Dem ist folgendes entgegenzuhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die beschriebenen Massnahmen zur Reduzierung von Acrylamid (Sortenwahl, korrekte Lagerung, Blanchieren, Vortrocknen, kurze Frittierzeit, definierte Endzubereitung) werden in der Industrie standardmässig umgesetzt (gemäss Acrylamide Toolbox 2019 von Food-Drink Europe und CIAA Acrylamide Toolbox 2007). 	<p>Harmonisierung mit europäischem Richtwert.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Die Praxis zeigt, dass Resultate aus Küchenversuchen bsp. Blanchieren mit Heisswasser aus dem Wasserhahn (wie in der zitierten Studie) in einem industriellen Scale – up nicht reproduzierbar sind. In der Praxis wirksame Massnahmen sind in der Acrylamidtoolbox beschrieben und Stand der Technik. - In der Studie werden Produkte für die Fritteuse wie auch für den Backofen als gleich kritisch bewertet. Dieses Ergebnis ist insbesondere aufgrund der unterschiedlichen Einflussfaktoren nicht nachvollziehbar. Im Backofen sind die Unterschiede in der Bräunung sehr viel grösser. - Neuere breiter abgestützte Quellen aus 2015 zeigen, dass der vorgeschlagene Richtwert europaweit im Mittel nicht erreicht wird. (Scientific Opinion on acrylamide in food (wiley.com)). - Die Resultate der Studie zeigen, dass die Bemühungen der Schweizer Kartoffelverarbeiter die Anforderungen der EU bereits seit 10 Jahren übertreffen. Aktuellere Zahlen aus der Schweiz wurden nicht publiziert. - Die Verarbeiter können den entscheidenden Schritt in der Acrylamidbildung, nämlich die Endzubereitung nicht beeinflussen. Es ist unmöglich, eine Zubereitungsempfehlung zu geben, die Temperatur und Zeit für alle möglichen Geräte auf dem Markt (Fritteuse, Backofen) berücksichtigen kann, um den Richtwert zu garantieren. - Eine Falschanwendung oder Nicht-Beachtung der Zubereitungsempfehlungen darf nicht zu Lasten der Industrie gehen. 	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Generalanweisungen	Mit der Generalanweisung soll im ganzen Erlass der Ausdruck «Coffein» harmonisiert werden. Entsprechend wird der Ausdruck «Koffein» durch «Coffein» ersetzt. Dies ist insbesondere bei koffeinhaltigen Getränken irreführend, resp. kann zu Deklarationsproblemen insbesondere bei importierten Produkten führen.	Ergänzend zur Bezeichnung "Coffein" ist auch "Koffein" zulässig.

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 9 Ziffer 2.2.1	Die Beschränkungen zum Einsatz von verschiedenen Metallen und Stoffen in Bedarfsgegenständen aus Silikon, die unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen auch für die Herstellung von zulässigen Salzen verwendet werden können, werden aktualisiert. Dafür wird Tabelle 4 neu eingeführt. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245. Die (EU) 2020/1245 bezieht sich jedoch auf Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Sie gilt nicht für Silikone (c) Absatz 2 Art.2). Die Änderung (bzw. Tabelle 4) sind nicht in dieser Verordnung ersichtlich.	Präzisierung der gewünschten Änderung erforderlich.

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Die vorgeschlagene generelle Verdoppelung der Zeitdauer von 45 auf 90 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits erachten wir mit Blick auf die Produktequalität und die Genuss-tauglichkeit, aber auch die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit als zu heikel. Obwohl die Nicht-Durchlässigkeit des Darmes auch bei 90 Minuten gewährleistet und im Falle eines Durchbruches eine allfällige Kontamination vor allem lokaler, oberflächlicher Natur bleiben dürfte und somit nicht in die Muskeln hinein erfolgt, dürfte mit der Erhöhung auf 90 Minuten wegen der nicht mehr funktionierenden Stoffwechselprozesse eine Verlangsamung des Wärmeaustausches im Schlachtkörper und damit der Abkühlprozesse einher gehen. Damit können sich die Risiken einer höheren Keimbelastung wie auch von sensorischen Beeinträchtigungen (z.B. stickige Reife) erhöhen.	Antrag: Grundsätzliche Beibehaltung der maximalen Zeitdauer von 45 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits – dies bei gleichzeitiger Überprüfung von begründeten Ausnahmeregelungen für die Hof- /Weidetötung, für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität bzw. im Falle von unvorhergesehenen Betriebsunterbrüchen (Pannen)
Anh. 6 Ziff 1.1.11, 3.1.11,	Wir begrüßen es sehr, dass die Untersuchung des Uterus sowie die Dokumentation der Trächtigkeit in die Fleischuntersuchung aufgenommen wird. Allerdings sollte der Uterus bei Vergrößerung auch durchgetastet werden, um allfällige Feten zu palpieren. Dies wird den Befund sicherer machen. Die diesbezügliche Untersuchung kann durch die tierärztliche Fachperson, die so oder so vor Ort ist, sichergestellt werden.	"besichtigen <i>und bei Vergrößerung palpieren</i> , Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren"
Anh. 6 Ziff 5	Die Schafe und Ziegen sollten bezüglich Untersuchung allfälliger Trächtigkeiten den Rindern und Schweinen gleichgestellt sein.	Neu aufnehmen: <i>Uterus - besichtigen und bei Vergrößerung palpieren, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	
Anhang 4	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft. Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren

Referenz: Mittels der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2258 der Kommission vom 9. September 2022 (zur Änderung und Berichtigung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs)

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 25 Abs 4 Bst b	Die in den Erläuterungen genannten Bedingungen, die erfüllt sein müssen, schliessen den unverpackten Verkauf wieder aus. Das muss aus der Sicht der Migros angepasst werden.	Ergänzung des Textes aus den Erläuterungen im Gesetzesartikel: <i>... Die Lebensmittel müssen vor jeglicher Kontamination, vor Austrocknung, sowie vor Befall durch Mikroorganismen geschützt werden.</i>
Art. 27a 1	Da mit Lebensmittelbetrieb sowohl der spendende wie auch der übernehmende Betrieb gemeint ist, soll dieser Paragraph allgemeiner definiert werden, um die Verantwortung der umsetzenden Betriebe die unspezifischer und damit offener zu formulieren. Der Detailhandel besitzt bereits ein Selbstkontrollkonzept, welches in dem Fall einfach erweitert werden kann. Der übernehmende Betrieb braucht ein eigenes Konzept, das unabhängig vom abgebenden Betrieb aufgebaut sein sollte.	Ersatz von Routineprüfung durch: 27a Abs. 1 <i>Der Lebensmittelbetrieb führt ein Selbstkontrollkonzept welches die bestimmungsgemässe Verwendung und daraus abgeleiteten Massnahmen beinhaltet. Dadurch soll der Verzehr durch Menschen gesichert werden</i> 27a Abs. 2 <i>streichen</i>
Art. 31 Abs 4	Damit für weitere Artikel gemäss dem neuen Art. 27a Abs 2 der HyV eine Umverteilung am Ende der Haltbarkeitsfrist ermöglicht wird, ist dieser Artikel anzupassen.	Ergänzung Art.31 Abs 4: <i>...das Einfrieren zwecks Umverteilung gemäss Art. 27a ist zugelassen.</i>
		Kennzeichnung von Eiern zukünftig mit Lege- und Verbrauchsdatum. Streichung des Verkaufsdatums nach 21 Tagen und damit Angleichung an EU-Recht.

Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	3. Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**
Lebensmittel und Ernährung

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Mooshof
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Bannhaldenweg 38
Kontaktperson : Marion Sonderegger
Telefon : 077 424 26 71
E-Mail : **sonderegger.mari@gmail.com**
Datum : 17.1.23

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 37 02
lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	3
2	4
3	5
4	6
5	7
6	8
7	9
8	10
9	11
10	12
11	13
12	14
13	15
14	16
15	17
16	18
17	19
18	20
19	21
20	23
21	24
22	25
23	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Allgemeine Bemerkungen**Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung**

Die fleischiessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischiessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Marlen Koch-Mathis
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Obermettlen 1, 6037 Root
Kontaktperson : Marlen Koch-Mathis
Telefon : 041 451 02 00
E-Mail : koch.marlen@bluewin.ch
Datum : 20.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Der Verordnungsentwurf sieht vor, die Zeit vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von bisher 45 min auf 90 min zu verlängern (Art. 10 Abs. 3 lit. c).

Die aktuellen 45 min sind für die Umsetzung der Hof- und Weidetötung knapp und führen dazu, dass nur Betriebe die Hof- und Weidetötung durchführen können, welche in einer Fahrdistanz von unter 20 min zu einem Schlachtbetrieb liegen. Denn mit dem Abzug von 10 min zum Betäuben, Entbluten und Aufladen und 15 min zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben lediglich 20 min Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50 km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16 km. Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb, der ihre Tiere annimmt, und können daher die Hof- und Weidetötung nicht durchführen.

Es gibt keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe, die gegen eine Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min sprechen, um mehr Betrieben den Zugang zur Hof- und Weidetötung zu ermöglichen. Die EU hat eine Zeitlimite von 120 min für die Hof- und Weidetötung vom Betäuben und Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden). Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 min keine hygienischen Probleme auftreten. Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU. In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachte ich die Erhöhung auf 90 min aber als ausreichend, aber als absolutes Minimum. Das würde den Radius auf 50 – 60 km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben, einen Schlachtbetrieb anzufahren. Denn das Ziel muss sein, dass jeder Betrieb, der seine Tiere schonend und ohne Lebendtransport auf dem eigenen Hof töten will, eine Chance hat, die Anforderungen zu erfüllen und eine Bewilligung für die Hof- und Weidetötung zu erhalten.

Der Hauptgrund, wieso die Hof- und Weidetötung durch die Erhöhung der Zeitlimite für mehr Betriebe zugänglich werden soll, ist das Tierwohl. Denn beim der Hof- und Weidetötung muss das Tier sein gewohntes Umfeld nicht verlassen und wird nicht lebend transportiert. Somit entfällt der Stress vom Separieren von der Herde, vom Verladen, Transportieren, Abladen und vom Warten und dem Prozess bis zum Bolzenschuss im Schlachthof. Wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL haben ergeben, dass der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport um den Faktor 10-20 mal höher ist als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof- oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Zudem ist für viele Bauern der Lebendtransport und die Schlachtung ihrer Tiere im Schlachtbetrieb eine Belastung. Die Hof- und Weidetötung ermöglicht ihnen, für ihre Tiere bis zum letzten Atemzug Verantwortung zu übernehmen, indem sie sie schonend auf dem Hof im gewohnten Umfeld töten.

Ein weiteres Argument für die Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min ist zum einen die Arbeitssicherheit und zum anderen die Arbeitsqualität. Es ist wichtig und sinnvoll bei so verantwortungsvollen Aufgaben wie dem Töten und Schlachten eines Tieres nicht unter unnötigem Zeitdruck arbeiten zu müssen. Immer mehr Bauernhöfe lassen die Felle und Leder ihrer Tiere gerben, um mehr vom Tier zu verwerten und die Wertschöpfung zu erhöhen. Da ist es wichtig, dass sich der Metzger Zeit lassen kann beim Häuten vor dem Ausweiden, um Schnittverletzungen in den Fellen zu vermeiden.

Zudem fördert die Erhöhung der Anzahl Bauernhöfe, die Hof- und Weidetötung machen, die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 min müssen wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof- und Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 min mindestens 90 min vom Betäuben und Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 min zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Naturpark Beverin
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : NPB
Adresse, Ort : Center da Capricorns, Veia Cantunala 51
Kontaktperson : Benedikt Joos
Telefon : 081 650 70 19
E-Mail : benedikt.joos@naturpark-beverin.ch
Datum : 11.01.2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress. Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein nicht zwingend nötiger Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. In stresssituationen werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die Europäische Union hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten. Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. soll, wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Nestlé Schweiz S.A.
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : NCH
Adresse, Ort : Case Postale 352, 1800 Vevey
Kontaktperson : Tanja Landrove
Telefon : 021 924 52 15 / 079 615 31 91
E-Mail : tanja.landrove@ch.nestle.com
Datum : 31.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	12
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	13
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	14
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	15
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	21
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	22
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	23
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	24
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	25
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	26
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	27
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	28

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
	Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen, dass mit den Regelungen für eine “Umverteilung von Lebensmitteln” die Voraussetzungen für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen wird.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2 Abs. 1 Ziff. 32	Der Begriff “unbedenklich” in der vorgeschlagenen Definition “Umverteilung von Lebensmitteln” ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte der gesetzlich verankerter Begriff “sicher” verwendet werden. Wir gehen damit und auch gemäss der Formulierung im neuen Art. 27a Abs. 1 HyV davon aus, dass Lebensmittel z.B. mit ungenügender Kennzeichnung oder falscher Deklaration, welche kein Sicherheitsproblem darstellen, ebenfalls umverteilt werden können. Dies sollte am besten in der Definition oder alternativ in den Erläuterungen präzisiert werden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
16 NEU lit. c	<p>Mit einer immer grösser werdenden Weltbevölkerung kommen den nächsten Jahren verschiedene Nachhaltigkeits- und Versorgungs-Herausforderungen auf uns zu. Um Lösungen dafür zu finden, müssen unter anderem neue Lebensmittelressourcen (z.B. Algen, Proteinalternativen, Cultured Food, Precision Fermentation, Beiprodukte der Lebensmittelherstellung, etc.) erschlossen werden können.</p> <p>Innovative Firmen und pragmatische Behörden machen die Schweiz zu einem idealen Standort für Neuentwicklungen im Bereich Lebensmittel. Der Innovations-Standort Schweiz soll gestärkt und gefördert werden, während das bestehende Sicherheits-Niveau weiterhin gewährleistet bleiben muss.</p> <p>Da neue Lebensmittelressourcen häufig novel food sind, und damit nur die vielversprechendsten Innovationen in den novel food Bewilligungsprozess geschickt werden, wäre es für die Firmen von Bedeutung, interne Entwicklungs-Degustationen für noch nicht bewilligte novel foods zu ermöglichen.</p>	<p>Neuartige Lebensmittel dürfen in Verkehr gebracht werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> das EDI sie in einer Verordnung als Lebensmittel bezeichnet hat, die in Verkehr gebracht werden dürfen; oder das BLV sie nach Artikel 17 bewilligt hat, oder c. (neu) sie für eine beschränkte Zeit an einen ausgewählten Personenkreis im Rahmen einer Entwicklungs-Degustation abgegeben werden. Das EDI legt die Bedingungen für solche Entwicklungs-Degustationen fest.
49a	Diese NEUE Pflicht betrifft Hersteller von Stoffen zur Herstellung von Druckfarben, von Druckfarben und von bedruckten Bedarfsgegenständen im Zwischenhandel. Aber Lebensmittelunternehmer, die z.B. Verpackungen mit	

	<p>Spontandruck bedrucken, welche nicht direkt an den Konsumenten abgegeben werden, sind auch betroffen. Die Vorschrift ist aus mehreren Gründen unklar und damit nicht umsetzbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durch wen und wie erfolgt die Information des Zwischenhandels? - Wer ist beim Import dafür verantwortlich? - Welche Verpackungen sind betroffen (direkte/indirekte Verpackungen?) - Information - Bedeutet das eine Ergänzung der Konformitätserklärung? - Was bedeutet das für die Selbstkontrolle? - Es gibt keine "gebräuchliche Nomenklatur" – was ist genau gemeint (CAS Nr.?)? 	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüssen die Harmonisierung mit der EU in Bezug auf Allergenspuren-Kennzeichnung (Gruppenbezeichnungen für glutenhaltiges Getreide / Gluten) wie auch in Bezug auf die Herkunft von Zutaten (Angabe eines geographischen Raums).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
11 Abs. 7 ^{bis}	Nach der EU-Praxis besteht die Möglichkeit, Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren. Wir begrüssen die ausdrückliche Einführung dieser Praxis in der Schweiz.	Art. 11 Abs. 7 ^{bis} , Bst. A ergänzen für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie «Glutenhaltiges Getreide» oder “Gluten” ;
16 Abs. 2 ^{bis}	Die Angabe eines geographischen Raums für die Herkunft von Zutaten in der Schweiz ist ein begrüssenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts mit der Herkunftsangabe von primären Zutaten nach der EU Verordnung 2018/775. Zur gänzlichen Ausräumung von Handelshemnissen wäre es wünschenswert, für die Angabe der Herkunft von Zutaten auch weitere gemäss der EU-Verordnung zulässigen Kennzeichnungsmöglichkeiten, wie “Herkunft nicht aus Produktionsland X”, “Herkunft Nicht EU”), zuzulassen.	
16 Abs 5 (neu)	Auch bei der Angabe der Herkunft von Zutaten sollte die Herkunftsland-Angabe mittels ISO-Code möglich sein, vgl. Art. 15 Abs. 7 LIV.	Ergänzen Art. 16 ... ⁵ Die Angabe des Herkunftslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2019 verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.
24 Abs. 2	Da die verkürzte Nährwertdeklaration gemäss Art. 22, Abs.2 abgeschafft wird, ist es wichtig zu präzisieren, wie vernachlässigbare Energiewerte und Nährstoffmengen deklariert werden. Das Aufschlüsseln der Fette und	Sind der Energiewert oder die Nährstoffmengen in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie «Enthält

	<p>Kohlenhydrate ist in diesem Rahmen überflüssig, da es sich so oder so um vernachlässigbare Mengen handelt.</p>	<p><i>geringfügige Menge von ...» ersetzt werden. Hierbei ist die Angabe ausschliesslich des Energiewerts und des Gehaltes an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz zulässig. Diese Angabe muss in unmittelbarer Nähe zu einer allfälligen Nährwertdeklaration stehen.</i></p>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 10	Mit der Verordnung EU 2022/2182 werden die Anforderungen an Lipid und Magnesium in Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung (EU 2017/1798) angepasst. Die Verordnung trat am 29. November 2022 in Kraft. Mit der Verordnung wird der Mindestbedarf an Linolsäuren aufgehoben, der Mindestgehalt an Alpha-Linolensäure gesenkt und der Höchstgehalt an Magnesium erhöht. Dies sollte auch in der Schweiz ergänzt werden.	Daten aus EU 2022/2182 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32022R2182&qid=1674302100280 übernehmen

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
38 Abs. 1	Ein Konflikt mit den festgelegten Tagesrationen in Anhang 7 VZVM sollte vermieden werden. Für Energydrinks sind dort 500 ml als Tageration angegeben, wobei in Fussnote 32 geregelt ist: <i>Abweichungen sind möglich, wenn der Hersteller diese ernährungsphysiologisch begründen kann.</i> Der neue Art. 38 Abs. 1 lit. a ermöglicht jetzt für Energydrinks eine Erleichterung zur Festlegung der Tagesration, die grundsätzlich begrüsst wird. Die Möglichkeit sollte klarer formuliert werden.	¹ <i>Der Coffeingehalt darf 160 mg/Tagesration nicht überschreiten, wobei unter Tagesration zu verstehen ist:</i> <i>a. Tagesration, die in der Kennzeichnung angegeben wird;</i> <i>a. b. falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM).</i> <i>b. In der Kennzeichnung ersichtliche, davon abweichende Tagesration.</i>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
20	<p>Im Zusammenhang mit recyceltem Kunststoff wird auf die alte VO (EU) Nr. 282/2008 verwiesen, diese wurde am 15. September 2022 durch die Verordnung 2022/1616 aufgehoben.</p> <p>Der Bezug in diesem Artikel sollte auf die VO 2022/1616 angepasst werden.</p>	<p>Neben den in Artikel 15 geforderten Angaben enthält die Konformitätserklärung folgende Angaben:</p> <p>a. für recycelten Kunststoff: eine Erklärung, dass:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Recyclingverfahren zugelassen wurde, sei es vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), mit Angabe der Bewilligungsnummer, oder von der Europäischen Kommission, mit Angabe der Nummer im Gemeinschaftsregister der zugelassenen Recyclingverfahren im Sinne von Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 282/2008 (EU 2022/1616), 2. das Kunststoff-Ausgangsmaterial, das Recyclingverfahren und der recycelte Kunststoff den Spezifikationen entsprechen, für die die Zulassung erteilt wurde, 3. ein Qualitätssicherungssystem gemäss dem 3. Abschnitt und den detaillierten Vorschriften in Anhang 5 eingerichtet wurde; <p>b. für Bedarfsgegenstände aus recyceltem Kunststoff: eine Erklärung, dass das Recyclingverfahren zugelassen wurde, sei es vom BLV, mit Angabe der Bewilligungsnummer, oder von der Europäischen Kommission, mit Angabe der Nummer im Gemeinschaftsregister der zugelassenen Recyclingverfahren im Sinne von Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 282/2008 (EU 2022/1616).</p>
35 lit c	<p>Die Tatsache, dass es keine Liste von B-Stoffen mehr gibt, ist ein Informationsverlust für den Endbenutzer und ein Systemwechsel. Bis dato war es eine Positivliste. Neu sind weitere Druckfarben möglich.</p> <p>Es stellen sich die folgenden Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muss der Druckfarbenlieferant die B-Stoffe in der Konformitätserklärung, die verpflichtend sein wird, auflisten? - Wird die Druckerei aufgefordert, die Informationen mit dem Nutzer zu teilen? 	

	<p>Es muss in den Vorschriften, entweder in der LGV oder in der Bedarfsgegenständeverordnung präzisiert werden, dass alle Stoffe, die in der Zusammensetzung der Druckfarben verwendet werden, in der Konformitätserklärung oder LoC (list of composition) aufgeführt sein müssen.</p> <p>Weitere Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darf unter der Annahme, dass es sich um unbeabsichtigt vorhandene Stoffe (NIAS) handelt, deren Risiko gemäss SR 817.023.21 Art. 11, Absatz 3 bewertet werden und so der DNEL nach ECHA oder das TTC-Konzept verwendet werden? - Nachweisgrenze vs LIMIT: "sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt sind, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg." Generell sollten die in einer Verordnung festgelegten Grenzwerte analytisch feststellbar sein. Wie wird dieser allgemeine Hinweis begründet? <p>Es muss eigentlich bewiesen werden, dass die Substanzen bei einer Migrationsanalyse wirklich aus der Druckfarbe kommen und nicht aus weiteren Schichten des Materials</p>	
	<p>Es stellt sich die Frage, wie die Strategie in Bezug auf recycelten Kunststoff aussehen wird. In der Überarbeitung steht, dass eine Zulassung durch das BLV oder die EU gemäss der Richtlinie 282/2008 erforderlich ist, aber die EU hat gerade die Richtlinie geändert, die jetzt 2022/1616 lautet und nicht mehr mit dem übereinstimmt, was das BLV beschreibt.</p>	
35a Abs. 2	<p>Auf allen Vermarktungsstufen, ausser dem Detailhandel, ist eine Konformitätserklärung beizufügen. Dies ist für alle Beteiligten in der Lieferkette eine Umstellung und benötigt Zeit. Daher sollte eine genügend lange Übergangsfrist gewährleistet werden, um die Daten erfassen zu können und in Form einer Konformitätserklärung weiterzugeben. Siehe auch Kommentar zu Art. 49 lit. a LGV.</p>	Übergangsfrist mindestens 4 Jahre
Anhang 9 2.2.5	<p>Die Analysemethode ist nicht immer für die Verwendungsbedingungen von Silikonen geeignet. Die vier Stunden bei 200°C können das Silikon zerstören.</p>	<p>Zeit und Temperatur können je nach Anwendungsbedingungen angepasst werden, wie dies auch bei Migrationsanalysen der Fall ist (Anhang 4, 2.3.1).</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Die Anhänge 3 und 4 werden neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht.
Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar.
Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen die Erweiterung der Liste der tolerierten Materialien von 8 auf 36 GVO Sorten (Anhang 2).
 Im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen, ist es wünschenswert, dass diese Liste so rasch wie möglich alle 80 heute in der EU bewilligten Sorten umfasst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	Die Liste sollte logischer sortiert werden.	Z.B. Alphanumerische Sortierung
Anhang 3	Aktuell existieren 2 Listen mit zugelassene GVO Erzeugnissen: Anhang 3 der VGVL, sowie die Liste auf der BLV Homepage unter dem Thema "Bewilligungen und Meldungen": Bewilligungen für GVO-Erzeugnisse . Bitte die beiden Listen zusammenfügen und nach Kategorien ordnen.	Ergänzung des Anhangs 3 mit der Liste Bewilligungen für GVO-Erzeugnisse und Ordnung nach Kategorien von Erzeugnissen (z.B. Nutzpflanzen, Enzyme, Vitamine, andere Erzeugnisse).

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Orator AG – Destillerie für edle Spirituosen & feine Anlässe
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Orator AG
Adresse, Ort : Dättlikonerstrasse 5, 8422 Pfungen
Kontaktperson : Dr. Christian Orator
Telefon : +41 52 301 05 68
E-Mail : christian@orator.ch
Datum : 28.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
----------	---

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
108 bis 156	<p>Gemäss Art. 118 Verordnung des EDI über Getränke, SR 817.022.12 müssen Spirituosen, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, mindestens einen Alkoholgehalt in 15 Volumenprozent aufweisen.</p> <p>«Alkoholfreie Spirituosen» kann es daher derzeit nicht geben.</p> <p>Zunehmend werden im Markt jedoch «alkoholfreie Spirituosen» (zb alkoholfreier Gin/Whisky/ Wodka/etc.) beworben, angeboten und verkauft. Grundsätzlich sind das Angebot und der Konsum von alkoholfreien Getränken und Drinks/Cocktails zu begrüssen. Die Sachbezeichnungen sollten jedoch eindeutig und leicht zu verstehen sein. Nicht alle Produkte sind durch Destillation und anschliessenden Alkoholentzug hergestellt und daher nicht mit alkoholfreiem Bier oder Wein vergleichbar. Für Konsumentinnen und Konsumenten können daher die diversen Bezeichnungen irreführend und verwirrend sein.</p> <p>In der Verordnung fehlt eine dementsprechende Regelung.</p> <p>Analog der Regelung für Bier und Wein wäre eine Klarstellung gewünscht. Z.B. könnte die Sachbezeichnung «alkoholfreie Spirituose» nur für jene Produkte explizit erlaubt sein, die durch Destillation und Alkoholentzug oder alkoholvermeidende Gärungsführung (analog Wein) erzeugt werden.</p> <p>Produkte anderer Machart sollten ausdrücklich nicht so genannt werden dürfen. In Analogie zu Art. 155 könnten sie als Sachbezeichnung «alkoholfreie Getränke» tragen.</p> <p>Die in der Verordnung in den Art. 122 bis 155 geregelten spezifischen Spirituosenkategorien und ihre Sachbezeichnungen sollten nicht im Zusammenhang mit «alkoholfrei» verwendet werden dürfen, da die Bestimmungen der spezifischen Spirituosenkategorien ja gerade und «ausschliesslich» die alkoholhaltige Machart beschreiben und eingrenzen.</p>	<p>Art. 156 könnte wie folgt ergänzt werden:</p> <p>Alkoholfreie Spirituosen sind Spirituosen, die gemäss Art. 108 hergestellt wurden, denen der Alkohol auf physikalischem Weg entzogen worden ist oder deren Gärung so gelenkt wurde, dass kein Alkohol entsteht.</p> <p>Die Sachbezeichnung lautet «Alkoholfreie Spirituose».</p> <p>Andere alkoholhaltigen Spirituosen ähnelnde alkoholfreie Getränke, die nicht den Anforderungen einer spezifischen Kategorie (Art. 122 - 155) entsprechen, müssen als «alkoholfreies Getränk» bezeichnet werden und dürfen nicht die Sachbezeichnung der spezifischen Spirituosenkategorien tragen.</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Pachtgemeinschaft Bio Lindenhof
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Ruedistr.2, 8427 Freienstein
Kontaktperson : Michael Locher
Telefon : 079 342 78 27
E-Mail : info@bio-lindenhof.ch
Datum : 24.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31.Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Pierre Fabre
Dermo-Cosmétique

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
lmr@blv.admin.ch

Allschwil, den 10. Januar 2022

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Laboratoires Pierre Fabre ist ein multinationales Pharma- und Dermo-Kosmetik-Unternehmen mit Hauptsitz in Frankreich. Im Unternehmen werden dermo-kosmetische Produkte entwickelt, die zum Wohlbefinden der Menschen beitragen. **Pierre Fabre (Suisse) SA** bietet Schweizer Konsumenten*innen innovative, in Frankreich hergestellten Produkten seit 50 Jahren an.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage zur Änderung der VIPaV ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Pierre Fabre (Suisse) SA
Sergio Laverde

General Direktor

Pierre Fabre (Suisse) SA

Zürich, 11. Januar 2023

BLV / E

16. Jan. 2023

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV

Schwarzenburgstrasse 155

3003 Bern

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Eingang Papier am:

16. JAN. 2023

BLV
Elektronisch erfasst!

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

PM Care Systems AG ist ein Schweizer KMU und seit 28 Jahren im B2B Bereich mit Coiffeuren und Online Shops im Professional Hair Care tätig. Wir beziehen unsere Produkte ausschliesslich aus dem Ausland und vertreiben diese in der Schweiz.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage zur Änderung der VIPaV ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Doris Merz Nardone

CEO & Owner



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Pro Natura
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Postfach, 4018 Basel
Kontaktperson : Marcel Liner
Telefon : 061 317 92 40
E-Mail : marcel.liner@pronatura.ch
Datum : 16. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 120 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Kein Lebendtiertransport ist ein wichtiges Tierschutzanliegen. Es hilft aber auch aus Naturschutzsicht denjenigen Betrieben, welche aus topografischen Gründen extensive Wiesen und Weiden bewirtschaften und keinen Schlachthof um die Ecke haben. Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Die EU hat eine Zeitlimite von 120 Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden). Pro Natura fordert für die Schweiz dieselben Bedingungen.	120 Minuten

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

24. Januar 2023

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
lmr@blv.admin.ch

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (ViPaV); (Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Sehr geehrte Damen und Herren

Als die engagierte Stimme der Marken vertritt Promarca die Interessen von mehr als hundert Markenunternehmen, die im Konsumgüterbereich tätig sind, in der Schweiz ihre Markenprodukte herstellen, importieren und verkaufen und einen Umsatz von mehr als zwölf Milliarden Schweizer Franken generieren. Der Verband fördert das Verständnis für den Wert von Marken und setzt sich für ein faires Marktumfeld ein.

Seit 2010 können aufgrund des Cassis-de-Dijon-Prinzips Produkte ohne technische Hürden importiert werden, wenn diese den Vorschriften des jeweiligen EU-Landes entsprechen. Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bis heute bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse, erleichtert den Warenverkehr und leistet einen Beitrag gegen unnötige Kosten.

Das BLV hat unter dem Titel „Harmonisierung mit dem EU-Recht“ die Gesetzesvorlage (Stretto IV) in die Vernehmlassung geschickt. Am Ende der Revisionsvorschläge zur Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) wird eine Änderung der Verordnung vom 19. Mai 2010 über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (ViPaV) beantragt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten.

Aus unserer Sicht ist eine solche Ausnahme vom Cassis-de-Dijon-Prinzip unnötig und würde nur neue Handelshemmnisse schaffen, welche den Handel mit kosmetischen Produkten einschränkt. Die EU-Gesetzgebung für Chemikalien und Kosmetika gilt weltweit als Vorreiter und gewährt sehr hohe Sicherheitsstandards. Die gesamte EU-Gesetzgebung in diesen Bereichen wurde in ständiger Praxis vom Bundesrat übernommen, mit dem Ziel, technische Handelshemmnisse zu vermeiden und die „hohen Sicherheitsstandards der EU“ auch in der Schweiz anzuwenden. Wir können darum nicht nachvollziehen, warum nun die Schweiz einen

Schweizerischer Markenartikelverband
Union suisse de l'article de marque

Bahnhofplatz 1, 3011 Bern
Telefon +41 (0)31 310 54 54, Telefax +41 (0)31 310 54 50
info@promarca.ch, www.promarca.ch

Alleingang gegenüber den Vorschriften der EU anstreben sollte und lehnen diesen entschieden ab.

Zu allerletzt noch eine Zusatzinformation zum Thema Fucomarine: Die Duftstoff-Industrie arbeitet intensiv an einer Neufassung der bereits seit langem bestehenden Selbstregulierung für Furocumarine, welche die allenfalls noch vorhandenen Bedenken entkräften wird. Diese Arbeiten der International Fragrance Association IFRA sind weit fortgeschritten und sollten in Form eines aktualisierten IFRA-Standards in Kraft treten. Diese Standards sind weltweit verbindlich. Ein Grund mehr, um eine unnötige Ausnahme vom Cassis-de-Dijon-Prinzip zu vermeiden.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

PROMARCA



Anastasia Li-Treyer
Geschäftsführerin



**Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht
Vernehmlassung bis 31. Januar 2023**

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Proviande
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Brunnhofweg 37
Kontaktperson : Regula Kennel
Telefon : 031 309 41 21
E-Mail : regula.kennel@proviande.ch :
Datum 17.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	3
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	4
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	4
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	4
6	BR: Milchprüfungsverordnung	5
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	5
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	6
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	6
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	6
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	7
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	7
13	EDI: Getränkeverordnung	7
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	7
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	8
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	8
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	8
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	8
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	9
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	10
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	10
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	10
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	11

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Proviande bedankt sich für die Möglichkeit zur Stellungnahme. Da die Fleischbranche nur in Teilbereichen von den vorgeschlagenen Änderungen betroffen ist, äussern wir uns auch nur zu denjenigen Punkte, die uns direkt betreffen. Die Beurteilung der übrigen Anpassungsvorschläge überlassen wir den jeweils betroffenen und für die jeweiligen Fragestellungen kompetenteren Kreisen.
Grundsätzlich begrüssen wir die Anpassungen und Korrekturen, unsere Überlegungen und Änderungsanträge haben wir bei den entsprechenden Verordnungen eingetragen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüssen die allgemeinen Anpassungen und Korrekturen
Wir erachten Verweise auf gesetzgeberische Texte ausserhalb der Schweizer Gesetzgebung wie das EU-Recht bzw. den Codex alimentarius als äusserst unglücklich. Hier fordern wir klar, dass die für die Schweiz relevanten Vorgaben in den hiesigen gesetzlichen Grundlagen explizit konkretisiert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Die Möglichkeit zur Umverteilung begrüssen wir sehr. Der Begriff "unbedenklich" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle		
Allgemeine Bemerkungen		
<p>Die Gebühren für Schlachtier- und Fleischuntersuchungen sind ein überaus grosser Kostenfaktor. Daher sollten die Ansätze regelmässig kritisch geprüft werden und mögliche Gebührensenkungen zwingend vollzogen werden.</p> <p>Die Vorgaben zur Regelung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist im Sinne der gleich langen Spiesse klar zu begrüssen. Wir erwarten hierbei nebst der Regelung aber auch eine konsequente Umsetzung.</p> <p>Die Erhöhung der Jahresmenge für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität für die Schlachtung von anderen Tieren, d.h. nicht von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung (Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle: VSFK, SR 817.190) von 60 t auf 150 t pro Jahr wird ausdrücklich begrüsst, schränkt sie doch die betroffenen Schlachtbetriebe in deren unternehmerischen Möglichkeiten bislang massivst ein.</p>		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» fehlt unserer Ansicht nach ein Wort:	<i>Art. 8 Abs. 1 Bst. b und h</i> 1 Nicht geschlachtet oder NICHT zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:

6 BR: Milchprüfungsverordnung		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 16, Abs. 2 ^{bis}	Die Angabe eines geographischen Raums ist begrüssenswert. Die gemäss EU-Recht weiteren möglichen Kennzeichnungen (wie negative Auslobung "Herkunft nicht aus Produktionsland X", "Herkunft Nicht EU") sind ebenso in der schweizerischen Gesetzgebung einzuführen, um eine vollständige Harmonisierung mit der EU zu schaffen. Ansonsten wird ein unnötiger Swiss Finish geschaffen.	Überarbeiten: Angleichung der Angabe eines geographischen Raumes analog zur EU-Gesetzgebung, d.h. mit der Möglichkeit der Angabe von übergeordneten geographischen Räumen in positiver und negativer Formulierung, und zwar nicht nur für die freiwilligen, sondern auch die obligatorischen Herkunftsangaben von Zutaten.
Art. 16, Abs. 5	Auch bei der Angabe der Herkunft von Zutaten sollte die Herkunftsland-Angabe mittels ISO-Code möglich sein, vgl. Art. 15 Abs. 7 LIV.	Ergänzen Art. 16 Abs. 5: <i>Die Angabe des Herkunftslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1.1.2019 verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.</i>
Art. 22	Diese Änderung ist schlichtweg unnötig. Die heutige Lösung kann ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden. Die Big 5 geben eine gute Orientierung zu den (analysierten) Nährstoffen, bieten aber keine verlässliche Information zu den Nährwerten, weil die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen nicht berücksichtigt wird. In diesem Sinne bringt eine zwingende Erweiterung auf Big7 keinen Mehrwert. Abgesehen davon müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Es kommt immer wieder vor, dass aufgrund von Ernährungsgewohnheiten in Ländern mit anderen Essgewohnheiten nach Produkten gefragt wird, die in der Schweiz nicht als Lebensmittel zugelassen sind (Rinderhoden, Samenstränge, Euter, Gebärmutter, etc.). Im Sinne von Food waste und der ethisch äusserst wichtigen Vollverwertung sollten diesbezüglich für den Export Ausnahmeregeln definiert und umgesetzt werden. In Betrieben die Exportbewilligungen für solche Länder haben und die entsprechende Veterinärbeurteilung sichergestellt werden kann, sollte dies umgesetzt werden können.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 1, Bst. e	Die Erweiterung der Begrifflichkeit von Separatorenfleisch auf zwei Stufen: «mechanisch» getrenntes (Tierart)-Fleisch (Korngrösse > 3mm) und Separatorenfleisch (Hochdruckgewinnung/Abpressen) wäre ausdrücklich zu begrüssen.	Zweistufigkeit der Deklaration: Mechanisch getrenntes Fleisch Separatorenfleisch

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wir möchten anmerken, dass die Fleischbranche die Einführung der Pflicht für die amtlichen Fleischschaupersonen zur Prüfung und Dokumentation der Trächtigkeit ausdrücklich begrüsst. Die bisherigen Erfahrungen mit der Fachempfehlung der Branche zum Vermeiden des Schlachtens von trächtigen Tieren der Rindergattung haben gezeigt, dass diese zusätzliche Massnahme unumgänglich ist, um weitere Verbesserungen erzielen zu können. In diesem Sinne ist die Pflicht auch für Lämmer und Ziegen einzuführen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1.1	<p>Die Erhöhung der Alterslimite von 6 Wochen auf 8 Monate für die Ausstellung eines Genusstauglichkeitszeichens für Tiere der Rindviehgattung ist nachvollziehbar, allerdings fehlt unserer Meinung nach eine Präzisierung der Stempelung bei Tieren der Rindergattung, die jünger sind als 8 Monate.</p> <p>Das Ziel muss sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel kommt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monate ist dies ein Stempel pro Viertel.</p>	<p>.. mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen: 1.¹⁴</p> <p>bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist bei Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als 8 Monate, je ein Stempelabdruck pro Viertel.</p>
Art. 4.1 Absatz 1 Anhang 6 (Vorschriften für die Fleischuntersuchung und die erweiterte Fleischuntersuchung)	<p>Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von der Branche geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht.</p> <p>So muss im Anhang 6 bei der Fleischuntersuchung die Prüfung der Trächtigkeit eingefügt werden: analog Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) auch bei Schafen und Ziegen (5.1.10) die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden.</p>	<p>Anhang 6 5.1.10 Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Uterus besichtigen und die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren</p>
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	<p>Die vorgeschlagene Verdoppelung der Zeitdauer von 45 auf 90 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits erachten wir mit Blick auf die Genusstauglichkeit und Produktequalität, aber auch die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit als zu heikel.</p>	<p>Antrag: Beibehaltung der maximalen Zeitdauer von 45 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits</p>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 27a	<p>Die neu geschaffene Möglichkeit von Lebensmittelbetrieben, die Lebensmittel umverteilen ist im Sinne der Nachhaltigkeit sehr zu befürworten.</p> <p>Von zentraler Bedeutung bleibt dabei, dass die jeweiligen Erzeugnisse nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr geeignet sind. Dies ist Rahmen der betriebseigenen Selbstkontrolle zu gewährleisten, die einzig und allein auf die beiden vorgenannten Kriterien auszurichten ist und nicht einfach auf die Tätigkeit des jeweiligen Betriebes ausgerichtet werden kann. Ansonsten bestünde theoretisch die Möglichkeit, dass ein umverteiltes Lebensmittel gesundheitsschädigend sein kann, das betreffende Risiko im Rahmen des auf den Betrieb angepassten Selbstkontrollkonzeptes jedoch nicht erfasst würde.</p>	- Überprüfen

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Public Health Schweiz
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : -
Adresse, Ort : Dufourstrasse 30, 3005 Bern
Kontaktperson : Corina Wirth
Telefon : 031 350 16 01
E-Mail : corina.wirth@public-health.ch
Datum : 31. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat,
Sehr geehrte Damen und Herren,

Public Health Schweiz dankt für die Möglichkeit, eine Stellungnahme zum Projekt der Revision der Lebensmittelverordnungen Stretto 4 abgeben zu können.

Wir begrüssen in dieser Vorlage insbesondere die neue Obligation, in jeder Nährwertdeklaration den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren angeben zu müssen, weil durch die Aufhebung von Art. 22 Abs. 2 LIV Nährwertangaben mit lediglich Informationen zum Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz nicht mehr erlaubt sind. Public Health Schweiz setzt sich für Rahmenbedingungen zugunsten einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung ein. Eine verbesserte Nährwertdeklaration und die Reduktion des zu hohen Zuckerkonsums gehören mit dazu. Für beides geht das Projekt in die richtige Richtung. Der nächste Schritt sollte die flächendeckende Einführung des Nutri-Score auf verarbeiteten Produkten sein.

Weitere Kommentare und Anträge befinden sich im Anhang in den Verordnungen LGV, LIV, VLBE und der Aromenverordnung. Public Health Schweiz verzichtet auf eine Stellungnahme zu den anderen Verordnungen.

Public Health Schweiz dankt für die Berücksichtigung der Anliegen und steht bei Fragen gerne zur Verfügung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Public Health Schweiz tritt für nachhaltige und gesunde Ernährung ein. Wir sind der Meinung, dass die Lebensmittelverschwendung bekämpft werden muss, jedoch ohne die Sicherheit der Konsumierenden zu verringern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs.1 Ziff.32	Public Health Schweiz tritt für nachhaltige und gesunde Ernährung ein. Wir sind der Meinung, dass die Lebensmittelverschwendung bekämpft werden muss, jedoch ohne die Sicherheit der Konsumierenden zu verringern. Sie begrüsst deshalb die Einführung einer Definition des Begriffes "Umverteilung von Lebensmitteln".	
Art. 39 Abs. 1bis	Auch die Vereinfachung für gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, Backwaren an armutsbetroffene Personen abzugeben, wird begrüsst. Allerdings sollte diese Vereinfachung nicht dazu führen, dass armutsbetroffene Personen, die z.B. unter einer Sesam-, Soja- oder Nussallergie leiden, kein verteiltes Brot mehr essen können, ohne eine allergische Reaktion befürchten zu müssen. Dazu muss eine Lösung gefunden werden.	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Public Health Schweiz setzt sich für eine möglichst gute Information der Konsumentinnen und Konsumenten über die Nährwerte der Lebensmittel ein, damit diese beim Kauf miteinander verglichen werden können. Deshalb begrüssen wir ausdrücklich die Einführung der obligatorischen Deklaration für den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren.

Getränke mit einer Auslobung der Osmolarität (isoton, hypoton) sollten ebenfalls eine Nährwertdeklaration tragen, damit sie untereinander und mit anderen Getränken verglichen werden können. Diese Getränke werden stark beworben, weshalb sie vielfach anstelle von Softdrinks konsumiert werden.

Public Health Schweiz setzt sich für eine informierte, selbstbestimmte Lebensmittelwahl ein. Wir begrüssen deshalb die Einführung der Angabe des Produktionslandes von Brot, die für Konsumentinnen und Konsumenten wichtig ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.11 Abs.7bis	Public Health Schweiz versteht, dass die Deklaration der Allergene komplex ist. Trotzdem sollte eine vereinfachte freiwillige Deklaration von Allergenen auf keinen Fall dazu verleiten, eine weitgreifende Angabe als Absicherung gegenüber von Allergiebetroffenen anzuwenden. Solch eine Deklaration würde dazu führen, dass die Personen viele Lebensmittel gar nicht mehr oder nur unter eigener Verantwortung verzehren könnten. Verantwortung, die sie mangels Kenntnisse der genauen Herstellungsmethode des Produktes aber gar nicht übernehmen könnten.	
Art. 15 Abs. 3bis	Public Health Schweiz setzt sich für eine informierte, selbstbestimmte Lebensmittelwahl ein. Wir begrüssen deshalb die Einführung der Angabe des Produktionslandes von Brot, die für Konsumentinnen und Konsumenten wichtig ist.	
Art. 16 Abs.2bis	Was die freiwillige Angabe der Herkunft der Zutaten angeht, sollte der Hersteller bei der Nennung eines übergeordneten geographischen Raumes unbedingt den Kontrollbehörden gegenüber belegen können müssen, dass diese Angabe auch tatsächlich zutrifft. Eine Angabe wie «EU/nicht EU» stellt keine Information der Konsumentinnen und Konsumenten dar und sollte daher auf keinen Fall eingeführt werden.	

Art. 22	Public Health Schweiz setzt sich für eine möglichst gute Information der Konsumentinnen und Konsumenten über den Nährwert der Lebensmittel ein, damit diese beim Kauf miteinander verglichen werden können. Deshalb begrüßen wir ausdrücklich die Einführung der obligatorischen Deklaration für den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren.	
Art. 21 Abs.2	Getränke mit einer Auslobung der Osmolarität (isoton, hypoton) sollten ebenfalls eine Nährwertdeklaration tragen, damit sie untereinander und mit anderen Getränken verglichen werden können.	<i>Ergänzen mit:</i> ...bei Getränken, die mit einem Hinweis zur Osmolarität ausgelobt werden
Art. 42b	Diese Getränke werden stark beworben, weshalb sie vielfach anstelle von Softdrinks konsumiert werden. Diese häufig süssen Getränke sollten nicht noch stärker beworben werden können, weshalb Public Health Schweiz die Aufnahme dieses Claims in die LIV ablehnt.	<i>Streichen und in der VLBE belassen</i>
Anhang 14	Auch die Gesundheits-Auslobung für Kohlenhydratlösungen kann von Freizeitsportlerinnen und Freizeitsportlern missverstanden werden und zu einer für eine ausgewogene Ernährung nicht sinnvollen Art der Zufuhr von Kohlenhydraten führen. Deshalb sollten die obligatorischen Warnhinweise unbedingt gut sichtbar und in der Sprache der Verkaufsregion angebracht werden.	Warnhinweise in der Sprache der Verkaufsregion

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Public Health Schweiz setzt sich für eine sichere Ernährung ein. Deshalb begrüßen wir die Einführung der zusätzlichen obligatorischen Angaben für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.40 Abs.4bis	Public Health Schweiz setzt sich für eine ausgewogene, sichere Ernährung ein. Deshalb begrüßen wir die Einführung der zusätzlichen obligatorischen Angaben für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler. Die Angabe der empfohlenen täglichen Portion des Produktes, der Warnhinweis, die Tagesdosis nicht zu überschreiten, und der Hinweis, dass das Produkt ausserhalb der Reichweite von Kindern zu lagern ist, sind wichtige Hinweise an die Konsumentinnen und Konsumenten. Damit sie wirklich effektiv sind, verlangt Public Health Schweiz, dass sie gut lesbar und in der Sprache der Verkaufsregion verfasst sind.	Warnhinweise in der Sprache der Verkaufsregion
Art.40 Abs.4ter	Dass diese Produkte, die auch als Riegel oder als Getränk abgegeben werden, generell keine Nährwertdeklaration brauchen, ist allerdings nicht nachzuvollziehen. Zumindest die Sportlebensmittel, die in ähnlicher Form wie allgemeine Lebensmittel verkauft werden und an deren Stelle verzehrt werden können, müssen eine Nährwertdeklaration tragen, damit ihr Gehalt an Makro-Nährstoffen wie z.B. Zucker besser sichtbar wird.	<i>Streichen</i>

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Public Health Schweiz setzt sich für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung ein. Darin spielen nicht und wenig verarbeitete Lebensmittel eine grosse Rolle. Die Wichtigkeit des Konsums von nicht oder wenig verarbeiteten Lebensmitteln und Getränken wird zurzeit von internationalen Forschungsgruppen untersucht. Der Zusatz von Aromen sollte in diesen Lebensmitteln nicht möglich sein.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 6	<p>Public Health Schweiz setzt sich für eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung ein. Darin spielen nicht und wenig verarbeitete Lebensmittel eine grosse Rolle. Die Wichtigkeit des Konsums von nicht oder wenig verarbeiteten Lebensmitteln und Getränken wird zurzeit von internationalen Forschungsgruppen untersucht. Der Zusatz von Aromen sollte in diesen Lebensmitteln nicht möglich sein. Bis 2020 sorgte eine Liste von Grundlebensmitteln, in die keine Aromen zugegeben werden durften, für Klarheit. Diese Liste sollte damals durch spezifische Regeln in den betroffenen Verordnungen ersetzt werden. Bis jetzt wurde dies nur für Käse und Schokolade realisiert. Jedoch müssen Konsumentinnen und Konsumenten auch Milch, Rahm, Butter, frischem Fleisch, Honig, Brot und Teigwaren vertrauen können, dass sie keine Aromen enthalten. Deshalb fordert Public Health Schweiz, dass die ursprüngliche Verbotsliste wiederhergestellt wird, eventuell ohne die Aufführung der anderweitig definierten Lebensmittel Käse und Schokolade.</p>	<p>Ergänzung von Anhang 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 (gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse) 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, (Schokolade) und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen) 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Puurähof Vorderstoss
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Pfäffikerstrasse 80, 8835 Feusisberg
Kontaktperson : Marianne Betschart
Telefon : 079 729 04 74
E-Mail : hallo@vorderstoss.ch
Datum : 11.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : radiesli GmbH
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Bodengasse 22, 3076 Worb
Kontaktperson : Maria Jakob
Telefon : 078 85 3 51
E-Mail : maria@radiesli.org
Datum : 12.01.20223

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

- 1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/233
- 2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung4
- 3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung5
- 4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan6
- 5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle7
- 6 BR: Milchprüfungsverordnung8
- 7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung9
- 8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft10
- 9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz11
- 10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten12
- 11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel13
- 12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf14
- 13 EDI: Getränkeverordnung15
- 14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen16
- 15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung17
- 16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion18
- 17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt19
- 18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel20
- 19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten21
- 20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln23
- 21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln24
- 22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel25
- 23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischiessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischiessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Standeskommission des Kantons Appenzell I.Rh.
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Kt AI
Adresse, Ort : Marktgasse 2, 9050 Appenzell
Kontaktperson : Markus Dörig
Telefon : 071 788 93 11
E-Mail : info@rk.ai.ch
Datum : 19. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung.....	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	11
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	11
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	12
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	14
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	17
13	EDI: Getränkeverordnung	18
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	20
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	23
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion.....	24
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	25
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	26
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	27
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln.....	30
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.....	30
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	30
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen.....	31

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Im Grundsatz ist der Kt. AI mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen wird begrüsst.

Besonders möchten wir auf die folgenden Punkt hinweisen:

Die **Motion Savary (18.4411)** fordert, landwirtschaftliche Erzeugnisse mit einer geschützten Kennzeichnung verstärkt gegen Betrug zu schützen. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zum Lebensmittelvollzug keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, um Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe, zu verhindern. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der mit den erwähnten Nachteilen verbunden ist. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden. Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, welches durch Doppelspurigkeit und komplizierte Schnittstellen die notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die amtlichen Lebensmittelkontrollen sind ausreichend, es braucht keine weitere Kontrollinstanz. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird daher abgelehnt.

Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion:

Der Kt. AI begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Mit der Totalrevision des LMGs 2017 wurde die **Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane** von 5 auf 10 Tage erhöht in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht. Die 10 Tage Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachtierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage sollte daher in die vorliegende Revision aufgenommen werden.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU-Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	In Ziff. 32 wird die Bedeutung des Begriffs «Umverteilung von Lebensmitteln» neu eingeführt. Dabei wird in der Definition von «unbedenklichen» Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff wird im Schweizerischen Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen. Besser wäre es, einen bereits definierten Wortlaut zu verwenden. In Art. 7 LMG ist von sicheren Lebensmitteln die Rede.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 2 lit. d	Der Zusatz in Abs. 2 lit. d besagt, dass auf die Angabe des Produktionslands verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes gemacht wird. Dieser Zusatz verwässert die Absicht der Motion 20.3910 WBK-S, erschwert die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger. Daher ist auf die Ausnahme zu verzichten und der Art. 39 Abs. 2 lit. d entsprechend anzupassen.	Angabe nach; in Art. 39 Abs. 2 lit. d streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslands kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 gemacht wird.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Siehe oben unter «Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23» zur Motion Savary.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 lit. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen.
Art. 22a	<p>Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.</p> <p>Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 zusätzlich massiv belastet. Diese Haltung des Bundesrates wird geteilt: Es braucht keine zusätzlichen Kontrollorgane.</p>	Art. 22a ersatzlos streichen.
Anhang 5	Es wird begrüsst, dass die Liste der Methoden für die amtliche Probenahme dem neusten Stand der EU angepasst wird. Es muss berücksichtigt werden, dass derart aufwendige Probenahmeverfahren zur Erhebung repräsentativer Proben in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-
Anhang 5	Im Anhang 5 «Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen» wird in der Spalte «Methoden» für Ochratoxin A in getrockneten Feigen auf die falsche EU-Verordnung verwiesen. Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: «Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006»

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Ziff. 2.10 Anhang 1, Liste 3 Ziff. A106	<p>Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11).</p> <p>Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.</p>	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff « <i>Kalenderjahr</i> » erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der Kt. AI begrüsst grundsätzlich die schrittweise Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle. Der bisherige Standard soll noch als «erweiterte» Fleischuntersuchung mit speziellen Indikationen erfolgen.

Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft sind hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt. Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess. Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbands oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden. Darüber hinaus sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

Ferner sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und -ärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und -assistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und -ärzte so geregelt werden, dass zukünftig abhängig von absehbaren Entwicklungen flexible Anpassungen möglich sind.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff «Herkunftsbetrieb» ist irreführend und muss neu definiert werden, z.B. mit «Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen». Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste - im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko - zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen.

Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	Die Definition « <i>Herkunftsbetrieb</i> » fehlt und ist zu klären: <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb <p>Die Begriffe «<i>Herde</i>» und «<i>Charge</i>» fehlen und sind zu klären.</p>	Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> . Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> definieren: <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen Ergänzen: <i>Definition «Herde»</i> , <i>Definition «Charge»</i>
Art. 3 lit. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000kg auf 150'000kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung.
Art. 3 lit. p	Der Status quo soll beibehalten werden, das heisst Ersetzen von «oder» durch «und».	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht dafür wieviel geschlachtet wird.	Ergänzen: und Ende Jahr aktiv das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) der kantonalen Behörde mitteilen.
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 8 Abs. 1 lit. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	Streichen.
Art. 9a Abs. 1		Streichen: ... <i>und für Gehegewild</i>
Art 9a Abs. 2 lit. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	<i>Ergänzen:</i> Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild

Art. 9a Abs. 3	<p>Transporttourismus vorbeugen.</p> <p>Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.</p>	<p><i>Ergänzen:</i> In einen zum Voraus bestimmten <i>nahe gelegenen</i> Schlachtbetrieb</p> <p><i>Streichen:</i> das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...</p>
Art. 14 Abs. 1 ^{bis}	Begriff «Betrieb» wird durch «Schlachträume» ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	<i>Ergänzen:</i> <i>Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.</i>
Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	<p>Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst:</p> <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - «Muss»- zu «Kann»-Formulierung abgeändert 	
Art. 27		Der Begriff «Herde» im Art. 3 definieren.
Art. 28 Abs. 3		<i>Ergänzen:</i> Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen <u>nach der STU</u> zu erfolgen.
Art. 29 Abs. 1	<p>Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: «zeitnah» statt in «jedem Fall unmittelbar».</p> <p>Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.</p>	
Art 29	<p><i>Sachüberschrift: Gegenstand der Fleischuntersuchung</i></p> <p>In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlachttieruntersuchung.</p>	<i>Ergänzen:</i> Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <u>Schlachttier</u> untersuchung

Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tiers, so wird für den Schlachttierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 lit. f	Amtliche Person muss anwesend sein.	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>
Art. 52 Abs. 3 lit. a	Der Einsatz von AFA Schlachttier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	
Art. 53 Abs. 1 lit. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	HACCP ersetzen durch Branchenleitlinie.
Art. 53 ff.	Die Definition der Aufgaben AFA, ATA und nichtamtliche Tierärztinnen und -ärzten gibt mehr Flexibilität und Möglichkeit zur Definition und Harmonisierung der Leistungsaufträge für die amtlichen Tätigkeiten per Weisungen BLV während der Übergangsfrist.	Ergänzen, zusätzlicher Absatz: <i>Der Bund legt den Leistungsauftrag der ATA, AFA des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nicht-amtlichen TierärztInnen per Weisung fest.</i>
Art. 54		Der gesamte Art. 54 muss für eine bessere Lesbarkeit verständlicher gegliedert werden.
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	<i>Ergänzen:</i> Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde <u>oder der beauftragte ATA</u>
Art. 63a lit. b	Übergangsbestimmungen	<i>Ergänzen: Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Ständekommission begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine **Totalrevision** erfolgen sollte.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18 Abs. 2	<p>Die Harmonisierung mit europäischem Recht erlaubt bei Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe, die über drei Jahre in Flaschen gelagert wurden, Schaumweinen, Qualitäts-schaumweinen, Schaumweinen mit zugesetzter Kohlensäure, Perlweinen, Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure, Likörweinen und Weinen aus überreifen Trauben anstelle einer Toleranz zwischen deklariertem und gemessenem Alkoholgehalt von 0.5 eine Toleranz von 0.8 Volumenprozent.</p> <p>Es gibt keinen Grund für diese Weinkategorien eine andere Toleranz einzuführen.</p>	Löschen von Art. 18 Abs. 2 lit. a

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich «entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung» in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziff. 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziff. 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig Produkte wie z.B. eine «Bärlauchbratwurst» oder eine «Chiliwurst» auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chili etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 lit. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 18, bisheriger Abs. 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 lit. c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung festgelegten Verbots der Zugabe von Aromen zu Käse. Mit der abschliessenden Aufzählung der erlaubten Zutaten unter lit. c für die Herstellung von Käse kann das obige Ziel nur teilweise erreicht werden, und es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. «Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen» müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte	c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.

	<p>würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen.</p> <p>Damit klar ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterezubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 52 Abs. 2 lit. a bis lit. d	<p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar. Es werden daher überlappende Festigkeitsstufen vorgeschlagen.</p>	<p>a. extra-hart bis 500g/kg;</p> <p>b. hart mehr als 500 480 und bis 540g/kg;</p> <p>c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650g/kg;</p> <p>d. weich mehr als 650 630g/kg</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Kapitel 10	In diesem Kapitel fehlt eine Definition für Lebensmittel wie Ketchup. Sie entsprechen keiner Bezeichnung. Es werden aber Zusatzstoffe wie Süsstoffe verwendet. Derzeit ist nicht ersichtlich, unter welchen Warencode diese Produkte in der Zusatzstoffverordnung fallen.	Kategorien aktualisieren und definieren eines Waren-codes für Ketchup, Harissa und andere «Gewürze»
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken.
Anhang 1	<p>Wie Marktuntersuchungen zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1µg THC/kg Körpergewicht (70µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA aufgrund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Für die Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen «Hanfprodukte» wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Spalte Bemerkungen ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: «ganz oder gemahlen»
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff eventuell zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen und zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: «Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt».
Anhang 3 Teil B	Streichung des Höchstgehalts für Arsen (anorganisch) in Braunalgen «Sargassum fusiforme» (Hizikia fusiformis): In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen mehrheitlich in organisch gebundener Form vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor. Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand dieser soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen. Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts	Auf Streichung des Höchstgehalts für Arsen in Braunalgen verzichten.

	wiedereingeführt, führt dies zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringerinnen und -bringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.	
--	---	--

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 40 Abs. 4^{ter}</p>	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportlern mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 lit. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 lit. b sollte aus folgenden Gründen obligatorisch bleiben:</p> <p>Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 lit. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 lit. b wichtig.</p> <p>Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 lit. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 lit. a bis lit. c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in abgemessenen kleinen Mengen angeboten werden und die Ernährung im Sportbereich ergänzen, entsprechen vom Zweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte für die Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und Art. 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und Abs. 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	<p>Art. 40 Abs. 4^{ter} ersatzlos streichen.</p>

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1 lit. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 der VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleineren «Energyshots» sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 der VZVM 100g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 lit. b ergänzen: «falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500g Getränk bzw. 100g Energyshot nach Anhang 7 VZVM»
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (länderspezifische Regelung in der EU). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG), dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 lit. c	Betreffend der Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. «Caramel» ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: «karamelisierter Zucker (Caramelzucker)»
Art. 121 lit. b	Gewisse Spirituosen dürfen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht Caramelzucker nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung «Caramel» zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung «Zuckerkulör» angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie «Honignektar/Metnektar» fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 lit. j mit einem Mindestalkoholgehalt genannt wird.	Die Kategorie Honignektar / Metnektar ist zu beschreiben. In der Verordnung EU 2019/787 heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar

		<p>a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmischung und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30% vergorene Honigmischung (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22% vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin</p> <p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: «London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>»</p> <p>Eventuell wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. «London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>»</p>
Art. 144 Abs. 2 ^{bis} und Abs. 5	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin</p> <p>Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis «dry» geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem «3. Abschnitt: Kennzeichnung» aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkearten so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs «Bezeichnung» im Zusammenhang mit «dry» sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff «Hinweis» gewählt werden.</p> <p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufzuführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und Abs. 5). Wie: «Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt...»</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: «Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt...»</p> <p>Falls auch das deutsche Wort «trocken» in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis «dry» oder «trocken»).</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es wird begrüsst, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt werden sollen. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 lit. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der «Wasser- verteilung ausserhalb von Gebäuden» (SVGW RL W4) und den «Trinkwasser- installationen im Gebäude» (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbe- reiten, Speichern <u>oder</u> Verteilen von Trinkwasser, <u>ausserhalb oder in Gebäu- den, einschliesslich der Hausinstallation</u>
Anhang 1 Ziffer 2	Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten, die in mobilen Anlagen Was- ser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausge- richtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmit- tel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonen- systeme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2 Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Ein- haltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, wer- den ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länder- spezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Pro- benvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis respektive den Konformitäts-Befund hat, sollte	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.

	bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	
Anhang 4 Liste 2 Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm SIA 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4 Liste 3 Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Bakterienflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4 Liste 6 Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.

Anhang 3 Ziffer 1	Fälschlicherweise wurde bei der letzten Revision unter Ziff. 1 der Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Art. 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» eingefügt. Dieser Parameter befindet sich unter Ziff. 2.	Den Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Art. 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» aus Anhang 3 Ziff. 1 streichen.
-------------------	--	--

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insbesondere die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Ständekommission begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine **Totalrevision** erfolgen sollte.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 4	Wir begrüssen die Anpassungen, damit Milch von entfernter gelegenen kleineren Ziegen- und Schafhaltungen abgeliefert werden kann.	
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Aufheben rückgängig machen.
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu Formulierung: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden	Anpassen.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen Lebensmittelrecht/Chemikalienrecht erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt, möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und Art. 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Art. 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1^{quater}</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem Folgendes aus: «Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen».</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, bei dem der gesundheitliche, bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantiellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Art. 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den «Herkunftsbetrieben» gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, respektive zu ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 lit. c	Aus Sicht der Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als im Normalfall pragmatisch und sinnvoll, trotz grundsätzlicher Bedenken gegen die 90 Minuten-Regel. Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.	Streichen: <i>ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild</i>
Art. 10 Abs. 3 lit. a 1	Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 litt. a 2 und lit. a 3	Siehe oben.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 lit. b	Siehe oben.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 12	Übergangsbestimmungen	Analog VSFK Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort «enthäutet». Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>

Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein
Anhang 5, Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: <i>Ziff. 4.2.8 belassen.</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 6. März 2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziff. 1.1.11, Ziff. 3.1.11 und Ziff. 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist und nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen oder ähnlichem unter Umständen nicht legitim ist. Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren
Anhang 6, Ziff. 1.1.5, Ziff. 2.1.5, Ziff. 5.1.5	Die Prävalenz von Leberegeln in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i>

Anhang 6, Ziff. 1.1.12	Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.	Ergänzen: <i>wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden</i>
Anhang 6, Ziff. 2.1 und Ziff. 2.2.	Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen	Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2: <i>die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3 und Ziff. 5.1.3	Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, das Herz jedoch nicht. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, <i>wenn vorgesehen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3.	Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Die Aufhebung streichen.	Ergänzen respektive Streichung rückgängig machen: <i>besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen.</i>
Anhang 6, Ziff. 6.1.1.	Der Begriff Charge wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.	Prüfen, ob Begriff «Charge» definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSK.
Anhang 6, Ziff. 8	Das Streichen von «Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht.» muss geprüft werden.	Hasen- und Federwild: <i>Prüfen, warum stichprobenweise Untersuchung fehlt.</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Es sind vor allem Anpassungen betreffend Datenschutz und Nutzung der Daten vorgesehen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18a Abs. 2 resp. Anhang 3	Zweck der Datennutzung nicht explizit formuliert beziehungsweise wenig restriktiv AHV Nr: Notwendigkeit und gesetzliche Grundlage.	<i>Klären</i> <i>Klären</i>

RAUSCH AG KREUZLINGEN
Bärenstrasse 12
8280 Kreuzlingen
SWITZERLAND
T +41 71 678 12 12
F +41 71 678 12 06
info@rausch.ch



Eingang Papier am:
02. DEZ. 2022
BLV
Elektronisch erfasst!

RAUSCH AG KREUZLINGEN, Bärenstrasse 12, 8280 Kreuzlingen

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

vorab per Mail an: lmr@blv.admin

Kreuzlingen, 29. November 2022

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) (Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Wir, die RAUSCH KREUZLINGEN, entwickeln und vertreiben Haar- und Kopfhautpflegeprodukte, Körperpflegeprodukte und Nahrungsergänzungsmittel unter dem schweizweit bekannten Namen RAUSCH seit nunmehr fast 135 Jahren an unserem Stammsitz hier in Kreuzlingen.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab. Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Freundliche Grüsse

RAUSCH AG KREUZLINGEN

Sandra Banholzer
CEO



CH-6371 Stans, Dorfplatz 2, Postfach 1246, STK

PER E-MAIL

Eidg. Departement des Innern EDI
Herr Bundespräsident Alain Berset
Inselgasse 1
3003 Bern

Telefon 041 618 79 02
staatskanzlei@nw.ch
Stans, 24. Januar 2023

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts. Stellungnahme

Sehr geehrter Herr Bundespräsident

Mit Brief vom 30. September 2022 unterbreiteten Sie uns den Entwurf zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts mit der Bitte, bis zum 31. Januar 2023 eine Stellungnahme abzugeben.

Wir danken Ihnen für diese Möglichkeit und nehmen wie folgt Stellung.

Wir begrüssen grundsätzlich die vorgeschlagenen Änderungen, welche einerseits den Gesundheits- und Täuschungsschutz gewährleisten und andererseits die Vermeidung technischer Handelshemmnisse erzielen sollen.

In Anbetracht des Umfangs der Ordnungsänderungen und der Komplexität der Materie beschränken wir uns auf die Auflistung der unseres Erachtens wichtigsten Punkte, in welchen die Revision nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz berücksichtigt.

1 Keine zusätzlichen Kontrollen durch private Organisationen

In der Lebensmittelvollzugsverordnung (LMVV; SR 817.042; Art. 22a) sollen zusätzliche Kontrollen durch private Organisationen bzgl. des landwirtschaftlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) aufgenommen werden. Diese Regelung wurde in einer Motion Savary (18.4411) von den Eidgenössischen Räten überwiesen. Der Bundesrat schlägt in der Revision vor, dass die privaten Organisationen nur die Kontrollen durchführen und die kantonalen Behörden die Massnahmen verfügen. Mit der vom Bundesrat vorgelegten Regelung wird somit ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Fazit: Die Umsetzung der Motion 18.4411, wie sie der Bundesrat zur Umsetzung der Motion Savary vorschlägt, lehnen wir deutlich ab. Zusätzliche Kontrollen sind nicht notwendig.

2 Stufenweise Einführung visuell durchgeführter Fleischuntersuchungen

Die Revision in den beiden Verordnungen über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190) und die Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; 817.190.1) hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation, insbesondere in der amtlichen Tätigkeit der Fleischuntersuchungen. Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll neu als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen. Grundsätzlich wird die Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle begrüsst. Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten und Chargengrössen die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb jedoch noch lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft seien hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und die Tuberkulose erwähnt, die mittels einer visuellen Untersuchung kaum oder nicht erkannt werden können, jedoch einen relevanten Effekt auf die Genusstauglichkeit eines Schlachtierkörpers haben.

Fazit: Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig erhobenen und für die Fleischkontrolle verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben eingeführt werden. Die Unterstützung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

3 Anpassung der Aufgabenbereiche an das EU-Recht

Die Revision beinhaltet in gewissen Punkten eine Anpassung der Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA) und der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA) an das EU-Recht. Diese Anpassung wird begrüsst, da sie einen flexibleren Einsatz und eine Anpassung an lokale Begebenheiten ermöglicht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Überlegungen.

Freundliche Grüsse
NAMENS DES REGIERUNGSRATES


Joe Christen
Landammann




lic. iur. Armin Eberli
Landschreiber

Geht an:
- Imr@blv.admin.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**
Lebensmittel und Ernährung

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Regierungsrat des Kantons Nidwalden
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : RRNW
Adresse, Ort : Engelbergstrasse 34, Postfach 1241, 6370 Stans
Kontaktperson :
Telefon :
E-Mail :
Datum :

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 37 02
lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	2
---	--	---

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundespräsident

Mit Brief vom 30. September 2022 unterbreiteten Sie uns den Entwurf zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts mit der Bitte, bis zum 31. Januar 2023 eine Stellungnahme abzugeben.

Wir danken Ihnen für diese Möglichkeit und nehmen wie folgt Stellung:

Wir begrüssen grundsätzlich die vorgeschlagenen Änderungen, welche einerseits den Gesundheits- und Täuschungsschutz gewährleisten und andererseits die Vermeidung technischer Handelshemmnisse erzielen sollen.

In Anbetracht des Umfangs der Verordnungsänderungen und der Komplexität der Materie beschränken wir uns auf die Auflistung der unseres Erachtens wichtigsten Punkte, in welchen die Revision nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz berücksichtigt:

1. Keine zusätzlichen Kontrollen durch private Organisationen

In der Lebensmittelvollzugsverordnung (LMVV; SR 817.042; Art. 22a) sollen zusätzliche Kontrollen durch private Organisationen bzgl. des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) aufgenommen werden. Diese Regelung wurde in einer Motion Savary (18.4411) von den Eidgenössischen Räten überwiesen. Der Bundesrat schlägt in der Revision vor, dass die privaten Organisationen nur die Kontrollen durchführen und die kantonalen Behörden die Massnahmen verfügen. Mit der vom Bundesrat vorgelegten Regelung wird somit ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Fazit: Die Umsetzung der Motion 18.4411, wie sie der Bundesrat zur Umsetzung der Motion Savary vorschlägt, lehnen wir deutlich ab. Zusätzliche Kontrollen sind nicht notwendig.

2. Stufenweise Einführung visuell durchgeführter Fleischuntersuchungen

Die Revision in den beiden Verordnungen über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190) und die Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; 817.190.1) hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation, insbesondere in der amtlichen Tätigkeit der Fleischuntersuchungen. Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll neu als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen. Grundsätzlich wird die Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle begrüsst. Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten und Chargengrössen die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb jedoch noch lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchen-rechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft seien hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und die Tuberkulose erwähnt, die mittels einer visuellen Untersuchung kaum oder nicht erkannt werden können, jedoch einen relevanten Effekt auf die Genusstauglichkeit eines Schlachtierkörpers haben.

Fazit: Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig erhobenen und für die Fleischkontrolle verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben eingeführt werden. Die Unterstützung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

3. Anpassung der Aufgabenbereiche an das EU-Recht

Die Revision beinhaltet in gewissen Punkten eine Anpassung der Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA) und der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA) an das EU-Recht. Diese Anpassung wird begrüsst, da sie einen flexibleren Einsatz und eine Anpassung an lokale Begebenheiten ermöglicht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Überlegungen.



Landammann und Regierungsrat des Kantons Uri

Eidgenössisches Departement des Innern (EDI)
Inselgasse 1
3003 Bern

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts; Vernehmlassung

Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 30. September 2022 eröffnete das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) bei den Kantonsregierungen die Vernehmlassung zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts. Für die Möglichkeit zur Vernehmlassung danken wir und äussern uns dazu wie folgt.

Wir begrüssen grundsätzlich die vorgeschlagenen Änderungen, die einerseits den Gesundheits- und Täuschungsschutz gewährleisten und andererseits technische Handelshemmnisse vermeiden sollen.

In Anbetracht des Umfangs der Verordnungsänderungen und der Komplexität der Materie beschränken wir uns auf die Auflistung der unseres Erachtens wichtigsten Punkte, in denen die Revision nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz berücksichtigt.

1. Keine zusätzlichen Kontrollen durch private Organisationen

In der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV; SR 817.042; Art. 22a) sollen zusätzliche Kontrollen durch private Organisationen bezüglich des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) aufgenommen werden. Diese Regelung wurde in der Motion Savary (18.4411) von den eidgenössischen Räten überwiesen. Der Bundesrat schlägt in der Revision vor, dass die privaten Organisationen nur die Kontrollen durchführen und die kantonalen Behörden die Massnahmen verfügen. Mit der vom Bundesrat vorgelegten Regelung

wird somit ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her eine doppelte Prüfung verlangt und daher primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, die Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Aus diesen Gründen lehnen wir die Umsetzung der Motion 18.4411, wie sie der Bundesrat zur Umsetzung der Motion Savary vorschlägt, ab.

2. Stufenweise Einführung visuell durchgeführter Fleischuntersuchungen

Die Revision in den beiden Verordnungen über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190) und die Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1) hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation insbesondere in der amtlichen Tätigkeit der Fleischuntersuchungen. Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll neu als «erweiterte» Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen. Grundsätzlich wird die Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle begrüsst. Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten und Chargengrössen die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb jedoch noch lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft seien hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potenzial bei den Wiederkäuern und die Tuberkulose erwähnt, die mittels einer visuellen Untersuchung kaum oder nicht erkannt werden können, jedoch einen relevanten Effekt auf die Genussstauglichkeit eines Schlachttierkörpers haben.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig erhobenen und für die Fleischkontrolle verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben eingeführt werden. Dabei ist die Unterstützung des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten entscheidend.

3. Anpassung der Aufgabenbereiche an das EU-Recht

Die Revision beinhaltet in gewissen Punkten eine Anpassung der Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte und der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten an das EU-Recht. Diese Anpassung wird begrüsst, da sie einen flexibleren Einsatz und eine Anpassung an lokale Begebenheiten ermöglicht.

Bezüglich der weiteren Änderungen in den Verordnungen verweisen wir auf die technischen Stellungnahmen des Verbands der Kantonschemiker (VKCS) und der Vereinigung der Schweizer Kantons-tierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT).

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Anliegen und grüssen Sie freundlich.

Altdorf, 24. Januar 2023



Im Namen des Regierungsrats

Der Landammann

A blue ink signature consisting of several vertical and horizontal strokes, forming a stylized 'U' and 'J'.

Urs Janett

Der Kanzleidirektor

A blue ink signature with a large, sweeping initial 'R' followed by several loops and a final horizontal stroke.

Roman Balli

Beilage

- Antwortformular



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Regierungsrat des Kantons Uri
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : UR
Adresse, Ort : Rathausplatz 1, 6460 Altdorf
Kontaktperson : Roland Hartmann
Telefon : 041 875 2150
E-Mail : ds.gsud@ur.ch
Datum : 17. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen grundsätzlich die vorgeschlagenen Änderungen, welche einerseits den Gesundheits- und Täuschungsschutz gewährleisten und andererseits die Vermeidung technischer Handelshemmnisse erzielen sollen.

In Anbetracht des Umfangs der Ordnungsänderungen und der Komplexität der Materie beschränken wir uns auf die Auflistung der unseres Erachtens wichtigsten Punkte, in welchen die Revision nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz berücksichtigt.

Wir verweisen dazu auf unsere Bemerkungen zur Lebensmittelvollzugsverordnung (vgl. Ziff. 3, S. 5) und zur Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (vgl. Ziff. 5, S. 7).

Die Revision beinhaltet in gewissen Punkten eine Anpassung der Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte und der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten an das EU-Recht. Diese Anpassung wird begrüsst, da sie einen flexibleren Einsatz und eine Anpassung an lokale Begebenheiten ermöglicht.

Bezüglich der weiteren Änderungen in den Verordnungen verweisen wir auf die technischen Stellungnahmen des Verbands der Kantonschemiker (VKCS) und der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT).

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

In der Lebensmittelvollzugsverordnung (LMVV; SR 817.042; Art. 22a) sollen zusätzliche Kontrollen durch private Organisationen bezüglich des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) aufgenommen werden. Diese Regelung wurde in der Motion Savary (18.4411) von den eidgenössischen Räten überwiesen. Der Bundesrat schlägt in der Revision vor, dass die privaten Organisationen nur die Kontrollen durchführen und die kantonalen Behörden die Massnahmen verfügen. Mit der vom Bundesrat vorgelegten Regelung wird somit ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Aus diesen Gründen lehnen wir die Umsetzung der Motion 18.4411, wie sie der Bundesrat zur Umsetzung der Motion Savary vorschlägt, ab. Zusätzliche Kontrollen sind nicht notwendig.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die Revision in den beiden Verordnungen über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK; SR 817.190) und die Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS; SR 817.190.1) hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation insbesondere in der amtlichen Tätigkeit der Fleischuntersuchungen. Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll neu als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen. Grundsätzlich wird die Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle begrüsst. Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten und Chargengrößen die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb jedoch noch lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft seien hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potenzial bei den Wiederkäuern und die Tuberkulose erwähnt, die mittels einer visuellen Untersuchung kaum oder nicht erkannt werden können, jedoch einen relevanten Effekt auf die Genusstauglichkeit eines Schlachttierkörpers haben.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig erhobenen und für die Fleischkontrolle verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben eingeführt werden. Dabei ist die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten entscheidend.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Regierungsrat, Postfach, 6301 Zug

Nur per E-Mail

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Herr Bundespräsident
Alain Berset
3003 Bern

Zug, 24. Januar 2023 sa

**Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts
Vernehmlassungsantwort**

Sehr geehrter Herr Bundespräsident
Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 30. September 2022 haben Sie uns eingeladen, zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts (Projekt Stretto 4) Stellung zu nehmen.

Der Kanton Zug unterstützt die Stellungnahmen des Verbands der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) und der Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT).

Für die Gelegenheit zur Stellungnahme bedanken wir uns.

Freundliche Grüsse
Regierungsrat des Kantons Zug

Silvia Thalmann-Gut
Frau Landammann

Tobias Moser
Landschreiber

Versand per E-Mail an:

- EDI, Imr@blv.admin.ch (Word-Dokument)
- Gesundheitsdirektion, info.gd@zg.ch
- Amt für Verbraucherschutz, info.vetd@zg.ch
- Volkswirtschaftsdirektion, info.vds@zg.ch
- Baudirektion, info.bds@zg.ch
- Zuger Mitglieder der Bundesversammlung

Regierungsrat
Rathaus
8750 Glarus

per E-Mail
lmr@blv.admin.ch

Glarus, 3. Januar 2023
Unsere Ref: 2022-1806

Vernehmlassung zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts

Hochgeachteter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Das Eidgenössische Departement des Innern gab uns in eingangs genannter Angelegenheit die Möglichkeit zur Stellungnahme. Dafür danken wir und lassen uns gerne gemäss dem beiliegenden Formular vernehmen.

Genehmigen Sie, hochgeachteter Herr Bundesrat, sehr geehrte Damen und Herren, den Ausdruck unserer vorzüglichen Hochachtung.

Freundliche Grüsse

Für den Regierungsrat

Benjamin Mühlemann
Landammann

Hansjörg Dürst
Ratsschreiber

Beilage:
- Formular

E-Mail an (PDF- und Word-Version):
- lmr@blv.admin.ch.



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden und Glarus
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : ALT
Adresse, Ort : Ringstrasse 10, 7001 Chur
Kontaktperson : Giochen Bearth, Kantonstierarzt;
Matthias Beckmann, Kantonschemiker
Telefon : 081 257 24 11 / 081 257 26 71
E-Mail : giochen.bearth@alt.gr.ch / matthias.beckmann@alt.gr.ch
Datum : 14.12.2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	4
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	6
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	7
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	9
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	10
6	BR: Milchprüfungsverordnung	15
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	16
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	20
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	22
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	23
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	25
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	26
13	EDI: Getränkeverordnung	28
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	31
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	34
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	35
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	36
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	37
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	40
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	44
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	48
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	49
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	50

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Hochgeachteter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zum Projekt einer Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst. Die Revision berücksichtigt aber nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz. Die Revision hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation der amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Schweiz.

Erlauben Sie uns Sie besonders auf folgende Punkte hinzuweisen:

Art. 22a LMVV

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ..." ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder

schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch" in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

Verordnungen VSFK (SR 817.190) und VHyS (SR 817.190.1):

Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen.

Des Weiteren sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte geregelt werden.

Neu aufgenommen sind sogenannte «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen durchführen.

Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion:

Das ALT begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Mit der Totalrevision des LMGs 2017 wurde die **Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane** von 5 auf 10 Tage erhöht in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht. Gemäss unserer Information wurde dies damals irrtümlich geändert und sollte mit der nächsten Revision wieder angepasst werden. Dafür finden wir in Stretto IV jedoch keine Hinweise.

Die 10 Tage Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachtierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage ist ernsthaft zu prüfen.

Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

Wir danken für die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	ersatzlos streichen
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.	-

	Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomasstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomasstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Ziff. 2.10 Anh. 1, Liste 3 Ziff. A106	Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff « <i>Kalenderjahr</i> » erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Das ALT begrüsst die schrittweise Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle. Der bisherige Standard soll noch als "erweiterte" Fleischuntersuchung mit speziellen Indikationen erfolgen.

Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft sind hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt.

Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden.

Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

Ferner sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte so geregelt werden, dass zukünftig abhängig von absehbaren Entwicklungen flexible Anpassungen möglich sind.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu definiert werden, z. B. mit "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen.

Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	Die Definition " <i>Herkunftsbetrieb</i> " fehlt und ist zu klären: <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb 	Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> .

	Die Begriffe «Herde» und «Charge» fehlen und sind zu klären.	Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen definieren:</i> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen Ergänzen: <i>Definition «Herde», Definition «Charge»</i>
Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht dafür wieviel geschlachtet wird.	Ergänzen: und Ende Jahr aktiv das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) der kantonalen Behörde mitteilen.
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	<i>Streichen</i>
Art. 9a Abs. 1		Streichen: ... und für Gehegewild
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	<i>Ergänzen:</i> Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild
Art. 9a, Abs. 3	Transporttourismus vorbeugen	<i>Ergänzen:</i> In einen zum Voraus bestimmten <i>nahe gelegenen</i> Schlachtbetrieb

	Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.	<i>Streichen: das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...</i>
Art. 14 Abs. 1bis	Begriff "Betrieb" wird durch "Schlachträume" ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	<i>Ergänzen: Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.</i>
Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst: <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - "Muss"- zu "Kann"-Formulierung abgeändert 	
Art. 27		Der Begriff «Herde» im Art. 3 definieren
Art. 28 Abs. 3		<i>Ergänzen: Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen <u>nach der STU</u> zu erfolgen</i>
Art. 29 Abs. 1	Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: "zeitnah" statt in "jedem Fall unmittelbar". Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.	
Art 29	<i>Sachüberschrift: Gegenstand der <u>Fleischuntersuchung</u></i> In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlachttieruntersuchung	Ergänzen: Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <u>Schlachttier</u> untersuchung

Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tiererwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlachttierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>
Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von AFA Schlachtier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	
Art. 53 Abs. 1 Bst. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	HACCP ersetzen durch Branchenleitlinie.
Art. 53ff	Die Definition der Aufgaben AFA, ATA und nichtamtliche Tierärztinnen gibt mehr Flexibilität und Möglichkeit zur Definition und Harmonisierung der Leistungsaufträge für die amtlichen Tätigkeiten per Weisungen BLV während der Übergangsfrist.	Ergänzen, zusätzlicher Absatz: <i>Der Bund legt den Leistungsauftrag der ATA, AFA des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nicht-amtlichen TierärztInnen per Weisung fest.</i>
Art. 54		Der Gesamte Artikel 54 muss für eine bessere Lesbarkeit verständlicher gegliedert werden.
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	<i>Ergänzen:</i> Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde <u>oder der beauftragte ATA</u>
Art. 60		Die <i>Erläuterungen</i> sind entsprechend zu korrigieren.

	Bei der STU ist 1/3 der Kosten für Tierschutz, 1/3 der Kosten für Tierseuchen und 1/3 der Kosten für Lebensmittelsicherheit. Bei der Fleischkontrolle fallen praktisch alle Kosten im Bereich der Lebensmittelsicherheit an.	
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Das ALT begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine **Totalrevision** erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 13 Abs. 3 Anhang 8	<p>"Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich im Falle von: b. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie alkoholischen Getränken, die aus Weintrauben oder Traubenmost hergestellt werden,". Es ist somit unklar, ob diese Ausnahme auch für Apfelwein gilt. Die EU-VO (Anhang X, 22.11.2011, 1169/2011) bezieht sich auf Getränke des NC-Codes 2206 00. Genauer gesagt heißt es in Artikel X, 1., d), dass für Getränke, die unter Code 2206 00 (zu dem Apfelwein gehört, 2206 0031) fallen, "die Angabe des Haltbarkeitsdatums nicht erforderlich ist".</p>	<p>Ein Beispiel für "ähnlich hergestellte Produkte (z. B. Apfelwein)" integrieren.</p>
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	<p>In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a</p>	<p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde</p>
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden. Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier: <ul style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbraucht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden. Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird.</p>	<p>4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn</p> <ul style="list-style-type: none"> a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;

	<p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	
<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ul style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der

		<p>EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz"</p> <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18	Die Harmonisierung mit dem EU-Recht erlaubt eine Toleranz von 0,8 % für den Alkoholgehalt von Weinen mit g.U./g.g.A., die länger als drei Jahre in der Flasche gelagert wurden, sowie von Schaumweinen usw. Die Toleranz ist jedoch nicht auf die Weinkategorie beschränkt. Es gibt keine Rechtfertigung für diese spezielle Toleranz für diese Weinkategorien.	Buchstabe a in Abs. 2 von Art. 18 streichen
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."

	<p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."</p>	
Art. 22	<p>Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"</p>	<p>Titel: Erforderliche Angaben</p>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 Bst. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 18, bisheriger Abs. 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst. c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. "Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutertzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.	
Art. 51 Abs. 2	Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.	Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:
Art. 105a	Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.	Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Kapitel 10	<p>In diesem Kapitel fehlt eine Definition für Lebensmittel wie Ketchup, die keiner Bezeichnung entsprechen, für die aber Zusatzstoffe wie z. B. Süsstoffe verwendet werden. Daher ist es derzeit nicht möglich zu wissen, welche Lebensmittelkategorie der Zusatzstoffverordnung für solche Produkte gilt, sei es für Süssungsmittel oder Farbstoffe.</p>	<p>Kategorien aktualisieren und Warencodes für Ketchup, Harissa und andere "Gewürze" festlegen.</p>
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	<p>Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken</p>
Anhang 1	<p>Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden.</p> <p>Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	<p>Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte</p>

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstwertes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	Auf Streichung des Höchstwertes verzichten.

Anhang 3	Warum wurde der Höchstgehalt für Pb und Cd in Vermouth, alkoholfreiem Bitter und alkoholfreien Getränken gestrichen?	Streichung aufheben
Anhang 3	Pb und Cd: Warum Höchstwerte nur für «Schaffleisch» und «Innereien von Schafen» und nicht wie die EU für "Schafe"?	«Schaffleisch» und «Innereien von Schafen» durch «Schafe» ersetzen

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i> 230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</i></p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen, entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.	
Art. 40 Abs. 4 ^{quater}	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil</i> kann ausnahmsweise <i>unterschriften</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann</i>, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <i>die</i> eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt</i>."</p>
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir schlagen vor, die Problematik alkoholfreier Spirituosen (Bezeichnung, Verwechslung mit herkömmlichen Spirituosen, Aufmachung) zu berücksichtigen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamellisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamellisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamellisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint,	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.

	sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.	Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird. b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol. c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss. d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.
Art. 144 Abs. 4	London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.	Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin ist ein destillierter Gin..." Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin muss folgende Anforderungen erfüllen:..."
Art. 144	Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin	

<p>Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränke kategorien so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden.</p> <p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut auführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie:</p> <p>"Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>
--	---	--

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasser- verteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasser- installationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbe- reiten, Speichern <u>oder</u> Verteilen von Trinkwasser, <u>ausserhalb oder in Gebäu- den, einschliesslich der Hausinstallation</u>
Art. 14 Abs. 1	Keine Angaben zur Weiterbildung in Bezug auf die Verordnung des EDI vom 28. Juni 2005 über die Bewilligung für die Verwendung von Desinfektionsmit- teln für das Wasser in öffentlichen Schwimmbädern vorhanden.	Zusatz Abs. 4: Der Inhaber der Bewilligung ist verpflich- tet, sich kontinuierlich weiterzubilden, indem er die Be- willigung mindestens alle 6 Jahre erneuert.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmit- telherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für die- sen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf ge- werblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den di- rekten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkever- ordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Kon- sumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmit- tel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonen- systeme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Be- darfsgegen- ständeverord- nung	Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegen- ständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC: Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasser- kontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde	Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, son- dern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen: - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. De- zember 2016»

	<p>(siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duropplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>- Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen</p> <p>- Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel}/20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.</p>
<p>Anhang 2, Metalle</p>	<p>Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.</p>	<p>Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»:</p> <p>Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.</p>
<p>Anhang 4, Liste 2, Silberung</p>	<p>Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte</p>	<p>Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</p> <p>Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>

	Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 3, Ziffer 1	Fälschlicherweise wurde bei der letzten Revision unter Ziffer 1 der Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Artikel 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» eingefügt. Dieser Parameter befindet sich unter Ziffer 2.	Den Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Artikel 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» aus Anhang 3, Ziffer 1, streichen

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Das ALT begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine **Totalrevision** erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 4	Wir begrüssen die Anpassungen, damit Milch von entfernter gelegenen kleineren Ziegen- und Schafhaltungen abgeliefert werden kann.	
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Aufheben rückgängig machen
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu Formulierung: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden	anpassen

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1 quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang Chiasamen	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)".</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>
		Verwendungszweck

<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nah-</p>	<p>Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "Lilium davidii L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>
---	--	---

	<p>rungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	
--	---	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die geforderte amtliche Feststellung und Dokumentierung der Trächtigkeit bei Tieren der Rindergattung über 8 Monate, Tieren der Schweinegattung sowie bei Schafen und Ziegen ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist und folglich in dieser Verordnung nicht aufgenommen werden darf. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, resp. zu ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 10 Abs. 3 Bst. c</p>	<p>Art. 10 bezieht sich auf die mikrobiologische Fleischuntersuchung (MFU) und listet die Gründe für eine MFU auf, inkl. Zeit zwischen Betäuben / Entbluten und fachgerechtem Ausweiden. Aus Sicht Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als nicht unproblematisch, obwohl keine wissenschaftlichen Grundlagen vorliegen, die gegen diese 90 Minuten sprechen. Dies vor allem auch vor dem Hintergrund, dass Fleisch aus Hof- und Weidetötung als qualitativ hochstehendes Premiumprodukt beworben wird.</p> <p>Die VSKT äussert jedoch gewisse Bedenken gegen die 90 Minuten-Regel. Sie befürchtet, dass die Bewilligungsgesuche für die Hof- und Weidetötungen stark zunehmen werden und ein nicht bewältigbarer Aufwand entsteht und äussert insbesondere auch fachliche Bedenken (mikrobielle Belastung) betreffend Havarie-Fälle in Grossbetrieben, welche dann auch nach dieser 90 Minuten-Regel abgehandelt werden müssten.</p> <p>Im Sinne eines Kompromisses wird die Einführung der 60 Minuten-Regel begrüsst. Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.</p>	<p>Antrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kriterium für MFU bei 60 Minuten (Begründung: fachlich) - separate Bestimmung, dass die Transportzeit bei Hoftötung und Weidetötung nicht länger als 60 Minuten sein darf. Begründung (fachlich und Vollzugaufwand) <p>Streichen: ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild</p>

Art. 10 Abs. 3 Bst. a 1	Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 2 und a 3	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. b	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 12	Übergangsbestimmungen	Analog VSFK Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort "enthäutet". Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein
Anhang 5, Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: <i>Ziff. 4.2.8 belassen.</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert.	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

	<p>Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist.</p> <p>Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.</p>	
Anhang 6, Ziff. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	Die Prävalenz von Leberegeln in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.12	Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.	Ergänzen: <i>wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden</i>
Anhang 6, Ziff. 2.1 & 2.2.	Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen	Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2: <i>die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3 & 5.1.3	Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, das Herz jedoch nicht. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, <i>wenn vorgesehen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3.	Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Die Aufhebung streichen.	

		Ergänzen resp. Streichung rückgängig machen: <i>besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen.</i>
Anhang 6, Ziff. 6.1.1.	Der Begriff Charge wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.	<i>Prüfen, ob Begriff «Charge» definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSK.</i>
Anhang 6, Ziff. 8	Das Streichen von «Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht.» muss geprüft werden.	<i>Hasen- und Federwild: Prüfen, warum stichprobenweise Untersuchung fehlt.</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Einige spezifische Bezeichnungen, die in dieser Verordnung erwähnt werden, stimmen nicht mit denen anderer Verordnungen überein (z. B. mit denen in der LKV mit der Bezeichnung "Würze", die es in der ZuV nicht gibt). Es wäre sinnvoll, diese Bezeichnungen zu harmonisieren, um mehr Klarheit zu gewinnen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p> <p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9</p>

	<p>somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist.</p> <p>Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	<p>Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.</p>	<p>Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	<p>Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.</p>	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen."</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	<p>"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind."</p>
Anhang 6	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den pro-</p>

	<p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt. Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>duktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen) 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)
--	---	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen, dass die "Lebensmittelpende" mit einem neuen Art. 27a in das Lebensmittelrecht eingeführt wird. Wir befürworten grundsätzlich die Einführung dieses Artikels, der die Regelung der "Weiterverteilung von Lebensmitteln" im Schweizer Recht vorsieht und die in der Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 formulierten Rahmenbedingungen aufnimmt. Wir stellen jedoch fest, dass der Grundsatz, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein muss, nicht so deutlich zum Ausdruck kommt wie in der genannten Verordnung 2021/382, und weisen in diesem Zusammenhang darauf hin, dass sichergestellt werden soll, dass die Lebensmittelsicherheit im Rahmen jeder "Weiterverteilung von Lebensmitteln" gewährleistet ist. In Bezug auf den Begriff der Haftung ist ausserdem darauf zu achten, dass der Betrieb, der die Lebensmittel weiterverteilt, genauso haftbar sein sollte wie der Lebensmittelhändler.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 8	Wir schlagen vor, das Wort "sichtbar" in Art. 12 Abs. 8 zu streichen (siehe gestrichelter Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").	Art. 12 Abs. 8 8 Ausrüstungsgegenstände und Behälter, die für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung eines der Stoffe oder Erzeugnisse bestimmt sind, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, die in Anhang 6 der Verordnung des EDI über Lebensmittelinformation (LIV) aufgeführt sind, dürfen nicht für die Verarbeitung verwendet werden, die Handhabung, den Transport oder die Lagerung von Lebensmitteln, die den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis nicht enthalten, verwendet werden, es sei denn, die zur Beförderung dienenden Geräte und Behälter wurden gereinigt und zumindest auf sichtbare Rückstände des Stoffes oder Erzeugnisses überprüft.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	<p>Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.</p>
Anhang 2	<p>Die Sojabohne MON 89788 (MON-89788-1) ist zweimal in der Liste des tolerierten Materials aufgeführt.</p>	<p>Soja MON 89788 (MON-89788-1) nur einmal angeben</p>

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Es sind vor allem Anpassungen betreffend Datenschutz und Nutzung der Daten vorgesehen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18a Abs. 2 resp. Anhang 3	Zweck der Datennutzung nicht explizit formuliert beziehungsweise wenig restriktiv AHV Nr.: Notwendigkeit und gesetzliche Grundlage	<i>Klären</i> <i>Klären</i>



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Feldbauer René / Privat
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Wegacher 4, 6277 Lieli / LU
Kontaktperson : Feldbauer René
Telefon : 079 322 36 86
E-Mail : rene@fleischsommelier.ch
Datum : 20.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Der Verordnungsentwurf sieht vor, die Zeit vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von bisher 45 min auf 90 min zu verlängern (Art. 10 Abs. 3 lit. c).

Die aktuellen 45 min sind für die Umsetzung der Hof- und Weidetötung knapp und führen dazu, dass nur Betriebe die Hof- und Weidetötung durchführen können, welche in einer Fahrdistanz von unter 20 min zu einem Schlachtbetrieb liegen. Denn mit dem Abzug von 10 min zum Betäuben, Entbluten und Aufladen und 15 min zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben lediglich 20 min Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50 km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16 km. Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb, der ihre Tiere annimmt, und können daher die Hof- und Weidetötung nicht durchführen.

Es gibt keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe, die gegen eine Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min sprechen, um mehr Betrieben den Zugang zur Hof- und Weidetötung zu ermöglichen. Die EU hat eine Zeitlimite von 120 min für die Hof- und Weidetötung vom Betäuben und Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden). Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 min keine hygienischen Probleme auftreten. Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU. In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachte ich die Erhöhung auf 90 min aber als ausreichend, aber als absolutes Minimum. Das würde den Radius auf 50 – 60 km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben, einen Schlachtbetrieb anzufahren. Denn das Ziel muss sein, dass jeder Betrieb, der seine Tiere schonend und ohne Lebendtransport auf dem eigenen Hof töten will, eine Chance hat, die Anforderungen zu erfüllen und eine Bewilligung für die Hof- und Weidetötung zu erhalten.

Der Hauptgrund, wieso die Hof- und Weidetötung durch die Erhöhung der Zeitlimite für mehr Betriebe zugänglich werden soll, ist das Tierwohl. Denn beim der Hof- und Weidetötung muss das Tier sein gewohntes Umfeld nicht verlassen und wird nicht lebend transportiert. Somit entfällt der Stress vom Separieren von der Herde, vom Verladen, Transportieren, Abladen und vom Warten und dem Prozess bis zum Bolzenschuss im Schlachthof. Wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL haben ergeben, dass der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport um den Faktor 10-20 mal höher ist als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof- oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Zudem ist für viele Bauern der Lebendtransport und die Schlachtung ihrer Tiere im Schlachtbetrieb eine Belastung. Die Hof- und Weidetötung ermöglicht ihnen, für ihre Tiere bis zum letzten Atemzug Verantwortung zu übernehmen, indem sie sie schonend auf dem Hof im gewohnten Umfeld töten.

Ein weiteres Argument für die Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min ist zum einen die Arbeitssicherheit und zum anderen die Arbeitsqualität. Es ist wichtig und sinnvoll bei so verantwortungsvollen Aufgaben wie dem Töten und Schlachten eines Tieres nicht unter unnötigem Zeitdruck arbeiten zu müssen. Immer mehr Bauernhöfe lassen die Felle und Leder ihrer Tiere gerben, um mehr vom Tier zu verwerten und die Wertschöpfung zu erhöhen. Da ist es wichtig, dass sich der Metzger Zeit lassen kann beim Häuten vor dem Ausweiden, um Schnittverletzungen in den Fellen zu vermeiden.

Zudem fördert die Erhöhung der Anzahl Bauernhöfe, die Hof- und Weidetötung machen, die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 min müssen wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof- und Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 min mindestens 90 min vom Betäuben und Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 min zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Fidanci Rojîn BLV

Von: Chancellerie d'Etat <Chancellerie.Etat@ne.ch>
Gesendet: Montag, 23. Januar 2023 12:41
An: _BLV-Lebensmittelrecht
Betreff: Procédure de consultation : Révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires - réponse du Conseil d'État
Anlagen: Document numérisé depuis I_CHAN01.pdf; 2023_01_23_DDTE_Let_DFI_Consultation_Ordonnances_Denrees_Alimentaires.docx; 2023_01_23_DDTE_A1_Formulaire_Consultation_Ordonnances_Denrees_Alimentaires.docx

Madame, Monsieur,

Suite à la séance du Gouvernement neuchâtelois du lundi 23 janvier 2023, nous vous invitons à trouver en annexe sa position en réponse à la consultation relative à la révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires.

À toutes fins utiles, vous trouverez également, joint à ce courriel, les documents au format Word.

Nous vous souhaitons bonne réception de ce message et vous adressons, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Denise Paris

Assistante de direction



RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

Chancellerie d'État

Rue de la Collégiale 12

2001 Neuchâtel

T +41 32 889 40 00

www.ne.ch/

Numero
173

cl

0

Bellinzona
18 gennaio 2023

Consiglio di Stato
Piazza Governo 6
Casella postale 2170
6501 Bellinzona
telefono +41 91 814 41 11
fax +41 91 814 44 35
e-mail can@ti.ch
web www.ti.ch

Repubblica e Cantone
Ticino

Il Consiglio di Stato

Ufficio federale della sicurezza alimentare
e di veterinaria USAV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Berna

*Invio per posta elettronica in formato PDF
e word: lmr@blv.admin.ch*

Procedura di consultazione Revisione delle ordinanze del diritto sulle derrate alimentari

Gentili signore, egregi signori,

vi ringraziamo per l'opportunità di poterci esprimere sul progetto di revisione del pacchetto di ordinanze alimentari (Stretto 4). Si tratta di modifiche con lo scopo principale di armonizzare ulteriormente il nostro diritto con quello dell'UE, in modo da evitare ostacoli al commercio e di garantire la protezione della salute e dagli inganni. Nella presente revisione vengono inoltre attuate la mozione Savary 18.4411 «Agenti di vigilanza per rafforzare la lotta contro le frodi nell'ambito delle denominazioni protette dei prodotti agricoli», la mozione Munz 19.3112 «Stop allo spreco alimentare», la mozione della CSEC-S 20.3910 «Dichiarazione del Paese di produzione del pane e dei prodotti di panetteria» e la mozione Silberschmidt 20.4349 «Ridurre lo spreco di risorse dovuto agli imballaggi consentendo la vendita di derrate alimentari surgelate non preimballate».

In linea di principio accogliamo favorevolmente le modifiche proposte e, con un'unica eccezione, non ravvisiamo criticità particolari a livello di esecuzione cantonale. Vista la natura tecnica della maggior parte delle modifiche proposte, rinunciamo ad una presa di posizione dettagliata, rimandando integralmente all'articolata presa di posizione dei Chimici cantonali Svizzeri (ACCS).

Ci preme comunque sottolineare un punto in particolare.

La mozione Savary (18.4411) è stata approvata dall'Assemblea federale con una maggioranza schiacciante. La mozione chiede l'attuazione di un controllo aggiuntivo della protezione delle denominazioni di prodotti agricoli, come le denominazioni d'origine (DOP) e le indicazioni geografiche (IGP), da parte di organizzazioni private sulla base della legge sulle derrate alimentari.

L'attuale progetto di attuazione di questa mozione porta però a un sistema di controllo inefficiente e poco efficace.

Nel testo proposto, le organizzazioni private possono: prelevare campioni, consultare documenti e altre annotazioni e allestirne copie, ma non possono sollevare contestazioni e imporre misure. Se riscontrano irregolarità o deroghe alle disposizioni, devono segnalare le violazioni alle autorità cantonali competenti. Queste sono obbligate a effettuare ulteriori accertamenti e, se necessario, ordinare misure per ripristinare lo stato legale (nuovo art. 20a cpv. 3 e 5 OELDerr). Questo nuovo articolo complica inutilmente il lavoro amministrativo richiedendo che i fatti siano esaminati da due organi e quindi due volte, aumentando anche l'onere per le aziende agricole coinvolte con ulteriori controlli inefficienti. Un controllo efficace delle denominazioni protette è quindi ostacolato da interazioni complicate e doppioni. Per consentire un controllo efficiente, efficace ed economico, è indispensabile che l'organo di controllo che identifica le carenze le chiarisca in modo esaustivo e stabilisca anche le misure amministrative.

In alternativa alla modifica della OELDerr proposta in questa consultazione, si chiede al Consiglio federale di elaborare una proposta di implementazione della mozione Savary nell'ambito della legislazione agricola (sulla base degli artt. 180e 181 LAgr). Un sistema di controllo analogo è stato introdotto per il controllo del commercio dei vini, adattando l'Ordinanza sul vino. Questo nuovo sistema di controllo si è rilevato molto efficace. Se questo non fosse possibile al nuovo articolo 22a, cpv. 3 andrebbe aggiunta la possibilità per gli organi di controllo di contestare e imporre misure amministrative, senza passare dalle autorità cantonali d'esecuzione.

Vi ringraziamo per la considerazione che vorrete dare alla nostra risposta e siamo a vostra disposizione per qualsiasi domanda.

Vogliate gradire, gentili signore, egregi signori, l'espressione della nostra massima stima.

PER IL CONSIGLIO DI STATO

Il Presidente

Claudio Zali

Il Cancelliere

Arnaldo Coduri

Copia a:

- Deputazione ticinese alle camere federali (can-relazioniesterne@ti.ch)
- Dipartimento della sanità e della socialità (dss-dir@ti.ch)
- Divisione della salute pubblica (dss-dsp@ti.ch)
- Divisione dell'economia (dfe-de@ti.ch)
- Laboratorio cantonale (dss-lc@ti.ch)
- Ufficio del veterinario cantonale (dss-uvc@ti.ch)
- Pubblicazione in internet

Hôtel du Gouvernement – 2, rue de l'Hôpital, 2800 Delémont

Département fédéral de l'intérieur DFI
Monsieur le Président de la Confédération Alain Berset
Berne
Par e-mail

Hôtel du Gouvernement
2, rue de l'Hôpital
CH-2800 Delémont

t +41 32 420 51 11
f +41 32 420 72 01
chancellerie@jura.ch

Delémont, le 17 janvier 2023

Révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires

Monsieur le Président de la Confédération,
Madame, Monsieur,

Le Gouvernement jurassien a bien reçu votre courrier relatif à l'objet cité sous rubrique et vous en remercie.

Vous trouverez, en annexe et selon votre demande, une version Word en plus d'une version PDF de la prise de position avec nos remarques et propositions détaillées d'adaptations et de modifications sous la forme de tableau que vous souhaitez.

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur le projet de révision des ordonnances relatives à la législation sur les denrées alimentaires Stretto 4.

Sur le fond, nous sommes d'accord avec le projet et nous saluons la majorité des adaptations prévues. Permettez-nous toutefois d'attirer l'attention sur trois points en particulier :

Art. 22a ODAIOUs.

La motion Savary (18.4411) a été transmise par les Chambres fédérales à une écrasante majorité. La motion demande la mise en œuvre d'un contrôle supplémentaire de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) par des organisations privées sur la base de la loi sur les denrées alimentaires. Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a indiqué que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, il en résulterait un travail de coordination plus important afin d'éviter les doubles contrôles et des charges administratives supplémentaires pour les entreprises. Il est donc d'autant plus étonnant que le Conseil fédéral présente maintenant une proposition de mise en œuvre de la motion 18.4411 qui vise précisément à mettre en œuvre les inconvénients, que le Conseil fédéral a manifestement reconnus.

Avec un tel système d'exécution, les entreprises seraient massivement chargées par des contrôles supplémentaires inefficaces et les objectifs de l'auteur de la motion et du Parlement fédéral ne peuvent pas être atteints de cette manière. La réglementation présentée aujourd'hui crée un système de contrôle qui, du point de vue des procédures, va faire double emploi avec les autorités d'exécution sans potentiel d'action. Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. De plus la tâche des autorités cantonales d'exécution sera alourdie par des besoins de coordination, des reprises de dossier, et des définitions d'objectif avec une nouvelle entité ne connaissant pas les limitations ou les besoins du personnel administratif du canton concerné. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des lacunes les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre. La mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme est rejetée.

Art. 17 OIDA

Les adaptations structurelles (sans modification du contenu) de l'art. 17 ODAIOU sont saluées. Toutefois, il n'est pas clair pourquoi l'occasion n'a pas été saisie de rendre ces dispositions fondamentalement plus lisibles et de doter les différents alinéas d'une structure uniforme. Cela permettrait de clarifier les dispositions, déjà compliquées de par leur nature, pour les entreprises et les autorités d'exécution. Il est par exemple difficile de comprendre pourquoi l'article 17, al. 2, exige que la viande soit produite en dehors de l'UE et importée en vue d'être mise sur le marché suisse (art. 17, al. 1, let. a) pour justifier la mention "Origine : hors UE/EEE". Dans ce cas également, il faut entendre que la viande a été produite en dehors de l'UE ou de l'EEE. En outre, lorsqu'il est stipulé à l'al. 4 que "pour les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de porc, de mouton, de chèvre et de volaille ...", il n'est pas clair si les termes utilisés à l'art. 17 correspondent aux définitions (art. 4) de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn). La viande fraîche est une viande qui a été exclusivement réfrigérée, congelée ou surgelée en vue de sa conservation ; par conséquent, la description "viande fraîche, réfrigérée ou congelée" de l'art. 17, al. 4 est sans doute une répétition qui dénature le sens, mais il n'est pas clair si la disposition s'applique à la viande fraîche (qui, selon la définition, peut également être congelée) ou à la viande fraîche et à la viande congelée (qui ne doit pas nécessairement être fraîche).

Nous recommandons donc de remanier fondamentalement l'art. 17 plus largement que proposé en ce qui concerne les définitions et la structure, sans modification du contenu.

Finalement, la révision ne tient pas compte à tous égards des conditions et des réalités de la Suisse. La révision a des conséquences évidentes sur l'organisation future des activités officielles du Service de la consommation et des affaires vétérinaires du canton.

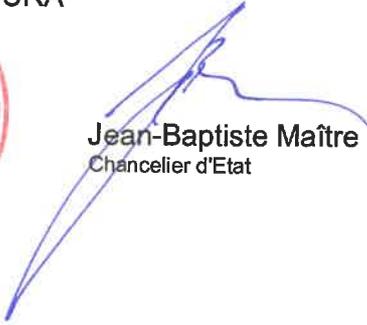
Le contrôle des viandes doit être réduit à un contrôle des viandes effectué majoritairement de manière visuelle. Le standard actuel ne doit plus être effectué en tant que contrôle des viandes "élargi" qu'avec des indications spéciales. Les "exploitations de provenance" ont été ajoutées. Celles-ci sont définies indirectement comme des exploitations d'élevage qui ont la possibilité de procéder à des abattages occasionnels de volaille et de lapins domestiques, toutefois les modalités les concernant peuvent être précisées. Les petites adaptations de l'ordonnance sur le contrôle du lait et de l'ordonnance sur l'hygiène dans la production laitière sont salués.

Tout en restant à votre disposition pour toute demande complémentaire et en vous remerciant de l'avoir consulté, le Gouvernement jurassien vous prie de croire, Monsieur le Président de la Confédération, Madame, Monsieur, à l'expression de sa très haute considération.

AU NOM DU GOUVERNEMENT DE LA
RÉPUBLIQUE ET CANTON DU JURA



Jacques Gerber
Président



Jean-Baptiste Maître
Chancelier d'Etat



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : République et canton du Jura
Sigle entreprise / organisation / service : RCJU
Adresse, lieu : 2, Rue de l'Hôpital, 2800 Delémont
Interlocuteur : Chancelier d'Etat
N° de téléphone : 032 420 72 05
E-mail : chancellerie@jura.ch
Date : 04.01.2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	5
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	7
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	9
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	10
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	14
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	15
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	19
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	21
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	22
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	24
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	25
13	DFI : ordonnance sur les boissons	27
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	31
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.	35
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	36
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	37
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	39
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	42
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	44
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	49
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	52
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	53

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Monsieur le Président de la Confédération,
Mesdames et Messieurs,

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur le projet de révision des ordonnances relatives à la législation sur les denrées alimentaires Stretto 4.

Sur le fond, nous sommes d'accord avec le projet et nous saluons la majorité des adaptations prévues.

Permettez-nous toutefois d'attirer l'attention sur trois points en particulier :

Art. 22a ODAIOUs.

La motion Savary (18.4411) a été transmise par les Chambres fédérales à une écrasante majorité. La motion demande la mise en œuvre d'un contrôle supplémentaire de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) par des organisations privées sur la base de la loi sur les denrées alimentaires.

Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a indiqué que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, il en résulterait un travail de coordination plus important afin d'éviter les doubles contrôles et des charges administratives supplémentaires pour les entreprises. Il est donc d'autant plus étonnant que le Conseil fédéral présente maintenant une proposition de mise en œuvre de la motion 18.4411 qui vise précisément à mettre en œuvre les inconvénients, que le Conseil fédéral a manifestement reconnus. Avec un tel système d'exécution, les entreprises seraient massivement chargées par des contrôles supplémentaires inefficaces et les objectifs de l'auteur de la motion et du Parlement fédéral ne peuvent pas être atteints de cette manière.

La réglementation présentée aujourd'hui crée un système de contrôle qui, du point de vue des procédures, va faire double emploi avec les autorités d'exécution sans potentiel d'action.

Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. De plus la tâche des autorités cantonales d'exécution sera alourdie par des besoins de coordination, des reprises de dossier, et des définitions d'objectif avec une nouvelle entité ne connaissant pas les limitations ou les besoins du personnel administratif du canton concerné. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des lacunes les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre. La mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme est rejetée.

Art. 17 OIDA

Les adaptations structurelles (sans modification du contenu) de l'art. 17 ODAIOUs sont saluées. Toutefois, il n'est pas clair pourquoi l'occasion n'a pas été saisie de rendre ces dispositions fondamentalement plus lisibles et de doter les différents alinéas d'une structure uniforme. Cela permettrait de clarifier les dispositions, déjà compliquées de par leur nature, pour les entreprises et les autorités d'exécution. Il est par exemple difficile de comprendre pourquoi

l'article 17, al. 2, exige que la viande soit produite en dehors de l'UE et importée en vue d'être mise sur le marché suisse (art. 17, al. 1, let. a) pour justifier la mention "Origine : hors UE/EEE". Dans ce cas également, il faut entendre que la viande a été produite en dehors de l'UE ou de l'EEE. En outre, lorsqu'il est stipulé à l'al. 4 que "pour les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de porc, de mouton, de chèvre et de volaille ...", il n'est pas clair si les termes utilisés à l'art. 17 correspondent aux définitions (art. 4) de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn). La viande fraîche est une viande qui a été exclusivement réfrigérée, congelée ou surgelée en vue de sa conservation ; par conséquent, la description "viande fraîche, réfrigérée ou congelée" de l'art. 17, al. 4 est sans doute une répétition qui dénature le sens, mais il n'est pas clair si la disposition s'applique à la viande fraîche (qui, selon la définition, peut également être congelée) ou à la viande fraîche et à la viande congelée (qui ne doit pas nécessairement être fraîche). Nous recommandons donc de remanier fondamentalement l'art. 17 plus largement que proposé en ce qui concerne les définitions et la structure, sans modification du contenu.

Finalement, la révision ne tient pas compte à tous égards des conditions et des réalités de la Suisse. La révision a des conséquences évidentes sur l'organisation future des activités officielles du Service de la consommation et des affaires vétérinaires du canton.

Le contrôle des viandes doit être réduit à un contrôle des viandes effectué majoritairement de manière visuelle. Le standard actuel ne doit plus être effectué en tant que contrôle des viandes "élargi" qu'avec des indications spéciales. Les "exploitations de provenance" ont été ajoutées. Celles-ci sont définies indirectement comme des exploitations d'élevage qui ont la possibilité de procéder à des abattages occasionnels de volaille et de lapins domestiques, toutefois les modalités les concernant peuvent être précisées.

Les petites adaptations de l'ordonnance sur le contrôle du lait et de l'ordonnance sur l'hygiène dans la production laitière sont salués.

Vous trouverez en annexe nos remarques et propositions détaillées d'adaptations et de modifications sous la forme de tableau que vous souhaitez.

Nous vous remercions de bien vouloir examiner nos demandes avec bienveillance et restons à votre disposition pour toute question.

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Les adaptations aux directives de l'UE, les liens adaptés vers le Codex Alimentarius ainsi que la correction des renvois incorrects sont salués.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 al. 1 Chif 32	<p>Selon la nouvelle définition, il est question de denrées alimentaires ne présentant "aucun risque sanitaire". Cette formulation n'est ni celle des lignes directrices de l'UE relatives aux dons de denrées alimentaires (« sûre et nutritive », 2017/c 361/1), ni celle déjà définie dans la législation alimentaire en Suisse à l'art. 7 LDAI, qui parle de denrées alimentaires sûres ou propres à la consommation humaine.</p> <p>Jusqu'à présent, ce terme n'était pas utilisé dans la législation alimentaire suisse en rapport avec les denrées alimentaires. De nouvelles notions peuvent entraîner des incertitudes quant à leur portée en termes de signification.</p> <p>Il serait préférable d'utiliser une formulation de l'art. 7 LDAI, « sûre » ou alternativement, utiliser la formulation "sans préjudice pour la santé".</p>	<p>32. redistribution de denrées alimentaires : la récupération, la collecte, l'entreposage et la distribution d'excédent de denrées alimentaires excédentaires et sûres qui auraient sinon été éliminées</p> <p>32. redistribution de denrées alimentaires : la récupération, la collecte, l'entreposage et la distribution d'excédent de denrées alimentaires excédentaires et sans préjudice pour la santé qui auraient sinon été éliminées</p>
Art. 2 al. 1 chif 30	<p>La définition adaptée de la réglementation européenne ne permet pas d'effectuer un contrôle efficace de l'utilisation et de la déclaration des nanomatériaux dans les denrées alimentaires. La notion d'intention est très difficile à démontrer et à contrôler s'agissant souvent de produit fabriqué à l'internationale.</p> <p>Il serait souhaitable d'adapter fidèlement la recommandation UE 2022/C 229/01 mieux défini sur ce point</p>	<p>Remplacer le ch. 30 :</p> <p>On entend par «nanomatériau» un matériau naturel, <u>formé accidentellement ou manufacturé</u>, constitué de particules solides qui sont présentes soit individuellement soit en tant que particules constitutives identifiables dans des agrégats ou des agglomérats, 50 % au moins de ces particules, dans la répartition numérique par taille, répondant au moins à l'une des conditions suivantes:</p> <p>(a)une ou plusieurs dimensions externes de la particule se situent dans la fourchette de 1 nm à 100 nm;</p> <p>(b)la particule présente une forme allongée, telle que celle d'un bâtonnet, d'une fibre ou d'un tube, deux dimensions externes étant inférieures à 1 nm et l'autre dimension supérieure à 100 nm;</p> <p>(c)la particule présente une forme de plaque, une dimension externe étant inférieure à 1 nm et les autres dimensions supérieures à 100 nm.</p> <p>Pour déterminer la répartition numérique par taille des particules, il n'est pas nécessaire de prendre en</p>

		<p>considération les particules ayant au moins deux dimensions externes orthogonales supérieures à 100 µm.</p> <p>Un matériau présentant une surface spécifique en volume inférieure à 6 m²/cm³ n'est toutefois pas considéré comme un nanomatériau.</p>
Art. 28 al. 3 let. C Note en bas de page	<p>La référence à la note de bas de page 3 contient une petite erreur d'écriture : Dans le projet, il est fait référence à ..., CXC 19-1979 Revision 200,... Le texte correct devrait être ..., CXC 19-1979 Révision 2003, ...</p>	<p>www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.</p>
Art. 39 al. 2 let. d	<p>L'intention de la motion 20.3910 était que les pâtons provenant de l'étranger ne puissent pas être vendues avec la mention "Pays de production Suisse". En ajoutant qu'il est possible de renoncer à l'indication du pays de production lorsqu'une indication de provenance est faite conformément à l'art. 48 b de la loi sur la protection des marques, cet objectif est édulcoré. De plus, cela complique le contrôle et le rend beaucoup plus coûteux.</p>	<p>Biffer l'indication après ; pour le pain et les articles de boulangerie fine, sauf les articles de biscuiterie et de biscotterie, entiers ou en morceaux : le pays de production ; l'indication par écrit du pays de production n'est pas nécessaire lorsque la provenance de la denrée alimentaire est indiquée conformément à l'art. 48b de la loi du 28 août 1992 sur la protection des marques</p>

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

La motion Savary (18.4411) a été transmise par les Chambres fédérales à une écrasante majorité. La motion demande la mise en œuvre d'un contrôle supplémentaire de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) par des organisations privées sur la base de la loi sur les denrées alimentaires. Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a indiqué que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, il en résulterait un travail de coordination plus important afin d'éviter les doubles contrôles et d'autres charges administratives pour les entreprises. Il est donc d'autant plus étonnant que le Conseil fédéral présente maintenant une proposition de mise en œuvre de la motion 18.4411 qui vise précisément à mettre en œuvre les inconvénients, que le Conseil fédéral a manifestement reconnus. Avec un tel système d'exécution, les entreprises seraient massivement chargées par des contrôles supplémentaires inefficaces et les objectifs de l'auteur de la motion et du Parlement fédéral ne peuvent pas être atteints de cette manière. La réglementation présentée aujourd'hui crée un système de contrôle qui, du point de vue des procédures, va faire double emploi avec les autorités d'exécution sans potentiel d'action. Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. De plus la tâche des autorités cantonales d'exécution sera alourdie par des besoins de coordination, des reprises de dossier, et des définitions d'objectif avec une nouvelle entité ne connaissant pas les limitations ou les besoins du personnel administratif du canton concerné. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des lacunes les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre. La mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme est rejetée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1 al. 1 let. h	Cf. remarques générales	supprimer sans remplacement
Art. 22a	Pour que l'exécution soit efficace et peu coûteuse, il est indispensable que l'organe de contrôle qui constate des manquements les élucide de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre. Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a constaté que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, la mise en œuvre de la motion 18.4411 telle qu'elle est proposée aujourd'hui représenterait une charge supplémentaire considérable pour les entreprises et pour les autorités d'exécution. De facto l'efficacité des autorités d'exécution s'en trouvera	supprimer sans remplacement

	affaibli, diminuant la disponibilité du personnel de contrôle sans nourrir l'objectif visé par la motion.	
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Les adaptations de l'organisation des examens pour le DAL et le DLAL sont saluées.	-
Annexe 5	La mise à jour de la liste des méthodes de prélèvement officiel d'échantillons en fonction de l'état le plus récent de l'UE est en principe bien accueillie. Il faut toutefois tenir compte du fait que des procédures de prélèvement d'échantillons aussi complexes pour garantir une pertinence statistique sont difficilement réalisables dans la pratique. Le risque existe que le travail de prélèvement et de traitement des échantillons devienne si important qu'un contrôle régulier ne puisse plus être assuré, ne serait-ce que pour des raisons de coûts.	Proposer une exception à l'art. 46, nouvel alinéa : 6. Si la mise en œuvre d'une méthode officielle telle que visées au al. 1 à 3 est disproportionnée en terme de temps et de coût par rapport à l'objectif visé par le prélèvement, le laboratoire national de référence concerné ou tout laboratoire officiel peut employer des méthodes alternatives, validée conformément à des protocoles scientifiques acceptés à l'échelon international.
Annexe 5	Méthodes de prélèvement officiel d'échantillons et d'analyses, de tests et de diagnostics en laboratoire : ochratoxine A dans les figues sèches. Il n'est pas fait référence au bon règlement européen ! Il faudrait pour cela se référer au règlement européen 401/2006.	Colonne Méthode : "Conformément aux annexes I et II du règlement (CE) 401/2006 de la Commission du 23 février 2006".
Annexe 10	Il n'est pas clair pourquoi les diplômes actuels sont effacés après la délivrance du diplôme, alors que les notes et les évaluations ainsi que les procès-verbaux d'examen doivent continuer à être enregistrés. Contrairement au curriculum vitae, qui doit également être effacé après la délivrance du diplôme, un diplôme obtenu ne change pas et reste une donnée statique. La suppression des diplômes obtenus précédemment remet en outre en question la traçabilité.	Biffer ** dans "Anciens diplômes".

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Chiffre 2.10 Annexe 1, liste 3, point A106</p>	<p>Pour les grandes exploitations (ch. 2.10) et les ateliers de découpe (A106), l'intervalle de contrôle est fixé à 1 année civile et à 2 années civiles pour les exploitations à faible capacité d'abattage (ch. 2.11). Pour les ateliers de découpe rattachés à des exploitations de faible capacité d'abattage, il est judicieux, pour des raisons pratiques, de porter l'intervalle de contrôle à 2 années civiles. De plus, avec cette modification, les établissements en catégorie A104 et A105 auront 2 fréquence possible d'inspection en fonction de leur catégorisation en 2.10 ou 2.11 selon la liste 2. Il aurait été préférable d'harmoniser ces modifications entre les listes 2 et 3.</p>	<p>Proposition 1 : Augmenter et adapter l'intervalle de contrôle à 2 années pour les ateliers de découpe (A106). Proposition 2 : Remanier la liste 3 et adapter les points A104 à A106 pour les coordonner à la liste 1 en fonction de la taille d'établissement.</p>

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

L'inspection des viandes doit être réduite à une inspection des viandes majoritairement visuelle. Le standard actuel ne doit plus être effectué en tant qu'inspection des viandes "élargie" qu'avec des indications spéciales. Le flux d'informations sur les données de santé animale de l'exploitation d'origine le long de la chaîne alimentaire vers les entreprises de transformation de la viande a évolué lentement mais régulièrement depuis 2014. Pour la volaille domestique, les données disponibles aujourd'hui permettent la mise en œuvre du contrôle visuel des viandes. En ce qui concerne le bétail de boucherie, les informations sur l'état de santé dans l'exploitation d'origine sont lacunaires et l'introduction du contrôle visuel des viandes ne serait pas défendable du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires, mais aussi sur les épizooties. On peut citer comme exemples les abcès multiples chez le porc, les parasitoses à potentiel zoonotique chez les ruminants et la tuberculose.

Par ailleurs, l'application de la législation sur la protection des animaux et sur les médicaments vétérinaires revêt une grande importance sociale et politique pour la Suisse et nécessite une forte présence officielle lors du processus d'abattage.

Par conséquent, le contrôle visuel des viandes pour le bétail de boucherie ne peut être introduit que par étapes et en fonction des données disponibles à l'avenir dans les exploitations d'origine, avec un délai de transition d'au moins 2 ans. Le soutien de l'OSAV dans la gestion des données épidémiologiques et de santé animale est décisif.

En outre, les domaines d'activité des vétérinaires officiels, des assistants techniques officiels, du personnel d'exploitation exerçant une activité officielle et des vétérinaires non officiels sont réglées de manière à permettre des adaptations flexibles à l'avenir en fonction des évolutions prévisibles.

Les "exploitations de provenance" sont nouvellement intégrées dans l'ordonnance. Celles-ci sont définies comme des exploitations d'élevage qui procèdent à des abattages occasionnels, par exemple de volailles et de lapins domestiques provenant de leur propre exploitation. Les abattages occasionnels doivent faire l'objet d'une nouvelle déclaration et remplir certaines conditions. Il convient ici de tenir compte de la charge de travail qui en résulte pour les services vétérinaires - par rapport au rendement et au risque. En outre, la manière dont ces établissements peuvent/doivent être enregistrés n'est pas claire.

L'extension de l'OAbCV (RS 817.190) avec la section 4 (art. 40 ss.) : Système d'information pour le prélèvement d'échantillons sur le bétail bovin à l'abattoir (RiBeS ; « Rindviehbeprobung am Schlachthof ») est explicitement saluée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 3 al. m chiffre. 2	L'augmentation de la capacité d'abattage des exploitations de faible capacité pour les autres animaux de 60'000 kg à 150'000 kg de viande est expressément saluée (promotion de l'abattage de la volaille domestique issue de la production d'œufs). En aucun cas, cette capacité ne doit être définie de manière plus élevée.	Aucune modification

Art. 3 p	10 volailles ou lapins domestiques par semaine ou 1000 kg au maximum. Pour les abattages occasionnels dans l'exploitation d'origine, une limitation à 1000 kg de poids mort maximum par an est suffisante. En raison des variations saisonnières des abattages, 10 animaux par semaine est trop restrictif.	1000kg de volailles ou de lapins domestiques au maximum par an
Art. 3	La définition de l'"exploitation de provenance" fait défaut et doit être clarifiée : - s'applique aux abattages occasionnels - s'applique aux volailles et lapins domestiques provenant de l'exploitation elle-même	Modifier : Remplacer l'exploitation de provenance par un établissement d'abattage occasionnel. Compléter : Définir l'établissement pour les abattages occasionnels : - s'applique aux abattages occasionnels - s'applique aux volailles et aux lapins domestiques provenant de l'exploitation elle-même
Art. 5a	Il n'y a qu'une obligation de notification pour l'abattage, pas pour la quantité abattue, l'introduction de cette notion est saluée.	
Art. 9a, al. 3	Prévenir le tourisme de transport <i>le résultat du contrôle des animaux avant l'abattage, l'heure de l'étourdissement et l'heure de la saignée doivent être inscrits dans le document d'accompagnement.</i> Il n'est pas logique que le document d'accompagnement doive mentionner le résultat du contrôle des animaux avant l'abattage. Effectivement, l'art. 28, al. 2, OAbCV exige déjà que le résultat du contrôle des animaux avant l'abattage soit confirmé au moyen d'un certificat sanitaire.	Compléter : <i>doivent être transportés dans un abattoir proche déterminé</i> Supprimer : <i>le résultat du contrôle des animaux avant l'abattage</i>
Art. 14, al. 1bis	Le terme "établissement" utilisé à l'alinéa 1 est remplacé par "locaux d'abattage". Cette nouvelle formulation légitime l'abattage et l'élimination dans l'aire de livraison.	
Art. 17	La clarification (transformation à chaud) est expressément saluée.	
	Les modifications rédactionnelles suivantes sont expressément saluées :	

Art. 27, al.2 et art. 29, al. 2	- ne concerne plus les ratites, mais uniquement les volailles et les lapins domestiques - formulation "doit" modifiée en "peut".	
Art. 29, al. 1	L'adaptation rédactionnelle est expressément saluée : "sans retard" au lieu de "immédiatement". Cette adaptation offre une marge de manœuvre organisationnelle et optimise l'utilisation des ressources en personnel.	
Art. 29	Titre de la matière : Objet du contrôle des viandes L'art. 27 de la loi en vigueur dit : "Objet du contrôle", mais le terme commun est "contrôle des animaux avant l'abattage".	compléter Titre de l'article Art. 27 : <i>Objet du contrôle des animaux avant l'abattage</i>
Art. 30a	<i>Si, lors du contrôle des viandes, il y a des signes laissant supposer un risque pour la santé humaine ou animale ou une atteinte au bien-être de l'animal de son vivant, un contrôle des viandes élargi de la carcasse et des parties de celles-ci est effectué.</i> L'inspection visuelle des viandes du bétail de boucherie ne peut être introduite que par étapes et en fonction des données disponibles à l'avenir dans les exploitations d'origine, avec un délai de transition d'au moins 2 ans. Le soutien de l'OSAV dans la gestion des données épidémiologiques et de santé animale est décisif.	
Art. 52, al. 3, let. a	Le recours aux assistants officiels pour les contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes peut se faire sous la supervision (selon les instructions) d'un vétérinaire officiel. Cette adaptation donne une marge de manœuvre organisationnelle et optimise l'utilisation des ressources humaines dans les exploitations de faible capacité. La présence de vétérinaire officiel n'est plus nécessaire.	
Art. 57, al. 1	Selon l'organisation, les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes sont enregistrés par l'autorité cantonale ou par un vétérinaire officiel sur place dans le système d'information (Fleko).	compléter : <i>Un représentant de l'autorité d'exécution cantonale ou un vétérinaire officiel mandaté saisit les résultats du contrôle</i>
Art. 63 al. b	Dispositions transitoires à introduire en lien avec l'article 30a	Compléter :

		Ajouter un délai transitoire d'au moins 2 ans pour le contrôle visuel des viandes
--	--	---

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 13, al.3 Annexe 8	<p>« l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, »</p> <p><u>Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ?</u></p> <p>L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00.</p> <p>Plus précisément l'annexe X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), "la mention de la date de durabilité n'est pas requise".</p>	Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »
Art. 17 al. 2 let. a	En relation avec l'indication "Origine : hors UE/EEE", la condition d'utilisation devrait également être adaptée. Par analogie avec l'al. 4, let. a	a. la viande a été produite en dehors de l'UE/EEE
Art. 17 al. 3	<p>L'adaptation de l'art. 17, al. 1, ne précise pas seulement l'interprétation de l'al. 5, mais indique aussi clairement que les indications visées à l'al. 1, let. a, b et c, sont obligatoires. Pour une structure uniforme, l'al. 3 devrait donc être adapté par analogie.</p> <p>En outre, l'ordre de l'énumération 1. "partie de son existence" et 2. "engraissement" doit être cohérent. Cela permettrait de simplifier la lecture.</p>	<p>3 Les morceaux individuels de viande de porc, de mouton, de chèvre et de volaille doivent porter les indications suivantes :</p> <p>a. le pays dans lequel l'animal a été abattu ;</p> <p>b. le pays dans lequel :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. l'animal a passé la majeure partie de son existence ou 2. l'engraissement a eu lieu principalement.
Art. 17 al. 4	<p>La première demi-phrase devrait être adaptée afin de simplifier la lecture et d'utiliser les mêmes termes qu'à l'al. 3.</p> <p>Selon l'art. 4, al. 2 OAbCV, la viande fraîche est définie comme "la viande qui, pour être conservée, a été exclusivement réfrigérée, congelée ou surgelée rapidement ...". Répéter "viande réfrigérée ou congelée" n'a donc aucun sens. Il convient également d'examiner dans quelle mesure l'adjectif</p>	4 Par dérogation à l'al. 3, pour la viande (fraîche) de porcins, d'ovins, de caprins et de volailles, on peut indiquer «élevé hors de l'UE/EEE» ou «élevé hors de Suisse» associé à «abattu en: (nom du pays dans lequel l'animal a été abattu)», si:

	<p>"frais" est nécessaire, étant donné que les alinéas 1, 2 et 3 n'utilisent que le terme "viande bovine" ou "viande".</p> <p>Dans la remarque entre parenthèses, la demi-phrase ", dans lequel l'animal a été abattu" devrait être supprimée pour des raisons de simplification, car elle n'apparaît pas dans la demi-phrase identique de l'al. 2 "abattu en : (nom du pays)" n'apparaît pas non plus.</p> <p>En outre, par analogie avec l'article 17, paragraphe 2, lettre a, la condition d'utilisation devrait être étendue à l'UE/EEE.</p>	<p>a. la viande a été produite en dehors de l'UE/EEE et est importée en vue de sa mise en circulation en Suisse ;</p>
<p>Art 17</p>	<p>Eventuellement, l'art. 17 devrait être restructuré de manière générale afin d'éviter les redondances inutiles et d'énumérer les indications nécessaires de manière structurée en fonction de la situation. Cela permettrait également de simplifier l'al. 5 nouvellement rédigé et de faciliter la lisibilité des exigences spécifiques en matière d'étiquetage de la viande.</p>	<p>1 Les morceaux individuels de viande bovine doivent porter les indications suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. les numéros d'autorisation de l'abattoir et de l'établissement de découpe ; b. le pays dans lequel l'animal est né; <p>2 Les morceaux individuels de viande de porc, de mouton, de chèvre et de volaille doivent porter les indications suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. le pays dans lequel l'animal a été abattu. <p>3 En outre, les morceaux individuels de viande de bœuf et les morceaux individuels de viande de porc, de mouton, de chèvre et de volaille doivent porter l'indication du pays :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. dans lequel l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou b. l'engraissement a eu lieu principalement. <p>4 Par dérogation aux paragraphes 1, 2 et 3, il est possible d'indiquer</p> <ul style="list-style-type: none"> a. pour la viande bovine, la mention "Provenance : hors de l'UE/EEE" ou "Provenance : hors de Suisse" et b. pour la viande de porc, de mouton, de chèvre et de volaille, la mention "élevé hors de l'UE/EEE" ou "élevé hors de la Suisse" en combinaison avec "abattu en : (nom du pays)" si : <ul style="list-style-type: none"> 1. la viande a été produite hors de l'UE/EEE et est importée en Suisse à la seule fin de la mettre sur le marché; 2. les informations prévues aux alinéas 1, 2 et 3 ne sont pas disponibles.

		5 Si les animaux sont nés, ont été élevés et abattus dans le même pays, la mention "Provenance : pays X" peut être indiquée par dérogation à l'al. 3.
Art 18	L'harmonisation avec le droit européen autorise une tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. <u>Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.</u>	Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18, adapter en conséquence les lettres b et c.
Art 18, al 2	L'harmonisation avec la législation européenne est à saluer, notamment en ce qui concerne les valeurs de mesure concrètes. Pour cette raison, le point 2 de l'annexe XII du règlement (UE) n° 1169/2011 devrait également être inséré en tant que lettre d dans l'alinéa 2 révisé.	d. 1,0 % vol pour la bière d'un titre alcoométrique volumique supérieur à 5,5 % vol ; les boissons mousseuses obtenues à partir de raisins, le cidre, le poiré, le vin de fruits et les boissons fermentées similaires obtenues à partir de fruits autres que le raisin, pétillants ou mousseux, ainsi que l'hydromel/le vin de miel.
Art 21	La révision totale de cet article, dans lequel tous les principes sont désormais mentionnés, est saluée. L'art. 22 devient ainsi également plus précis en se contentant d'énumérer les informations requises conformément au titre.	-
Art 21, al 2	<p>En raison de la modification prévue, les mentions "isotonique" et "hypotonique" sont désormais possibles pour toutes les boissons sans alcool, pour autant que les exigences soient remplies. Il est prévu de régler ces exigences non pas dans l'OIDAI sous la section 12 "Allégations nutritionnelles et de santé", mais à l'art. 42b OIDAI - donc après les explications concernant les mentions "sans gluten" ou "sans lactose" (art. 41 et 42 OIDAI).</p> <p>La déclaration des valeurs nutritives pour les boissons contenant une mention relative à l'osmolarité est jusqu'à présent obligatoire (parce que la mention des boissons pour sportifs est jusqu'à présent réglée à l'art. 40, al. 5, OBNP). La déclaration nutritionnelle devrait rester obligatoire pour les boissons non alcoolisées selon l'art. 21, al. 2, avec des informations sur l'osmolarité. Étant donné que les indications relatives à l'osmolarité ne sont</p>	Compléter l'art. 21, al. 2, dans le sens de : ". pour les boissons, être accompagnées d'une mention relative à l'osmolarité conformément à l'art. 42b".

	désormais plus régies par l'OIDA et qu'elles ne seront pas non plus réglementées à l'avenir en tant qu'allégations nutritionnelles ou de santé dans la section 12 de l'OIDA, les indications relatives à l'osmolarité ne relèvent pas de l'art. 21, al. 2, let. a et c, OIDA. En conséquence, il convient de compléter l'art. 21, al. 2 OIDA. Ceci également par analogie avec une indication de la teneur en gluten ou en lactose sous l'art. 21, al. 2, let. b".	
Art 22	La suppression du Big 5 est judicieuse, car il s'agit d'une spécialité suisse qui est de toute façon rarement appliquée.	
Art. 35, al. 5	Remarque d'écriture Attention le rapport explicatif fait état de l'art.35, al. 5bis et non de l'art. 35, al. 5.	

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 9, al 3	<p>Ce paragraphe doit être abrogé au motif que les "dispositions correspondantes relatives à l'étiquetage" doivent se trouver à l'annexe 2 de l'OIDAI. Cela n'est pas correct. L'annexe 2, partie A, chiffre 4, de l'OIDAI stipule que les ingrédients remplacés doivent faire l'objet d'un étiquetage spécifique. Les chiffres 5 à 7 ne règlent spécifiquement que l'ajout de protéines et d'eau et l'étiquetage des morceaux de viande collés ensemble. L'art. 9, al. 3, OIDAI, dont la suppression est prévue, stipule toutefois que les ingrédients non courants doivent être mentionnés dans la dénomination spécifique. Seule cette disposition garantit qu'à l'avenir, une "saucisse à rôtir à l'ail des ours" ou une "saucisse chili", par exemple, continueront à être étiquetées de la sorte. L'ajout d'ail des ours, de chili, etc. n'est pas un substitut, mais un ajout intentionnel d'aliments végétaux. Ce niveau d'étiquetage ne peut être maintenu que si l'art. 9, al. 3 de l'ODAIAn est maintenu.</p>	Laisser l'art. 9, al. 3, de l'ancienne version, inchangé.
Art. 18, ancien alinéa 2	<p>L'actuel al. 2 de cet article doit être supprimé. Comme indiqué ci-dessus pour l'art. 9, al. 3, cela entraîne une perte d'informations. L'art. 18, al. 2, doit donc être maintenu.</p>	Laisser l'art. 18, al. 2, inchangé.
Art. 51 al. 1 let.c	<p>Selon les explications de l'ordonnance, l'objectif de cette adaptation était de garantir l'interdiction d'ajouter des arômes au fromage, fixée jusqu'en 2020 dans l'annexe 6 de l'ordonnance sur les arômes (liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés). Cet objectif ne peut être que partiellement atteint avec la lettre c de la liste exhaustive des ingrédients pour la fabrication du fromage, ou bien des ambiguïtés subsisteront. Par définition (art. 2, al. 1, let. b), les "arômes naturels correspondants" ne doivent pas être obtenus à partir d'épices ou de plantes aromatiques. Il s'agit souvent de produits obtenus technologiquement à partir d'autres matières premières. L'utilisation de tels produits ne correspondrait pas à l'objectif</p>	(...) ainsi que les préparations aromatisantes qui leur correspondent respectivement.

	<p>formulé dans les notes explicatives et dans les instructions aux autorités d'exécution publiées depuis 2020.</p> <p>Afin de garantir qu'il soit clairement établi que seules les épices, les préparations d'épices, les herbes et les préparations à base d'herbes ainsi que leurs extraits (d'arômes) peuvent être utilisés et que, par exemple, un arôme naturel d'herbes ou un arôme de fumée (naturel) n'est pas non plus autorisé pour la fabrication de fromage, la let. c devrait être adaptée et les substances aromatiques naturelles exclues.</p>	
Art. 51, al. 2	<p>La phrase d'introduction introduit les traitements supplémentaires pour les fromages. Pour qu'il soit clair à quoi se réfère le mot "en plus" - et en cohérence avec toutes les autres utilisations - la référence à l'alinéa 1 de cet article devrait être explicitement mentionnée.</p>	<p>Art. 51, al. 2, phrase introductive : Pour le traitement des fromages, il est permis d'utiliser, en plus des substances mentionnées à l'al. 1, des substances suivantes</p>
Art. 105a	<p>Les dispositions transitoires de cette révision actuelle devraient faire l'objet d'un article 105b distinct et ne pas écraser l'article 105a existant.</p>	<p>Laisser l'art. 105a inchangé. Ajouter un nouvel art. 105b avec le libellé prévu pour 105a.</p>

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
Annexe 1	Teucrium chamaedrys L., Germandrée petit-chêne, est mentionné au point 2.4 de l'ordonnance sur les arômes avec les conditions d'utilisation : Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de ces matériaux de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons alcoolisées. Toutefois, l'annexe 1 de l'ODAIOV l'interdit totalement. Pour des raisons de cohérence entre les deux règlements, il convient donc d'adapter les remarques de manière analogue à celles de la rhubarbe, racine.	Remarques : Uniquement comme arôme dans les boissons alcoolisées

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

La réduction de la valeur indicative de l'acrylamide pour les frites sur la base des études du laboratoire cantonal de Zurich (KLZH) est saluée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 8, partie B (Tableau)	Teneurs maximales pour les toxines végétales, alcaloïdes pyrrolizidinaux : compléter l'entrée des graines de cumin dans la colonne des remarques par "entières ou moulues".	colonne remarques : "entières ou moulues".
Annexe 8, partie B (Tableau)	Teneurs maximales pour les toxines propres aux plantes, alcaloïdes tropaniques : préciser l'entrée pour le "sorgho". Le sorgho est un genre de plantes ; le terme est peut-être trop peu connu pour les denrées alimentaires.	Colonne denrées alimentaires : "sorgo/sorgho commun".
Annexe 2, partie B	Teneurs maximales pour les mycotoxines dans les denrées alimentaires : L'annexe 2, partie B, doit être complétée ou remplacée par les nouvelles teneurs maximales de l'UE en ochratoxine A selon le règlement 2022/1370.	Adoption des teneurs maximales de l'UE pour l'ochratoxine A
Annexe 2, partie B	Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires : Annexe 2, partie B, entrée pour l'orge, le blé, l'épeautre et l'avoine. Préciser qu'il s'agit de grains (par analogie avec le règlement UE 2021/1399).	colonne remarques : "grains, destinés aux consommateurs".
Annexe 3, partie B	Suppression de la teneur maximale en arsenic (inorganique) dans les algues brunes Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) : Ces dernières années, des algues brunes présentant une teneur trop élevée en arsenic ont dû être retirées du marché. Contrairement à d'autres espèces d'algues, dans lesquelles l'arsenic est majoritairement présent sous forme organiquement liée, il est présent dans ces algues brunes sous la forme inorganique avec un effet toxicologique significatif. L'UE a mené une enquête pour clarifier la contamination des algues par l'arsenic. L'EFSA doit procéder à une évaluation sur la base de cette étude. En raison de la forte contamination des algues brunes Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) par l'arsenic, il faut s'attendre à ce qu'une valeur maximale soit fixée. Si la teneur maximale est supprimée en Suisse et réintroduite lors de l'adaptation de la législation européenne, cela conduira inévitablement à l'incompréhension des responsables de la mise en	Renoncer à la suppression de la teneur maximale.

	circulation et à un affaiblissement inutile de la protection de la santé des consommateurs.	
Annexe 3	Sur la base de quelle donnée scientifique les teneurs maximales du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ont-elles été supprimées ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1	<p>Niacine Le tableau n'indique pas assez clairement comment interpréter les quantités indiquées. Les indications devraient donc être précisées et présentées de manière plus claire. Selon l'OSAV, un maximum de 10 mg d'acide nicotinique et d'hexanicotinate d'inositol (somme) peut être utilisé en relation avec la valeur maximale de 600 mg. Cela devrait être formulé plus clairement. Dans ce contexte, le point-virgule après 600 mg devrait également être supprimé.</p> <p>Nous saluons en principe le fait que le nouveau composé "chlorure de nicotinamide-riboside" soit autorisé comme source de niacine dans les compléments alimentaires. Selon le règlement d'application (UE) 2020/16, la quantité maximale autorisée dans la ration journalière est de 300 mg (adultes) ou 230 mg (femmes enceintes/allaitantes). L'annexe 1 n'indique pas clairement si une partie de la valeur maximale de 600 mg peut être ajoutée sous forme de chlorure de nicotinamide-riboside ou non. Les informations relatives au chlorure de nicotinamide-riboside devraient être présentées de manière plus compréhensible dans le tableau.</p>	<p>Formuler plus clairement les indications relatives aux quantités maximales de niacine.</p> <p>Si la valeur maximale de 600 mg de chlorure de nicotinamide-riboside ne peut pas être prise en compte comme source de niacine, cela devrait être précisé dans le tableau pour une meilleure compréhension. Par exemple :</p> <p>"600 mg dont aucun chlorure de nicotinamide-riboside et pas plus de 10 mg sous forme d'acide nicotinique et hexanicotinate d'inositol (somme) ;</p> <p>Au lieu de 600 mg, on entend par 300 mg si sous forme de chlorure de nicotinamide-riboside ; 230 mg si c'est sous forme de chlorure de nicotinamide-riboside."</p>

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 40 al. 4 ^{bis}	Les indications prévues, qui correspondent à celles des compléments alimentaires, sont saluées, car les denrées alimentaires destinées aux sportifs sont soumises aux mêmes quantités maximales de vitamines, de minéraux et d'autres substances que les compléments alimentaires. Ces indications contribuent à la protection de la santé des consommateurs.	
Art. 40 al. 4 ^{ter}	<p>Désormais, la déclaration nutritionnelle ne sera plus obligatoire pour les denrées alimentaires destinées aux sportifs dont la teneur en vitamines, en minéraux ou en autres substances pertinentes est définie (art. 37, let. b). L'introduction de l'al. 4^{ter} pose des problèmes d'interprétation et de mise en œuvre.</p> <p>La déclaration nutritionnelle pour les denrées alimentaires selon l'art. 37, let. b, devrait rester obligatoire pour les raisons suivantes :</p> <p>On ne peut pas partir du principe que les denrées alimentaires visées à l'art. 37, let. b, sont remises, comme les compléments alimentaires, en petites quantités mesurées (p. ex. sous forme de gélules, d'ampoules ou d'autres formes d'administration similaires). Dans de nombreux cas, les aliments sont remis sous forme de barres, de boissons, de poudres, etc. dont les nutriments principaux contribuent également à la valeur nutritive. C'est pourquoi la déclaration de la valeur nutritive est également importante pour les denrées alimentaires selon l'art. 37, let. b.</p> <p>On ne peut pas non plus partir du principe que de telles barres, boissons, poudres, etc. relèvent toujours de la catégorie de l'art. 37, let. d (combinaison des groupes de produits selon l'art. 37 a à c) et respectent les exigences correspondantes.</p> <p>Les produits pour sportifs contenant des concentrés de vitamines, de minéraux ou d'autres substances, qui sont proposés sous forme dosée, mesurée en petites quantités (p. ex. sous forme de capsules, d'ampoules ou d'autres formes d'administration similaires) et qui complètent l'alimentation</p>	Supprimer sans remplacement

	normale dans le domaine du sport, correspondent de par leur utilisation à des compléments alimentaires au sens de l'art. 1 OCAI et peuvent être commercialisés en tant que tels. Les teneurs maximales en vitamines, minéraux et autres substances sont pratiquement les mêmes pour les compléments alimentaires et les denrées alimentaires destinées aux sportifs. Dans le cas des compléments alimentaires, la déclaration des valeurs nutritives selon les articles 21 et 22 de l'OIDAI n'est pas nécessaire. Pour les compléments alimentaires, la déclaration de la teneur des substances est régie par l'art. 3, al. 2 et 3, OCAI, ce qui va dans le sens de l'art. 40, al. 4ter. L'introduction de l'art. 40 al. 4ter n'est donc pas non plus nécessaire de ce point de vue.	
Art. 40 al. 4 ^{bis}	Les indications prévues, qui correspondent à celles des compléments alimentaires, sont saluées, car les denrées alimentaires destinées aux sportifs sont soumises aux mêmes quantités maximales de vitamines, de minéraux et d'autres substances que les compléments alimentaires. Ces indications contribuent à la protection de la santé des consommateurs.	
Annexe 8	Liste B : Teneurs maximales Afin qu'il apparaisse plus clairement que les substances actives "Déméton-S-méthyl", "Déméton-S-méthylsulfone" et "Oxydéméton-méthyl" vont ensemble, les interlignes entre ces substances actives devraient être réduits (par analogie avec l'annexe 8 actuelle ou le règlement délégué (UE) 2021/1041).	Réduire l'interligne entre le déméton-S-méthyle, le déméton-S-méthylsulfone et l'oxydéméton-méthyle.

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 34-36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38, al. 1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.
Art. 38, al. 1, let b	En l'absence d'une indication explicite de la ration journalière dans l'étiquetage, il convient de se référer à la définition de l'annexe 7 OASM. L'adaptation proposée ne vise toutefois que les boissons énergisantes, les "energy shot" de plus petit volume n'étant pas pris en compte. Selon l'annexe 7 OASM, la ration journalière des energy shot est de 100 g. Cela devrait également être reflété dans la nouvelle réglementation.	Compléter l'art. 38, al. 1, let. b : "si l'indication d'une ration journalière fait défaut dans l'étiquetage : 500 g de boisson ou 100 g d'Energy shot selon l'annexe 7 OASM".
Art. 58, al. 4		Art. 58, al. 4

	L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification ») qui doivent être réservée aux droits thérapeutiques. Cette distinction existe déjà dans la version germanophone dû à une sémantique distincte du mot et une traduction unique de la notion te thé au herbe (Kräutertee) ne pouvant être confondue avec son pendant thérapeutique (Heilkräutertee, Drogentee).	Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
Art. 75 al. 1 et 2	Il n'est pas utile de mentionner ici les règles générales d'étiquetage selon l'OIDAI. Seules les exceptions aux règles de l'OIDAI doivent être mentionnées ici.	Adaptation des deux paragraphes selon le commentaire.
Art. 79 al. 2	Les indications relatives à l'origine, aux cépages ou au millésime ne sont pas autorisées pour les vins/vins mousseux sans alcool. Cela constitue une entrave au commerce, car de tels vins peuvent être commercialisés dans d'autres pays (dans l'UE, réglementation spécifique à chaque pays). L'information sur l'origine, le cépage ou le millésime répond à un besoin des clients dans la tendance actuelle des alternatives de boissons sans alcool et permettrait d'élargir l'assortiment de vins sans alcool. Si la distinction avec le vin normal contenant de l'alcool est garantie (art. 19 al. 1 LDAI) ; alors de telles indications ne doivent pas être considérées comme trompeuses.	Supprimer l'art. 79, al. 2, sans le remplacer.
Art. 119 al. 1, let. c	En ce qui concerne l'édulcoration avec du sucre caramélisé, il convient d'indiquer de manière uniforme les mêmes désignations que pour l'art. 88 ODAIOV. Le terme "caramel" doit être complété dans ce sens.	Précision correspondant à l'art. 88 ODAIOV : "sucre caramélisé (sucre caramel) »
Art. 121 let. b	Il est écrit que certaines boissons spiritueuses ne peuvent être colorées que par l'adjonction de caramel. Il faut partir du principe que l'on ne parle pas ici du sucre caramélisé (sucre caramel) selon l'art. 88 ODAIOV, mais de l'additif (colorant) caramel. Cela peut également être déduit du règlement (UE) n° 2019/787. Il convient donc de remplacer la dénomination "caramel".	Indiquer la désignation correcte de l'additif "caramel".
Art. 122 suivant. 10. Chapitre, 2. Abschnitt	La définition de la catégorie spécifique de spiritueux "nectar de miel ou d'hydromel" manque, bien que le nectar de miel soit mentionné à l'annexe 15, let. j, avec une teneur minimale en alcool.	Reprendre le texte du RÈGLEMENT (UE) 2019/787 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses,

		<p>l'utilisation des dénominations de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcooliques, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.</p> <p>Il y est dit ce qui suit :</p> <p>44. le nectar de miel ou d'hydromel</p> <p>a) Le nectar de miel ou d'hydromel est la boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'un mélange de moût de miel fermenté et de distillat de miel ou d'alcool éthylique d'origine agricole ou des deux, contenant au moins 30 % de moût de miel fermenté (en volume).</p> <p>b) Le titre alcoométrique volumique minimal du nectar de miel ou d'hydromel est de 22 %.</p> <p>c) Le nectar de miel ou d'hydromel ne peut être aromatisé qu'à l'aide de préparations aromatisantes et de substances aromatisantes naturelles, le goût du miel devant être prédominant.</p> <p>d) Le nectar de miel ou d'hydromel ne peut être édulcoré qu'avec du miel.</p>
Art. 144 al. 4	<p>Gin londonien</p> <p>Il ne ressort pas assez clairement que le London Gin est un gin distillé selon l'ordonnance actuelle et le règlement (UE) 2019/787. Le London Gin devrait être décrit de manière plus compréhensible.</p>	<p>Définition</p> <p>Décrire le London Gin de manière plus compréhensible (par analogie avec le règlement (UE) 2019/787). Par exemple :</p> <p>"Le London Gin est un gin distillé..."</p> <p>Eventuellement, comme pour le gin distillé, introduire un paragraphe séparé avec les exigences minimales.</p> <p>"Le London Gin doit répondre aux exigences suivantes : ..."</p>
Art. 144 al. 2 ^{bis} et al. 5	<p>Indication "dry" pour le gin distillé et le London Gin</p> <p>Le terme « sec » ou "dry" est réglementée aux alinéas 2bis et 5. Comme il s'agit d'une disposition d'étiquetage, cette partie devrait figurer sous la</p>	<p>Indication "dry" pour le gin distillé et le London Gin :</p> <p>Mentionner les al. 2bis et 5 dans les dispositions relatives à l'étiquetage des boissons spiritueuses avec</p>

	<p>"Section 3 : étiquetage". Il en est de même pour les autres catégories de boissons.</p> <p>Au lieu du terme "désignation" en relation avec "dry", il conviendrait de choisir le terme "indication", comme pour les vins (voir entre autres le vin, art. 75, ou le vin de fruits, art. 94).</p> <p>Le règlement devrait adopter une approche uniforme en ce qui concerne les mentions d'étiquetage et la terminologie des mots (tel que proposé dans la règlement UE 2019/787).</p>	<p>une formulation adaptée (p. ex. à l'art. 159, al. 4 et 5). Comme :</p> <p>"Pour le gin distillé, le terme « sec » ou "dry" peut être indiquée si la teneur..."</p> <p>Pour le London Gin, il convient en outre de compléter les exigences relatives à la mention. Comme : "Pour le "London Gin", le terme « sec » ou "dry" peut être indiquée si la teneur..."</p>
--	---	---

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

Il est très positif que la présente révision règle toutes les exigences relatives aux matériaux en contact avec l'eau potable dans l'OPBD. Nous considérons également que les dispositions relatives aux installations de baignade avec traitement biologique de l'eau sont judicieuses.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 let. d	La précision est correcte. Mais elle devrait être encore plus claire et établir le lien conceptuel avec la réglementation technique, notamment la 'distribution d'eau à l'extérieur des bâtiments' (SSIGE directive W4) et les 'installations d'eau potable dans les bâtiments' (SSIGE directive W3).	Correction du texte : Installation d'approvisionnement en eau : installation pour le captage, le traitement, le stockage ou la distribution d'eau. distribution d'eau potable, à l'extérieur ou à l'intérieur des bâtiments, y compris les installations domestiques
Art. 4 al. 4, let. b	Les substances destinées à la désinfection de l'eau potable et utilisées dans les processus de transformation de l'eau brute en eau potable par les distributeurs d'eau potable sont des auxiliaires technologiques au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 23, ODAIOUs. Les produits biocides correspondants destinés à la désinfection de l'eau potable ou leur mise en circulation sont exclus du champ d'application actuel de l'OPBio (art. 1a, ch. 3, let. e, OPBio). Il est prévu de rendre l'OPBio applicable aux produits de désinfection de l'eau potable par le biais d'un renvoi dans la législation spéciale (OPBD). Contrairement à l'aide à l'interprétation de l'OFSP (Aide à l'interprétation de l'OFSP relative à l'ordonnance sur les produits biocides, version du 26 juillet 2022), nous considérons que ce renvoi n'est pas juridiquement approprié et que seule une correction du champ d'application de l'OPBio permettrait d'atteindre l'objectif visé. Tant qu'aucune correction n'a été apportée à l'OPBio, par laquelle les désinfectants pour le traitement de l'eau potable entrent dans le champ d'application de l'OPBio, il convient de renoncer à un renvoi dans l'OPBD.	Ne pas inclure l'art. 4, al. 4, let. b dans l'OPBD.
Art. 14, al. 1	Aucune indication quant à la formation continue relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.	Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
		Correction de texte :

Annexe 1, chiffre 2	<p>Les producteurs de denrées alimentaires qui utilisent de l'eau pour la production de denrées alimentaires dans des installations mobiles s'approvisionnent souvent dans des récipients. Or, ce secteur de la production alimentaire ne devrait pas être soumis à des exigences qui dépassent celles applicables à l'eau du robinet des installations domestiques. La valeur maximale pour les pseudomonas ne devrait donc viser que l'eau mise en bouteille de manière artisanale ou industrielle et destinée à la consommation finale directe. La terminologie utilisée conformément à l'ordonnance sur les boissons (eau potable qui est remise aux consommateurs en tant que denrée alimentaire dans des récipients) est claire et recommandée à cet égard.</p>	<p>Eau potable qui, conditionnée dans des récipients, est remise aux consommateurs en tant que denrée alimentaire, ou eau potable provenant de fontaines à eau (systèmes de gallons ou à l'installation domestique).</p>
Annexe 2, Substances selon l'annexe 13 de l'ordonnance sur les matériaux et les objets	<p>Réglementer les substances concernées, ainsi que les autres substances organiques utilisées pour la fabrication de matériaux en contact avec l'eau potable, dans le paramètre existant "Annexe 2, Substances selon l'annexe 2 de l'ordonnance sur les matériaux et objets" de l'OMBT, y compris la valeur de migration totale exprimée en TOC, pour les raisons suivantes :</p> <p>En ce qui concerne la contamination de l'eau potable par des matériaux organiques en contact avec l'eau potable, il convient d'adopter une réglementation largement identique pour les substances concernées, telle qu'elle a été établie par l'initiative 4MS (voir "4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B - Positive Lists ; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf". Cela concerne les plastiques, les peintures et les revêtements ainsi que les silicones. Sans alignement sur les prescriptions du 4MS, les incertitudes juridiques et les lacunes réglementaires sont presque inévitables dans le domaine des matériaux et objets contenant des matériaux en contact avec l'eau potable. Cela s'explique par les différentes catégorisations des matériaux de contact organiques, qui se recoupent parfois, en fonction de leur structure (p. ex. polymères de substances organiques), de leur plasticité (p. ex. thermoplastiques ; plastiques thermodurcissables, y compris résine époxy ; élastomères thermoplastiques) ou de leur fonctionnalité (p. ex. revêtements, lubrifiants). Nous estimons qu'il est judicieux de faire référence aux trois annexes pertinentes de l'ordonnance sur les matériaux et objets (spécifiques aux substances ou aux LMS ainsi qu'au COT-carbone organique total).</p>	<p>Ne pas inclure les paramètres séparément dans l'OPBD, mais compléter le paramètre "Annexe 2, Substances selon l'annexe 2 de l'ordonnance sur les objets et matériaux" comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colonne Paramètre "Annexe 2, Substances selon l'annexe 2, l'annexe 9 et l'annexe 13 de l'Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les matériaux et les objets". - Laisser les colonnes Valeurs maximales et Unités inchangées - Colonne Remarques "Les concentrations de substances utilisées pour la fabrication de matériaux organiques destinés à entrer en contact avec l'eau potable ne doivent pas dépasser les valeurs LMS définies à l'annexe 2, à l'annexe 9 et à l'annexe 13 de l'Ordonnance du DFI sur les matériaux et objets, divisées par 20 (LMSeau=LMSaliment/20), mais en aucun cas la valeur de 0,5 mg/l exprimée en carbone organique total (cf. annexe 3, Carbone organique total). Cette valeur (0,5 mg/l)

		s'applique également aux substances pour lesquelles aucune limite de migration spécifique n'est fixée dans l'annexe 2, l'annexe 9 et l'annexe 13 de l'ordonnance sur les matériaux et objets.
Annexe 2, métaux	La directive européenne sur l'eau potable (DIRECTIVE (UE) 2020/2184) spécifie dans son annexe II, partie D, les exigences relatives à l'échantillonnage aux points de conformité. Ces exigences s'appliquent également aux prélèvements d'échantillons pour la détermination de la concentration de métaux. La directive européenne stipule que "les échantillons de conformité de certains paramètres chimiques, en particulier le cuivre, le plomb et le nickel, sont prélevés au robinet des consommateurs sans faire couler l'eau au préalable. Un échantillon d'un volume d'un litre est prélevé de manière aléatoire durant la journée". (Des méthodes alternatives spécifiques à chaque pays avec un temps de stagnation prédéfini sont possibles avec certaines conditions générales). Étant donné que la détermination du volume d'échantillon pour l'eau potable à partir du robinet du consommateur a une influence décisive sur le résultat de la mesure ou sur le résultat de conformité, il faudrait reprendre la spécification du volume lors de l'adaptation de l'OPBD à la directive européenne.	Complément de texte concernant les valeurs maximales de plomb, de cuivre et de nickel dans la colonne "Remarques" : En cas d'analyse à partir d'installations domestiques, un échantillon d'un litre est prélevé sans faire couler l'eau au préalable.
Annexe 4, Liste 2, Traitement à l'argent	Si "Argent colloïdal et argent anodique" sont désormais autorisés pour réduire la contamination microbologique par les légionelles dans le domaine de l'eau chaude dans les bâtiments, ce domaine d'application doit également être inclus dans les procédés autorisés. A cet égard, il y a toutefois une contradiction avec l'art. 13 de l'OPBD (les installations de traitement de l'eau et de douche doivent être aménagées, exploitées ou modifiées selon les règles reconnues de la technique). Avec la norme SIA 385/1:2020, il existe des recommandations nouvellement révisées qui ont été largement soutenues et qui sont considérées comme des règles techniques reconnues. La norme est axée sur une exploitation hygiénique et sûre des installations d'eau chaude/de douche et ne prévoit pas de traitement chimique de l'eau de douche en ce qui concerne la planification, la construction et l'exploitation des installations. Ce domaine d'application de l'argent devrait donc rester très limité dans l'OPBD et ne pas être attribué aux règles techniques généralement reconnues.	Compléter dans la colonne Description et but : Réduction des contaminations microbologiques dans les installations d'eau chaude sanitaire Compléter dans la colonne Application/exemples et Remarques : Dans le domaine de l'eau chaude, comme mesure jusqu'au rétablissement de l'état de la technique par des mesures de construction.
Annexe 4, Liste 3,	Dans cette liste figurent des procédés de protection des installations d'approvisionnement en eau qui ne se rapportent pas aux micro-organismes. L'ajout prévu de "l'addition de substances destinées à réduire la formation de biofilms dans les	Supprimer le complément ; conserver le libellé actuel de la OPBD.

Dosage de substances	installations domestiques d'eau chaude" devrait figurer dans la liste 2. Elle est toutefois inutile si l'argenture est ajoutée dans la liste 2 dans le sens indiqué ci-dessus. Les autres produits biocides autorisés pour l'eau potable peuvent déjà être utilisés dans les installations domestiques d'eau chaude pour améliorer ou stabiliser la flore microbienne et sont réglementés de manière appropriée dans l'annexe 5 OPBD.	
Annexe 4, Liste 6, Argent colloïdal et argent anodique	Les substances destinées à protéger les installations d'approvisionnement en eau contre les Les micro-organismes ne doivent pas être réglementés dans la liste 6, mais dans la liste 5.	Déplacer le texte de la liste 6 vers la liste 5 et le reformuler, voir commentaire de l'annexe 4, Liste 2, traitement à l'argent : Colonne Substance : Argent colloïdal et argent anodique Colonne Usage prévu : Réduction des contaminations microbiologiques pour prévenir l'apparition de légionelles dans les circuits d'eau chaude des bâtiments comme mesure jusqu'au rétablissement de l'état de la technique par des mesures de construction.
Annexe 6 Chap 2 Exigences minimales et maximales relatives à l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	Sur la base de quelle directive de bonnes pratiques supprimer les valeurs d'exigences minimales et maximales pour le chlore brome et turbidité, ces valeurs ne sont pas précisées dans les directives SSIGE (W12 et autres).	Laisser l'annexe 6 comme l'ancienne version

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

Les modifications, en particulier la réglementation des matériaux en contact avec l'eau potable dans la OPBD et les adaptations concernant les encres d'impression, sont saluées.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 4, chiffres 2.3.3.2 et 2.4.2.1.6	<p>" La migration globale lors du deuxième essai est inférieure à celle du premier essai, et la migration globale lors du troisième essai est inférieure à celle du deuxième essai. "</p> <p>« La migration spécifique lors du deuxième essai ne peut dépasser le niveau observé lors du premier essai, et la migration spécifique lors du troisième essai ne peut dépasser le niveau observé lors du deuxième essai. »</p> <p>Cette formulation peut poser des problèmes d'application, ce que nous allons illustrer par les 3 exemples suivants : 1) L'exigence citée n'est pas remplie, mais les valeurs mesurées sont très largement inférieures à la valeur maximale et on peut supposer que la migration n'augmentera pas de manière significative jusqu'à la fin de la durée de vie. 2) Il est difficile de définir ce qui n'est pas une augmentation (par exemple en tenant compte de l'incertitude de mesure). 3) En règle générale, il n'existe pas de valeurs maximales pour les NiAs (nickéline). Quelle est l'interprétation à donner à la vérification de la migration spécifique des NiAs pour lesquelles il n'existe pas de valeurs maximales ?</p>	<p>En cas de reprise de cette exigence de l'UE, une mesure appropriée est nécessaire pour résoudre la problématique esquissée (aide à l'exécution ?). L'UE est actuellement en train d'élaborer une directive européenne à ce sujet.</p>

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

La RCJU salue les petites adaptations apportées, mais est clairement d'avis qu'une révision totale est nécessaire le plus rapidement possible.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 14 al. 4, 6 et 7	Nous saluons les adaptations visant à permettre la livraison de lait provenant de petits élevages de chèvres et de brebis situés plus loin. Pour le lait de vache, le stockage réfrigéré pendant 48 heures au maximum devrait rester valable (production de fromage).	A adapter :
Art. 12, al. 3	Une adaptation doit être effectuée pour les STA (systèmes de traite automatiques), étant donné qu'avec les STA, le lait n'est pas contrôlé au niveau organoleptique et que ces systèmes de traite sont devenus très courants. Les dispositions actuellement prévues dans l'ordonnance ne sont pas applicables. (Il existe éventuellement d'autres articles qui devraient être adaptés en ce qui concerne les STA).	A compléter et vérifier les autres articles.
Annexe 1	Le poireaux, les oignons et l'ail provoquent un changement d'odeur et de goût dans le lait et doivent continuer à figurer dans la liste.	A garder : <i>Poireaux, oignon, ail et autres Allioideae</i>

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Les chevauchements Droit alimentaire/Droit chimique compliquent l'exécution. Ce problème ne peut toutefois pas être résolu par cette révision. L'accent devrait donc être mis sur le commentaire de ce qui est désormais disponible, si possible dans le sens de la LMR (mise en danger de la santé).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2a et 2b	<p>En se limitant aux parties en contact avec la peau, le niveau de protection est réduit, car les bijoux contenant du plomb et du cadmium peuvent éventuellement être avalés. La surface protectrice peut en outre s'user à l'usage. Dans ce cas, ces deux métaux lourds sont accessibles et représentent un risque pour la santé.</p> <p>En outre, nous ne comprenons pas la raison pour laquelle la législation suisse sur les denrées alimentaires ne peut pas réglementer les aspects environnementaux. L'ODAIU s'appuie également sur l'article 29 de la loi sur la protection de l'environnement (LPE), sur la base duquel des prescriptions peuvent être édictées pour les substances qui peuvent menacer l'environnement ou indirectement l'homme.</p>	Interdiction générale de l'utilisation du cadmium et du plomb dans les objets en contact avec la peau ou, du moins, pas de modification de la réglementation actuelle.
Art. 22, al. 1 quater Suppression de l'art. 22, al. 2	<p>L'entrée 72 de l'annexe XVII du règlement REACH, à laquelle il est fait référence dans cet article, exclut entre autres : "les vêtements, accessoires connexes et chaussures, ou éléments de vêtements, d'accessoires connexes et de chaussures, entièrement en cuir naturel, en fourrure ou en peau;".</p> <p>En particulier en ce qui concerne le CrVI, où l'aspect sanitaire prévaut sur l'aspect environnemental, ces produits devraient également être représentés dans la législation alimentaire, car la suppression de la référence à l'art. 22, al. 2, ne permet plus d'évaluer ces produits selon la législation alimentaire.</p>	Inclure les produits exclus de REACH concernant le CrVI dans l'OCCH.

--	--	--

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

L'annexe n'est déjà plus d'actualité. Entre-temps, l'UE a également autorisé les insectes en tant que nouveaux aliments.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe graine de chia	<p>Étiquetage - Vente en vrac</p> <p>Si les graines de chia sont remises non transformées, il est nécessaire d'indiquer sur l'emballage que la consommation journalière de 15 g de graines de chia ne doit pas être dépassée.</p> <p>Cette information doit également être garantie en cas de vente en vrac (p. ex. dans un magasin). La manipulation introduite dans le cadre de la dernière révision en rapport avec la vente en vrac est compliquée. Il est plus simple et plus conforme à la protection de la santé d'apposer par écrit l'indication susmentionnée directement sur le produit, de manière bien visible. De cette manière, on garantit que tous les consommateurs en sont informés et pas seulement ceux qui s'y intéressent et consultent le personnel de vente.</p>	<p>Étiquetage - Vente en vrac</p> <p>Proposition d'adaptation en annexe :</p> <p>"Si des graines de chia non transformées sont vendues en vrac aux consommateurs, une mention écrite bien visible doit être apposée sur le produit, indiquant que la consommation journalière de 15 g de graines de chia ne doit pas être dépassée".</p>
Annexe Chenopodium pallidicaule Aellen (Canihua)	<p>Étiquetage - Désignation de la matière</p> <p>Seule la dénomination scientifique est indiquée comme dénomination matérielle. On ne peut pas partir du principe que la majeure partie des consommateurs peut s'en faire une idée. Comme pour les insectes et les graines de chia mentionnés en annexe, il conviendrait d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais aussi la dénomination allemande en tant que dénomination spécifique. Cela contribue à une meilleure compréhension de la part des consommateurs.</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac</p> <p>Dans certaines circonstances, le canihua (pseudo-céréale) est également vendu en vrac sous forme brute (p. ex. dans un magasin pour le remplissage par le consommateur). Dans ce cas, il est indiqué de mentionner la vente en vrac dans l'étiquetage (comme pour les graines de chia). Dans l'optique de la protection de la santé, il est judicieux, dans le cadre de la vente en vrac, d'apposer une mention écrite directement sur le produit.</p>	<p>Étiquetage – dénomination spécifique</p> <p>Complément de la désignation en français / dans le langage courant. Comme :</p> <p>" canihua, cañihua ou kañiwa (Chenopodium pallidicaule Aellen)".</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac</p> <p>"Si le Chenopodium pallidicaule Aellen (canihua) est est présenté au consommateur à la vente en vrac sous forme crue, l'indication que le produit doit être cuit complètement avant consommation doit figurer par écrit de manière bien visible à côté du produit".</p>

<p>Annexe Lilium davidii L. (bulbe de lys)</p>	<p>Utilisation prévue Il est dit que seul le bulbe peut être utilisé. Dans la classification de l'OSAV du bulbe de lys ainsi que dans les considérants de la décision générale de l'OSAV n° 300808 concernant Lilium davidii L., il est fait mention de manière plus différenciée des utilisations (p. ex. bulbe frais, raboté en écailles ou en fines tranches, poudre de bulbes séchés). Pour les graines de chia et le canihua, il est également indiqué plus précisément comment ils peuvent être mis sur le marché. L'utilisation prévue doit être précisée pour une meilleure compréhension.</p> <p>Pays d'origine Le tubercule de Lilium davidii L. doit provenir de Chine. Qu'est-ce que cela signifie ? Est-ce que seul le bulbe prêt à être consommé peut-être importé de Chine ou est-il également possible que de petits bulbes (comme oignons à repiquer) soient importés de Chine en Suisse et ensuite cultivés en Suisse ?</p> <p>Étiquetage - dénomination spécifique Seule la dénomination scientifique est indiquée comme dénomination spécifique. On ne peut pas partir du principe que la majeure partie des consommateurs peut s'en faire une idée. Comme pour les insectes et les graines de chia mentionnés dans l'annexe, il conviendrait d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais aussi la dénomination allemande en tant que dénomination spécifique. Cela contribue à une meilleure compréhension de la part des consommateurs.</p> <p>Étiquetage - Remarque Il doit être indiqué que le tubercule doit être consommé en petites quantités et qu'un seul tubercule au maximum peut être utilisé pour la préparation d'un repas. Quel type d'indication doit être fourni si le bulbe de lys n'est pas remis sous forme de bulbe (p. ex. en poudre) ?</p>	<p>Usage prévu Complément de l'emploi au sens du considérant de la décision de portée générale n° 300808 concernant Lilium davidii L. D'une manière générale, il convient de veiller, dans le cas de la décision générale de l'OSAV, à ce que les utilisations mentionnées dans le considérant figurent également dans l'autorisation.</p> <p>Pays de provenance Formuler éventuellement par analogie Chenopodium pallidicaule Aellen. Comme : "Lilium davidii L. doit avoir été cultivé en Chine".</p> <p>Étiquetage - dénomination spécifique Compléter la désignation en allemand / dans le langage courant. Comme : "bulbe de lys (Lilium davidii L.)".</p> <p>Pour les décisions générales de l'OSAV, veiller à ce que l'étiquetage ne mentionne pas uniquement les noms scientifiques.</p> <p>Étiquetage - Remarque Indication de la manière dont il convient d'indiquer si le bulbe de lys n'est pas vendu en tant que bulbe.</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac S'il est prévu que le bulbe de lys puisse également être vendu en vrac, il convient d'ajouter par exemple ce qui suit :</p>
--	--	---

		<p>"Lorsque Liliium davidii L. est commercialisé en vrac, la mention doit être indiquée par écrit et de manière bien visible sur le produit".</p> <p>Spécification - glucides Complément pour les glucides : "Hydrates de carbone (y compris les fibres alimentaires)".</p>

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Comme mentionné sous l'OAbCV, les données sanitaires actuellement disponibles ne permettent que la mise en œuvre du contrôle visuel des viandes chez la volaille domestique. Pour le bétail de boucherie, les informations sur l'état de santé dans l'exploitation d'origine sont limitées et le suivi administratif des exploitations doit être amélioré (Fleko+ avec un accès pour les agriculteurs). Par conséquent, le contrôle visuel des viandes pour le bétail de boucherie doit être introduit progressivement et en fonction des données scientifiques disponibles à l'avenir dans les exploitations, avec un délai de transition d'au moins 2 ans.

Les remarques faites sous l'OAbCV, concernant les "exploitations de provenance" sont également valables pour la présente ordonnance (art. 1, al. 2 et annexe 2) et doivent être complétées ou remplacées.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10 al. 3, let. c	Du point de vue de la sécurité alimentaire, nous considérons que les 90 minutes sont, en temps normal, pragmatiques et raisonnables et qu'il n'existe aucune base scientifique qui s'oppose à ces 90 minutes.	
Art. 10, al. 3 let. a 1,	Une seule cause est citée à titre d'exemple, à savoir l'endocardite valvulaire, ce qui est ambigu. Il convient de formuler explicitement que d'autres causes peuvent clairement entrer en ligne de compte.	Compléter <i>constituent un foyer actif de dissémination bactérienne, comme par exemple l'endocardite valvulaire thrombotique</i>
Art. 10, al. 3 let. a 2 et a 3,	Comme ci-dessus	Compléter <i>Par exemple</i>
Annexe 5, point 4.2.8	Le point 4.2.8 a été supprimé. Il prévoit que les mamelles des truies ne doivent plus être présentées à l'inspection post mortem lorsqu'elles sont destinées à l'alimentation humaine.	Clarifier la situation : Laisser le point. 4.2.8.
Annexe 6 Points 1,1,11 & 3.1.11 & 4.1.11	Animaux des espèces bovine, porcine et équine de plus de 8 mois : Dans ce cas, la constatation et la documentation officielles de la gestation sont désormais exigées. Jusqu'à présent, il n'existait pas de base légale pour un recensement officiel des gestations avancées. Nous saluons cette disposition comme base d'une solution sectorielle. Sans un constat professionnel, celui-ci n'est pas réalisable et des dispositions légales suivront, ce qui entraînera une	

	augmentation considérable de la charge de travail pour les contrôles officiels des viandes.	
Annexe 6, Pts 3.1.3/5.1.3	Porc, mouton Le péricarde doit être ouvert, mais pas le cœur. L'ouverture du cœur se fait dans la même opération et donne des informations supplémentaires.	Compléter la liste : <i>Couper le cœur</i>

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnances (p.ex. à celles dans l'ODAI OV avec la dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3	<p>La volumineuse annexe 3, qui énumère les substances aromatisantes autorisées, ne doit plus être publiée à l'avenir dans le recueil officiel des lois et il doit être indiqué que cette liste peut être consultée gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire ou sur Internet.</p> <p>Dans les explications, il est argumenté que</p> <ul style="list-style-type: none"> - compte tenu de l'article 6, paragraphe 3, les arômes ou matériaux de base qui peuvent être légalement mis sur le marché dans l'Union européenne conformément aux dispositions de l'Union européenne régissant la mise sur le marché, dans la quantité utilisée et sous réserve de restrictions d'utilisation spécifiques, sont autorisés en Suisse ; et - en cas de restrictions ou de suppressions dans les dispositions déterminantes de l'Union européenne, il doit être possible d'adapter rapidement cette liste afin de garantir le même niveau de protection en Suisse ; et - une adaptation rapide au règlement de l'UE sur les arômes permet d'éviter les entraves au commerce avec nos principaux partenaires commerciaux. <p>Les renvois aux listes de l'OSAV ou sur Internet remettent en question la sécurité juridique, d'autant plus que les adaptations (fréquentes) nécessaires peuvent entraîner l'interdiction de produits sur le marché et que la question des éventuels délais de transition doit être résolue. En outre, les listes sur Internet sont difficilement réalisables, tant pour les fabricants que pour les autorités d'exécution.</p> <p>Il convient donc, au sens de l'art. 6, al. 3, de renvoyer directement à l'annexe I correspondante du règlement de l'UE sur les arômes (UE) n° 1334/2008 (renvoi dynamique) ou</p>	<p>un renvoi à la liste communautaire figurant à l'annexe I du règlement (UE) no 1334/2008 sur les arômes ; ou</p> <p>éventuellement, un renvoi statique à l'annexe I du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes. Dans la mesure où, pour des raisons techniques, une liste doit être publiée sur Internet au lieu d'être publiée dans le RO, il doit être clairement indiqué comment les révisions sont effectuées et quel est l'état juridiquement valable de la liste (état au ...).</p>

	l'annexe 3 doit éventuellement être maintenue sous la forme publiée actuellement (ce qui implique éventuellement des révisions fréquentes). Si, pour des raisons techniques, une liste doit être publiée sur Internet au lieu d'être publiée dans le RO, il convient de préciser clairement comment les révisions sont effectuées et quel est l'état juridiquement valable de la liste (état du ...).	
Annexe 4	<p>Les observations relatives à l'annexe 3 s'appliquent par analogie à l'annexe 4.</p> <p>En outre, la liste des matériaux de base qui ne peuvent être utilisés pour la production d'arômes et de denrées alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, ainsi que les conditions d'utilisation des arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de certains matériaux de base, sont des interdictions explicites. Contrairement à l'annexe 3, la liste est claire et courte.</p> <p>Une adaptation de ces listes est absolument nécessaire pour la sécurité juridique d'une adaptation des bases légales. En cas de menace pour la santé des consommateurs, des adaptations plus rapides sont absolument possibles, même en tenant compte des principes de l'État de droit.</p>	<p>renvoi à l'annexe III du règlement de l'UE sur les arômes (UE) no 1334/2008 ; ou</p> <p>éventuellement, maintenir l'annexe 4 dans sa forme actuelle, simple et claire.</p>
Annexe 4	Dans la mesure où il convient de renoncer à un renvoi à l'annexe III du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes, les adaptations suivantes devraient éventuellement être apportées à l'annexe 4, indépendamment de la question de savoir si l'annexe 4 doit être maintenue sous sa forme actuelle simple et claire ou si elle sera à l'avenir gérée sous forme de liste sur Internet :	
Annexe 4, points 2.4 et 2.5	<p>Sous ces deux chiffres figurent l'acide cyanhydrique et le cyanure d'hydrogène, qui sont les mêmes substances.</p> <p>Le point 2.5, ajouté en plus des substances de l'annexe III correspondante du règlement de l'UE sur les arômes (UE) n° 1334/2008, fixe pour le cyanure d'hydrogène une quantité maximale de 1 mg/kg pour les boissons alcoolisées, par pourcentage de volume d'alcool.</p> <p>L'annexe 9 de l'ordonnance sur les contaminants, OCont, fixe une teneur maximale en cyanure d'hydrogène pour les eaux-de-vie de fruits à noyau</p>	<p>En raison du double emploi, le ch. 2.5 devrait être supprimé et réglé dans l'annexe 9 de l'OCont.</p> <p>Dans l'annexe 9 de l'OCont, la valeur maximale pour le cyanure d'hydrogène devrait toutefois être réglementée sous le titre "Contaminants issus de la fabrication de boissons alcooliques" de manière à ne pas être en contradiction avec le ch. 2.4, étant donné que celui-ci</p>

	<p>(marc) de 70 mg/l par rapport à l'alcool pur. Dans les cas concrets, cela conduit certes à des valeurs maximales similaires, mais pas identiques. Exemple : pour une eau-de-vie de fruits à pépins avec 40 % d'alcool en volume, la valeur maximale pour l'HCN selon l'OCont est de 70 mg/l par rapport à l'alcool pur, ce qui correspond effectivement à 28 mg/l dans l'eau-de-vie de fruits à pépins (40 %). En tenant compte d'une densité de 0,95 kg/l pour une eau-de-vie de fruits à pépins à 40 % d'alcool en volume, on obtient donc, selon le OCont, une valeur maximale de 26,6 mg/kg d'eau-de-vie de fruits à pépins. En revanche, la quantité maximale d'eau-de-vie de fruits à pépins (40 %) est de 40 mg/kg selon l'ordonnance sur les arômes.</p> <p>Il existe également une divergence entre les ch. 2.4 et 2.5. Selon le ch. 2.4, la quantité maximale d'acide cyanhydrique pour les boissons alcoolisées est de 35 mg/kg, tandis que celle du cyanure d'hydrogène est variable selon le ch. 2.5.</p> <p>Le point 2.5 peut constituer une entrave au commerce et doit être supprimé de l'ordonnance sur les arômes.</p>	<p>fixe pour les boissons alcooliques une quantité maximale généralement valable de 35 mg/kg, qui s'applique indépendamment de la teneur en alcool. Pour des raisons toxicologiques, la teneur en alcool n'a pas d'importance en ce qui concerne le cyanure d'hydrogène, un contaminant. C'est pourquoi l'entrée "cyanure d'hydrogène" dans l'annexe 9 de l'OCont et le ch. 2.5 peuvent être supprimés sans remplacement. En outre, la mention "cyanure d'hydrogène dans les eaux-de-vie de fruits à noyaux (marc)" dans l'OCont peut également constituer une entrave au commerce.</p>
Annexe 4, point 2.3	<p>La quantité maximale d'aloïne n'est pas fixée dans l'annexe III correspondante du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes.</p>	<p>Afin que le point 2 de l'annexe 4 de l'ordonnance sur les arômes soit entièrement conforme au règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes, le point 2.3 devrait être supprimé par analogie au point 2.5 et réglé dans le OCont.</p>
Annexe 4, Chiffre 2	<p>Le titre du point 2 ne correspond pas en tous points à la réalité et est très difficile à comprendre. Les notes de bas de page 17 à 19 précisent déjà que ces valeurs maximales ne s'appliquent pas si aucun arôme n'a été ajouté, mais que ceux-ci proviennent uniquement des herbes et des épices.</p>	<p>Amendement proposé : "Quantités maximales autorisées de substances naturellement présentes dans les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes". Concrètement, cela signifierait que les quantités maximales s'appliquent toujours, sauf exception prévue par la note de bas de page concernée.</p>
Annexe 4, Chiffre 2	<p>Les trois notes de bas de page 17 à 19 relatives aux substances sont identiques sur le plan textuel. Elles devraient donc être remplacées par une seule. En outre, elles pourraient être formulées de manière plus compréhensible. Le fait qu'il s'agisse d'une denrée alimentaire composée est déterminé par la définition d'une telle denrée.</p>	<p>"Les quantités maximales ne s'appliquent pas si aucun arôme n'a été ajouté et si les seuls ingrédients possédant des propriétés aromatisantes sont des herbes ou des épices fraîches, séchées ou surgelées".</p>

<p>Annexe 6</p>	<p>Depuis le 01.07.2020, l'annexe 6 ne liste plus que les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ainsi que les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons en tant que denrées alimentaires qui ne peuvent expressément pas être aromatisées.</p> <p>Selon les explications de la modification du 27.05.2020, des interdictions explicites ne sont plus nécessaires pour toutes les autres denrées alimentaires mentionnées jusqu'à présent, les denrées alimentaires non transformées et les denrées alimentaires de base. L'interdiction doit résulter des définitions des denrées alimentaires concernées dans les ordonnances spécifiques à chaque produit.</p> <p>Par exemple, il n'est pas indiqué dans l'ODAIIOUs que l'aromatisation des aliments non transformés est interdite. (Le traitement des fraises à l'arôme de fraise ou des pommes à l'arôme de pomme est par conséquent autorisé - conformément à la législation en vigueur. Comme de tels produits sont majoritairement vendus en vrac, il existe un potentiel de tromperie considérable, car la décision d'achat est considérablement influencée par l'odeur des fruits, par exemple).</p> <p>Autres exemples (non exhaustifs) : Les pâtes sont définies comme des denrées alimentaires fabriquées à partir de produits de la minoterie, qui peuvent contenir des ingrédients tels que des œufs, du lait ou des légumes (art. 70 ODAIOV). La liste des ingrédients n'est pas exhaustive, des arômes peuvent donc également être ajoutés. Il en va de même pour le pain (art. 74, al. 2, ODAIOV). Selon les explications de la révision de 2020, cette interprétation n'est toutefois pas correcte.</p> <p>Depuis l'adaptation de 2020, ce manque de clarté a conduit à diverses interprétations erronées, tant par les responsables de produits que par les autorités d'exécution, qui ne correspondent pas à la volonté du législateur.</p> <p>Pour clarifier la question de savoir si l'aromatisation d'une denrée alimentaire est interdite (ou non), une liste exhaustive est plus facile à utiliser et contribue considérablement à la sécurité juridique. Sans cette annexe, une interdiction explicite et sans équivoque doit être formulée de manière conséquente (!) dans les ordonnances spécifiques aux produits. ("L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit"), ce qui constitue un défi législatif.</p>	<p>Soit mise en œuvre cohérente et sans équivoque des interdictions dans les ordonnances spécifiques aux produits ("L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit".) ; soit</p> <p>Eventuellement, compléter l'annexe 6 (liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes sont interdits) avec les entrées antérieures à la modification du 27.05.2020 ou ne supprimer que les entrées pour lesquelles la définition dans les ordonnances spécifiques aux produits n'autorise effectivement pas les arômes (p. ex. le chocolat selon l'art. 51, al. 4, ODAIOV ou le fromage selon le projet d'art. 51 ODAIAn).</p> <p>1 Denrées alimentaires non transformées au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 10, ODAIOUs</p> <p style="padding-left: 40px;">Toute eau embouteillée ou conditionnée d'une autre manière</p> <p>3 Lait</p> <p>4 Lait concentré (toutes teneurs en matière grasse), lait en poudre (toutes teneurs en matière grasse)</p> <p>5 Fromage affiné et non affiné, fromage de petit-lait</p> <p>6 Crème, beurre</p> <p>7 Lait caillé, lait acidifié, babeurre, petit-lait, lactosérum (à l'exclusion des produits contenant des ingrédients aromatisants)</p> <p>8 Viande fraîche, à l'exception des préparations de viande</p> <p>9 Produits à base d'œufs</p> <p>10 Miel, gelée royale, pollen de fleurs</p> <p>11 Pain</p> <p>12 Pâtes alimentaires</p> <p>13 Tofu, tempeh</p> <p>14 Cacao, chocolat et autres produits à base de cacao (les arômes sont autorisés, sauf les arômes de chocolat et de lait)</p>
-----------------	---	--

		<p>15 Préparations pour nourrissons et préparations de suite (seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés)</p> <p>16 Aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge (seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés)</p>

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d'un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l'introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu'il s'agit de s'assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution des denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s'agit d'être attentif au fait que l'établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12, al. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l'art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.
Art. 25 al. 4	Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »). Afin de garantir la sécurité du consommateur et d'assurer une mise en œuvre judicieuse d'un tel article de loi.	Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle : a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ; b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u> . <u>Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste</u>

	De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	<u>garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées par des contenants lavables et refermables (respectant les prescriptions art. 7 al. 2 let. f.) de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u>
Art. 27a al. 1	<p>Il serait utile, concernant la notion d'«établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 27a</p> <p>1 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIOUs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient</u> régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ;</p> <p>b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ;</p> <p>c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDAI.</p>
Art. 27a, al. 2	L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	<p>Art 27a</p> <p>2 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOUs) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 4</u> vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont</p>

	<p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ; b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ; c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ; d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDA ; e. les conditions <u>propriétés</u> organoleptiques ; f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaire et les objets usuels (art. 83 ODAIOUs).

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3	Il n'est pas clair pourquoi les diplômes actuels sont effacés après la délivrance du diplôme, alors que les notes et les évaluations ainsi que les procès-verbaux d'examen doivent continuer à être enregistrés. Contrairement au curriculum vitae, qui doit également être effacé après la délivrance du diplôme, un diplôme obtenu ne change pas et reste une donnée statique. La suppression des diplômes obtenus précédemment remet en outre en question la traçabilité.	Biffer ** dans "Anciens diplômes".

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	<p>Selon l'art. 6, al. 1 ODAIOUs, de faibles proportions de denrées alimentaires qui sont, contiennent ou sont issues de plantes génétiquement modifiées sont tolérées sans autorisation. Conformément à l'art. 6, al. 4, ODAIOUs, les matériaux génétiquement modifiés tolérés dans les denrées alimentaires en vertu de l'art. 6, al. 1, sont énumérés à l'annexe 2.</p> <p>Il est prévu d'ajouter le coton à l'annexe 2. Pourquoi le coton entre-t-il en ligne de compte pour l'extension de l'annexe 2 ? Quel est le lien entre le coton et les denrées alimentaires ?</p>	<p>Vérifier si les matières OGM du coton peuvent être prises en considération pour l'annexe 2 sur la base de l'article 6, paragraphe 1.</p>
Annexe 2	<p>Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.</p>	<p>Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)</p>



Landammann und Standeskommission

Sekretariat Ratskanzlei
Marktgasse 2
9050 Appenzell
Telefon +41 71 788 93 11
info@rk.ai.ch
www.ai.ch

Ratskanzlei, Marktgasse 2, 9050 Appenzell

Per E-Mail an
lmr@blv.admin.ch

Appenzell, 19. Januar 2023

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts Stellungnahme Kanton Appenzell I.Rh.

Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 30. September 2022 haben Sie uns die Vernehmlassungsunterlagen zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts zukommen lassen.

Die Standeskommission hat die Unterlagen geprüft und begrüsst die vorgeschlagenen Änderungen grossmehrheitlich. Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

Wir danken Ihnen für die Möglichkeit zur Stellungnahme und grüssen Sie freundlich.

Im Auftrage von Landammann und Standeskommission

Der Ratschreiber:


Markus Dörig

Beilage:
Antwortformular

Zur Kenntnis an:

- Gesundheits- und Sozialdepartement Appenzell I.Rh., Hoferbad 2, 9050 Appenzell
- Ständerat Daniel Fässler, Weissbadstrasse 3a, 9050 Appenzell
- Nationalrat Thomas Rechsteiner (thomas.rechsteiner@parl.ch)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Rolf Amstutz
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Tottikonstrasse 62, 6370 Stans
Kontaktperson : Rolf Amstutz
Telefon :
E-Mail : amstutzrolf@bluewin.ch
Datum : 20.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Der Verordnungsentwurf sieht vor, die Zeit vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von bisher 45 min auf 90 min zu verlängern (Art. 10 Abs. 3 lit. c).

Die aktuellen 45 min sind für die Umsetzung der Hof- und Weidetötung knapp und führen dazu, dass nur Betriebe die Hof- und Weidetötung durchführen können, welche in einer Fahrdistanz von unter 20 min zu einem Schlachtbetrieb liegen. Denn mit dem Abzug von 10 min zum Betäuben, Entbluten und Aufladen und 15 min zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben lediglich 20 min Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50 km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16 km. Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb, der ihre Tiere annimmt, und können daher die Hof- und Weidetötung nicht durchführen.

Es gibt keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe, die gegen eine Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min sprechen, um mehr Betrieben den Zugang zur Hof- und Weidetötung zu ermöglichen. Die EU hat eine Zeitlimite von 120 min für die Hof- und Weidetötung vom Betäuben und Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden). Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 min keine hygienischen Probleme auftreten. Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU. In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachte ich die Erhöhung auf 90 min aber als ausreichend, aber als absolutes Minimum. Das würde den Radius auf 50 – 60 km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben, einen Schlachtbetrieb anzufahren. Denn das Ziel muss sein, dass jeder Betrieb, der seine Tiere schonend und ohne Lebendtransport auf dem eigenen Hof töten will, eine Chance hat, die Anforderungen zu erfüllen und eine Bewilligung für die Hof- und Weidetötung zu erhalten.

Der Hauptgrund, wieso die Hof- und Weidetötung durch die Erhöhung der Zeitlimite für mehr Betriebe zugänglich werden soll, ist das Tierwohl. Denn beim der Hof- und Weidetötung muss das Tier sein gewohntes Umfeld nicht verlassen und wird nicht lebend transportiert. Somit entfällt der Stress vom Separieren von der Herde, vom Verladen, Transportieren, Abladen und vom Warten und dem Prozess bis zum Bolzenschuss im Schlachthof. Wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL haben ergeben, dass der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport um den Faktor 10-20 mal höher ist als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof- oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Zudem ist für viele Bauern der Lebendtransport und die Schlachtung ihrer Tiere im Schlachtbetrieb eine Belastung. Die Hof- und Weidetötung ermöglicht ihnen, für ihre Tiere bis zum letzten Atemzug Verantwortung zu übernehmen, indem sie sie schonend auf dem Hof im gewohnten Umfeld töten.

Ein weiteres Argument für die Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min ist zum einen die Arbeitssicherheit und zum anderen die Arbeitsqualität. Es ist wichtig und sinnvoll bei so verantwortungsvollen Aufgaben wie dem Töten und Schlachten eines Tieres nicht unter unnötigem Zeitdruck arbeiten zu müssen. Immer mehr Bauernhöfe lassen die Felle und Leder ihrer Tiere gerben, um mehr vom Tier zu verwerten und die Wertschöpfung zu erhöhen. Da ist es wichtig, dass sich der Metzger Zeit lassen kann beim Häuten vor dem Ausweiden, um Schnittverletzungen in den Fellen zu vermeiden.

Zudem fördert die Erhöhung der Anzahl Bauernhöfe, die Hof- und Weidetötung machen, die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 min müssen wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof- und Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 min mindestens 90 min vom Betäuben und Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 min zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SAB
Adresse, Ort : Seilerstrasse 4, 3001 Bern
Kontaktperson : Christine Bulliard Marbach, Präsidentin und Thomas Egger, Direktor
Telefon : 031 382 10 10
E-Mail : info@sab.ch
Datum : 19.12.2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit, uns zum Landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2022 äussern zu dürfen. Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) vertritt die Interessen der Berggebiete in den wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Belangen. Mitglieder der SAB sind 22 Kantone, rund 600 Gemeinden sowie zahlreiche Organisationen und Einzelmitglieder.

Folgende Anliegen sind für die SAB besonders wichtig:

- Der Täuschungsschutz für landwirtschaftliche Erzeugnisse muss verbessert werden. Die SAB begrüsst die diesbezüglichen vorgeschlagenen Anpassungen in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, der Lebensmittelvollzugsverordnung sowie der Lebensmittelinformationsverordnung.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgangs) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe».
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Bergland- und Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die SAB begrüsst die Neueinführung der Artikel zur «Umverteilung» und die damit verbundenen Erleichterungen der Deklarationspflicht von offen abgegebenen Lebensmitteln.

Auch die Deklarationspflicht des Produktionslandes und somit die Stärkung des Täuschungsschutzes bei Brot- und Backwaren wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Zusammenarbeit von Branche, Lebensmittelbehörden und privaten Kontrollfirmen, um landwirtschaftliche Erzeugnisse besser vor Betrug zu schützen, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung einer risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die SAB ist gegen die standartmässig vorgeschriebene Anwesenheit der amtlichen Tierärztin/amtlichen Tierarztes bei der Weidetötung. Vorgeschlagen wird eine risikobasierte Überwachung. Herkunftsbetriebe mit gelegentlicher Schlachtung sollen nicht unverhältnismässig strengen Auflagen unterstellt sein. Den übrigen Anpassungen stimmt die SAB zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
4, Abs. 1 und 63	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Angesichts der Beschränkung auf 10 Tiere (Geflügel oder Kaninchen) pro Woche ist die Anforderung unverhältnismässig und daher wegzulassen.	Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunfts betriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird
9, Abs. 7	Die SAB beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer risikobasierten Überwachung der Tötung und des Entblutens bei der Weidetötung. Der vorgeschlagene Absatz soll gestrichen werden.	Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.
13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe nicht erfüllbar und wird deshalb abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunfts betrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Verbesserungen im Bereich des Täuschungsschutzes, insbesondere im Art. 15 Absatz 3^{bis}, werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
14, Abs 7	<p>14, Abs 7 Die SAB schlägt vor, die Milchlagerbedingungen gemäss EU-Recht zu flexibilisieren. In gewissen Fällen soll eine längere Lagerdauer bei Temperaturen > 8°C möglich sein. Diese Flexibilisierung ist insbesondere in der Herstellung von Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch wichtig, um Milch zwecks Ausgleich der täglichen Milchmengen oder bei abnehmenden Milchmengen im Herbst auf den nächsten Tag überstellen zu können, ohne deren Labgerinnungsfähigkeit durch Kaltlagerung (< 8 °C) zu beeinträchtigen. Mit produktspezifischen und risikogerechten Temperatur/Zeit-Vorgaben kann die Lebensmittelsicherheit auf wissenschaftlicher Basis gewährleistet werden.</p> <p>Die Genehmigung soll Branchenweit eingeholt werden können.</p>	<p>7 Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</p> <p>Neuer Textvorschlag: ⁷ Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter können abweichende Kühltemperaturen festlegen, wenn aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist und die zuständige Behörde eine entsprechende Genehmigung erteilt.</p>

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
65	<p>Die SAB schlägt vor, die Milchlagerbedingungen gemäss EU-Recht zu flexibilisieren. In gewissen Fällen soll eine längere Lagerdauer bei Temperaturen > 8°C möglich sein. Diese Flexibilisierung ist in der Herstellung von Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch wichtig, um Milch zwecks Ausgleich der täglichen Milchmengen oder bei abnehmenden Milchmengen im Herbst auf den nächsten Tag überstellen zu können, ohne deren Labgerinnungsfähigkeit durch Kallagerung (< 8 °C) zu beeinträchtigen. Mit produktspezifischen und risikogerechten Temperatur/Zeit-Vorgaben kann die Lebensmittelsicherheit auf wissenschaftlicher Basis gewährleistet werden.</p> <p>Die Genehmigung soll Branchenweit eingeholt werden können, z.B. im Rahmen der Genehmigung von Branchenleitlinien für die Gute Verfahrungspraxis, gemäss Art. 80, LGV.</p>	<p>³ Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch auf einer höheren Temperatur gehalten werden. Die Lagertemperatur darf jedoch höchstens 18°C betragen. Liegt die Lagertemperatur über 8°C, so muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</p> <p>Neuer Textvorschlag: ³ Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch mit Genehmigung der zuständigen Behörde auf einer höheren Temperatur gehalten werden.</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : aha! Allergiezentrum Schweiz, Service Allergie Suisse SA, Schweizerische Gesellschaft für Allergologie und Immunologie SGAI

Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : aha! und SAS

Adresse, Ort : Scheibenstrasse 20, 3014 Bern

Kontaktperson : Karin Stalder, Roxane Guillod-Magnin, Jolanda Trachsel

Telefon : 031 359 90 05

E-Mail : karin.stalder@service-allergie.ch

Datum : 27.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir danken dem BLV, dass aha! und SAS bei den relevanten Änderungen im Bereich Deklaration von Allergenen bereits im Vorfeld als wichtige Partner und Vertretung von Betroffenen (Patientenorganisation) involviert wurden.

Wie bereits am runden Tisch erwähnt, sind wir mit den vorgesehenen Änderungen von Art. 11 und Anhang 6 LIV einverstanden. Die Optimallösung wäre zwar, dass alle Nüsse resp. Glutenthaltigen Getreidearten auch bei den unbeabsichtigten Vermischungen einzeln aufgeführt würden. Dies bedeutet für Konsumenten mit Allergien und Intoleranzen die höchstmögliche Transparenz. Die Gruppenbezeichnung bei unbeabsichtigten Vermischungen unterhalb der festgelegten Höchstwerte bietet aber ebenfalls einen hohen Schutz für die Allergiebetroffenen. Die Erfahrungen vor LARGO haben keinen Nachteil mit dieser Variante zeigen können.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
39, Abs. 1bis, 2 Bst. d 1bis	Wenn die Grundversorgung von armutsbetroffenen Personen mit Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen anderweitig sichergestellt ist und die Lebensmittelspenden von Backwaren lediglich eine Ergänzung sind, können wir als Patientenorganisation den Vorschlag unterstützen.	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
11, Abs. 7bis	<p>Der Vorschlag wurde ausführlich am runden Tisch diskutiert. Die Möglichkeit der Gruppenbezeichnung bei Nüssen und glutenhaltigem Getreide bei unbeabsichtigten Vermischungen unterhalb der festgelegten Höchstwerte bietet gemäss der Erfahrung vor LARGO eine hohe Sicherheit für Betroffene von Nussallergien sowie von Allergien und Intoleranzen gegenüber glutenhaltigem Getreide.</p> <p>Dem Vorschlag haben wir als Patientenorganisation und Lizenzgeber des Allergie-Gütesiegels bereits am runden Tisch zugestimmt und unterstützen ihn weiterhin. Die Fachärztesgesellschaft für Allergologie und Immunologie (SGAI) ist ebenfalls einverstanden.</p>	

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
12, Abs. 8	Als Patientenorganisation, Lizenzgeber des Allergie Gütesiegels und Fachärztesgesellschaft begrüßen wir die Aufnahme einer Regelung zur Reinigung und Sauberkeit von Transportbehältern und Ausrüstungen. Das Kontaminationsrisiko bei Rohstoffen und Halbfabrikaten ist schon lange bekannt. Damit kann diesem Umstand Rechnung getragen werden und die Sicherheit von Lebensmitteln für Personen mit Allergien und Intoleranzen hoffentlich verbessert werden. Wir befürworten auch die Aufnahme von Empfehlungen des Codex Alimentarius ins schweizerische Lebensmittelrecht.	

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : DDTE
Sigle entreprise / organisation / service : SCAV
Adresse, lieu : Rue Jehanne-de-Hochberg 5, 2000 Neuchâtel
Interlocuteur : Dr Yann Berger
N° de téléphone : 032 889 68 30
E-mail : yann.berger@ne.ch
Date : 23.01.2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	4
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	5
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	8
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	9
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	13
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	14
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	16
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	18
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	20
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	22
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	23
13	DFI : ordonnance sur les boissons	25
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	28
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.	32
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	33
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	34
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	35
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	38
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	41
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	45
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	48
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	49

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Cf. courrier

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Les adaptations aux directives de l'UE, les liens adaptés vers le Codex Alimentarius ainsi que la correction des renvois incorrects sont salués.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 28 al. 3 let. C notes de bas de page	<p>La référence à la note de bas de page 3 contient une petite erreur d'écriture : Dans le projet, il est fait référence à ..., CXC 19-1979 Révision 200,...</p> <p>Le texte correct devrait être ..., CXC 19-1979 Révision 2003, ...</p>	<p>www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.</p>
Art. 39, al. 2, let. d	<p>L'intention de la motion 20.3910 était que les pâtes provenant de l'étranger ne puissent pas être vendues avec la mention "Pays de production Suisse". En ajoutant qu'il est possible de renoncer à l'indication du pays de production lorsqu'une indication de provenance est faite conformément à l'art. 48 b de la loi sur la protection des marques, cet objectif est édulcoré. De plus, cela complique le contrôle et le rend beaucoup plus coûteux.</p>	<p>Indiquer uniquement : pour le pain et les produits de boulangerie fine, à l'exception des produits de biscuiterie et de biscotterie, entiers ou en morceaux : le pays de production</p>

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

La motion Savary (18.4411) a été transmise par les Chambres fédérales à une écrasante majorité. La motion demande la mise en œuvre d'un contrôle supplémentaire de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) par des organisations privées sur la base de la loi sur les denrées alimentaires. L'obligation de mettre en œuvre le mandat parlementaire n'est pas contestée.

Le projet actuel de mise en œuvre de cette motion s'inspire certes directement de la justification du texte de la motion, mais conduit à un système de contrôle inefficace et peu efficace. La mise en œuvre dans la législation sur les denrées alimentaires sur la base de l'art. 55, al. 4 LDAI présente l'inconvénient que les tâches de l'organisation de contrôle privée doivent certes être décrites à l'art. 22a de l'ODAIU de manière analogue aux compétences valables pour le contrôle officiel des denrées alimentaires (art. 30, al. 3 LDAI). Mais contrairement aux organes du contrôle officiel des denrées alimentaires, l'art. 55, al. 4 LDAI n'offre pas de base juridique à l'organisation de contrôle pour ordonner des mesures en cas d'infractions constatées. C'est pourquoi il est proposé, à titre provisoire, que les infractions doivent être signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (du contrôle des denrées alimentaires) et que celles-ci sont tenues de procéder à des investigations supplémentaires et, si nécessaire, d'ordonner des mesures pour rétablir l'état légal (art. 22a, al. 5). L'autorité cantonale d'exécution doit ensuite rapporter à l'organisation privée dénonciatrice et à l'organisme de certification les clarifications effectuées et les mesures prises (art. 22a, al. 5).

Cette réglementation alourdit inutilement l'administration, dans la mesure où les faits doivent être vérifiés par deux instances et donc deux fois. Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des défauts les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre.

Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a constaté que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, il en résulterait un travail de coordination plus important afin d'éviter les doubles contrôles et d'autres charges administratives pour les entreprises. Il est donc d'autant plus étonnant que le Conseil fédéral présente aujourd'hui une proposition de mise en œuvre de la motion 18.4411 qui vise précisément à définir ces inconvénients, que le Conseil fédéral a manifestement reconnus, au moyen d'un projet d'ordonnance inadapté. Avec un tel système d'exécution, les entreprises seraient massivement chargées par des contrôles supplémentaires inefficaces et la demande de l'auteur de la motion et du Parlement fédéral ne serait pas prise au sérieux.

Jusqu'en 2018, le contrôle du commerce des vins était réglementé sous une forme aussi inadaptée. Cette lacune a entre-temps été reconnue par toutes les parties concernées et corrigée en commun. L'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin (ordonnance sur le vin, RS 960.140) a été adaptée et le contrôle du commerce du vin est aujourd'hui effectué par des tiers sur la base d'un mandat de prestations (art. 36, al. 2, ordonnance sur le vin). L'organisation de contrôle dispose d'une compétence de réclamation et de décision (art. 35, al. 5 de l'ordonnance

sur le vin) et peut ainsi effectuer efficacement des contrôles effectifs et ordonner les mesures nécessaires sans autres interfaces. Cette organisation a fait ses preuves au cours des trois dernières années.

Il n'est donc absolument pas clair pourquoi il faut à nouveau créer une organisation de contrôle qui saurait certes comment agir, mais qui ne peut pas le faire elle-même et qui dépend pour cela des autorités cantonales d'exécution du contrôle des denrées alimentaires. La nouvelle organisation de contrôle à créer pour le contrôle des dénominations protégées par le droit agricole doit donc être mise en œuvre dans le cadre de la législation agricole. Comme le montre l'exemple de l'organisation du contrôle du commerce du vin, cela est tout à fait possible et conforme à l'objectif. La loi fédérale sur l'agriculture (loi sur l'agriculture, LAgr, 910.1) contient les bases légales nécessaires (art. 180 et 181 LAgr).

Le Conseil fédéral est prié d'élaborer une proposition dans le cadre de la législation agricole en lieu et place de l'art. 22a ODAI. Dans ce cadre, l'organisation de contrôle à créer conformément au mandat parlementaire doit impérativement être dotée des compétences nécessaires pour remédier aux lacunes constatées. A cet effet, la législation sur les denrées alimentaires n'est pas appropriée sans une adaptation de l'art. 55 LDAI.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, al. 1, let. h	Cf. remarques générales	Supprimer sans remplacement
Art. 22a	<p>Cf. remarques générales</p> <p>Éventuellement :</p> <p>Il n'est pas clair pourquoi la compétence de contestation par les organisations de contrôle privées habilitées n'est pas mentionnée à l'art. 22a, al. 3. Il est vrai que l'art. 33 LDAI stipule expressément qu'en cas de constatation de non-respect des exigences légales, l'autorité d'exécution émet une contestation. D'autre part, selon l'art. 55, al. 1, les tâches des autorités d'exécution peuvent être déléguées à des tiers. L'art. 55, al. 4 LDAI stipule que les tâches et les compétences qui sont déléguées à des tiers doivent être décrites et que la seule tâche d'exécution (compétence) non transmissible est l'imposition de mesures, énumérée de manière exhaustive. Par conséquent, la législation alimentaire permet également de déléguer cette compétence à des tiers.</p> <p>Ainsi, la constatation d'une exigence non respectée de la législation alimentaire serait au moins clairement clôturée et juridiquement contraignante. La compétence de contestation selon l'art. 33 LDAI devrait éventuellement être complétée à l'art. 22a.</p>	<p>Supprimer l'art. 22a sans le remplacer (mise en œuvre de la motion 18.4411 dans le droit agricole)</p> <p>Adaptation éventuelle de l'al. 3 :</p> <p>Les organisations privées peuvent :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Prélever des échantillons ; b. Consulter des documents et autres enregistrements ; c. En faire des copies ; et d. Émettre une réclamation lorsqu'elles constatent que les exigences légales ne sont pas respectées.

Art. 80	Les adaptations de l'organisation des examens pour le DCAL et le DDCAL sont saluées.	
Annexe 5	<p>La mise à jour de la liste des méthodes de prélèvement officiel d'échantillons en fonction de l'état le plus récent de l'UE est en principe bien accueillie.</p> <p>Il faut toutefois tenir compte du fait que des procédures de prélèvement d'échantillons aussi complexes pour garantir une pertinence statistique sont difficilement réalisables dans la pratique. Le risque existe que le travail de prélèvement et de traitement des échantillons devienne si important qu'un contrôle régulier ne puisse plus être assuré, ne serait-ce que pour des raisons de coûts.</p>	
Annexe 5	Méthodes pour les prélèvements officiels d'échantillons ainsi que pour les analyses, tests et diagnostics de laboratoire : ochratoxine A dans les figues sèches. Il n'est pas fait référence au bon règlement européen ! Il faudrait pour cela se référer au règlement européen 401/2006.	Colonne Méthode : "Conformément aux annexes I et II du règlement (CE) 401/2006 de la Commission du 23 février 2006".
Annexe 10	Il n'est pas clair pourquoi les diplômes précédents sont effacés après la délivrance du diplôme, alors que les notes et les évaluations ainsi que les procès-verbaux d'examen doivent continuer à être enregistrés. Contrairement au curriculum vitae, qui doit également être effacé après la délivrance du diplôme, un diplôme obtenu ne change pas et reste une donnée statique. La suppression des diplômes obtenus précédemment remet en outre en question la traçabilité.	Supprimer ** pour « Diplômes précédents »

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels

Remarques générales

Adaptation minimale.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chiffre 2.10 et 2.11 Annexe 1, liste 2	L'intervalle entre les contrôles est fixé à une année civile pour les grandes exploitations (ch. 2.10) et les ateliers de découpe (A106) et à deux années civiles pour les exploitations ayant une faible capacité d'abattage (ch. 2.11). Pour les ateliers de découpe rattachés à des entreprises de faible capacité d'abattage, il est judicieux, dans un souci de praticabilité, de porter l'intervalle de contrôle à 2 années civiles.	Augmenter et adapter l'intervalle de contrôle à 2 années civiles. Le terme "année civile" permet une plus grande flexibilité dans la planification.

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Nous saluons l'évolution progressive vers un contrôle visuel des viandes. Le standard actuel doit encore se faire sous forme de contrôle des viandes "élargi" avec des indications spéciales.

Le flux d'informations sur les données de santé animale de l'exploitation d'origine le long de la chaîne alimentaire vers les entreprises de transformation de la viande a évolué lentement mais régulièrement depuis 2014. Pour la volaille domestique, les données disponibles aujourd'hui permettent la mise en œuvre du contrôle visuel des viandes. Pour le bétail de boucherie, les informations sur l'état sanitaire dans l'exploitation d'origine sont lacunaires et l'introduction du contrôle visuel des viandes n'est pas justifiable du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires, mais aussi sur les épizooties, avec les données actuellement disponibles. On peut citer ici à titre d'exemple les abcès multiples chez le porc, les parasitoses à potentiel zoonotique chez les ruminants et la tuberculose.

Par ailleurs, l'application de la législation sur la protection des animaux et les médicaments vétérinaires revêt une grande importance sociale et politique pour la Suisse. Cela implique une forte présence officielle lors du processus d'abattage. De plus, la séparation entre le contrôle visuel et le contrôle étendu des viandes est encore difficilement praticable dans une grande entreprise, tant du point de vue de l'organisation que de l'infrastructure, car il faudrait adapter en permanence soit la vitesse de la chaîne d'abattage, soit les ressources en personnel des organes de contrôle des viandes. Les critères de différenciation entre un examen visuel et une inspection renforcée des viandes ne sont pas encore clairs. Il est nécessaire de clarifier et d'harmoniser ces critères pour la gestion et la mise en œuvre pratique. De même, les questions de droit privé concernant l'échange de données doivent être clarifiées.

Par conséquent, l'inspection visuelle des viandes du bétail de boucherie ne peut être introduite que par étapes et en fonction des données disponibles à l'avenir dans les exploitations d'origine, avec un délai de transition substantiel d'au moins 5 ans. Le soutien de l'OFAG dans la gestion des données épidémiologiques et de santé animale est crucial. En outre, les domaines d'activité des vétérinaires officiels (VO), des assistants officiels (AO), du personnel d'exploitation exerçant une activité officielle et des vétérinaires non officiels doivent être réglés de manière à permettre des adaptations flexibles à l'avenir en fonction des évolutions prévisibles.

Les "exploitations de provenance" sont nouvellement intégrées dans l'ordonnance. Celles-ci sont définies comme des exploitations d'élevage qui procèdent à des abattages occasionnels, par exemple de volailles et de lapins domestiques provenant de leur propre exploitation. Le terme "exploitation d'origine" est trompeur et doit être redéfini, par exemple par "exploitation pratiquant des abattages occasionnels". Les abattages occasionnels doivent faire l'objet d'une nouvelle déclaration et remplir certaines conditions. Il convient ici de tenir compte de la charge de travail qui en résulte pour les services vétérinaires - par rapport au rendement et au risque. En outre, la manière dont ces établissements peuvent/doivent être enregistrés n'est pas claire.

L'extension de l'OAbCV (RS 817.190) avec la section 4 (art. 40 ss.) : Système d'information pour le prélèvement d'échantillons sur le bétail bovin à l'abattoir (RiBeS) est explicitement saluée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

Art. 3	<p>La définition de « l'exploitation d'origine » fait défaut et doit être clarifiée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'applique aux abattages occasionnels - s'applique aux volailles et lapins domestiques provenant de l'exploitation elle-même <p>Les termes "troupeau" et "lot" manquent et doivent être clarifiés.</p>	<p>Modifier : Remplacer l'établissement d'origine par l'établissement d'abattage occasionnel.</p> <p>Compléter le texte : Définir l'établissement pour les abattages occasionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'applique aux abattages occasionnels - s'applique aux volailles et aux lapins domestiques provenant de l'exploitation elle-même. - Adapter l'art. 1 en conséquence <p>Compléter: Définition de "troupeau" et "lot".</p>
Art. 3 Let. m Ch 2	L'augmentation de la capacité d'abattage des exploitations de faible capacité pour les autres animaux de 60'000 kg à 150'000 kg de viande est expressément saluée (encouragement de l'abattage de la volaille domestique issue de la production d'œufs).	Pas de changement
Art. 3 Let. p	Le statu quo doit être maintenu, c'est-à-dire le remplacement de "ou" par "et".	...de chaque 10 volailles ou lapins domestiques par semaine et de 1'000 kg de poids mort au maximum par an.
Art. 5a	Il n'y a qu'une obligation de notification pour l'abattage, pas pour la quantité abattue.	Compléter : ... et à la fin de l'année, communiquer activement la liste des abattages (conformément à l'art. 19, al. 5) à l'autorité cantonale.
Art. 5b	La clarification est expressément saluée.	
Art. 8 Al. 1 let. b	Cette formulation ne s'appliquait jusqu'à présent qu'aux volailles domestiques, aux lapins domestiques, au gibier d'enclos et de chasse, aux ratites et à d'autres animaux, mais pas aux animaux de boucherie. De facto, les animaux apparemment malades ne pourraient plus être abattus.	Biffer
Art. 9a Al. 1		Biffer: ...et pour le gibier d'enclos.
Art 9a, Al. 2 Let. b	Le terme "animaux" prête à confusion, car l'abattage au pâturage ne concerne que les animaux de l'espèce bovine et le gibier d'enclos.	Compléter : Les animaux de l'espèce bovine et le gibier d'enclos
Art. 9a, Al. 3	Prévenir le tourisme de transport	Compléter : Dans un abattoir proche prédéterminé
Art. 14 Al. 1bis	Le terme "exploitation" est remplacé par "locaux d'abattage". Cette nouvelle formulation légitime l'abattage et l'élimination dans l'aire de livraison.	
Art. 14 Al. 2	Mise à mort de chevaux de compagnie	Compléter : Séparation temporelle des chevaux de compagnie tués dans les abattoirs.
Art. 17	La clarification (décomposition à chaud) est expressément saluée.	

Art. 27 Al. 2, Art. 29 Al. 2	Les modifications rédactionnelles suivantes sont expressément saluées : - ne concerne plus les ratites, mais uniquement les volailles et les lapins domestiques - formulation "doit" modifiée en "peut".	
Art. 27		Définir le terme "troupeau" dans l'art. 3
Art. 29 Al. 1	L'adaptation rédactionnelle est expressément saluée : "dans les meilleurs délais" au lieu de "dans tous les cas immédiatement". Cette adaptation offre une marge de manœuvre organisationnelle et optimise l'utilisation des ressources en personnel.	
Art 29	Titre de la matière : Objet de l'inspection des viandes L'art. 27 du droit en vigueur dit : objet de l'inspection, il s'agit de l'inspection ante mortem.	Compléter : Titre de l'art. 27 : Objet de l'inspection ante mortem
Art. 30a	Si, au cours de l'inspection post mortem, il existe des indices d'un risque potentiel pour la santé publique ou animale ou d'une atteinte au bien-être de l'animal de son vivant, une inspection post mortem renforcée doit être effectuée sur la carcasse et les pièces.	L'inspection visuelle des viandes du bétail de boucherie ne peut être introduite que par étapes et en fonction des données disponibles à l'avenir dans les exploitations d'origine, avec un délai de transition substantiel d'au moins 5 ans. Le soutien de l'OFAG dans la gestion des données épidémiologiques et de santé animale est décisif. Dans ce sens, le contrôle des viandes étendu est considéré comme standard jusqu'à nouvel ordre. Voir art. 63a Dispositions transitoires
Art. 44 Let. f	La personne officielle doit être présente	Adapter les explications : la personne officielle ne doit pas obligatoirement être sur place.
Art. 52 Al. 3 Let. a	Le recours aux AO d'inspection ante mortem et post mortem peut se faire sous la supervision (selon les instructions) du VO. Cette adaptation donne une marge de manœuvre organisationnelle et optimise l'utilisation des ressources humaines dans les exploitations de faible capacité. La présence du VO n'est plus nécessaire.	
Art. 53 Al. 1 Let. a ^{bis}	Il n'y a pas de CCP dans les abattoirs.	Remplacer le HACCP par une ligne directrice sectorielle.
Art. 53ff	La définition des tâches AO, VO et vétérinaires non officiels donne plus de flexibilité et la possibilité de définir et d'harmoniser les mandats de prestations pour les activités officielles par des directives OSAV pendant la période transitoire.	Compléter, alinéa supplémentaire : La Confédération fixe par directive le mandat de prestations des VO, AO du personnel d'exploitation exerçant une activité officielle et des vétérinaires non officiels.
Art. 54		L'ensemble de l'article 54 doit être structuré de manière plus compréhensible pour une meilleure lisibilité.

Art. 57 Al. 1	Selon l'organisation, les résultats des inspections ante mortem et post mortem sont enregistrés par l'autorité cantonale ou par un VO sur place dans le système d'information sur les résultats des inspections ante mortem et post mortem (Fleko).	Compléter : Un représentant de l'autorité cantonale d'exécution ou un VO mandaté
Art. 63a Let. b	Dispositions transitoires	Compléter : Période transitoire de 5 ans pour le contrôle visuel des viandes

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Nous saluons les petites adaptations, mais sommes clairement d'avis qu'une révision totale doit avoir lieu le plus rapidement possible.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)
----------------	--------------------------------	--

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Art. 13, al.3 Annexe 8</p>	<p>« L'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, » Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ? L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00. Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), "la mention de la date de durabilité n'est pas requise".</p>	<p>Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »</p>
<p>Art. 18</p>	<p>L'harmonisation avec la législation européenne est à saluer, notamment en ce qui concerne les valeurs de mesure concrètes. Pour cette raison, il faut reprendre textu la listes des quatre cas de figure de l'UE</p>	<p>Liste annexe XII du règlement (UE) n° 1169/2011</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 0,5 % vol pour les bières d'un titre alcoométrique inférieur ou égal à 5,5 % vol; boissons non mousseuses obtenues à partir de raisin. 2. 1,0 % vol pour les bières d'un titre alcoométrique supérieur à 5,5 % vol; boissons mousseuses obtenues à partir de raisin, cidres, poirés, vins de fruits et autres boissons fermentées similaires issues de fruits autres que le raisin, éventuellement pétillantes ou mousseuses; hydromel. 3. 1,5 % vol pour les boissons contenant des fruits ou parties de plantes en macération. 4. 0,3 % vol pour toute autre boisson titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.
<p>Art. 21</p>	<p>La révision totale de cet article, dans lequel tous les principes sont désormais mentionnés, est saluée. L'art. 22 devient ainsi également plus précis en se contentant d'énumérer les informations requises conformément au titre.</p>	

<p>Art. 21 Abs. 2</p>	<p>En raison de la modification prévue, les mentions "isotonique" et "hypotonique" sont désormais possibles pour toutes les boissons sans alcool, pour autant que les exigences soient remplies. Il est prévu de régler ces exigences non pas dans l'OIDAI sous la section 12 "Allégations nutritionnelles et de santé", mais à l'art. 42b OIDAI - donc après les explications concernant les mentions "sans gluten" ou "sans lactose" (art. 41 et 42 OIDAI).</p> <p>La déclaration des valeurs nutritives pour les boissons contenant une mention relative à l'osmolarité est jusqu'à présent obligatoire (parce que la mention des boissons pour sportifs est jusqu'à présent réglée à l'art. 40, al. 5, OIDAI). La déclaration nutritionnelle devrait rester obligatoire pour les boissons non alcoolisées selon l'art. 21, al. 2, avec des informations sur l'osmolarité. Étant donné que les indications relatives à l'osmolarité ne sont désormais plus régies par l'OIDAI et qu'elles ne seront pas non plus réglementées à l'avenir en tant qu'allégations nutritionnelles ou de santé dans la section 12 de l'OIDAI, les indications relatives à l'osmolarité ne relèvent pas de l'art. 21, al. 2, let. a et c, OIDAI. En conséquence, il convient de compléter l'art. 21, al. 2 OIDAI. Ceci également par analogie avec une indication de la teneur en gluten ou en lactose sous l'art. 21 al. 2 let. b".</p>	<p>Compléter l'art. 21, al. 2, dans le sens de : ". pour les boissons, être accompagnées d'une mention relative à l'osmolarité conformément à l'art. 42b".</p>
-----------------------	---	--

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10 Al. 1 Let. e	La clarification des termes (viandes séparées mécaniquement) est expressément saluée.	
Art. 51 al.1 let. c	<p>Selon les explications de l'ordonnance, l'objectif de cette adaptation était de garantir l'interdiction d'ajouter des arômes au fromage, fixée jusqu'en 2020 dans l'annexe 6 de l'ordonnance sur les arômes (liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés).</p> <p>Cet objectif ne peut être que partiellement atteint avec la lettre c de la liste exhaustive des ingrédients pour la fabrication du fromage, ou bien des ambiguïtés subsisteront.</p> <p>Par définition (art. 2, al. 1, let. b), les "arômes naturels correspondants" ne doivent pas être obtenus à partir d'épices ou de plantes aromatiques. Il s'agit souvent de produits obtenus technologiquement à partir d'autres matières premières. L'utilisation de tels produits ne correspondrait pas à l'objectif formulé dans les notes explicatives et dans les instructions aux autorités d'exécution publiées depuis 2020.</p> <p>Afin de garantir qu'il soit clairement établi que seules les épices, les préparations d'épices, les herbes et les préparations à base d'herbes ainsi que leurs extraits (d'arômes) peuvent être utilisés et que, par exemple, un arôme naturel d'herbes ou un arôme de fumée (naturel) n'est pas non plus autorisé pour la fabrication de fromage, la let. c devrait être adaptée et les substances aromatisantes naturelles exclues.</p>	(...) ainsi que les préparations aromatisantes qui leur correspondent respectivement.
Art. 51 al.2	La phrase d'introduction introduit les traitements supplémentaires pour les fromages. Pour qu'il soit clair à quoi se réfère le mot " en plus" - et en cohérence avec toutes les autres utilisations - la référence à l'alinéa 1 de cet article devrait être explicitement mentionnée.	Art. 51, al. 2, phrase introductive : Pour le traitement des fromages, il est permis d'utiliser, en plus des substances mentionnées à l'al. 1, des substances suivantes
Art. 105a		Laisser l'art. 105a inchangé.

	Les dispositions transitoires de cette révision actuelle devraient faire l'objet d'un article 105b distinct et ne pas écraser l'article 105a existant.	Insérer un nouvel art. 105b avec le libellé prévu pour 105a.
--	--	--

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
Annexe 1	Teucrium chamaedrys L., Germandrée petit-chêne, est mentionné au point 2.4 de l'ordonnance sur les arômes avec les conditions d'utilisation : Les arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de ces matériaux de base ne peuvent être utilisés que pour la production de boissons alcoolisées. Toutefois, l'annexe 1 de l'ODAI OV l'interdit totalement. Pour des raisons de cohérence entre les deux règlements, il convient donc d'adapter les remarques.	Remarques : Uniquement comme arôme dans les boissons alcoolisées
Annexe 1	Comme le montrent les études de marché actuelles menées par les autorités cantonales d'exécution, de nombreux produits à base de chanvre contiennent des teneurs en THC inadmissibles. Afin de garantir la protection de la santé, la quantité maximale de THC absorbée avec la nourriture au cours d'une journée devrait être de 1 µg de THC/kg de poids corporel (70 µg/personne). Si des parties de fleurs ou leurs extraits sont ajoutés aux aliments en tant qu'ingrédients, cette valeur maximale ne peut pas être respectée. L'autorisation du CBD en tant qu'aliment a été suspendue par l'EFSA en raison de l'insuffisance des données disponibles. En outre, il existe des doutes toxicologiques importants concernant d'autres composants de ces extraits floraux (p. ex. delta-8-THC). Pour des raisons de santé publique, les extraits floraux de Cannabis sativa L devraient en principe être interdits dans les aliments par mesure de précaution jusqu'à ce que des données	Nouvelle entrée : Cannabis sativa L., chanvre, parties de la plante : Fleur

	<p>scientifiques sur les risques pour la santé de leurs composants soient disponibles. Les "produits de chanvre" habituels comme la bière de chanvre ou l'huile de chanvre ne seraient pas touchés par cette interdiction. Il n'y aurait pas d'entrave au commerce.</p>	
--	---	--

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants**Remarques générales****La réduction de la valeur indicative de l'acrylamide pour les frites sur la base des études du laboratoire cantonal ZH est saluée.**

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2 partie B	Teneurs maximales pour les mycotoxines dans les denrées alimentaires : L'annexe 2, partie B, doit être complétée ou remplacée par les nouvelles teneurs maximales de l'UE en ochratoxine A selon le règlement 2022/1370.	Reprise des teneurs maximales de l'UE pour l'ochratoxine A
Annexe 2 partie B	Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires : Annexe 2, partie B, entrée pour l'orge, le blé, l'épeautre et l'avoine. Préciser qu'il s'agit de grains (par analogie avec le règlement UE 2021/1399).	Colonne Remarques : "grains, destinés aux consommateurs".
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »
Annexe 3 partie B	Suppression de la teneur maximale en arsenic (inorganique) dans les algues brunes Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) : Ces dernières années, des algues brunes présentant une teneur trop élevée en arsenic ont dû être retirées du marché. Contrairement à d'autres espèces d'algues, dans lesquelles l'arsenic est majoritairement présent sous forme organiquement liée, il est présent dans ces algues brunes sous la forme inorganique toxicologiquement significative. L'UE a mené une enquête pour clarifier la contamination des algues par l'arsenic. L'EFSA doit procéder à une évaluation sur la base de cette étude.	Renoncer à la suppression de la teneur maximale.

	<p>En raison de la forte contamination des algues brunes Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) par l'arsenic, il faut s'attendre à ce qu'une valeur maximale soit fixée. Si la teneur maximale est supprimée en Suisse et réintroduite lors de l'adaptation de la législation européenne, cela conduira inévitablement à l'incompréhension des responsables de la mise en circulation et à un affaiblissement inutile de la protection de la santé des consommateurs.</p>	
Annexe 8 partie B	<p>Teneurs maximales pour les toxines végétales, alcaloïdes pyrrolizidinaux : compléter l'entrée des graines de cumin dans la colonne des remarques par "entières ou moulues".</p>	<p>Colonne remarques : "entier ou moulu".</p>

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1	<p>Niacine Le tableau n'indique pas assez clairement comment interpréter les quantités indiquées. Les indications devraient donc être précisées et présentées de manière plus claire. Selon l'OFAG, un maximum de 10 mg d'acide nicotinique et d'hexanicotinate d'inositol (somme) peut être utilisé en relation avec la valeur maximale de 600 mg. Cela devrait être formulé plus clairement. Dans ce contexte, le point-virgule après 600 mg devrait également être supprimé.</p> <p>Nous saluons en principe le fait que le nouveau composé "chlorure de nicotinamide-riboside" soit autorisé comme source de niacine dans les compléments alimentaires. Selon le règlement d'application (UE) 2020/16, la quantité maximale autorisée dans la ration journalière est de 300 mg (adultes) ou 230 mg (femmes enceintes/allaitantes). L'annexe 1 n'indique pas clairement si une partie de la valeur maximale de 600 mg peut être ajoutée sous forme de chlorure de nicotinamide-riboside ou non. Les informations relatives au chlorure de nicotinamide-riboside devraient être présentées de manière plus compréhensible dans le tableau.</p>	<p>Formuler plus clairement les indications relatives aux quantités maximales de niacine.</p> <p>Si la valeur maximale de 600 mg de chlorure de nicotinamide-riboside ne peut pas être prise en compte comme source de niacine, cela devrait être précisé dans le tableau pour une meilleure compréhension. Par exemple :</p> <p>"600 mg dont aucun chlorure de nicotinamide-riboside et pas plus de 10 mg sous forme d'acide nicotinique et hexanicotinate d'inositol (somme) ;</p> <p>Au lieu de 600 mg, on entend par 300 mg si sous forme de chlorure de nicotinamide-riboside ; 230 mg si c'est sous forme de chlorure de nicotinamide-riboside."</p>

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 40, al. 4bis	<p>Les indications prévues, qui correspondent à celles des compléments alimentaires, sont saluées, car les denrées alimentaires destinées aux sportifs sont soumises aux mêmes quantités maximales de vitamines, de minéraux et d'autres substances que les compléments alimentaires. Ces indications contribuent à la protection de la santé des consommateurs.</p>	
Art. 40, al. 4ter	<p>Désormais, la déclaration nutritionnelle ne sera plus obligatoire pour les denrées alimentaires destinées aux sportifs dont la teneur en vitamines, en minéraux ou en autres substances pertinentes est définie (art. 37, let. b). L'introduction de l'al. 4ter pose des problèmes d'interprétation et de mise en œuvre.</p> <p>La déclaration nutritionnelle pour les denrées alimentaires selon l'art. 37, let. b, devrait rester obligatoire pour les raisons suivantes :</p> <p>On ne peut pas partir du principe que les denrées alimentaires visées à l'art. 37, let. b, sont remises, comme les compléments alimentaires, en petites quantités mesurées (p. ex. sous forme de gélules, d'ampoules ou d'autres formes d'administration similaires). Dans de nombreux cas, les aliments sont remis sous forme de barres, de boissons, de poudres, etc. dont les nutriments principaux contribuent également à la valeur nutritive. C'est pourquoi la déclaration de la valeur nutritive est également importante pour les denrées alimentaires selon l'art. 37, let. b.</p> <p>On ne peut pas non plus partir du principe que de telles barres, boissons, poudres, etc. relèvent toujours de la catégorie de l'art. 37, let. d (combinaison des groupes de produits selon l'art. 37 a à c) et respectent les exigences correspondantes.</p> <p>Les produits pour sportifs contenant des concentrés de vitamines, de minéraux ou d'autres substances, qui sont proposés sous forme dosée, mesurée en petites quantités (p. ex. sous forme de capsules, d'ampoules ou d'autres formes d'administration similaires) et qui complètent l'alimentation</p>	<p>Supprimer l'art. 40 al. 4ter sans le remplacer.</p>

	<p>normale dans le domaine du sport, correspondent de par leur utilisation à des compléments alimentaires au sens de l'art. 1 OCAI et peuvent être commercialisés en tant que tels. Les teneurs maximales en vitamines, minéraux et autres substances sont pratiquement les mêmes pour les compléments alimentaires et les denrées alimentaires destinées aux sportifs. Dans le cas des compléments alimentaires, la déclaration des valeurs nutritives selon les articles 21 et 22 de l'ODAIUOs n'est pas nécessaire. L'introduction de l'art. 40 al. 4ter n'est donc pas non plus nécessaire de ce point de vue.</p>	
<p>Art. 40, al. 4quater</p>	<p>Première phrase La position de la première phrase devrait être légèrement adaptée pour en faciliter la compréhension (par analogie avec l'art. 3, al. 4, OCAI).</p> <p>Lettre b Le contenu de la let. b est le même que celui de l'art. 3, al. 4, let. b, OCAI La formulation de la let. b est plus claire à l'art. 3, al. 4, let. OCAI et devrait donc être reprise ici pour une meilleure compréhension.</p>	<p>Adapter le libellé de la première phrase conformément à l'art. 3, al. 4, OCAI: "Lorsque les denrées alimentaires visées à l'art. 37, let. b, portent la mention d'une vitamine, d'un minéral ou d'une autre substance, elles doivent contenir, par dose journalière recommandée : a. pour les vitamines et les minéraux :..."</p> <p>Sous la lettre b, reprendre le même libellé que celui prévu pour l'art. 3, al. 4, let. b, OCAI : "...au moins 15 % de la quantité maximale fixée à l'annexe 11 : cette proportion peut exceptionnellement être inférieure si, sur la base de données et d'informations scientifiques généralement reconnues, il peut être prouvé que la substance est présente en une quantité permettant d'obtenir un effet nutritionnel ou physiologique".</p>
<p>Annexe 8</p>	<p>Liste B : Teneurs maximales Afin qu'il apparaisse plus clairement que les substances actives "Demeton-S-méthyl", "Demeon-S-méthylsulfone" et "Oxydemeon-méthyl" vont ensemble, les interlignes entre ces substances actives devraient être réduits (par analogie avec l'annexe 8 actuelle ou le règlement délégué (UE) 2021/1041).</p>	<p>Réduire l'interligne entre le demeton-S-méthyl, le demeton-S-méthylsulfone et l'oxydemeton-méthyl.</p>

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al.1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.
Art. 38 al.1 let. b	En l'absence d'une indication explicite de la ration journalière dans l'étiquetage, il convient de se référer à la définition de l'annexe 7 OSAM. L'adaptation proposée ne vise toutefois que les boissons énergisantes, les "energyshots" de plus petit volume n'étant pas pris en compte. Selon l'annexe 7 OSAM, la ration journalière des energyshots est de 100 g. Cela devrait également être reflété dans la nouvelle réglementation.	Compléter l'art. 38, al. 1, let. b : "si l'étiquetage ne mentionne pas de ration journalière : 500 g de boisson ou 100 g d'Energysot selon l'annexe 7 OSAM".

Art 58 al. 4	L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 58, al. 4 Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
Art 75 al. 1 et 2	Il n'est pas utile de mentionner ici les règles générales d'étiquetage selon l'OIDAL. Seules les exceptions aux règles de l'OIDAL doivent être mentionnées ici.	Adaptation des deux paragraphes selon le commentaire.
Art 79 al. 2	Les indications relatives à l'origine, aux cépages ou au millésime ne sont pas autorisées pour les vins/vins mousseux sans alcool. Cela constitue une entrave au commerce, car de tels vins peuvent être commercialisés dans d'autres pays (dans l'UE, réglementation spécifique à chaque pays). L'information sur l'origine, le cépage ou le millésime répond à un besoin des clients dans la tendance actuelle des alternatives de boissons sans alcool et permettrait d'élargir l'assortiment de vins sans alcool. Si la distinction avec le vin normal contenant de l'alcool est garantie (art. 19, al. 1, LDAI), de telles indications ne doivent pas être considérées comme trompeuses.	Supprimer l'art. 79, al. 2, sans le remplacer.
Art. 144 al. 4	Gin london Il ne ressort pas assez clairement que le London Gin est un gin distillé selon l'ordonnance actuelle et le règlement (UE) 2019/787. Le London Gin devrait être décrit de manière plus compréhensible.	Définition Décrire le London Gin de manière plus compréhensible (comme dans le règlement (UE) 2019/787). Par exemple : "Le London Gin est un gin distillé...". Éventuellement, comme pour le gin distillé, introduire un paragraphe séparé avec les exigences minimales. "Le London Gin doit répondre aux exigences suivantes : ..."
	Indication "dry" pour le gin distillé et le London Gin La mention "dry" est réglementée aux alinéas 2bis et 5. Comme il s'agit d'une disposition d'étiquetage, cette partie devrait figurer sous la "Section 3 : étiquetage". Il en est de même pour les autres catégories de boissons. Au lieu du terme "désignation" en relation avec "dry", il conviendrait de choisir le terme "indication", comme pour les vins (voir entre autres le vin, art. 75, ou le vin de fruits, art. 94).	Indication "dry" pour le gin distillé et le London Gin : Mentionner l'al. 2bis et l'al. 5 dans les dispositions relatives à l'étiquetage des boissons spiritueuses avec une formulation adaptée (par ex. à l'art. 159 en tant qu'al. 4 et 5). Comme :

	<p>Le règlement devrait être cohérent en ce qui concerne les indications d'étiquetage et la terminologie des mots.</p>	<p>"Pour le gin distillé, la mention "dry" peut être indiquée si la teneur...".</p> <p>Pour le London Gin, il convient en outre de compléter les exigences relatives à la mention. Comme : "Pour le "London Gin", la mention "dry" peut être indiquée si la teneur...".</p>
--	--	---

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

Il est très positif que la présente révision règle toutes les exigences relatives aux matériaux en contact avec l'eau potable dans l'OPBD. Nous considérons également que les dispositions relatives aux installations de baignade avec traitement biologique de l'eau sont judicieuses.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 let. d	La précision est correcte. Mais elle devrait être encore plus claire et établir le lien conceptuel avec la réglementation technique, notamment la 'distribution d'eau à l'extérieur des bâtiments' (SSIGE RL W4) et les 'installations d'eau potable dans les bâtiments' (SSIGE RL W3).	Correction du texte : Installation d'approvisionnement en eau : installation pour le captage, le traitement, le stockage ou la distribution d'eau. distribution d'eau potable, à l'extérieur ou à l'intérieur des bâtiments, y compris les installations domestiques
Art. 4 al. 4, let. b	Les substances destinées à la désinfection de l'eau potable et utilisées dans les processus de transformation de l'eau brute en eau potable par les distributeurs d'eau communaux sont des auxiliaires technologiques au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 23, ODAIOUs. Les produits biocides correspondants destinés à la désinfection de l'eau potable ou leur mise en circulation sont exclus du champ d'application actuel de l'OPBio (art. 1a, ch. 3, let. e, OAP). Il est prévu de rendre l'OPBio applicable aux produits de désinfection de l'eau potable par le biais d'un renvoi dans la législation spéciale (OPBD). Contrairement à l'aide à l'interprétation de l'OFSP (Aide à l'interprétation de l'OFSP relative à l'ordonnance sur les produits biocides, version du 26 juillet 2022), nous considérons que ce renvoi n'est pas juridiquement approprié et que seule une correction du champ d'application de l'OPBio permettrait d'atteindre l'objectif visé. Tant qu'aucune correction n'a été apportée à l'OPBio, par laquelle les désinfectants pour le traitement de l'eau potable entrent dans le champ d'application de l'OPBio, il convient de renoncer à un renvoi dans l'OPBD.	Ne pas inclure l'art. 4, al. 4, let. b dans l'OPBD.
Art. 7, let. h	<i>Installation accessible au public ou bain accessible au public: installation ou bain accessible à tous ou à un groupe de personnes autorisées, non destinés à une utilisation dans un cadre familial;</i> La définition d'une installation accessible au public est sujet à interprétation. Est-ce qu'une piscine de PPE/maisons contiguës avec locataires, ou propriétaires ou de location à la semaine, est soumise au contrôle ?	<i>Installation accessible au public ou bain accessible au public: installation ou bain accessible à tous ou à un groupe de personnes autorisées, non destinés à une utilisation dans un cadre familial;</i> y compris installations collectives de PPE ou de maisons contiguës.

Art. 14, al. 1	Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.	Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
Annexe 1 numéro 2	Les producteurs de denrées alimentaires qui utilisent de l'eau pour la production de denrées alimentaires dans des installations mobiles s'approvisionnent souvent dans des récipients. Or, ce secteur de la production alimentaire ne devrait pas être soumis à des exigences qui dépassent celles applicables à l'eau du robinet des installations domestiques. La valeur maximale pour les pseudomonas ne devrait donc viser que l'eau mise en bouteille de manière artisanale ou industrielle et destinée à la consommation finale directe. La terminologie selon l'Ordonnance sur les boissons (eau potable qui, conditionnée dans des récipients, est remise aux consommateurs en tant que denrée alimentaire) est claire et recommandée à cet égard.	Correction du texte : Eau potable qui est remise aux consommateurs en tant que denrée alimentaire dans des récipients ou eau potable provenant de fontaines à eau (systèmes de gallons ou sur l'installation domestique).
Annexe 2 , métal	La directive européenne sur l'eau potable (DIRECTIVE (UE) 2020/2184) spécifie dans son annexe II, partie D, les exigences relatives à l'échantillonnage aux points de conformité. Ces exigences s'appliquent également aux prélèvements d'échantillons pour la détermination de la concentration de métaux. La directive européenne stipule que "les échantillons destinés au contrôle de la conformité de certains paramètres chimiques, principalement le cuivre, le plomb et le nickel, sont prélevés au point d'utilisation, sans prélèvements préalables. Un échantillon d'un litre est prélevé à un moment aléatoire de la journée". (Des méthodes alternatives spécifiques à chaque pays avec un temps de stagnation prédéfini sont possibles avec certaines conditions générales). Étant donné que la détermination du volume d'échantillon pour l'eau potable à partir du robinet du consommateur a une influence décisive sur le résultat de la mesure ou sur le résultat de conformité, il faudrait reprendre la prescription du volume lors de l'harmonisation de la prescription de l'OPBD avec la directive européenne.	Complément de texte concernant les valeurs maximales de plomb, de cuivre et de nickel dans la colonne "Remarques" : En cas d'analyse à partir d'installations domestiques, un échantillon d'un litre est prélevé.

Annexe 4, liste 2 , Traitement à l'argent	Si "Argent colloïdal et argent anodique)" sont désormais autorisés pour réduire la contamination microbiologique par les légionnelles dans le domaine de l'eau chaude dans les bâtiments, ce domaine d'application doit également être inclus dans les procédés autorisés. À cet égard, il y a toutefois une contradiction avec l'art. 13 de l'OPBD (les installations de traitement de l'eau et de douche doivent être aménagées, exploitées ou modifiées selon les règles reconnues de la technique). Avec la norme sia 385/1:2020, il existe des recommandations nouvellement révisées qui ont été largement soutenues et qui sont considérées comme des règles techniques reconnues. La norme est axée sur une exploitation hygiénique et sûre des installations d'eau chaude/de douche et ne prévoit pas de traitement chimique de l'eau de douche en ce qui concerne la planification, la construction et l'exploitation des installations. Ce domaine d'application de l'argent devrait donc rester très limité dans l'OPBD et ne pas être attribué aux règles techniques généralement reconnues.	<p>Compléter dans la colonne Description et but : Réduction des impuretés microbiologiques dans les installations d'eau chaude.</p> <p>Ajouter dans la colonne Application/exemples et Remarques : Dans le domaine de l'eau chaude, comme mesure jusqu'au rétablissement de l'état de la technique par des mesures de construction.</p>
Annexe 4, Liste 3, Addition de substances	Dans cette liste figurent des procédés de protection des installations d'approvisionnement en eau qui ne se rapportent pas aux micro-organismes. L'ajout prévu de "l'addition de substances destinées à réduire la formation de biofilms dans les installations domestiques d'eau chaude" devrait figurer dans la liste 2. Elle est toutefois inutile si « l'argent » est ajouté dans la liste 2 dans le sens indiqué ci-dessus. Les autres produits biocides autorisés pour l'eau potable peuvent déjà être utilisés dans les installations domestiques d'eau chaude pour améliorer ou stabiliser la flore microbienne et sont réglés de manière appropriée dans l'annexe 5 OPBD.	Supprimer le complément ; conserver le libellé actuel de l'OPBD.
	Les substances destinées à protéger les installations d'approvisionnement en eau contre les Les micro-organismes ne doivent pas être réglementés dans la liste 6, mais dans la liste 5.	<p>Déplacer le texte de la liste 6 vers la liste 5 et le reformuler, voir commentaire de l'annexe 4, Liste 2, Traitement à l'argent :</p> <p>Colonne Substance : Argent colloïdal et argent anodique</p> <p>Colonne Usage prévu : Réduction des impuretés microbiologiques dans les installations d'eau chaude comme mesure jusqu'au</p>

		rétablissement de l'état de la technique par des mesures de construction.
--	--	---

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

Les modifications, en particulier la réglementation des matériaux en contact avec l'eau potable dans la TBDV et les adaptations concernant les encres d'impression, sont saluées.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 4, chapitre 2.3.3.2	<p>" La migration globale lors du deuxième essai est inférieure à celle du premier essai, et la migration globale lors du troisième essai est inférieure à celle du deuxième essai."</p> <p>" la différence entre les résultats du deuxième et du premier essai doit être inférieure aux résultats du premier essai et la différence entre les résultats du troisième et du deuxième essai doit être inférieure à la différence entre les résultats du deuxième et du premier essai.</p> <p>Cette formulation peut poser des problèmes d'application, ce que nous allons illustrer par les 3 exemples suivants : 1) L'exigence citée n'est pas remplie, mais les valeurs mesurées sont très largement inférieures à la valeur maximale et on peut supposer que la migration n'augmentera pas de manière significative jusqu'à la fin de la durée de vie. 2) Il est difficile de définir ce qui n'est pas une augmentation (par exemple en tenant compte de l'incertitude de mesure). 3) En règle générale, il n'existe pas de valeurs maximales pour les NIAS. Quelle est l'interprétation lors du contrôle de la migration spécifique pour lesquelles il n'existe pas de valeurs maximales ?</p>	<p>En cas de reprise de cette exigence de l'UE, une mesure appropriée est nécessaire pour résoudre le problème esquissé (aide à l'exécution ?). L'UE est actuellement en train d'élaborer une directive européenne à ce sujet.</p>

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière**Remarques générales****Nous saluons les petites adaptations, mais nous sommes d'avis qu'une révision totale doit avoir lieu le plus rapidement possible.**

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 Al. 3	Il faut ici procéder à une adaptation pour les STA (systèmes de traite automatiques), étant donné qu'avec les STA, le lait n'est pas soumis à un contrôle organoleptique et que ces systèmes de traite sont aujourd'hui assez répandus (il existe éventuellement d'autres articles qui devraient être adaptés en ce qui concerne les STA).	Compléter et vérifier d'autres espèces. Vérifier les critères pour les robots de traite.
Art. 14 Al. 4	Nous saluons les adaptations qui permettent de livrer du lait provenant de petits élevages de chèvres et de moutons situés plus loin.	
Art. 14 Al. 6	Pour le lait de vache, le stockage réfrigéré doit rester valable pendant 48 heures au maximum (production de fromage).	Annuler l'annulation
Art. 19	L'eau utilisée dans la laiterie doit répondre aux critères microbiologiques de l'eau potable selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des bains et des douches accessibles au public (RS 817.022.11).	Art. 19 nouvelle formulation : l'eau utilisée pour le nettoyage et le rinçage doit satisfaire aux critères microbiologiques de l'eau potable.
Annexe 1 Liste	La ciboulette, les oignons et l'ail provoquent un changement d'odeur et de goût dans le lait et doivent continuer à figurer dans la liste.	adapter

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2a et 2b	<p>En se limitant aux parties en contact avec la peau, le niveau de protection est réduit, car les bijoux contenant du plomb et du cadmium peuvent éventuellement être avalés. La surface protectrice peut en outre s'user à l'usage. Dans ce cas, ces deux métaux lourds sont accessibles et représentent un risque pour la santé.</p> <p>En outre, nous ne comprenons pas la raison pour laquelle la législation suisse sur les denrées alimentaires ne peut pas réglementer les aspects environnementaux. L'ODAIU s'appuie également sur l'article 29 de la loi sur la protection de l'environnement (LPE), sur la base duquel des prescriptions peuvent être édictées pour les substances qui peuvent menacer l'environnement ou indirectement l'homme.</p>	<p>Interdiction générale de l'utilisation du cadmium et du plomb dans les objets en contact avec la peau ou, du moins, pas de modification de la réglementation actuelle.</p>
<p>Art.22 al.1 quarter</p> <p>Art. 22 al.2</p>	<p>L'entrée 72 de l'annexe XVII du règlement REACH, à laquelle il est fait référence dans cet article, exclut entre autres : "les vêtements, accessoires connexes, articles chaussants ou parties de vêtements, accessoires connexes ou articles chaussants constitués exclusivement de cuir naturel, de fourrures ou de peaux".</p> <p>En particulier en ce qui concerne le CrVI, où l'aspect sanitaire prévaut sur l'aspect environnemental, ces produits devraient également être représentés dans la législation alimentaire, car la suppression de la référence à l'article 22, paragraphe 2, signifie que ces produits ne peuvent plus être évalués selon la législation alimentaire.</p>	<p>Inclure dans l'OCCH les produits exclus de REACH en ce qui concerne le CrVI.</p>

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

L'annexe n'est déjà plus d'actualité. Entre-temps, l'UE a également autorisé les insectes en tant que nouveaux aliments.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Annexe Graines de chia</p>	<p>Étiquetage - Vente en vrac Si les graines de chia sont remises non transformées, il est nécessaire d'indiquer sur l'emballage que la consommation journalière de 15 g de graines de chia ne doit pas être dépassée. Cette information doit également être garantie en cas de vente en vrac (p. ex. dans un magasin). La manipulation introduite dans le cadre de la dernière révision en rapport avec la vente en vrac est compliquée. Il est plus simple et plus conforme à la protection de la santé d'apposer par écrit l'indication susmentionnée directement sur le produit, de manière bien visible. De cette manière, on garantit que tous les consommateurs en sont informés et pas seulement ceux qui s'y intéressent et consultent le personnel de vente.</p>	<p>Étiquetage - Vente en vrac Proposition d'adaptation en annexe : "Lorsque des graines de chia non transformées sont vendues en vrac aux consommateurs, une mention écrite bien visible doit être apposée sur le produit, indiquant que la consommation journalière de 15 g de graines de chia ne doit pas être dépassée".</p>
	<p>Étiquetage - Désignation de la matière Seule la désignation scientifique est indiquée comme dénomination matérielle. On ne peut pas partir du principe que la majeure partie des consommateurs peut s'en faire une idée. Comme pour les insectes et les graines de chia mentionnés en annexe, il conviendrait d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais aussi la dénomination dans une langue nationale en tant que dénomination spécifique. Cela contribue à une meilleure compréhension de la part des consommateurs.</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac Dans certaines circonstances, le canihua (pseudo-céréale) est également vendu en vrac sous forme brute (p. ex. dans un magasin pour le remplissage par le consommateur). Dans ce cas, il est indiqué de mentionner la vente en vrac dans l'étiquetage (comme pour les graines de chia). Dans l'optique de la protection de la santé, une indication écrite directement sur le produit est judicieuse pour la vente en vrac.</p>	<p>Étiquetage - dénomination spécifique Compléter la désignation / dans le langage courant. Comme : "Canihua ou Cañihua ou Kañiwa (Chenopodium pallidicaule Aellen)".</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac S'il est prévu que le canihua peut être vendu en vrac sous forme brute, il convient par exemple d'ajouter ce qui suit : "Si le Chenopodium pallidicaule Aellen est commercialisé en vrac sous forme crue, l'indication doit figurer par écrit et de manière bien visible à côté du produit".</p>

<p>Annexe Lilium davidii L., bulbe (bulbe du lys)</p>	<p>Utilisation prévue Il est dit que seul le bulbe peut être utilisé. Dans la classification de l'OSAV du bulbe de lys ainsi que dans les considérants de la décision générale de l'OSAV n° 300808 concernant Lilium davidii L., il est fait mention de manière plus différenciée des utilisations (p. ex. bulbe frais, raboté en écailles ou en fines tranches, poudre de bulbes séchés). Pour les graines de chia et le canihua, il est également indiqué plus précisément comment ils peuvent être mis sur le marché. L'utilisation prévue doit être précisée pour une meilleure compréhension.</p> <p>Pays d'origine Le tubercule de Lilium davidii L. doit provenir de Chine. Qu'est-ce que cela signifie ? Seul le bulbe prêt à être consommé peut-il être importé de Chine ou est-il également possible d'importer en Suisse des petits bulbes (sous forme d'oignons à repiquer) en provenance de Chine et de les cultiver ensuite en Suisse ?</p> <p>Étiquetage - dénomination spécifique Seule la dénomination scientifique est indiquée comme dénomination spécifique. On ne peut pas partir du principe que la majeure partie des consommateurs peut s'en faire une idée. Comme pour les insectes et les graines de chia mentionnés dans l'annexe, il conviendrait d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais aussi la dénomination dans une langue nationale en tant que dénomination spécifique. Cela contribue à une meilleure compréhension de la part des consommateurs.</p> <p>Étiquetage - Remarque Il doit être indiqué que le tubercule doit être consommé en petites quantités et qu'un seul tubercule au maximum peut être utilisé pour la préparation d'un repas. Quel type d'indication doit être fourni si le bulbe de lys n'est pas vendu sous forme de bulbe (par exemple sous forme de poudre) ?</p> <p>Étiquetage - vente en vrac</p>	<p>Usage prévu Complément de l'emploi au sens du considérant de la décision de portée générale no 300808 concernant Lilium davidii L. D'une manière générale, il convient de veiller, dans le cas de la décision générale de l'OSAV, à ce que les utilisations mentionnées dans le considérant figurent également dans l'autorisation.</p> <p>Pays de provenance Formuler éventuellement par analogie Chenopodium pallidicaule Aellen. Comme : "Lilium davidii L. doit avoir été cultivé en Chine".</p> <p>Étiquetage - dénomination spécifique Compléter la désignation dans une langue nationale/ dans le langage courant. Comme : "bulbe de lys (Lilium davidii L.)".</p> <p>Pour les décisions générales de l'OSAV, veiller à ce que l'étiquetage ne mentionne pas uniquement les noms scientifiques.</p> <p>Étiquetage - Remarque Indication de la manière dont il convient d'indiquer si le bulbe de lys n'est pas vendu en tant que bulbe.</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac</p>
---	--	---

	<p>Le bulbe de lys peut-il être proposé à la vente en vrac ? Si le bulbe de lys peut être vendu en vrac, il est indiqué de mentionner la vente en vrac dans l'étiquetage. Du point de vue de la protection de la santé, il est judicieux d'apposer une mention écrite directement sur le produit.</p> <p>Spécification - hydrates de carbone Sur la base des pourcentages indiqués, on peut supposer que les fibres alimentaires font également partie des glucides. Si l'on additionne les pourcentages, on obtient 100 %. Il convient donc d'ajouter aux glucides que les fibres alimentaires en font également partie.</p>	<p>S'il est prévu que le bulbe de lys puisse également être vendu en vrac, il convient par exemple d'ajouter ce qui suit :</p> <p>"Lorsque <i>Lilium davidii</i> L. est commercialisé en vrac, la mention doit être indiquée par écrit et de manière bien visible sur le produit".</p> <p>Spécification - glucides Complément pour les glucides : "Hydrates de carbone (y compris les fibres alimentaires)".</p>
--	--	--

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Les données sanitaires actuellement disponibles ne permettent pas de mettre en œuvre le contrôle visuel des viandes à l'exception de la volaille domestique. Pour le bétail de boucherie, les informations sur l'état de santé dans l'exploitation d'origine sont lacunaires et l'introduction du contrôle visuel des viandes ne serait pas justifiable du point de vue de la législation sur les denrées alimentaires, mais aussi sur les épizooties. Par conséquent, le contrôle visuel des viandes pour le bétail de boucherie ne peut être introduit que par étapes et en fonction des données disponibles à l'avenir dans les exploitations d'origine, avec un délai de transition substantiel d'au moins 5 ans.

L'article 6 et l'annexe 6 ne prévoient pas de conditions-cadres claires pour les autorités d'exécution concernant les cas où l'inspection visuelle des viandes doit être remplacée par une inspection renforcée des viandes.

Les remarques faites sous l'égide de l'OSAV concernant les "établissements d'origine" sont également valables pour la présente ordonnance (art. 1, al. 2 et annexe 2). Elles doivent être complétées ou remplacées.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10 Al. 3 let. c	Du point de vue de la sécurité alimentaire, nous considérons que les 90 minutes sont, en temps normal, pragmatiques et raisonnables et qu'il n'existe aucune base scientifique qui s'oppose à ces 90 minutes. Toutefois nous exprimons certaines réserves quant à la règle des 90 minutes et craignons que les demandes d'autorisation pour les mises à mort à la ferme et au pâturage n'augmentent fortement et qu'il en résulte une charge de travail impossible à maîtriser. Dans un esprit de compromis, l'introduction de la règle des 60 minutes est saluée. Le gibier de chasse ne doit pas être mentionné ici.	Proposition : séparer l'examen microbiologique du temps de transport et introduire la règle des 60 minutes. Biffer: à l'exception du gibier de chasse.
Art. 10 Al. 3 Let. a 1	Une seule cause est mentionnée, à savoir l'endocardite valvulaire, ce qui est ambigu. Comme d'autres causes peuvent être envisagées, il faut choisir une autre formulation.	Compléter: comme par exemple ...
Art. 10 al. 3 let. a 2 et a 3	Voir ci-dessus	Compléter: comme par exemple ...
Art. 10 Al. 3 let. b	Voir ci-dessus	Compléter: comme par exemple ...

Art. 12	Dispositions transitoires	Compléter : Délai de transition de 5 ans pour le contrôle visuel des viandes.
Annexe 1 Ch. 1.8	La nouveauté de cet article est le mot "dépouillé". Cela ne s'appliquerait donc pas aux porcs. Ceux-ci ne sont pas dépouillés.	Biffer (resp. clarifier): dépouillé
Annexe 3a Ch. 1	Les vêtements du personnel doivent être conformes aux exigences de la production alimentaire.	Compléter : Les vêtements de travail et de protection doivent être appropriés, propres et clairs.
Annexe 5, Ch. 4.2.8	Le point 4.2.8 a été supprimé. Il prévoit que les mamelles des truies ne doivent plus être présentées à l'inspection post mortem si elles sont destinées à l'alimentation humaine.	Clarifier la situation : Laisser le point 4.2.8 en l'état.
Annexe 6, Ch. 1.1.1	Les ganglions lymphatiques du pharynx (retropharyngeales) ne sont plus incisés. Il s'agit d'un instrument central pour le dépistage précoce de la tuberculose bovine en Suisse.	Compléter : inciser les ganglions lymphatiques du pharynx (Lnn. Retropharyngeales).
Annexe 6 Ch. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Animaux de l'espèce bovine de plus de 8 mois, animaux de l'espèce porcine, ovins et caprins : Dans ce cas, la constatation officielle et la documentation de la gestation sont demandées. Il s'agit d'une affaire de droit privé qui n'est pas pertinente du point de vue de la législation alimentaire. Il est difficile de comprendre pourquoi cela doit être examiné et documenté d'office. La détermination est en outre très difficile, car différents critères (taille, race, viabilité, etc.) entrent en ligne de compte et, sans examens pathologiques spéciaux, clarification des données d'insémination, etc. En outre, une telle évaluation est difficile à mettre en œuvre dans les petits abattoirs, car l'utérus n'est souvent plus disponible pour le CV ou ne peut pas être attribué. Les enregistrements devraient également être soumis au secret de fonction, raison pour laquelle une transmission aux abattoirs en vue de la facturation de déductions ou autres n'est peut-être pas légitime. Il est étonnant que cette enquête supplémentaire ne soit pas mentionnée dans les explications.	Supprimer : 1.1.11, 3.1.11 et 4.1.11 Visiter l'utérus, Documenter la gestation dans le dernier tiers
Annexe 6, Ch. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	La prévalence des douves du foie en Suisse doit être prise en compte et adaptée aux différentes espèces animales (bovins de plus de 8 mois, bovins de moins de 8 mois, ovins et caprins).	Compléter : Foie - palpation, incision à la face viscérale de l'estomac (Facies visceralis) et à la base du lobe de Spiegel (Processus caudatus) pour examiner les canaux biliaires
Annexe 6, Ch. 1.1.12	Si la mamelle est utilisée comme aliment, elle doit être palpée.	Compléter : si la mamelle est utilisée comme aliment, elle doit être palpée.

Annexe 6, Ch. 2.1 & 2.2.	Tenir compte de la prévalence des ailerons chez les animaux de l'espèce bovine de moins de 8 mois et des habitudes de consommation (tartare) en Suisse	Compléter au moins au point 2.2 : voir les muscles masticateurs internes (muscle ptérygoïdien), une coupe large
Annexe 6, Ch. 3.1.3 & 5.1.3	Porc, mouton : le péricarde doit être ouvert, mais pas le cœur. L'ouverture du cœur se fait dans la même opération et donne des informations supplémentaires.	Compléter : Inciser le cœur, ouvrir les deux ventricules
Annexe 6, Ch. 3.1.15	Tenir compte des abattoirs bénéficiant d'une dérogation pour l'examen de Trichinella.	Compléter : Prélèvement d'échantillons pour l'examen de Trichinella, si prévu
Annexe 6, Ch. 3.1.3.	L'ouverture du cœur fournit des informations importantes. Supprimer l'abrogation.	Compléter ou annuler la suppression : visiter, pratiquer des coupes longitudinales au niveau du cœur, ouvrir les deux cavités.
Annexe 6, Ch. 6.1.1.	La notion de lot est interprétée différemment dans la pratique.	Vérifier si le terme "lot" doit être défini.
Annexe 6, Ch 8	La suppression de "Les lièvres et le gibier à plumes sont examinés de manière aléatoire tant qu'il n'y a pas de soupçon particulier" doit être examinée.	Lièvre et gibier à plumes : vérifier la raison de l'absence d'examen par échantillonnage.

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnances (p.ex. à celles dans l'ODAI OV avec la dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3	<p>La volumineuse annexe 3, qui énumère les substances aromatisantes autorisées, ne doit plus être publiée à l'avenir dans le recueil officiel des lois et il doit être indiqué que cette liste peut être consultée gratuitement auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire ou sur Internet.</p> <p>Dans les explications, il est argumenté que</p> <ul style="list-style-type: none"> - compte tenu de l'article 6, paragraphe 3, les arômes ou matériaux de base qui peuvent être légalement mis sur le marché dans l'Union européenne conformément aux dispositions de l'Union européenne régissant la mise sur le marché, dans la quantité utilisée et sous réserve de restrictions d'utilisation spécifiques, sont autorisés en Suisse ; et - en cas de restrictions ou de suppressions dans les dispositions déterminantes de l'Union européenne, il doit être possible d'adapter rapidement cette liste afin de garantir le même niveau de protection en Suisse ; et - une adaptation rapide au règlement de l'UE sur les arômes permet d'éviter les entraves au commerce avec nos principaux partenaires commerciaux. <p>Les renvois aux listes de l'OSAV ou sur Internet remettent en question la sécurité juridique, d'autant plus que les adaptations (fréquentes) nécessaires peuvent entraîner l'interdiction de produits sur le marché et que la question des éventuels délais de transition doit être résolue. En outre, les listes sur Internet sont difficilement réalisables, tant pour les fabricants que pour les autorités d'exécution.</p> <p>Il convient donc, au sens de l'art. 6, al. 3, de renvoyer directement à l'annexe I correspondante du règlement de l'UE sur les arômes (UE) n° 1334/2008 (renvoi dynamique) ou</p>	<p>un renvoi à la liste communautaire figurant à l'annexe I du règlement (UE) no 1334/2008 sur les arômes ; ou</p> <p>Éventuellement, un renvoi statique à l'annexe I du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes. Dans la mesure où, pour des raisons techniques, une liste doit être publiée sur Internet au lieu d'être publiée dans le RO, il doit être clairement indiqué comment les révisions sont effectuées et quel est l'état juridiquement valable de la liste (état au ...).</p>

	l'annexe 3 doit éventuellement être maintenue sous la forme publiée actuellement (ce qui implique éventuellement des révisions fréquentes). Si, pour des raisons techniques, une liste doit être publiée sur Internet au lieu d'être publiée dans le RO, il convient de préciser clairement comment les révisions sont effectuées et quel est l'état juridiquement valable de la liste (état du ...).	
Annexe 4	<p>Les observations relatives à l'annexe 3 s'appliquent par analogie à l'annexe 4.</p> <p>En outre, les listes des matériaux de base qui ne peuvent pas être utilisés pour la production d'arômes et de denrées alimentaires possédant des propriétés aromatisantes, ainsi que les conditions d'utilisation des arômes et ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes produits à partir de certains matériaux de base, sont des interdictions explicites. Contrairement à l'annexe 3, la liste est claire et courte.</p> <p>Une adaptation de ces listes est absolument nécessaire pour la sécurité juridique d'une adaptation des bases légales. En cas de menace pour la santé des consommateurs, des adaptations plus rapides sont absolument possibles, même en tenant compte des principes de l'État de droit.</p>	<p>Renvoi à l'annexe III du règlement de l'UE sur les arômes (UE) no 1334/2008 ; ou</p> <p>éventuellement, maintien de l'annexe 4 sous la forme simple et claire actuellement disponible.</p>
Annexe 4	Dans la mesure où il convient de renoncer à un renvoi à l'annexe III du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes, les adaptations suivantes devraient éventuellement être apportées à l'annexe 4, indépendamment de la question de savoir si l'annexe 4 doit être maintenue sous sa forme actuelle simple et claire ou si elle sera à l'avenir gérée sous forme de liste sur Internet :	
Annexe 4, point 2.3	La quantité maximale d'aloïne n'est pas fixée dans l'annexe III correspondante du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes.	Afin que le point 2 de l'annexe 4 de l'ordonnance sur les arômes soit entièrement conforme au règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes, le point 2.3 devrait être supprimé par analogie au point 2.5 et réglé dans le RCO.
Annexe 4, point 2	Le titre du point 2 ne correspond pas en tous points à la réalité et est très difficile à comprendre. Les notes de bas de page 17 à 19 précisent déjà que	Proposition de modification : "Quantités maximales autorisées de substances naturellement présentes dans

	ces limites maximales ne s'appliquent pas si aucun arôme n'a été ajouté, mais que celui-ci provient uniquement des herbes et des épices.	les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes". Concrètement, cela signifierait que les quantités maximales s'appliquent toujours, à moins qu'une exception ne soit prévue par la note de bas de page concernée.
Annexe 4, ch. 2	Le texte des trois notes de bas de page 17 à 19 relatives aux substances est identique. Elles devraient donc être remplacées par une seule. En outre, elles pourraient être formulées de manière plus compréhensible. Le fait qu'il s'agisse d'une denrée alimentaire composée est déterminé par la définition d'une telle denrée. En outre, étant donné que la colonne du tableau est intitulée "quantité maximale", ce terme devrait également être utilisé dans le texte correspondant à la place de "valeurs maximales".	"Les quantités maximales ne s'appliquent pas si aucun arôme n'a été ajouté et si les seuls ingrédients possédant des propriétés aromatisantes sont des herbes ou des épices fraîches, séchées ou surgelées".
Annexe 6	Depuis le 01.07.2020, l'annexe 6 ne liste plus que les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ainsi que les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons en tant que denrées alimentaires qui ne peuvent expressément pas être aromatisées. Selon les explications de la modification du 27.05.2020, des interdictions explicites ne sont plus nécessaires pour toutes les autres denrées alimentaires mentionnées jusqu'à présent, les denrées alimentaires non transformées et les denrées alimentaires de base. L'interdiction doit résulter des définitions des denrées alimentaires concernées dans les ordonnances spécifiques à chaque produit. Par exemple, il n'est pas indiqué dans l'ODAIIOUs que l'aromatisation des aliments non transformés est interdite. (Le traitement des fraises à l'arôme de fraise ou des pommes à l'arôme de pomme est par conséquent autorisé - conformément à la législation en vigueur. Comme de tels produits sont majoritairement vendus en vrac, il existe un potentiel de tromperie considérable, car la décision d'achat est considérablement influencée par l'odeur des fruits, par exemple). Autres exemples (non exhaustifs) : Les pâtes sont définies comme des denrées alimentaires fabriquées à partir de produits de la minoterie, qui peuvent contenir des ingrédients tels que des œufs, du lait ou des légumes	Soit mise en œuvre cohérente et sans équivoque des interdictions dans les ordonnances spécifiques aux produits ("L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit".) ; soit Éventuellement, compléter l'annexe 6 (liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes sont interdits) avec les entrées antérieures à la modification du 27.05.2020 ou ne supprimer que les entrées pour lesquelles la définition dans les ordonnances spécifiques aux produits n'autorise effectivement pas les arômes (p. ex. le chocolat selon l'art. 51, al. 4, ODAIOV ou le fromage selon le projet d'art. 51 ODAIOV)). 1 Denrées alimentaires non transformées au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 10, ODAIOUs 2 Toute eau embouteillée ou conditionnée d'une autre manière 3 Lait 4 Lait concentré (toutes teneurs en matière grasse), lait en poudre (toutes teneurs en matière grasse)

	<p>(art. 70 ODAIOV). La liste des ingrédients n'est pas exhaustive, des arômes peuvent donc également être ajoutés. Il en va de même pour le pain (art. 74, al. 2, ODAIOV). Selon les explications de la révision de 2020, cette interprétation n'est toutefois pas correcte.</p> <p>Depuis l'adaptation de 2020, ce manque de clarté a conduit à diverses interprétations erronées, tant par les responsables de produits que par les autorités d'exécution, qui ne correspondent pas à la volonté du législateur.</p> <p>Pour clarifier la question de savoir si l'aromatisation d'une denrée alimentaire est interdite (ou non), une liste exhaustive est plus facile à utiliser et contribue considérablement à la sécurité juridique. Sans cette annexe, une interdiction explicite et sans équivoque doit être formulée de manière conséquente (!) dans les ordonnances spécifiques aux produits. ("L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit"), ce qui constitue un défi législatif.</p>	<p>5 Fromage affiné et non affiné, fromage de petit-lait</p> <p>6 Crème, beurre</p> <p>7 Lait caillé, lait acidifié, babeurre, petit-lait, lactosérum (à l'exception des produits contenant des ingrédients aromatiques)</p> <p>8 Viande fraîche, à l'exception des préparations de viande</p> <p>9 Produits à base d'œufs</p> <p>10 Miel, gelée royale, pollen de fleurs</p> <p>11 Pain</p> <p>12 Pâtes alimentaires</p> <p>13 Tofu, tempeh</p> <p>14 Cacao, chocolat et autres produits à base de cacao (les arômes sont autorisés, sauf les arômes de chocolat et de lait)</p> <p>15 Préparations pour nourrissons et préparations de suite (seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés)</p> <p>16 Aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge (seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés)</p>
--	--	--

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d'un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l'introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu'il s'agit de s'assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s'agit d'être attentif au fait que l'établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 al. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l'art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.
Art. 25 al. 4	Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »). De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle : a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ; b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises <u>directement au consommateur final</u> . Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste

		<u>garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u>
Art. 27a al. 1	<p>Il serait utile, concernant la notion « d'établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 27a</p> <p>1 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIOUs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient</u> régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ;</p> <p>b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ;</p> <p>c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDAI.</p>
Art. 27a al.2	L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	<p>Art 27a</p> <p>2 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOUs) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1</u> vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p>

	<p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ;</p> <p>b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ;</p> <p>c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ;</p> <p>d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDA ;</p> <p>e. les conditions <u>propriétés</u> organoleptiques ;</p> <p>f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (art. 83 ODAIOUs).</p>
--	--	---

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	<p>Selon l'art. 6, al. 1 ODAIOUs, de faibles proportions de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, qui en contiennent ou qui en sont issues sont tolérées sans autorisation. Conformément à l'art. 6, al. 4, ODAIOUs, les matériaux génétiquement modifiés tolérés dans les denrées alimentaires en vertu de l'art. 6, al. 1, sont énumérés à l'annexe 2.</p> <p>Il est prévu d'ajouter le coton à l'annexe 2. Pourquoi le coton entre-t-il en ligne de compte pour l'extension de l'annexe 2 ? Quel est le lien entre le coton et les denrées alimentaires ?</p>	Vérifier si les matériaux OGM du coton peuvent être pris en considération pour l'annexe 2 sur la base de l'art. 6, al. 1.
Annexe 2	Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.	Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schmid Mathias&Monika
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : schmid-scheia
Adresse, Ort : Schei 3 /7019 Fidaz
Kontaktperson : Mathias Schmid
Telefon : 081 911 13 86
E-Mail : garten4@bluewin.ch
Datum : 24.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Allgemeine Bemerkungen**Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung**

Die fleischiessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischiessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die

Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten. Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Bauernverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SBV
Adresse, Ort : Laurstrasse 10, 5201 Brugg
Kontaktperson : Thomas Jäggi und Marion Ramp
Telefon : 056 462 51 11
E-Mail : thomas.jaeggi@sbv-usp.ch und marion.ramp@sbv-usp.ch
Datum : 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	13
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	15
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	16
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	19
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	19
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	20
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	21
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	21
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	21

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

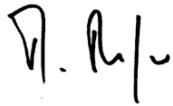
Der Schweizer Bauernverband ist die Dachorganisation der Schweizer Landwirtschaft. Wir danken bestens für die Gelegenheit zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Folgende Anliegen sind für die Schweizer Landwirtschaft besonders wichtig

- Der Schutz der Käufer und Konsumenten vor Täuschung, insbesondere durch die Verwendung von irreführenden Bezeichnungen und Angaben. Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.
Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Imitate, die beispielsweise keine Milch oder Milchbestandteile enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Milch schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Diese Regelung ist auch in der Werbung durchzusetzen und muss sich auf alle Sprachen (nicht nur Landes- oder Amtssprachen) beziehen. Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, welche über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel hergeleitet ist. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich des Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgangs) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe».
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Bergland- und Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.
- Reduktion von Food Waste. Die im Rahmen dieser Revision vorgesehenen Massnahmen für die «Umverteilung von Lebensmitteln» werden begrüsst. Die vorliegenden Massnahmen sind im Bereich der Datierung und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu ergänzen, damit können deutlich grössere Mengen an Lebensmitteln der vermeidbaren Vernichtung entzogen werden.
- Die Verfütterung von nicht für die menschliche Ernährung geeigneter Nebenprodukte (z.B. Mühlennachgemisch, Rapspresskuchen etc.) sollte nicht als Food Waste bezeichnet werden. Gemäss ETH-Studie (Beretta und Hellweg, 2019) würde dies die Landwirtschaft wesentlich als Verursacherin von Food Waste entlasten.
- Die Neudefinition der Wasserversorgungsanlagen wird abgelehnt, da sie nicht der Aufteilung der Zuständigkeit und der Verantwortung entspricht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse
Schweizer Bauernverband



Martin Rufer
Direktor



Michel Darbellay
Leiter Departement Produktion,
Märkte und Ökologie

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Bauernverband begrüsst, dass der Begriff «Umverteilung von Lebensmitteln» (= die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden) neu eingeführt wird und dass das EDI basierend auf diesem Begriff die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt. Die hier vorgesehenen Änderungen sind aber durch weitere Anpassungen bei den Vorgaben für die Datierung und Haltbarkeit zu ergänzen. Nur so kann dem Food Waste wirksam begegnet werden.

Zudem befürwortet der SBV die Deklarationspflicht des Produktionslandes bei Brot und Backwaren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Die Möglichkeit zur Umverteilung begrüssen wir sehr. Jedoch ist der Begriff "unbedenklich" in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Nicht nur gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, sondern allen Organisationen soll es offenstehen, Food Waste zu reduzieren.	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» notwendig.	

	Für die korrekte Umsetzung dieser Motion ist zusätzlich die wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgesehene Ergänzung des Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zwingend umzusetzen.	
--	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern. Siehe auch unsere Bemerkungen unter Ziffer 1 «Allgemeine Bemerkungen zu Stretto 4».

Die Anpassungen der LMVV zur besseren Kontrolle der gemäss Landwirtschaftsgesetz (LwG) geschützten Bezeichnungen und der Bezug von privaten Kontrollorganisationen für die Kontrollen werden grundsätzlich begrüsst. Allerdings setzt der Artikelentwurf die Motion 18.4411 nicht gemäss den Erwartungen und Zielen um. Die vorgeschlagene Lösung ist aufgrund der Einschaltung von zwei Kontrollinstanzen (privat und kantonal) ineffizient: private Organisationen können bei Verstössen keine Massnahmen anordnen, weswegen Verstösse an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde gemeldet werden müssen.

Deswegen wird der Bundesrat gebeten, Art. 1 Abs. 1 Bst. h sowie Art 22a zu streichen und stattdessen einen Vorschlag für einen neuen Abs. 2 in Art. 18 GUB/GGA zu machen. Darin soll es Gruppierungen ermöglicht werden, den Umfang einer durch eine Zertifizierungsstelle durchgeführte Kontrolle auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, in verarbeiteten oder zusammengesetzten Erzeugnissen verwenden, verpacken, umhüllen und / oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeitungsbetriebe).

Dadurch können folgende Vorteile genutzt werden:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Den übrigen Anpassungen der LMVV wird zugestimmt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen
Art. 22 a	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung eines risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Bauernverband lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben, Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen den Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Den übrigen Anpassungen dieser Verordnung stimmt der SBV zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	Der SBV lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein. Geübte Kleintierhalter (Geflügel, Kaninchen) sollten weiterhin uneingeschränkt ihre eigenen Tiere schlachten können.	Die im Kommentar in Verbindung mit Art. 3 und 9 erwähnte Einschränkung der gelegentlichen Schlachtung auf die Herkunftsbetriebe wird abgelehnt.
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400'000 kg Fleisch ergibt;

	Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	
4, Abs. 1 und 63a	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Dieses sind für Kleintierhalter unverhältnismässig und daher wegzulassen.	1 Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
Art. 5a	Schlachtungen für den Eigenbedarf sind von dieser Meldepflicht auszunehmen.	
9°, Abs. 7	Die Weidetötung von Rindern ist zwar erst seit relativ kurzer Zeit zulässig. In dieser Zeit sollten ausreichend Erfahrungen gesammelt worden sein, ob die Anwesenheit von amtlichen Tierärzten tatsächlich erforderlich ist. Der SBV beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer risikobasierten Überwachung der Abschüsse und des Entblutens von Rindern bei der Weidetötung.	7. Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» fehlt unserer Ansicht nach ein Wort:	Art. 8 Abs. 1 Bst. b und h 1 Nicht geschlachtet oder nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställe) nicht erfüllbar und wird daher abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht- und Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisation der Produzenten und der Verwerter.
Die Milchbranche hat sich auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt. Deshalb ist auch die Inkassoregelung für die Restkosten neu zu formulieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten- und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6, Abs. 1 und 2	¹ Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten. ² Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).	¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).
Art. 7, Abs. 2		Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die

		Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.
Art. 8	Nicht mehr relevant, deshalb streichen. Es gibt spezifische Bezahlungssysteme der Sortenorganisationen Käse.	Die Produzenten- und Verwerterorganisationen Dachorganisation der Milchbranche kann einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.
Art. 9, Abs. 2, 3 und 4	Klarere Formulierung	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer. Bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten., welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p>
Art. 11, Abs. 1, 3 und 4	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt nach vorgängiger Ausschreibung des Auftrages und Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung

		<p>Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
Art. 13, Abs. 1, Bst. d (neu)		d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung
Art. 17	Nicht mehr relevant.	Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts Die Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 wird aufgehoben.
Art. 18	Nicht mehr relevant.	Art. 18 Änderung bisherigen Rechts Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:
Art. 19	Nicht mehr relevant.	Art. 19 Übergangsbestimmung Für die Bestimmung der Prüflaboratorien, welche die Milch prüfen, gilt bis zum 31. Dezember 2014 das bisherige Recht.
Art. 20	Nicht mehr relevant.	Art. 20 Inkrafttreten ¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2011 in Kraft. ² Artikel 11 Absätze 1–3 tritt am 1. Januar 2015 in Kraft.

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzung in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden ausdrücklich begrüsst.	
Art. 17; Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen werden begrüsst.	
Art. 22	Diese Änderung ist schlichtweg unnötig. Die heutige Lösung kann ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden. Die Big 5 geben eine gute Orientierung zu den Nährstoffen, bieten aber keine verlässliche Information zu den Nährwerten, weil die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen nicht berücksichtigt wird. In diesem Sinne bringt eine zwingende Erweiterung auf Big7 keinen Mehrwert. Abgesehen davon müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir den Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39, Abs. 1	Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;	Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.
Art. 51, Abs. 1	Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse, sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.	Herstellung und Behandlung von Käse ¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden: a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutierzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. <i>d) weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze</i>
Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht. Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils (wff) in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine	Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500-480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 520 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.

	Einteilung in eine andere Festigkeitsstufe nötig macht. Bei Sortenkäse führt eine solche Änderung zur Verwirrung da die Festigkeitsstufe mit der Bezeichnung des Käses verbunden wird. Je kleiner die Käsestücke sind, desto grösser ist die Auswirkung. Die meisten Beanstandungen der Vollzugsbehörden sind diesbezüglich bei geriebenen Käsen, da bei diesen Produkten die Oberfläche sehr gross ist.	
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Der SBV erhebt keine Einwände gegenüber den vorgeschlagenen Änderungen. Es muss jedoch insbesondere bei Produkten, die als Alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden, überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die ernährungsrelevanten Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Der SBV bedauert, dass die gesetzlichen Änderungen der EU direkt und einseitig in die Schweizer Gesetzgebung übernommen werden. Die Umsetzung muss auf einfache und pragmatische Weise erfolgen, wobei die verfügbare Ausrüstung auf den verschiedenen Stufen (Sammelstelle, Mühlen) berücksichtigt werden muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Ziff. 10	<p>Bei den Alkaloiden sollen die Grenzwerte nicht zwischen den Stufen Sammelstellen und Mühlen gelten, da nicht alle Sammelstellen für die Analysen ausgerüstet sind. Es muss eine pragmatische und einfache Anwendung, ohne kostspielige und unnötige Investitionen vorgesehen werden.</p> <p>Die Branche muss bei der praktischen Umsetzung konsultiert werden; die Ergebnisse dieser Konsultation müssen berücksichtigt werden.</p> <p>Das in Art. 5 VHK erwähnte "Inverkehrbringen" ist demnach als "Eingang in der Mühle" und nicht als "Ausgang aus der Sammelstelle" zu verstehen.</p>	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition «Wasserversorgungsanlage» wird abgelehnt, da sie unlogisch ist. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist sachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	d. <i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation
3, Abs. 3 und Art. 5 und Ziffer 1.4 von Anhang 1	Diese Ausnahme kann zur administrativen Vereinfachung gestrichen werden, wenn in Art. 2 die Definition der «Wasserversorgungsanlage» wie bisher belassen wird. Sinngemäss gilt das auch für die vorgesehenen Anpassungen in Anhang 1.	Art. 3, Abs. 3 3 Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991 im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen. Art. 5 Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zwiebelgewächsen wird begrüsst.
 Die Bestimmung, dass das erste Gemelk höchstens während 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, ist wie in den Erläuterungen festgehalten, nur für die Produzenten von Schaf- und Ziegenmilch zu lockern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14, Abs. 6	Der Grundsatz, dass die Milch höchstens 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, soll für Kuhmilch beibehalten und für die Milch von Schafen und Ziegen gelockert werden.	⁶ Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden. Die Milch von Schafen und Ziegen kann in Absprache mit dem Verarbeitungsbetrieb auch länger gelagert werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung der Fleischuntersuchung ohne wesentliche Beanstandung wird begrüsst. Der SBV begrüsst die Änderung des Art. 10, Abs. 3, Bst. c.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1, Bst. a, Ziff. 1	Das Ziel muss sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel kommt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monaten ist dies ein Stempel pro Viertel. Schlachtkörper von Tieren, die bei der Schlachtung unter 6 Wochen alt sind, sind in der Regel zur Verarbeitung bestimmt.	bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate,
Anhang 6, Ziff. 5.1.10 (Vorschriften für die Fleischuntersuchung)	Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von der Branche geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht.	Anhang 6 5.1.10 Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Uterus besichtigen und die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

und die erweiterte Fleischuntersuchung	So muss im Anhang 6 bei der Fleischuntersuchung die Prüfung der Trächtigkeit eingefügt werden: analog Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) auch bei Schafen und Ziegen (5.1.10) die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden.	
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. neu 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden.	Wird begrüsst.

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Bemerkungen.		
<hr/>		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft.

Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Bauernverband nimmt die Ergänzung der «Liste der tolerierten Materialien» zu Kenntnis.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt	Schweizer Bergheimat
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt	
Adresse, Ort	Alte Bernstrasse 76
Kontaktperson	Pia Ramseier Soulémane
Telefon	076 338 27 99
E-Mail	info@schweizer-bergheimat.ch
Datum	26.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Die Schweizer Bergheimat nimmt nur Stellung zu den Verordnungen des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion (Punkt 16) sowie über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Aus der Sicht der Schweizer Bergheimat soll die maximale Lagerzeit des ersten Gemelks von 48 Stunden beibehalten werden. Eine längere Lagerzeit würde auf den Betrieben grössere Kühlkapazitäten erfordern und einen höheren Energieverbrauch verursachen. Die nötigen Investitionen und entstehenden Energiekosten gingen zu Lasten der Landwirtschaftsbetriebe. Zugunsten der Milchqualität ist zudem eine rasche Ablieferung wünschenswert und im Sinne einer höheren Wertschöpfung ist die hofeigene Milchverarbeitung gegenüber einer Ablieferung zu bevorzugen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
14, Abs. 6	Der Absatz 6 ist unverändert beizubehalten.	Absatz 6 nicht streichen

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Der Verordnungsentwurf sieht vor, die Zeit vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von bisher 45 Minuten auf 90 Minuten zu verlängern (Art. 10 Abs. 3 lit. c). Die Schweizer Bergheimat begrüsst die vorgesehene Verlängerung dieser Zeitspanne aus nachfolgend aufgeführten Gründen.

Die aktuell zulässigen 45 Minuten sind für die Umsetzung der Hof- und Weidetötung äusserst knapp bemessen und führen dazu, dass nur Betriebe die Hof- und Weidetötung durchführen können, welche im nahen Umkreis eines Schlachtbetriebs liegen. Mit dem Abzug von 10 Minuten zum Betäuben, Entbluten und Aufladen und 15 Minuten zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben lediglich 20 Minuten Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Gerade im Berggebiet ist häufig in dieser Zeit kein Schlachtbetrieb erreichbar oder wenn doch, nur sehr knapp. Viele Betriebe können daher die Hof- und Weidetötung nicht durchführen oder verzichten darauf, um das Risiko einer Verspätung nicht einzugehen.

Es gibt keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe, die gegen eine Erhöhung der Zeitlimite auf 90 Minuten sprechen. Hingegen würde diese grössere Zeitspanne mehr Betrieben den Zugang zur Hof- und Weidetötung ermöglichen. Für die gut 330 Mitgliederbetriebe der Schweizer Bergheimat hat das Tierwohl einen sehr hohen Stellenwert. So werden auf etlichen Höfen behornte Tiere in Laufställen gehalten. Die Hof- und Weidetötung bietet deshalb die optimale Möglichkeit, das Tierwohl auch bei der Schlachtung zu respektieren.

Die vermehrt durchgeführte Hof- und Weidetötung fördert zudem die Wertschöpfung in den Regionen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Eine mikrobielle Fleischuntersuchung soll bei geschlachteten Tieren erst erforderlich sein, wenn die Zeitdauer von 90 Minuten zwischen dem Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden überschritten wurde.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Brauerei-Verband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SBV
Adresse, Ort : Postfach, 8027 Zürich
Kontaktperson : Marcel Kreber
Telefon : 044 221 26 28
E-Mail : marcel.kreber@getraenke.ch
Datum : 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	12
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	13
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	14
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	15
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	27
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	28

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Der Schweizer Brauerei-Verband SBV bedankt sich für die Gelegenheit, im Rahmen der Vernehmlassung Stretto 4 Stellung zu nehmen.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Eingaben und stehen Ihnen im Falle von Rückfragen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Marcel Kreber

Der SBV wurde am 19. April 1877 gegründet und ist somit seit über 145 Jahren die Branchenorganisation der Schweizer Brauwirtschaft. Die SBV-Mitgliedsbrauereien stehen für mehr als 400 Qualitätsbiere. Die schweizerische Brauwirtschaft erzielt einen Umsatz von über einer Milliarde Franken. Rund 50'000 Arbeitsplätze sind direkt und indirekt mit ihr verbunden. Der SBV ist in Zürich domiziliert.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Neu soll die Umverteilung von Lebensmitteln im Schweizer Lebensmittelrecht explizit geregelt werden. Bedürftige Menschen in Not z. B. Obdachlose und Suchtkranke sind oft nur so lange erreichbar- und sichtbar, wie sie ohne Hürden einige Nahrungsmittel kostenlos entgegennehmen dürfen und sich danach wieder zurückziehen können. Die Niederschwelligkeit der angebotenen Hilfe ist für die Akzeptanz von zentraler Bedeutung und darf durch das Lebensmittelrecht nicht ausgehebelt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
39 Abs. 1 ^{bis}	Die Nachweisbarkeit der Armut verunmöglicht eine niederschwellige Hilfe. Es ist nicht in Ordnung, dass das Lebensmittelrecht eine Ausweispflicht/Registrierung voraussetzt, um dringend erforderliche Vereinfachungen bzgl. Auskunftspflicht am Abgabeort umsetzen zu dürfen. Das Wort «nachweislich» ist in Art. 39 Abs. 1 ^{bis} zu streichen.	<i>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich-armutsbetroffene Personen abgeben und für...</i>
39 Abs. 2	Die zwingend schriftlichen Angaben a. über die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres, b. über die Anwendung gentechnischer (entspr. Produkte sind im Schweizer Markt praktisch nicht anzutreffen) oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung, c. der LDV sowie d. über das Produktionsland bei Brot und Feinbackwaren sind im Zusammenhang mit der Umverteilung von Lebensmitteln an Bedürftige eine unnötige administrative/organisatorische Hürde. Informationen gem. Art. 39 Abs. 2 helfen dem unabhängigen Verbraucher, einen bewussten Kaufentscheid zu fällen; armutsbetroffene Menschen sind keinesfalls unabhängige Verbraucher und dürften sich kaum für solche Informationen interessieren. Uneigennützige Vereine, wie Incontro (siehe dessen Eingabe), stellen mit ihren Helfern nach bestem Wissen und Gewissen sicher, dass nur Lebensmittel abgegeben werden, welche für den Bezüger/die Bezügerin keine Gesundheitsgefahr darstellen. Nicht selten haben die Helfer beruflich einen Bezug zu Lebensmitteln oder zu einer Gesundheitsbranche, und können bei Fragen Auskunft geben.	<i>In jedem Fall sind schriftlich anzugeben: a. <i>Ausser bei Abgaben von Lebensmitteln durch gemeinnützigen Organisationen an armutsbetroffene Personen sind in jedem Fall schriftlich anzugeben: a. ...</i></i>

--	--	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der SBV spricht sich klar gegen die Abschaffung der "kleinen Nährwertdeklaration Big 5" aus. Dies ist keine notwendige Anpassung an das EU Recht.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 11 Abs. 7^{bis}</p>	<p>Der SBV begrüsst die Anpassung, welche es ermöglicht, Gruppenbezeichnungen für diese "Gruppen"-Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Spurendeklaration liegt. Nach der EU-Praxis und gemäss dem alten Informationsschreiben 161/2010 besteht die Möglichkeit, Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden, als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren. Eine solche Deklaration ist Stand heute auch nicht vom EU-Recht ausgeschlossen. Im Informationsschreiben wurde dies wie folgt begründet: <i>Der Gruppe "glutenhaltiges Getreide" gemeinsam ist das Gluten. Gluten bezeichnet eine Proteinfraktion von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) nicht vertragen und deshalb von ihnen gemieden werden sollten. Da Gluten das wesentliche Merkmal dieser Gruppenbezeichnung ist, darf die differenzierte Deklaration beim Allergiehinweis durch die Gruppenbezeichnung ersetzt werden, wie z.B. "kann glutenhaltiges Getreide enthalten" bzw. "kann Gluten enthalten", unabhängig davon, ob es sich um einen Hinweis nach Art. 8 Abs., 3 LKV oder Art. 8 Abs. 5 LKV handelt.</i> Da sich die Sachlage und die materielle Rechtslage in der EU hierzu nicht verändert haben, sollte auch diese Möglichkeit in der Schweiz erhalten bleiben.</p>	<p>Zusätzlich NEU: <i>Art. 11 Abs. 5^{bis} Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten" angegeben werden.</i></p> <p>Art. 11 Abs. 7^{bis}, Bst. A <i>ergänzen</i> <i>für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten";</i></p>
<p>22</p>	<p>Der SBV ist gegen eine Abschaffung dieser erleichterten Informationsvorschrift zu den Nährwerten in der Schweiz. Diese Lösung kann beibehalten werden, ohne dass sich daraus ein Handelshemmnis mit der EU ergeben würde. Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährwerten und werden bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten und</p>	<p>Art. 22 bleibt so bestehen wie er ist.</p>

	<p>Abfällen verbunden. Besonders betroffen sind Etiketten, die in-line bedruckt werden.</p> <p>Die Streichung der Big 5 Nährwerte stellt insbesondere für kleinere KMU, welche nicht unter die Einzelhandelsausnahme fallen (Anhang 9 Ziffer 19), ein Erschwernis dar. Solche Fälle treten beispielsweise auf, wenn ein kleiner Einzelhändler seine Produkte saisonal bei grösseren Retailern platzieren darf. Solche Produkte weisen meist kleine Etiketten auf und der Platz ist sowieso schon beschränkt.</p>	
23	Änderung ist nicht umzusetzen. Siehe Kommentar Art. 22.	Art. 23 bleibt so bestehen wie er ist.
42b Abs. 1	<p>Information über die Osmolarität von Getränken</p> <p>Isoton: Osmolarität bisher zwischen 260 und 300 mosmol pro Liter.</p> <p>Die Spannweite ist immer noch sehr eng gefasst, was es vor allem auch bei alkoholfreien Bieren sehr schwer macht, die Isotonie auszuloben.</p> <p>Vor LARGO war die Isotonie folgendermassen definiert: <i>Getränke mit einer Osmolarität von 250–340 mOsmol pro Liter können als isoton bezeichnet werden.</i></p>	<p>Antrag:</p> <p><i>Getränke mit einer Osmolarität von 250–340 mosmol pro Liter können als isoton, Getränke mit einer Osmolarität von 250 mosmol pro Liter oder weniger als hypoton bezeichnet werden.</i></p>
45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist bei einer Umsetzung der Änderungen von Art. 21 - 22 zu kurz.	<p><i>Übergangsbestimmung zur Änderung vom... Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [3 Jahre] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.</i></p>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
38 Abs. 1	Ein Konflikt mit den festgelegten Tagesrationen in Anhang 7 VZVM sollte vermieden werden. Für Energydrinks sind dort 500 ml als Tagesration angegeben, wobei in Fussnote 32 geregelt ist: <i>Abweichungen sind möglich, wenn der Hersteller diese ernährungsphysiologisch begründen kann.</i> Der neue Art. 38 Abs. 1 lit. a ermöglicht jetzt für Energydrinks eine Erleichterung zur Festlegung der Tagesration, die grundsätzlich begrüsst wird. Die Möglichkeit sollte klarer formuliert werden.	<p>¹ Der Coffeingehalt darf 160 mg/Tagesration nicht überschreiten, wobei unter Tagesration zu verstehen ist:</p> <p><i>a. Tagesration, die in der Kennzeichnung angegeben wird;</i></p> <p><i>a. falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM).</i></p> <p><i>b. in der Kennzeichnung ersichtliche, davon abweichende Tagesration.</i></p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 27a Abs. 1 Bst. a	Es sollte die Möglichkeit eingeräumt werden, Produkte, welche das Verbrauchsdatum überschreiten, in der Umverteilung zu belassen, wenn diese zu den Lebensmittelkategorien mit Umdatierungsvorschlag gemäss Datierungsleitfaden (zhaw, vom BLV initiiert, November 2021) zählen. Es ist nach wie vor so, dass Lebensmittel mit Verbrauchsdaten im Umlauf sind, obschon die Anbringung eines Mindesthaltbarkeitsdatums gerechtfertigt wäre.	<i>Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen: a. im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums (oder gem. Umdatierungsvorschlag des BLV); ...</i>
Art. 27° Abs. 2	Aus Erfahrung stammt eine nicht unbedeutende Menge der Lebensmittel aus Offenauslagen von Verkaufsgeschäften. Die nach Ladenschluss ausgeräumten Lebensmittel werden in eine für diese Zwecke geeignete Folie eingeschlagen oder in einer Folie eingeschweisst bzw. vakuumiert. Es werden in solchen Fällen meistens keine Produktinformationen mitgeliefert, da dies offensichtlich einen erheblichen zusätzlichen organisatorischen Aufwand bedeuten würde (und dies nach Ladenschluss notabene). Hilfsorganisationen sind auf hochwertige Lebensmittel angewiesen und wollen nicht riskieren, dass ganze Braten oder Torten wegen zusätzlichen Aufwendungen für die Informationsbereitstellung entsorgt werden. Es steht nur beschränkt Zeit zur Verfügung; vom Ladenschluss bis zur Umverteilung dauert es max. 2 Stunden. Aus diesem Blickwinkel stützen die Bestimmungen in Abs. 2 zu stark auf vorverpackte Lebensmittel.	zusätzlicher Absatz: <i>Art 27a Abs. 3 Für Lebensmittel, welche aus dem Offenverkauf stammen und zur Umverteilung bereitgestellt werden, beschränkt sich die Bewertung der Eignung für den Verzehr durch den Menschen auf organoleptische Bedingungen.</i>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**
Lebensmittel und Ernährung

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Fleisch-Fachverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SFF
Adresse, Ort : Ringstrasse 12, 8600 Dübendorf
Kontaktpersonen : Ruedi Hadorn / Philipp Sax
Telefon : +41 58 521 53 00
E-Mail : info@sff.ch
Datum : 25. Januar 2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 37 02
lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	3
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	4
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	4
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle.....	5
6	BR: Milchprüfungsverordnung	6
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	7
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	8
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	9
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten.....	9
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	9
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	10
13	EDI: Getränkeverordnung	10
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	10
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	10
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	11
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	11
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	11
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	12
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln.....	13
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	14
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	14
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	15

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) bedankt sich in seiner Funktion als Branchenorganisation für die fleischverarbeitende Branche, die rund 24'000 Mitarbeitende umfasst, für die Möglichkeit zur Stellungnahme. Da die fleischverarbeitende Branche nur in Teilbereichen von den vorgeschlagenen Änderungen betroffen ist, erlauben wir uns, uns auch nur zu denjenigen Punkte zu äussern, die unseren Sektor direkt betreffen. Die Beurteilung der übrigen Anpassungsvorschläge überlassen wir den jeweils betroffenen und für die jeweiligen Fragestellungen kompetenteren Kreisen.

Materiell äussern wir uns nicht an dieser Stelle, sondern jeweils direkt bei der entsprechenden Verordnung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wie bereits bei früheren Vernehmlassungen angesprochen erachten wir Verweise auf gesetzgeberische Texte ausserhalb der Schweizer Gesetzgebung wie das EU-Recht bzw. den Codes alimentarius als äusserst unglücklich. Hier fordern wir klar, dass die für die Schweiz relevanten Vorgaben in den hiesigen gesetzlichen Grundlagen explizit konkretisiert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Der SFF begrüsst, dass der Begriff der "Umverteilung von Lebensmitteln" in der LGV eingeführt wird und damit rechtliche Grundlage für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen wird. Der Begriff "unbedenklich" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	Antrag: 32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Mit der Formulierung «können» kann die Möglichkeit der vereinfachten Allergenangabe auch dahingehend verstanden werden, dass eine Allergenangabe für gemeinnützige steuerbefreite Organisationen gar nicht notwendig ist.	Überprüfen

Art. 49a	Das Ziel des neuen Artikels zur Gewährleistung der Sicherheit von Druckfarben ist klar und unbestritten. Hingegen wird weder in der Verordnung noch in den Erläuterungen ein Verweis auf eine EU-Regelung gemacht, die mit dieser Ergänzung umgesetzt werden soll. Die Umsetzung dieses Artikels im vorausseilenden Gehorsam wird sich daher bei fehlender gesetzlicher Grundlage in der EU sehr schwierig gestalten, da die Lieferketten vielfach international sind und dementsprechend Handelshemmnisse geschaffen werden.	Antrag: Verzicht auf Art. 49a, solange die EU ebenfalls auf eine entsprechende Regelung verzichtet.
----------	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung		
Allgemeine Bemerkungen		
Die Umsetzung der Motion Savary zum Schutz von landwirtschaftlichen Erzeugnissen mit einer geschützten Kennzeichnung vor Betrug ist ausdrücklich zu begrüßen. Es stellt sich jedoch die Frage, ob bzw. inwieweit der Schutz vor Betrug und damit vor Täuschung nicht Sache der Vollzugsbehörden selber ist, anstatt diese als neues Geschäftsmodell an private Organisationen abzudelegieren.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Liste 2	Die Senkung der Kontrollintervalle für Betriebe mit geringer Kapazität von einem auf zwei Jahre wird ausdrücklich begrüsst.	-

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die Gebühren für Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen sind für unsere Mitglieder ein überaus grosser Kostenfaktor. Daher sollten die Ansätze regelmässig kritisch geprüft werden und mögliche Gebührensenkungen zwingend vollzogen werden.

Die Vorgaben zur Regelung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist im Sinne der gleich langen Spiesse klar zu begrüssen und dabei konsequent zu regeln. Wir erwarten hierbei nebst der Regelung auch eine konsequente Umsetzung.

Die Erhöhung der Jahresmenge für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität für die Schlachtung von anderen Tieren, d.h. nicht von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung (Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle: VSFK, SR 817.190) von 60 t auf 150 t pro Jahr wird ausdrücklich begrüsst, schränkt sie doch die betroffenen Schlachtbetriebe in deren unternehmerischen Möglichkeiten bislang massivst ein.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3 Bst. b, d, g, m Ziff. 2 und p	Wird ausdrücklich begrüsst, sowohl was die Limiten für gelegentliche Schlachtungen von Hausgeflügel und Hauskaninchen, aber auch die Erhöhung der Jahresmenge für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität für die Schlachtung von anderen Tieren betrifft. Den Bedürfnissen der Praxis entsprechend wäre gar eine Anhebung auf 200 t pro Jahr wünschenswert.	Prüfen: Erhöhung der Jahresmenge für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität für die Schlachtung von anderen Tieren auf 200 t pro Jahr
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» stellt sich die Frage, ob dieser nicht das Wort «nicht» voranzustellen ist. Um eine fälschliche Auslegung komplett ausschliessen zu können, schlagen wir die Formulierung "nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung" vor.	Überprüfen
Art. 9a	Die Konkretisierung der Anforderungen an die Hof- und Weidetötung im Sinne der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bzw. der gleich langen Spiesse erachten wir als zielführend.	-
Art. 19, Abs. 5	Die Einführung einer Selbstkontrolle auch in Herkunftsbetrieben mit gelegentlichen Schlachtungen macht Sinn. Wenn auch der Aufwand hierfür hinterfragt werden kann, so stellt sich die Frage, ob bzw. inwieweit z.B. das Führen eines Schlachtverzeichnisses alleine wirklich zielführend wäre. Eine systematische Überwachung der Hygiene sollte daher auch in Herkunftsbetrieben mit gelegentlichen Schlachtungen erfolgen.	Ergänzen Eine systematische Überwachung der Hygiene sollte auch in Herkunftsbetrieben im Rahmen des angepassten Selbstkontrollkonzepts erfolgen.
Art. 26a	Da die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung dazu dienen soll, dass ausschliesslich Fleisch von gesunden Tieren als Lebensmittel, das genuss-tauglich ist, in Verkehr gebracht wird, ist für uns nicht nachvollziehbar, weshalb für Schlachttiere aus Herkunftsbetrieben mit gelegentlichen Schlachtungen eine generelle Ausnahme gewährt werden soll.	Antrag «... <i>muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden. Untersuchungen für gelegentliche Schlachtungen erfolgen stichprobenartig.</i> »

Art. 30 und 30a	Die Möglichkeit der vermehrten visuellen Kontrollen, ergänzt durch intensivere Fleischuntersuchungen in Verdachtsfällen, wird befürwortet.	-
Art. 44	Die vorgesehene Einbindung von Betriebspersonal in die Kontrolle von Hausgeflügel und Hauskaninchen wird explizit befürwortet. Zu bedauern ist hingegen, dass diese Möglichkeit nicht auch für die Kontrolle von Schlachtvieh nach Art. 3, Bst. b zumindest in Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität geschaffen wird, wo diese Möglichkeit immer wieder einem breiten Bedürfnis entsprechen würde.	-
Art. 54, Abs. 1, Bst. a und b	Ebenso zu befürworten ist die neu geschaffene Möglichkeit, dass amtliche Fleischfachassistenten und -assistentinnen neu unter der Verantwortung des/der zuständigen Kantonstierarztes/-ärztin und unter Erreichbarkeit eines/einer amtlichen Tierarztes/-ärztin für Rücksprachen die Schlacht- und Fleischuntersuchung in Betrieben mit geringer Kapazität durchführen können. Dies stellt eine erhebliche Erleichterung im zeitlichen Ablauf gerade bei den gewerblichen Schlachtbetrieben dar, wie sie schon seit Jahren angestrebt wurde.	-
Art. 60	Die Zuteilung der Gebühr für die Schlacht- und Fleischuntersuchungen hat explizit so aufgeteilt zu werden, dass den Schlachtbetrieben nur die für die Lebensmittelsicherheit relevanten Kosten, nicht aber diejenigen für den Vollzug der Tiergesundheit- und Tierschutzgesetzgebung gemäss LMG, Art. 58 Abs. 2 Bst. e verrechnet werden (ein Drittel des Zeitaufwandes).	-

6 BR: Milchprüfungsverordnung		
Allgemeine Bemerkungen		
Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 16, Abs. 2 ^{bis}	<p>Die Angabe eines geographischen Raums ist ein begrüssenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts in Zusammenhang mit der Herkunftsangabe von Zutaten. Die gemäss EU-Recht weiteren Kennzeichnungsmöglichkeiten (wie negative Auslobung "Herkunft nicht aus Produktionsland X", "Herkunft Nicht EU"), um eine vollständige Harmonisierung mit der EU zu schaffen, sind mit Blick auf die Äquivalenz ebenso in der schweizerischen Gesetzgebung einzuführen, ansonsten (einmal mehr) ein unnötiger Swiss Finish geschaffen würde.</p> <p>Der SFF unterstützt grundsätzlich die bisherige Schweizer Lösung zur Angabe der Herkunft von Zutaten nach Art. 16 LIV (klare Definition der primären Zutat + Täuschungspotenzial) weiterhin. Diese ist sowohl aus Hersteller- als auch aus Konsumentensicht nachvollziehbar.</p>	<p>Überarbeiten:</p> <p>Angleichung der Angabe eines geographischen Raumes analog zur EU-Gesetzgebung, d.h. mit der Möglichkeit der Angabe von übergeordneten geographischen Räumen in positiver und negativer Formulierung wie auch Hinweise «Zutat stammt nicht aus Produktionsland», und zwar nicht nur für die freiwilligen, sondern auch die obligatorischen Herkunftsangaben von Zutaten</p>
Art. 16, Abs. 5	<p>Auch bei der Angabe der Herkunft von Zutaten sollte die Herkunftsland-Angabe mittels ISO-Code möglich sein, vgl. Art. 15 Abs. 7 LIV.</p>	<p>Ergänzen</p> <p>Art. 16 Abs. 5: <i>Die Angabe des Herkunftslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1.1.2019 verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.</i></p>
Art. 17	<p>Nachdem der Begriff der einzelnen Stücke von Rindfleisch bzw. den Offenverkauf in der Vergangenheit zu verschiedensten Diskussionen Anlass gegeben hat und in den je nach Interpretation mehr oder weniger verbindlichen Informationsschreiben des BLV aufgenommen wurde, ist mit der vorliegenden Revision die Gelegenheit gekommen, eine entsprechende einheitliche Definition für Rindfleisch, übriges Fleisch und Fisch auch im Zusammenhang mit dem Offenverkauf, aber auch für Verkaufseinheiten mit mehreren einzelnen Stücken auf Verordnungsstufe festzuhalten.</p>	<p>Ergänzen</p> <p>Einheitliche Definition des Begriffes «einzelne Stücke»</p>
Art. 22	<p>Diese Änderung ist schlichtweg unnötig bzw. wäre nur mit allergrösstem Aufwand (→ je nach Unternehmen Anpassung sämtlicher Etiketten!) umzusetzen. Da diese Lösung ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU</p>	<p>Antrag</p>

	<p>beibehalten werden kann, ist von der vorgeschlagenen Änderung in jedem Falle abzusehen.</p> <p>Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährstoffen und werden meist bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden. Besonders betroffen sind Etiketten die Inline bedruckt werden. Es müssten grössere Etiketten verwendet werden und zum Teil auch neue Maschinen gekauft werden wegen der neuen Etikettengrössen. Zudem gibt es einen grösseren Abfallmenge, auch wenn die Grösse der Etiketten nur minimal ist, wird die Abfallmenge zunehmen, weil eine grosse Menge inline-bedruckter Etiketten betroffen wären.</p> <p>Wir halten an dieser Stelle ausdrücklich fest, dass sowohl die Angabe der Big 5 wie auch der Big 7 ausschliesslich die (analysierten) Nährstoffgehalte, nicht aber die Nährwerte des jeweiligen Lebensmittels berücksichtigt. Dies ist insofern von Bedeutung, weil damit die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen <u>nicht</u> einbezogen wird.</p>	<p>Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen</p>
--	---	---

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 1, Bst. e	Die Erweiterung der Begrifflichkeit von Separatorenfleisch auf «mechanisch» getrenntes (Tierart)-Fleisch ist ausdrücklich zu begrüssen, entspricht sie doch einem schon vor Jahren mit den Bundes- und Kantonsbehörden breit diskutierten Anliegen der Fleischbranche.	-

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten**Allgemeine Bemerkungen**

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	Die Unterteilung der Schlachtnebenprodukte in verschiedene tierartspezifische Unterkategorien für einzelne Höchstwerte von Kontaminanten ist so nicht nachvollziehbar bzw. erschwert vielmehr deren Umsetzung in die Praxis massiv.	Beibehaltung einer einzigen Kategorie von Schlachtnebenprodukten für den Höchstgehalt an Blei von 0.5 mg/kg

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

13 EDI: Getränkeverordnung**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Annäherung der Vorgaben zur Regelung der Schlachtung in Herkunftsbetrieben mit gelegentlicher Schlachtung in Anhang 2 an diejenigen der Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe in Anhang 1 ist im Sinne der gleich langen Spiesse klar zu begrüssen. Wir erwarten hierbei eine konsequente Umsetzung.

Die beabsichtigte generelle Erhöhung der Zeitdauer zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits von 45 auf 90 Minuten erachten wir mit Blick auf die Genusstauglichkeit und die Produktequalität als zu heikel. Dies in Abwägung damit, dass die vorgeschlagene Erhöhung gerade für diejenigen Unternehmen, bei denen die Hof- bzw. Weidetötung zur Anwendung gelangt, besonders hilfreich wäre, weshalb allenfalls gewisse begründete Ausnahmen in Erwägung zu ziehen sind.

Die diversen sprachlichen Anpassungen sind im Grossen und Ganzen einigermaßen nachvollziehbar.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1, Bst. a, Ziff. 1	Die Erhöhung der Alterslimite von 6 Wochen auf 8 Monate für die Ausstellung eines Genusstauglichkeitszeichens für Tiere der Rindviehgattung ist nachvollziehbar. Allerdings fehlt nach unserer Beurteilung eine Präzisierung der Stempelung bei Tieren der Rindergattung, die jünger als 8 Monate sind. Das Ziel muss jedoch sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel gelangt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monate ist dies ein Stempel pro Viertel.	Ergänzen Ziffer 1: <i>bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist bei Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als 8 Monate, je ein Stempelabdruck pro Viertel.</i>
Art. 9, Abs. 1, Bst. a	Die neu vorgesehene Absenkung der Zeitspanne für die Fleischuntersuchung für Schlachttiere der Rindviehgattung mit einem Alter zwischen 6 Wochen und 8 Monaten bedeutet gerade für diejenigen Schlachtbetriebe, die Kälber schlachten, eine Erleichterung im Schlachtablauf, die zu begrüssen ist.	-
Art. 10, Abs. 2	Der Wechsel von der obligatorischen hin zur Prüfung einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung bei krankhaften Veränderungen des Schlachttierkörpers oder bei einer fraglichen Genusstauglichkeitserklärung von Teilen der Tiere ist zu begrüssen, zumal sie auch mit der vermehrten Möglichkeit von visuellen Kontrollen einher geht.	-
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Die vorgeschlagene generelle Verdoppelung der Zeitdauer von 45 auf 90 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits erachten wir mit Blick auf die Produktequalität und die Genusstauglichkeit, aber auch die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit als zu heikel. Obwohl die Nicht-Durchlässigkeit des Darmes auch bei 90 Minuten gewährleistet und im Falle eines Durchbruches eine allfällige Kontamination vor allem lokaler, oberflächlicher Natur bleiben dürfte und somit nicht in die Muskeln hinein erfolgt, dürfte mit der Erhöhung auf 90 Minuten wegen der nicht mehr funktionierenden Stoffwechselprozesse eine Verlangsamung des	Antrag: Grundsätzliche Beibehaltung der maximalen Zeitdauer von 45 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits – dies bei gleichzeitiger Überprüfung von begründeten Ausnahmeregelungen für die Hof- /Weidetötung, für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität bzw. im Falle von unvorhergesehenen Betriebsunterbrüchen (Pannen)

	Wärmeaustausches im Schlachtkörper und damit der Abkühlprozesse einher gehen. Damit können sich die Risiken einer höheren Keimbelastung wie auch von sensorischen Beeinträchtigungen (z.B. stickige Reife) erhöhen.	
Anhang 1, Ziff. 1.1, Abs. 1. Bst. d und Abs. 1 ^{bis}	Die generelle geruchssichere Ausgestaltung von Wasserabläufen am Boden mit Gittern schliesst Anschlüsse, die direkt an die Einrichtungen, wo Abwasser entsteht, anschliessen, neu aus. Gerade in gewerblichen Betrieben führen derartige verordnete Nachrüstungen immer wieder zu grossem finanziellen und personellen Aufwand sowie Unmut: der Mehrwert steht unseres Erachtens nicht im Verhältnis dazu.	Überprüfen
Anhang 1, Ziff. 1.9, Abs. 3, Bst. b	Die Erweiterung der Räumlichkeiten zur Lagerung von tierischen Nebenprodukten in grossen Mengen bzw. zur Zwischenlagerung von besonderen Räumen hin zu separaten Räumen schränkt die Flexibilität der schlachtenden Betriebe leider einmal mehr weiter ein.	Antrag: Begriff «besondere Räume» belassen
Anhang 1, Ziff. 2.3	Die Erweiterung der Räumlichkeiten zur Reinigung von Schürzen und Stiefeln von besonderen Räumen hin zu separaten Räumen schränkt die Flexibilität der schlachtenden Betriebe leider einmal mehr weiter ein.	Antrag: Begriff «besondere Räume» belassen
Anhang 6, Ziff. 5.1.10	Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von dieser geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht. In Analogie zu Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) muss daher auch bei Schafen und Ziegen die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden, weshalb deren Prüfung bei der amtlichen Fleischuntersuchung ebenso vorzusehen ist.	Ergänzen Ziffer 5.1.10: <i>Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) sowie Uterus besichtigen, mit entsprechender Dokumentation von Trächtigkeiten im letzten Drittel.</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12, Abs. 8	Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe zur Eindämmung der Verbreitung von Allergenen über Ausrüstungen und Transportbehälter nur für solche mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll. Im Sinne des Pragmatismus ist zu begrüßen, dass im Rahmen der guten Hygienepraxis der Nachweis der Reinigung bzw. der visuellen Überprüfung des Vorhandenseins von Reststoffen / -erzeugnissen für die Nichttrennung von Ausrüstungen und Transportbehälter weiterhin ermöglicht wird.	Antrag: « <u>Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, die zur Verarbeitung, Handhabung, ...</u> »
Art. 25, Abs. 4	Auch aus Gründen der der Nachhaltigkeit heissen wir die Aufhebung der Vorgabe des Vorverpackens von tiefgefrorenen Roh- oder Zwischenprodukten zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung, aber auch von tiefgefrorenen Lebensmitteln im Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Konsumentenschaft explizit gut.	-
Art. 27a	Die neu geschaffene Möglichkeit von Lebensmittelbetrieben, die Lebensmittel umverteilen ist im Sinne der Nachhaltigkeit sehr zu befürworten. Von zentraler Bedeutung bleibt dabei, dass die jeweiligen Erzeugnisse nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr geeignet sind. Dies ist Rahmen der betriebseigenen Selbstkontrolle zu gewährleisten, die einzig und alleine auf die beiden vorgenannten Kriterien auszurichten ist.	-

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**
Lebensmittel und Ernährung

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Fleisch-Fachverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SFF
Adresse, Ort : Ringstrasse 12, 8600 Dübendorf
Kontaktpersonen : Ruedi Hadorn / Philipp Sax
Telefon : +41 58 521 53 00
E-Mail : info@sff.ch
Datum : 25. Januar 2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 37 02
lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	3
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	4
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	4
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle.....	5
6	BR: Milchprüfungsverordnung	6
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	7
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	8
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	9
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten.....	9
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	9
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	10
13	EDI: Getränkeverordnung	10
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	10
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	10
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	11
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	11
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	11
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	12
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln.....	13
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	14
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	14
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	15

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) bedankt sich in seiner Funktion als Branchenorganisation für die fleischverarbeitende Branche, die rund 24'000 Mitarbeitende umfasst, für die Möglichkeit zur Stellungnahme. Da die fleischverarbeitende Branche nur in Teilbereichen von den vorgeschlagenen Änderungen betroffen ist, erlauben wir uns, uns auch nur zu denjenigen Punkte zu äussern, die unseren Sektor direkt betreffen. Die Beurteilung der übrigen Anpassungsvorschläge überlassen wir den jeweils betroffenen und für die jeweiligen Fragestellungen kompetenteren Kreisen.

Materiell äussern wir uns nicht an dieser Stelle, sondern jeweils direkt bei der entsprechenden Verordnung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wie bereits bei früheren Vernehmlassungen angesprochen erachten wir Verweise auf gesetzgeberische Texte ausserhalb der Schweizer Gesetzgebung wie das EU-Recht bzw. den Codes alimentarius als äusserst unglücklich. Hier fordern wir klar, dass die für die Schweiz relevanten Vorgaben in den hiesigen gesetzlichen Grundlagen explizit konkretisiert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Der SFF begrüsst, dass der Begriff der "Umverteilung von Lebensmitteln" in der LGV eingeführt wird und damit rechtliche Grundlage für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen wird. Der Begriff "unbedenklich" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	Antrag: 32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Mit der Formulierung «können» kann die Möglichkeit der vereinfachten Allergenangabe auch dahingehend verstanden werden, dass eine Allergenangabe für gemeinnützige steuerbefreite Organisationen gar nicht notwendig ist.	Überprüfen

Art. 49a	Das Ziel des neuen Artikels zur Gewährleistung der Sicherheit von Druckfarben ist klar und unbestritten. Hingegen wird weder in der Verordnung noch in den Erläuterungen ein Verweis auf eine EU-Regelung gemacht, die mit dieser Ergänzung umgesetzt werden soll. Die Umsetzung dieses Artikels im vorausseilenden Gehorsam wird sich daher bei fehlender gesetzlicher Grundlage in der EU sehr schwierig gestalten, da die Lieferketten vielfach international sind und dementsprechend Handelshemmnisse geschaffen werden.	Antrag: Verzicht auf Art. 49a, solange die EU ebenfalls auf eine entsprechende Regelung verzichtet.
----------	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung		
Allgemeine Bemerkungen		
Die Umsetzung der Motion Savary zum Schutz von landwirtschaftlichen Erzeugnissen mit einer geschützten Kennzeichnung vor Betrug ist ausdrücklich zu begrüßen. Es stellt sich jedoch die Frage, ob bzw. inwieweit der Schutz vor Betrug und damit vor Täuschung nicht Sache der Vollzugsbehörden selber ist, anstatt diese als neues Geschäftsmodell an private Organisationen abzudelegieren.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Liste 2	Die Senkung der Kontrollintervalle für Betriebe mit geringer Kapazität von einem auf zwei Jahre wird ausdrücklich begrüsst.	-

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die Gebühren für Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen sind für unsere Mitglieder ein überaus grosser Kostenfaktor. Daher sollten die Ansätze regelmässig kritisch geprüft werden und mögliche Gebührensenkungen zwingend vollzogen werden.

Die Vorgaben zur Regelung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist im Sinne der gleich langen Spiesse klar zu begrüssen und dabei konsequent zu regeln. Wir erwarten hierbei nebst der Regelung auch eine konsequente Umsetzung.

Die Erhöhung der Jahresmenge für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität für die Schlachtung von anderen Tieren, d.h. nicht von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung (Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle: VSFK, SR 817.190) von 60 t auf 150 t pro Jahr wird ausdrücklich begrüsst, schränkt sie doch die betroffenen Schlachtbetriebe in deren unternehmerischen Möglichkeiten bislang massivst ein.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3 Bst. b, d, g, m Ziff. 2 und p	Wird ausdrücklich begrüsst, sowohl was die Limiten für gelegentliche Schlachtungen von Hausgeflügel und Hauskaninchen, aber auch die Erhöhung der Jahresmenge für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität für die Schlachtung von anderen Tieren betrifft. Den Bedürfnissen der Praxis entsprechend wäre gar eine Anhebung auf 200 t pro Jahr wünschenswert.	Prüfen: Erhöhung der Jahresmenge für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität für die Schlachtung von anderen Tieren auf 200 t pro Jahr
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» stellt sich die Frage, ob dieser nicht das Wort «nicht» voranzustellen ist. Um eine fälschliche Auslegung komplett ausschliessen zu können, schlagen wir die Formulierung "nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung" vor.	Überprüfen
Art. 9a	Die Konkretisierung der Anforderungen an die Hof- und Weidetötung im Sinne der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit bzw. der gleich langen Spiesse erachten wir als zielführend.	-
Art. 19, Abs. 5	Die Einführung einer Selbstkontrolle auch in Herkunftsbetrieben mit gelegentlichen Schlachtungen macht Sinn. Wenn auch der Aufwand hierfür hinterfragt werden kann, so stellt sich die Frage, ob bzw. inwieweit z.B. das Führen eines Schlachtverzeichnisses alleine wirklich zielführend wäre. Eine systematische Überwachung der Hygiene sollte daher auch in Herkunftsbetrieben mit gelegentlichen Schlachtungen erfolgen.	Ergänzen Eine systematische Überwachung der Hygiene sollte auch in Herkunftsbetrieben im Rahmen des angepassten Selbstkontrollkonzepts erfolgen.
Art. 26a	Da die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung dazu dienen soll, dass ausschliesslich Fleisch von gesunden Tieren als Lebensmittel, das genuss-tauglich ist, in Verkehr gebracht wird, ist für uns nicht nachvollziehbar, weshalb für Schlachttiere aus Herkunftsbetrieben mit gelegentlichen Schlachtungen eine generelle Ausnahme gewährt werden soll.	Antrag «... <i>muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden. Untersuchungen für gelegentliche Schlachtungen erfolgen stichprobenartig.</i> »

Art. 30 und 30a	Die Möglichkeit der vermehrten visuellen Kontrollen, ergänzt durch intensivere Fleischuntersuchungen in Verdachtsfällen, wird befürwortet.	-
Art. 44	Die vorgesehene Einbindung von Betriebspersonal in die Kontrolle von Hausgeflügel und Hauskaninchen wird explizit befürwortet. Zu bedauern ist hingegen, dass diese Möglichkeit nicht auch für die Kontrolle von Schlachtvieh nach Art. 3, Bst. b zumindest in Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität geschaffen wird, wo diese Möglichkeit immer wieder einem breiten Bedürfnis entsprechen würde.	-
Art. 54, Abs. 1, Bst. a und b	Ebenso zu befürworten ist die neu geschaffene Möglichkeit, dass amtliche Fleischfachassistenten und -assistentinnen neu unter der Verantwortung des/der zuständigen Kantonstierarztes/-ärztin und unter Erreichbarkeit eines/einer amtlichen Tierarztes/-ärztin für Rücksprachen die Schlacht- und Fleischuntersuchung in Betrieben mit geringer Kapazität durchführen können. Dies stellt eine erhebliche Erleichterung im zeitlichen Ablauf gerade bei den gewerblichen Schlachtbetrieben dar, wie sie schon seit Jahren angestrebt wurde.	-
Art. 60	Die Zuteilung der Gebühr für die Schlacht- und Fleischuntersuchungen hat explizit so aufgeteilt zu werden, dass den Schlachtbetrieben nur die für die Lebensmittelsicherheit relevanten Kosten, nicht aber diejenigen für den Vollzug der Tiergesundheit- und Tierschutzgesetzgebung gemäss LMG, Art. 58 Abs. 2 Bst. e verrechnet werden (ein Drittel des Zeitaufwandes).	-

6 BR: Milchprüfungsverordnung		
Allgemeine Bemerkungen		
Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 16, Abs. 2 ^{bis}	<p>Die Angabe eines geographischen Raums ist ein begrüssenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts in Zusammenhang mit der Herkunftsangabe von Zutaten. Die gemäss EU-Recht weiteren Kennzeichnungsmöglichkeiten (wie negative Auslobung "Herkunft nicht aus Produktionsland X", "Herkunft Nicht EU"), um eine vollständige Harmonisierung mit der EU zu schaffen, sind mit Blick auf die Äquivalenz ebenso in der schweizerischen Gesetzgebung einzuführen, ansonsten (einmal mehr) ein unnötiger Swiss Finish geschaffen würde.</p> <p>Der SFF unterstützt grundsätzlich die bisherige Schweizer Lösung zur Angabe der Herkunft von Zutaten nach Art. 16 LIV (klare Definition der primären Zutat + Täuschungspotenzial) weiterhin. Diese ist sowohl aus Hersteller- als auch aus Konsumentensicht nachvollziehbar.</p>	<p>Überarbeiten: Angleichung der Angabe eines geographischen Raumes analog zur EU-Gesetzgebung, d.h. mit der Möglichkeit der Angabe von übergeordneten geographischen Räumen in positiver und negativer Formulierung wie auch Hinweise «Zutat stammt nicht aus Produktionsland», und zwar nicht nur für die freiwilligen, sondern auch die obligatorischen Herkunftsangaben von Zutaten</p>
Art. 16, Abs. 5	<p>Auch bei der Angabe der Herkunft von Zutaten sollte die Herkunftsland-Angabe mittels ISO-Code möglich sein, vgl. Art. 15 Abs. 7 LIV.</p>	<p>Ergänzen Art. 16 Abs. 5: <i>Die Angabe des Herkunftslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1.1.2019 verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.</i></p>
Art. 17	<p>Nachdem der Begriff der einzelnen Stücke von Rindfleisch bzw. den Offenverkauf in der Vergangenheit zu verschiedensten Diskussionen Anlass gegeben hat und in den je nach Interpretation mehr oder weniger verbindlichen Informationsschreiben des BLV aufgenommen wurde, ist mit der vorliegenden Revision die Gelegenheit gekommen, eine entsprechende einheitliche Definition für Rindfleisch, übriges Fleisch und Fisch auch im Zusammenhang mit dem Offenverkauf, aber auch für Verkaufseinheiten mit mehreren einzelnen Stücken auf Verordnungsstufe festzuhalten.</p>	<p>Ergänzen Einheitliche Definition des Begriffes «einzelne Stücke»</p>
Art. 22	<p>Diese Änderung ist schlichtweg unnötig bzw. wäre nur mit allergrösstem Aufwand (→ je nach Unternehmen Anpassung sämtlicher Etiketten!) umzusetzen. Da diese Lösung ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU</p>	<p>Antrag</p>

	<p>beibehalten werden kann, ist von der vorgeschlagenen Änderung in jedem Falle abzusehen.</p> <p>Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährstoffen und werden meist bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden. Besonders betroffen sind Etiketten die Inline bedruckt werden. Es müssten grössere Etiketten verwendet werden und zum Teil auch neue Maschinen gekauft werden wegen der neuen Etikettengrössen. Zudem gibt es einen grösseren Abfallmenge, auch wenn die Grösse der Etiketten nur minimal ist, wird die Abfallmenge zunehmen, weil eine grosse Menge inline-bedruckter Etiketten betroffen wären.</p> <p>Wir halten an dieser Stelle ausdrücklich fest, dass sowohl die Angabe der Big 5 wie auch der Big 7 ausschliesslich die (analysierten) Nährstoffgehalte, nicht aber die Nährwerte des jeweiligen Lebensmittels berücksichtigt. Dies ist insofern von Bedeutung, weil damit die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen <u>nicht</u> einbezogen wird.</p>	<p>Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen</p>
--	---	---

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 1, Bst. e	Die Erweiterung der Begrifflichkeit von Separatorenfleisch auf «mechanisch» getrenntes (Tierart)-Fleisch ist ausdrücklich zu begrüssen, entspricht sie doch einem schon vor Jahren mit den Bundes- und Kantonsbehörden breit diskutierten Anliegen der Fleischbranche.	-

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten**Allgemeine Bemerkungen**

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	Die Unterteilung der Schlachtnebenprodukte in verschiedene tierartspezifische Unterkategorien für einzelne Höchstwerte von Kontaminanten ist so nicht nachvollziehbar bzw. erschwert vielmehr deren Umsetzung in die Praxis massiv.	Beibehaltung einer einzigen Kategorie von Schlachtnebenprodukten für den Höchstgehalt an Blei von 0.5 mg/kg

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

13 EDI: Getränkeverordnung**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel**Allgemeine Bemerkungen**

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Annäherung der Vorgaben zur Regelung der Schlachtung in Herkunftsbetrieben mit gelegentlicher Schlachtung in Anhang 2 an diejenigen der Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe in Anhang 1 ist im Sinne der gleich langen Spiesse klar zu begrüssen. Wir erwarten hierbei eine konsequente Umsetzung.

Die beabsichtigte generelle Erhöhung der Zeitdauer zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits von 45 auf 90 Minuten erachten wir mit Blick auf die Genusstauglichkeit und die Produktequalität als zu heikel. Dies in Abwägung damit, dass die vorgeschlagene Erhöhung gerade für diejenigen Unternehmen, bei denen die Hof- bzw. Weidetötung zur Anwendung gelangt, besonders hilfreich wäre, weshalb allenfalls gewisse begründete Ausnahmen in Erwägung zu ziehen sind.

Die diversen sprachlichen Anpassungen sind im Grossen und Ganzen einigermaßen nachvollziehbar.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1, Bst. a, Ziff. 1	Die Erhöhung der Alterslimite von 6 Wochen auf 8 Monate für die Ausstellung eines Genusstauglichkeitszeichens für Tiere der Rindviehgattung ist nachvollziehbar. Allerdings fehlt nach unserer Beurteilung eine Präzisierung der Stempelung bei Tieren der Rindergattung, die jünger als 8 Monate sind. Das Ziel muss jedoch sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel gelangt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monate ist dies ein Stempel pro Viertel.	Ergänzen Ziffer 1: <i>bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist bei Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als 8 Monate, je ein Stempelabdruck pro Viertel.</i>
Art. 9, Abs. 1, Bst. a	Die neu vorgesehene Absenkung der Zeitspanne für die Fleischuntersuchung für Schlachttiere der Rindviehgattung mit einem Alter zwischen 6 Wochen und 8 Monaten bedeutet gerade für diejenigen Schlachtbetriebe, die Kälber schlachten, eine Erleichterung im Schlachtablauf, die zu begrüssen ist.	-
Art. 10, Abs. 2	Der Wechsel von der obligatorischen hin zur Prüfung einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung bei krankhaften Veränderungen des Schlachttierkörpers oder bei einer fraglichen Genusstauglichkeitserklärung von Teilen der Tiere ist zu begrüssen, zumal sie auch mit der vermehrten Möglichkeit von visuellen Kontrollen einher geht.	-
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Die vorgeschlagene generelle Verdoppelung der Zeitdauer von 45 auf 90 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits erachten wir mit Blick auf die Produktequalität und die Genusstauglichkeit, aber auch die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit als zu heikel. Obwohl die Nicht-Durchlässigkeit des Darmes auch bei 90 Minuten gewährleistet und im Falle eines Durchbruches eine allfällige Kontamination vor allem lokaler, oberflächlicher Natur bleiben dürfte und somit nicht in die Muskeln hinein erfolgt, dürfte mit der Erhöhung auf 90 Minuten wegen der nicht mehr funktionierenden Stoffwechselprozesse eine Verlangsamung des	Antrag: Grundsätzliche Beibehaltung der maximalen Zeitdauer von 45 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits – dies bei gleichzeitiger Überprüfung von begründeten Ausnahmeregelungen für die Hof- /Weidetötung, für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität bzw. im Falle von unvorhergesehenen Betriebsunterbrüchen (Pannen)

	Wärmeaustausches im Schlachtkörper und damit der Abkühlprozesse einher gehen. Damit können sich die Risiken einer höheren Keimbelastung wie auch von sensorischen Beeinträchtigungen (z.B. stickige Reife) erhöhen.	
Anhang 1, Ziff. 1.1, Abs. 1. Bst. d und Abs. 1 ^{bis}	Die generelle geruchssichere Ausgestaltung von Wasserabläufen am Boden mit Gittern schliesst Anschlüsse, die direkt an die Einrichtungen, wo Abwasser entsteht, anschliessen, neu aus. Gerade in gewerblichen Betrieben führen derartige verordnete Nachrüstungen immer wieder zu grossem finanziellen und personellen Aufwand sowie Unmut: der Mehrwert steht unseres Erachtens nicht im Verhältnis dazu.	Überprüfen
Anhang 1, Ziff. 1.9, Abs. 3, Bst. b	Die Erweiterung der Räumlichkeiten zur Lagerung von tierischen Nebenprodukten in grossen Mengen bzw. zur Zwischenlagerung von besonderen Räumen hin zu separaten Räumen schränkt die Flexibilität der schlachtenden Betriebe leider einmal mehr weiter ein.	Antrag: Begriff «besondere Räume» belassen
Anhang 1, Ziff. 2.3	Die Erweiterung der Räumlichkeiten zur Reinigung von Schürzen und Stiefeln von besonderen Räumen hin zu separaten Räumen schränkt die Flexibilität der schlachtenden Betriebe leider einmal mehr weiter ein.	Antrag: Begriff «besondere Räume» belassen
Anhang 6, Ziff. 5.1.10	Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von dieser geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht. In Analogie zu Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) muss daher auch bei Schafen und Ziegen die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden, weshalb deren Prüfung bei der amtlichen Fleischuntersuchung ebenso vorzusehen ist.	Ergänzen Ziffer 5.1.10: <i>Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) sowie Uterus besichtigen, mit entsprechender Dokumentation von Trächtigkeiten im letzten Drittel.</i>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12, Abs. 8	Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe zur Eindämmung der Verbreitung von Allergenen über Ausrüstungen und Transportbehälter nur für solche mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll. Im Sinne des Pragmatismus ist zu begrüßen, dass im Rahmen der guten Hygienepraxis der Nachweis der Reinigung bzw. der visuellen Überprüfung des Vorhandenseins von Reststoffen / -erzeugnissen für die Nichttrennung von Ausrüstungen und Transportbehälter weiterhin ermöglicht wird.	Antrag: « <u>Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, die zur Verarbeitung, Handhabung, ...</u> »
Art. 25, Abs. 4	Auch aus Gründen der der Nachhaltigkeit heissen wir die Aufhebung der Vorgabe des Vorverpackens von tiefgefrorenen Roh- oder Zwischenprodukten zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung, aber auch von tiefgefrorenen Lebensmitteln im Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Konsumentenschaft explizit gut.	-
Art. 27a	Die neu geschaffene Möglichkeit von Lebensmittelbetrieben, die Lebensmittel umverteilen ist im Sinne der Nachhaltigkeit sehr zu befürworten. Von zentraler Bedeutung bleibt dabei, dass die jeweiligen Erzeugnisse nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr geeignet sind. Dies ist Rahmen der betriebseigenen Selbstkontrolle zu gewährleisten, die einzig und alleine auf die beiden vorgenannten Kriterien auszurichten ist.	-

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Hierzu überlassen wir die Möglichkeit zur Stellungnahme den von den vorgeschlagenen Anpassungen direkt betroffenen Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
-	-	-



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Getreideproduzentenverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SGPV
Adresse, Ort : Belpstrasse 26, 3007 Bern
Kontaktperson : Pierre-Yves Perrin
Telefon : 031 381 72 05
E-Mail : py.perrin@fspc.ch
Datum : Bern, 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	2
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	3
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV	4
4	VHK?	5

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen für die Gelegenheit zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Der Schweizer Getreideproduzentenverband (SGPV) nimmt hiermit Stellung zu allen Aspekten, die direkt die Produktion von Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen betreffen einschliesslich der Verarbeitung und des Vertriebs von Produkten auf Basis dieser Rohstoffe.

Betreffend aller weiteren Elemente unterstützt der SGPV die Position des Schweizer Bauernverbandes (SBV).

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen und die des SBV.

Freundliche Grüsse

Schweizer Getreideproduzentenverband

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Bauernverband begrüsst, dass der Begriff «Umverteilung von Lebensmitteln» neu eingeführt wird. Der Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung ist aus unserer Sicht ein zentrales Element in der Diskussion um den Selbstversorgungsgrad. Dieser Kampf muss auf allen Stufen der Verarbeitung von der Produktion bis zu den Konsumenten stattfinden. Noch konsumierbare Lebensmittelüberschüsse müssen Teil der Überlegungen zur Verhinderung von Verschwendung sein.

Der SGPV begrüsst unter Anderem die Einführung des Artikels 39, Abs. 2, Bst. d, welcher eine bessere Transparenz betreffend die Herkunft von Backwaren für die Konsumenten erlauben wird. Diese Deklaration des Verarbeitungslandes für Backwaren ist essentiell, damit die Konsumenten alle Informationen für den Kaufentscheid haben und wenn sie möchten die inländischen Produkte bevorzugen können. Wir begrüssen zudem die Tatsache, dass alle offen verkauften Backwaren (mit Ausnahme von Dauerbackwaren) betroffen sind, inklusive in der Gastronomie.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39, Abs. 2, Bst. d	<p>Anlässlich der Inkraftsetzung und Kontrolle dieses Artikels, muss der Verarbeitungsort der Produkte zwingend kontrolliert werden.</p> <p>Unter Verarbeitung ist die Herstellung des Produkts zu verstehen. Ein einfacher Backvorgang eines Produkts zählt nicht als Verarbeitungsprozess, wie die Bemerkungen zu den Vernehmlassungsunterlagen präzisieren.</p> <p>Die Inkraftsetzung des Artikels hat als Konsequenz zusammen mit dem Artikel 15, Abs. 3bis LIV des EDI zu erfolgen.</p>	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der SGPV begrüsst alle Anpassungen, die eine bessere Sichtbarkeit der Herkunft im Lebensmittelbereich insbesondere für Backwaren vorsehen. Die Deklaration des Verarbeitungslandes bei Backwaren, verbunden mit der Tatsache das ein Aufbacken kein Verarbeitungsschritt bedeutet, ist entscheidend damit die Konsumenten ihren Kaufentscheid unter Berücksichtigung aller Informationen machen können und wenn sie möchten inländische Produkte bevorzugen können.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 bis	Der SGPV unterstützt die vorgeschlagene Formulierung. Eine nur in der Schweiz gebackene oder aufgewärmte Backware darf auf keinen Fall die «Herkunft Schweiz» haben. Die Inkraftsetzung dieses Artikels ist als Konsequenz zusammen mit dem Artikel 39, Abs 2, Bst. d des LGV zu erfolgen	

4 VHK?

Allgemeine Bemerkungen

Der SGPV bedauert, dass die gesetzlichen Anpassungen der EU direkt und einseitig im Schweizer Gesetz übernommen werden ohne Handlungsspielraum, welcher Vorteilhaft für die Branche hätte sein können und ohne Berücksichtigung der Schwierigkeiten der Inkraftsetzung auf den verschiedenen Stufen der Branche.

Der SGPV ist gezwungen die vorgeschlagenen Änderungen zu akzeptieren, in der Hoffnung, dass die Inkraftsetzung möglichst einfach und so pragmatisch wie möglich in der Getreidebranche durchführbar ist. Die vorhandene Ausrüstung auf den verschiedenen Stufen (Sammelstellen/Mühlen) sollte in Betracht gezogen werden, um nicht teure und überflüssige Ausrüstungen auf Niveau Sammelstelle zu verlangen, wenn dieselben Geräte bereits auf Niveau Mühle vorhanden sind.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Kap. 10, Bst. B	<p>Der SGPV kann nur die vorgeschlagenen Anpassungen akzeptieren.</p> <p>Betreffend die Alkaloide dürfen die Grenzwerte nicht zwischen den Stufen Sammelstellen und Mühlen angewendet werden, da nicht alle Sammelstelle für die Analyse ausgerüstet sind. Eine pragmatische und einfache Anwendung, ohne teuer und unnötige Investitionen, sollte vorgesehen sein.</p> <p>Die Branche sollte für die Inkraftsetzung angehört werden; die Resultate dieser Anhörung sollten berücksichtigt werden.</p> <p>Die «Inkraftsetzung», zitiert im Art. 5 VHK müsste als Konsequenz lauten «Eingang Mühle» und nicht «Ausgang Sammelstelle».</p>	



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Milchproduzenten SMP
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SMP
Adresse, Ort : Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Kontaktperson : Thomas Reinhard
Telefon : 031 359 54 82
E-Mail : Thomas.Reinhard@swissmilk.ch
Datum : 24. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	5
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	6
6	BR: Milchprüfungsverordnung.....	7
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	14
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	16
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	18
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten.....	19
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	19
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	20
13	EDI: Getränkeverordnung	20
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	20
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	21
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	22
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	24
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	25
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	25
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	25
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	26
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Danke für die Möglichkeit zur Stellungnahme zu geplanten Änderungen von Verordnungen des Lebensmittelrechts.

Für die SMP besonders wichtige Anliegen sind:

- Wichtig sind die Änderungen der Milchprüfungsverordnung, damit die Milchprüfung weiterhin durchgeführt werden kann, diese in der Branche abgestützt ist und die Restfinanzierung sichergestellt ist. **Wir beantragen, die von der Milchbranche abgestimmten Anträge bei der Milchprüfungsverordnung umzusetzen (siehe Anträge hinten Kapitel 6).**
- **Die SMP lehnt die Streichung der Vorgabe der maximalen Lagerzeit von 48 Stunden auf dem Hof ab.** Die korrekte Milchprüfung ist nicht mehr gewährleistet, weil sich gekühlte Milch verändert. Das wurde von der Agroscope abgeklärt. Die Frische der Milch ist gefährdet. Um bei der Milchsammlung bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten mehr Flexibilität zu haben, beantragt die SMP eine neue Formulierung: **"Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden."**
- Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss generell verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden. **Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird.** Imitate, die beispielsweise keine Milch oder Milchbestandteile enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Milch schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Diese Regelung ist auch in der Werbung durchzusetzen und muss sich auf alle Sprachen (nicht nur Landes oder Amtssprachen) beziehen. **Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.** Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehalt der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- **Bei Käse sollen die Zutaten wie bisher eingesetzt werden können. Die Einstufung Fett i.T. bei Vollfettkäse und die Stufen Wasser Gehalt im fettfreien Käse (wff) sind flexibler festzulegen.**
- Die im Rahmen dieser Revision vorgesehenen Massnahmen für die "Umverteilung von Lebensmitteln" zur Reduktion von Food Waste werden begrüsst. Die vorliegenden Massnahmen sind im Bereich der Datierung und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu ergänzen, damit können deutlich grössere Mengen an Lebensmitteln der vermeidbaren Vernichtung entzogen werden.

- Die Neudefinition der Wasserversorgungsanlagen wird abgelehnt, da sie nicht der Aufteilung der Zuständigkeit und damit der Verantwortung entspricht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse
Schweizer Milchproduzenten SMP



Hanspeter Kern, Präsident



Stephan Hagenbuch, Direktor

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die SMP begrüsst, dass der Begriff "Umverteilung von Lebensmitteln" neu eingeführt wird und dass das EDI die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von der Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Der Begriff "unbedenklich" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion 18.4411 Savary fordert, landwirtschaftliche Erzeugnisse nach Art. 16 LwG mit einer geschützten Kennzeichnung verstärkt gegen Betrug zu schützen. Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern.

Nach Anhörung von Mitgliedern des VKCS, Vertretern des BLV und des BLW schlägt die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP vor, in der Verordnung 910.12 über GUB und GGA im Abschnitt 4 Kontrolle und Vollzug, Artikel 18 einen neuen Absatz 2 einzuführen. Dieser soll Gruppierungen, die es wünschen, ermöglichen, den Umfang der von einer Zertifizierungsstelle durchgeführten Kontrollen auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, verarbeiten, verpacken oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeiter) oder für ihre eigenen Produkte als Zutat verwenden (Veredelungsbetriebe).

Diese Lösung bringt folgende Vorteile:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Wir verweisen auf die Stellungnahme der SCM.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Aus den in den allgemeinen Bemerkungen genannten Gründen ist dieser Artikel nicht mehr relevant.	<i>Streichen</i>
Art. 22a	Aus den in den allgemeinen Bemerkungen genannten Gründen ist dieser Artikel nicht mehr relevant.	<i>Streichen</i>

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen der MNKPV werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die SMP lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Schlachtung und an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.

Den übrigen Anpassungen dieser Verordnung stimmt die SMP zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	Die SMP lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab.	9a Abs. 7-Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställe) nicht erfüllbar und wird deshalb abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben -und Herkunftsbetrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Schwarzer Text: Aktuell gültiger Wortlaut der Milchprüfungsverordnung mit Stand 1. Juni 2022

Grüner Text: In der Vernehmlassung

Roter Text: Änderungsantrag

Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation der Milchbranche und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisationen der Produzenten und der Verwerter.

Die Branche hat sich auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt. Deshalb ist auch die Inkassoregelung für die Restkosten neu zu formulieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Der Schweizerische Bundesrat, gestützt auf die Artikel 15 Absatz 3 und 37 Absatz 1 des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992 und die Artikel 10 und 177 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998, verordnet:</p>		<p><i>Der Schweizerische Bundesrat verordnet:</i> I Die Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010 wird wie folgt geändert: <i>Ingress</i> gestützt auf die Artikel 15 Absatz 3 und 37 Absatz 4 Artikel 10 Absatz 3 Buchstabe a und 44 des Lebensmittelgesetzes und die Artikel 10 und 177 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998</p>
<p>Art. 1 Gegenstand Diese Verordnung regelt: a. die Hygiene bei der Milchproduktion; b. die Prüfung der Hygiene der Milch.</p>		
<p>Art. 2 Technische Vorschriften ¹ Das Eidgenössische Departement des Innern erlässt Vorschriften technischer Natur über die Hygiene bei</p>		

<p>der Milchproduktion, insbesondere über die Fütterung und Tierhaltung, die Tiergesundheit, die Anforderungen an die Milch, die Milchgewinnung, die Milchbehandlung und -lagerung, die Reinigung und Desinfektion sowie die Gebäude, Anlagen und Geräte.</p> <p>² Es berücksichtigt dabei die international anerkannten Richtlinien und Normen sowie die Anforderungen zur Erhaltung der Exportfähigkeit der Milch und der Milchprodukte.</p>		
<p>Art. 3 Verantwortlichkeit</p> <p>¹ Die Milchproduzentinnen und Milchproduzenten (Produzentinnen und Produzenten) sind für die hygienische Milchproduktion verantwortlich. Sie sorgen dafür, dass die Vorschriften über die Hygiene nach Artikel 2 Absatz 1 eingehalten und die eingesetzten Mittel und Hilfsstoffe bestimmungsgemäss verwendet werden.</p> <p>² Die nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten- und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.</p>		<p>Art. 3 Verantwortlichkeit</p> <p>¹ Die Milchproduzentinnen und Milchproduzenten (Produzentinnen und Produzenten) sind für die hygienische Milchproduktion verantwortlich. Sie sorgen dafür, dass die Vorschriften über die Hygiene nach Artikel 2 Absatz 1 eingehalten und die eingesetzten Mittel und Hilfsstoffe bestimmungsgemäss verwendet werden.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten- und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.</p>
<p>2. Abschnitt: Milchprüfung</p> <p>Art. 4 Grundsatz</p> <p>¹ Milch, welche die Produzentinnen oder Produzenten in Verkehr bringen, unterliegt der Prüfung nach dieser Verordnung.</p> <p>² Die Milch wird von Prüflaboratorien geprüft.</p>		
<p>Art. 5 Ausnahmen</p>		<p>Art. 5 Ausnahmen</p> <p>¹ Milch kann von der Prüfung ausgenommen werden, wenn die Erhebung und der Transport</p>

<p>¹ Milch kann von der Prüfung ausgenommen werden, wenn die Erhebung und der Transport der Milchproben mit unverhältnismässig hohem Aufwand verbunden sind.</p> <p>² Die Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.</p> <p>³ Milch wird von der Prüfung ausgenommen, wenn der Kantonstierarzt nach Artikel 102 Absatz 1ter Buchstabe d der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 den Wegfall der Milchprüfung anordnet.</p>		<p>der Milchproben mit unverhältnismässig hohem Aufwand verbunden sind.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche bezeichnet Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.</p> <p>³ Milch wird von der Prüfung ausgenommen, wenn der Kantonstierarzt nach Artikel 102 Absatz 1ter Buchstabe d der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 den Wegfall der Milchprüfung anordnet.</p>
<p>Art. 6 Mitteilung der Ergebnisse der Milchprüfung</p> <p>¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse den Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).</p> <p>² Sie müssen die Ergebnisse den zuständigen Vollzugsstellen melden, wenn die Voraussetzungen für eine Milchliefer Sperre nach Artikel 15 erfüllt sind.</p> <p>³ Sie geben regelmässig die folgenden Daten ins Informationssystem für Resultate von Kontrollen und Untersuchungen nach der Verordnung vom 27. April 20227 über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette ein:</p> <p>a. Herkunft der Proben, die auf meldepflichtige Seuchen und auf Antibiotikaresistenzen untersucht worden sind;</p> <p>b. Ergebnisse dieser Untersuchungen;</p> <p>c. Identifikationsnummern der Tierhaltungen und Tiere, von denen die Proben stammen, oder, wenn keine solche Nummer vorhanden ist, Name und Adresse der Tierhalterin oder des Tierhalters;</p>	<p>Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten.</p> <p>Abs. 2 Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).</p>	<p>Art. 6 Mitteilung der Ergebnisse der Milchprüfung</p> <p>¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse den Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).</p> <p>² Sie müssen die Ergebnisse den zuständigen Vollzugsstellen melden, wenn die Voraussetzungen für eine Milchliefer Sperre nach Artikel 15 erfüllt sind.</p>

<p>d. Ergebnisse der Untersuchungen, die im Rahmen dieser Verordnung und der vom EDI gestützt auf Artikel 2 dieser Verordnung erlassenen Bestimmungen über die Hygiene bei der Milchproduktion durchgeführt worden sind.</p>		
<p>Art. 7 Zugriff auf die Prüfungsdaten ¹ Die Bearbeitungs- und Einsichtsrechte des BLV, des BLW und der kantonalen Vollzugsbehörden in Bezug auf die Prüfungsdaten richten sich nach der Verordnung vom 27. April 2022 über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette. ² Die Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.</p>		<p>Art. 7 Zugriff auf die Prüfungsdaten ¹ Die Bearbeitungs- und Einsichtsrechte des BLV, des BLW und der kantonalen Vollzugsbehörden in Bezug auf die Prüfungsdaten richten sich nach der Verordnung vom 27. April 2022 über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette. ² Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.</p>
<p>Art. 8 Preisabzüge und -zuschläge Die Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.</p>	<p>Nicht mehr relevant, deshalb streichen. Es gibt spezifische Bezahlungssysteme der Sortenorganisationen Käse.</p>	<p>Art. 8 Preisabzüge und -zuschläge Die Dachorganisation der Milchbranche sowie einzelne Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.</p>
<p>Art. 9 Kostenübernahme bei der Milchprüfung ¹ Der Bund kann sich im Rahmen der bewilligten Kredite an der Milchprüfung beteiligen. ² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten der Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Verwerterinnen und Verwerter.</p>	<p>Begriffe klären. Klarere Formulierung. Absatz 4 muss zwingend geändert werden, weil auch die Milchverarbeiter Restkosten tragen und die Administrationsstelle das Inkasso auch bei den Milchverar-</p>	<p>Art. 9 Kostenübernahme bei der Milchprüfung ¹ Der Bund kann sich im Rahmen der bewilligten Kredite an der Milchprüfung beteiligen. ² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p>

<p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Produzentinnen und Produzenten., welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>⁴ Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern ein.</p>	<p>beitern und auch bei den Nichtmitgliedern der Dachorganisation durchführen soll.</p>	<p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer. Bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten., welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>⁴ Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso des Restbetrages und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern sowie den Verarbeiterinnen und Verarbeitern ein.</p>
<p>Art. 10 Mehrjähriger nationaler Kontrollplan Das BLV erstellt gemeinsam mit dem Bundesamt für Landwirtschaft und nach Anhörung der kantonalen Vollzugsbehörden einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan.</p>		
<p>3. Abschnitt: Laboratorien Art. 11 Prüflaboratorien</p> <p>¹ Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>² Die Prüflaboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» betrieben und bewertet werden sowie:</p> <p>a. nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert sein;</p> <p>b. von der Schweiz im Rahmen eines internationalen Abkommens anerkannt sein; oder</p> <p>c. nach schweizerischem Recht anderweitig ermächtigt oder anerkannt sein.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p>		<p>3. Abschnitt: Laboratorien Art. 11 Prüflaboratorien</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt nach vorgängiger Ausschreibung des Auftrages Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>² Die Prüflaboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» betrieben und bewertet werden sowie:</p> <p>a. nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert sein;</p> <p>b. von der Schweiz im Rahmen eines internationalen Abkommens anerkannt sein; oder</p> <p>c. nach schweizerischem Recht anderweitig ermächtigt oder anerkannt sein.</p>

<p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien.</p>		<p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben. ⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
<p>Art. 12 Aufsicht Die Prüflaboratorien müssen dem BLV jährlich Bericht erstatten über ihre Tätigkeit, namentlich über die Verwendung der Bundesmittel.</p>	<p>Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten</p>	<p>Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten. ¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein. ² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
<p>Art. 13 Nationales Referenzlaboratorium ¹ Der Bund unterhält ein nationales Referenzlaboratorium an der Forschungsanstalt Agroscope. ² Das nationale Referenzlaboratorium hat folgende Aufgaben: a. Es schlägt dem BLV die offiziellen Prüfverfahren vor. b. Es führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 durch. c. Es sorgt für die Koordination zwischen den Prüflaboratorien und dem Referenzlaboratorium der Europäischen Union. ³ Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird das Referenzlaboratorium durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert.</p>		<p>Art. 13 Aufgaben der Agroscope ¹ Die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Agroscope hat im Zusammenhang mit den Prüflaboratorien folgende Aufgaben: a. Sie schlägt dem BLV die Prüfverfahren vor. b. Sie führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 Absatz 1 durch. c. Sie sorgt für die Koordination zwischen den beteiligten Laboratorien. d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung ² Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird Agroscope durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert.</p>

<p>4. Abschnitt: Kontrolle der Tierhaltungen und der Tiere</p> <p>Art. 14</p> <p>¹ Die Kantone sorgen dafür, dass die Tierhaltungen auf die Einhaltung der Hygienevorschriften und den Gesundheitszustand der Tiere kontrolliert werden. Das BLV erlässt technische Weisungen über die Durchführung der Kontrollen.</p> <p>² Milchtiere müssen kontrolliert werden; es muss überprüft werden, ob:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. die Gesundheitsanforderungen im Hinblick auf die Milchproduktion erfüllt sind; b. die Vorschriften über die Arzneimittel eingehalten sind. <p>³ Liegt ein Verdacht vor, dass ein Tier den Gesundheits- oder Arzneimittelanforderungen nicht entspricht, so muss es tierärztlich untersucht werden.</p> <p>⁴ ...</p> <p>⁵ Die Kontrollen richten sich nach der Verordnung vom 27. Mai 2020 über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände.</p>		
<p>5. Abschnitt: Verwaltungsmassnahmen</p> <p>Art. 15</p> <p>¹ Die zuständige kantonale Vollzugsstelle verfügt die Milchliefer Sperre gegen eine Produzentin oder einen Produzenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. bei der dritten Beanstandung der Keimzahl in Kuhmilch beim gemittelten Monatsergebnis innert vier Untersuchungsmonaten; b. bei der vierten Beanstandung der somatischen Zellen in Kuhmilch beim gemittelten Monatsergebnis innert fünf Untersuchungsmonaten; c. bei jedem Nachweis von Hemmstoffen. <p>² Die Untersuchungs- und die Verfahrenskosten im Zusammenhang mit einer Milchliefer Sperre werden den fehlbaren Betrieben ganz oder teilweise belastet.</p>		

6. Abschnitt: Schlussbestimmungen Art. 16 Vollzug Soweit nichts anderes festgelegt ist, vollzieht das BLV diese Verordnung.		
Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts Die Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 wird aufgehoben.	Nicht mehr relevant. Könnte bei einer Neufassung gestrichen werden.	
Art. 18 Änderung bisherigen Rechts Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert: ...	Dito.	
Art. 19 Übergangsbestimmung Für die Bestimmung der Prüflaboratorien, welche die Milch prüfen, gilt bis zum 31. Dezember 2014 das bisherige Recht.	Dito.	
Art. 20 Inkrafttreten ¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2011 in Kraft. ² Artikel 11 Absätze 1–3 tritt am 1. Januar 2015 in Kraft.	Dito.	Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung
Allgemeine Bemerkungen Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden. Insbesondere sind Produkte, die oft täuschend als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die

Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.

Wir verweisen auf die Abklärungen von Dr. Paolo Colombani.

Imitate-, die oft täuschend als Käsealternativen angepriesen werden und keine Milch enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Käse schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Konkret fordern wir ein Verbot der Verwendung des Begriffs Laktosefrei für vegane Imitate.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15 Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzung in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden ausdrücklich begrüsst. Bei importierten Teiglingen darf nicht mehr die Schweiz als Produktionsland angegeben werden dürfen.	
Art. 17 Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen zur Angabe der Herkunft der geschlachteten Tiere werden begrüsst.	
Art. 22	Das Streichen von BIG 5 ist nicht umzusetzen, da kein Bedarf zu einer Harmonisierung mit dem EU-Recht vorhanden ist. Auch bei kleinen Etiketten muss die Lesbarkeit gegeben werden	<p>Den ursprünglichen Artikel 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert belassen:</p> <p>¹ Die Nährwertdeklaration muss folgende Angaben enthalten: Energiewert und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz.</p> <p>² Zulässig ist auch die Angabe nur des Energiewerts und des Gehaltes an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz.</p> <p>³ Eine Nährwertdeklaration muss nach Absatz 1 erfolgen, wenn ein Lebensmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. mit einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe versehen wird; b. mit einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt nach den Artikeln 41 und 42 ausgezeichnet wird; c. in der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 201634 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) umschrieben ist; d. mit Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen angereichert worden ist. <p>⁴ Absatz 3 gilt auch für Lebensmittel nach Anhang 9.</p>

Art. 42	Präzisierung bei der Verwendung des Begriffs Laktosefrei zur Verhinderung von Täuschung des Konsumenten.	Einfügen eines neuen Absatzes: ³ Die Bezeichnung Laktosefrei darf nur bei Produkten verwendet werden, die ursprünglich Laktose enthalten haben.
---------	--	--

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft		
Allgemeine Bemerkungen		
<ul style="list-style-type: none"> Die SMP begrüsst die Neuregelungen hinsichtlich Aromen und Zutaten bei der Herstellung von Käse und der Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisationstemperatur bei Butter und Milchstreichfetten. Bei Käse sollen die Zutaten wie bisher eingesetzt werden können. Die Einstufung Fett i.T. bei Vollfettkäse und die Stufen Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) sind flexibler festzulegen. <p>Wir verweisen auch auf die Stellungnahme der SCM.</p>		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 1	<p>Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;</p> <p>Keine Einwände von der SMP</p>	Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.
Ar. 50 Abs. 4	dito	<p>Bei der Herstellung von gereiftem Käse dürfen nebst den Verarbeitungshilfsstoffen lediglich Milchbestandteile zugegeben werden.</p> <p>Aufgehoben und in Art. 51 integriert.</p>
Art. 51	Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse, sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen	<p>Herstellung und Behandlung von Käse</p> <p>¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:</p>

	<p>und daraus hergestellten Extrakten sowie von an-deren zur Ge- schmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.</p>	<p>a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterzubereitungen sowie die ihnen jeweils ent- sprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. d) weitere für die Geschmacksgebung geeig- nete Zutaten gemäss der Verordnung über Le- bensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze ² Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich verwendet werden: a. Wasser; b. Joghurt und gesäuerte Magersirte beziehungs- weise gesäuerte Sirte oder Sauer; c. pflanzliche Öle; d. Spirituosen nach den Artikeln 122–149 der Ver- ordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Getränke, sowie Wein, Obstwein oder Essig; e. Trester von Bier, Wein oder Most; f. das Räuchern.</p>
<p><i>Art. 52 Abs. 1 Bst. b-c</i></p>	<p>Bei Käse sind die Fettgehaltsstufen in der Trockenmasse (Fett i.T.) beim Vollfettkäse neu überlappend festzulegen.</p> <p>Aufgrund der saisonalen Schwankungen bei der Milchproduktion im Berggebiet und auf den Alpen variieren die Fettgehalte bei der Milch sehr stark. In den Sommer- und Herbstmonaten steigt der Fettgehalt der Milch und die maximale Fettgehaltsstufe wird beim Vollfettkäse saisonal überschritten. Der Zuchtfortschritt der letzten Jahre hat be- wirkt, dass der natürliche Fettgehalt der Milch gestiegen ist. Eine Einstellung des Fettgehalts ist in kleinen Berg- und Alpkäsereien oftmals schwierig, da die hierzu notwendigen Infrastrukturen nicht vor- handen sind und eine Verwertung des anfallenden Rahms sich wirt- schaftlich nicht lohnt. Ohne, dass bei der Käseproduktion etwas ver- ändert wird, müsste der Käse aufgrund des saisonal unterschiedlichen</p>	<p>Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trocken- masse (Fett i.T.) in folgende Fettgehaltsstufen ein- geteilt:</p> <p>a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg b. Rahmkäse 550 – 649 g/kg c. Vollfettkäse 450 – 549 g/kg 558 g/kg d. Dreiviertelfettkäse 350 – 449 g/kg e. Halbfettkäse 250 – 349 g/kg f. Viertelfettkäse 150 – 249 g/kg g. Magerkäse weniger als 150 g/kg</p>

	Fettgehalts unterschiedlich deklariert werden. Dies wäre für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.	
Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht. Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils (wff) in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine Einteilung in eine andere Festigkeitsstufe nötig macht. Bei Sortenkäse führt eine solche Änderung zur Verwirrung da die Festigkeitsstufe mit der Bezeichnung des Käses verbunden wird. Je kleiner die Käsestücke sind, desto grösser ist die Auswirkung. Die meisten Beanstandungen der Vollzugsbehörden sind diesbezüglich bei geriebenen Käsen, da bei diesen Produkten die Oberfläche sehr gross ist.	Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 560 g/kg; c. halbhart mehr als 540 500 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.
Art. 53 Abs. 2 Bst. a	dito	Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV6 sind anzugeben: a. die Verwendung von Zutaten nach Artikel 51 Absatz 1 Buchstabe c und d sowie die Behandlungen nach Artikel 51 Absatz 2 Buchstaben d-f;
Art. 75 Abs. 3	dito	Werden Butter oder Milchstreichfette aus Rohstoffen oder Zutaten hergestellt, die keiner Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 und 3 HyV unterzogen wurden, so ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis "unpasteurisiert" zu ergänzen.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Es muss insbesondere bei Produkten, die die als alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehalt der Lebensmittel nicht getäuscht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	Neuer expliziter Grenzwert bei Milch roh wärmebehandelt oder zur weiteren Verarbeitung für Blei und Cadmium von 0.02 mg/kg und 0.1 mg/kg bei Milchfett	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die SMP begrüsst, dass zur Herstellung von Eierlikör Milch und Milchprodukte explizit zugelassen werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition "Wasserversorgungsanlage" lehnt die SMP ab. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist schachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	<i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser. <i>einschliesslich der Hausinstallation</i>
3 Abs. 3 und Art. 5 und Ziffer 1.4 von Anhang 1	Diese Ausnahme kann zur administrativen Vereinfachung gestrichen werden, wenn in Art. 2 die Definition der "Wasserversorgungsanlage" wie bisher belassen wird. Sinngemäss gilt das auch für die vorgesehenen Anpassungen in Anhang 1.	Art. 3 Abs. 3 Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991 im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. <i>Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.</i> Art. 5 Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. <i>Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.</i>

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung
Allgemeine Bemerkungen
Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zwiebelgewächsen begrüsst die SMP.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 4 Satz 1	Die SMP kann die Streichung unterstützen, weil die Definition von Kolstrum bereits mit Artikel 86 Absatz 1 der VLtH geregelt ist.	Aufgehoben
Art. 14 Abs. 4, 6 und 7	<p>Die SMP lehnt die Streichung von Absatz 6 mit der Vorgabe der maximalen Lagerzeit von 48 Stunden auf dem Hof ab. Um bei der Milchsammlung bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten mehr Flexibilität zu haben, beantragt die SMP eine neue Formulierung: "Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden."</p> <p>Gründe: Die korrekte Milchprüfung ist nicht mehr gewährleistet, weil sich gekühlte Milch verändert. Das wurde von der Agroscope abgeklärt. Wegen dem starken wirtschaftlichen Druck würden wohl die Erstmilchkäufer rasch auf die 3-tägige Milchsammlung setzen, mit 72 Stunden Lagerung der Milch auf dem Hof. Es gibt Druck, dass die Milchproduzenten die Milchkühlanlagen erweitern oder ersetzen müssen, was zu sehr hohen Investitionen auf den Höfen führt. Dass sie dann auch noch für die Qualität verantwortlich sein sollen, obschon wissenschaftlich erwiesen ist, dass sich Milch nach so langer Lagerung verändert, (Verweis auf die Milchprüfungsverordnung im Kommentar) ist nicht akzeptabel. Bisher wurde auch mit dem Argument der Frische und den Mehrwerten gegenüber ausländischen Erzeugnissen geworben.</p>	<p>Wortlaut bisher:</p> <p>¹ Unmittelbar nach dem Melken muss die Milch an einen sauberen Ort verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.</p> <p>² Wird die Milch täglich zweimal geliefert, so ist sie mit fliessendem, kaltem Wasser wirkungsvoll vorzukühlen.</p> <p>³ Wird die Milch täglich einmal geliefert, so muss sie direkt nach dem Melken innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von 8 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.</p> <p>⁴ Wird die Milch jeden zweiten Tag geliefert, muss sie weiter auf 6 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.</p> <p>⁵ Die Produzentin oder der Produzent hat die Kühlzeit und Lagertemperatur regelmässig zu überprüfen. Während der Kühlung und Lagerung darf keine qualitätsbeeinträchtigende Fettschädigung auftreten.</p>

	<p>Auf die Konsequenzen hinsichtlich der Frische der Milch, der Probleme bei der Milchprüfung und der grossen wirtschaftlichen Auswirkungen wurde im Kommentar nicht verwiesen. Um bei der Milchsammlung bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten (Milch kann eingefroren werden) mehr Flexibilität zu haben, beantragt die SMP die neue Formulierung.</p>	<p>⁶ Das erste Gemelk darf bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden.</p> <p>⁷ Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</p> <p>Wortlaut in der Vernehmlassung:</p> <p>⁴ Wird die Milch jeden zweiten Tag geliefert nicht täglich, muss sie weiter auf 6 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.</p> <p>⁶ Aufgehoben Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden.</p> <p>⁷ Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</p>
<p>Art. 16 Abs. 3</p>		<p>Wortlaut bisher:</p> <p>Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung von Milch verwendet werden, gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden. Ausgenommen</p>

		<p>von der täglichen Reinigung sind Behälter und Tanks bei zweitägigem Ablieferungsintervall.</p> <p>Wortlaut in der Vernehmlassung ³Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung von Milch verwendet werden, gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden. Ausgenommen von der täglichen Reinigung sind Behälter und Tanks bei bei zweitägigem nicht-täglichem Ablieferungsintervall.</p>
Anhang 1	Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zwiebelgewächsen begrüsst die SMP. Bei Käseemilch für Rohmilchkäse muss jedoch gewährleistet sein, dass keine Geruchskontamination entsteht. Das ist bei kleinen Mengen, wie sie zum Beispiel für Futterzusatzstoffe zur Emissionsminderung verwendet werden, kaum ein Problem.	Ziff. 1 Verbotene Futtermittel, elfter Spiegelstrich "Lauch- und Zwiebelgewächse (Allioideae)" aufgehoben

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Bemerkungen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
		.

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

--	--	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Bemerkungen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12, Abs. 8	Diese Vorgabe zur Eindämmung der Verbreitung von Allergenen über Ausrüstungen und Transportbehälter soll nur für solche mit direktem Lebensmittelkontakt gelten.	Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln , die zur Verarbeitung, Handhabung, ...
Art. 27a	Die neu geschaffene Möglichkeit von Lebensmittelbetrieben, die Lebensmittel umverteilen ist im Sinne der Nachhaltigkeit sehr zu befürworten. Von zentraler Bedeutung bleibt dabei, dass die jeweiligen Erzeugnisse nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr geeignet sind. Dies ist Rahmen der betriebseigenen Selbstkontrolle zu gewährleisten.	

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Bemerkungen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Obstverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SOV
Adresse, Ort : Baarerstrasse 88, 6300 Brugg
Kontaktperson : Jimmy Mariéthoz
Telefon : 041 728 68 10
E-Mail : jimmy.mariethoz@bluewin.ch
Datum : 27.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen für die Möglichkeit zur Stellungnahme zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittlerecht im Rahmen von Stretto 4. Der Schweizer Obstverband ist die nationale Branchenorganisation des Obstbaus und vertritt rund 10'500 Obstproduzenten und Obstverarbeiter.

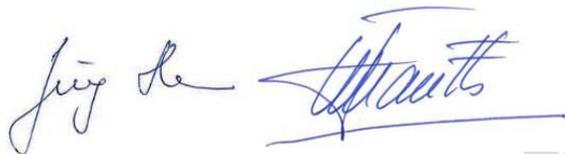
Wir fokussieren uns einzig auf die Themen, die den Obst- und Beerenbau und deren Verarbeitung direkt betreffen. Bei den weiteren Themen unterstützen wir im Grundsatz die Anliegen des Schweizer Bauernverbandes (SBV) und die der Arbeitsgemeinschaft der Schweizerischen Getränkebranche (ASG).

Die aktuellen Anpassungen des Lebensmittlerechts müssen den Obstproduzenten und Obstverarbeiter einen Abbau der Wettbewerbsverzerrung gegenüber den ausländischen Mitbewerbern sowie eine Langzeit-Planung, Sicherheit und attraktive Rahmenbedingungen gewährleisten.

- Die finanzielle und administrative Auswirkung auf die Volkswirtschaft sollte auf das Minimum reduziert werden.
- Der Abbau von ungleichen Anforderungen sollte ständig verfolgt werden.
- Der Schutz der Käufer und Konsumenten vor Täuschung, insbesondere durch die Verwendung von irreführenden Bezeichnungen und Angaben hat hohe Priorität.
- Die Reduktion von Food Waste sollte nicht durch neue Anforderungen gebremst werden.

Wir danken für Ihre Kenntnisnahme und die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen. Für Fragen, Bemerkungen oder Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Zug, 27. Januar 2023



Jürg Hess, Präsident / Jimmy Mariéthoz, Direktor

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Obstverband ist mit der Einführung des Begriffs «Umverteilung von Lebensmitteln» einverstanden und er begrüsst, dass das EDI die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern. Der Schweizer Obstverband begrüsst die Anpassung der LMVV zur besseren Kontrolle der gemäss im Landwirtschaftsgesetz (LwG) geschützten Bezeichnungen. Die vorgesehenen Bestimmungen für den Beizug von privaten Kontrollorganisationen für die Kontrollen der landwirtschaftlichen Erzeugnisse mit geschützten Kennzeichnungen sind sehr wichtig. Wir begrüssen die Bereinigung der Anforderungen für die Ausbildung im Bereich des Lebensmittelvollzugs.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 5	Wir begrüssen die Harmonisierung und Aktualisierung der Methode mit der EU besonders für die Probenahmethode und für Pflanzenschutzmittelrückstände.	Keine
Art. 9. Abs.3	Den kontrollierten Betrieben sollen in allen Fällen eine digitale Kopie der Kontrollaufzeichnung zur Verfügung gestellt werden	Die Vollzugsbehörde stellt den kontrollierten Betrieben eine digitale Kopie der schriftlichen Aufzeichnung zur Verfügung. «auf Verlangen» streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen der MNKPV werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden und muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzungen in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden begrüsst.	
Art. 17; Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen sind sehr gut.	
Art. 18. Bt. b	Der tatsächliche Alkoholgehalt darf vom angegebenen Alkoholgehalt höchstens um die nachstehenden Werte nach oben oder nach unten abweichen: 1,5 Volumenprozent bei Getränken mit eingelegten Früchten oder Pflanzen.	

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen zwar eine Harmonisierung mit der EU bei der Nutzung der Werte für Höchstgehalte für Kontamination. Wir finden aber die Höchstgehalte von Perchlorat beim Obst im Vergleich zu Gemüse und Kräuter zu tief. Die Detaillierung bei Perchlorat, Nitrate, Mykotoxine, Metalle und Metalloide macht aus Sicht des Schweizer Obstverbandes Sinn und somit sind nicht alle Produkte gleichgestellt. Erfahrungen müssen aber gesammelt werden, ob die Höhe der festgelegten Werte richtig ist. Vor allem weil der Schutz der Kulturen wegen den fortschreitenden Einschränkungen in der Anwendung von PSM abnimmt.

Da im Bereich Beeren, z.B. bei Heidelbeeren aufgrund fehlenden Grenzschatzes der Importanteil mittlerweile bei rund 90 % liegt, unterstützen wir die stärkere Höchstwertkontrolle bei Importware. Somit erfüllt der Bund seine Pflicht zur Sicherung der Lebensmittelsicherheit und die Gleichbehandlung von Schweizer Ware gegenüber Importware.

Höchstwerte für einzelne Produktklassen sollten, v.a. da sie auf den Konsumentenschutz abziehen, in Relativität zur durchschnittlichen Verzehrmenge gesetzt werden. Sofern sich die durchschnittlich verzehrte Menge der Obstarten im vergleichbaren Rahmen zum Gemüse befindet, sollte der Höchstwertfestlegung Rechnung getragen werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Tabelle A	Anpassung des Höchstgehalts (mg/kg) von 0.05 mg/kg für Obst auf 0.1 mg/kg. Die mögliche Kontamination mit Perchlorat ist nicht auf die Anwendung beim Obst zurückzuführen.	Lebensmittel Obst 0.1 mg/kg
Anhang 1 Tabelle B	Obst: geändert neu Cadmium 0.05 mg/kg separat aufgeführt Beeren: geändert neu Cadmium 0.03 mg/kg separat aufgeführt Fruchtsäfte: gelöscht	Für Beeren und kleine Beeren: Cadmium 0.05 mg/kg Für Himbeeren: Cadmium 0.05 mg/kg Für Kernobst: Cadmium 0.05 mg/kg Für Steinobst: Cadmium 0.05 mg/kg

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Anpassungsvorschläge

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Anpassungsvorschläge

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 144 Art. 38 Art. 58 Anhang 16	Vor allem neue Bestimmung für Spirituose, Eierlikör, London Gin und Gin, Begriff dry, Definition von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. Höchstgehalt und Ausdruck von Koffein Anpassung Definition von Kräuter- und Früchtetee an die neue Herstellungsmethode London Gin hat Höchstgehalt an Zucker 0.1g/l für die Bezeichnung dry	Art. 144, Abs. 1 der Begriff «Wacholderbeerengeschmack» ist zu ersetzen durch Wacholderbeeren-Aroma Art. 144, Abs. 3c Hier braucht es eine Definition, wann die Aromatisierung erfolgen darf. Sinnvollerweise vor der Destillation. Anhang 16abis:
Neu		Bestimmungen zu alkoholfreien Spirituosen-Alternativen. Es stossen derzeit mehr und mehr alkoholfreie Spirituosen-Alternativen auf den Markt, teils mit Bezeichnungen wie «alkoholfreier Gin». Es braucht Bestimmungen zu dieser Produkte-Gruppe (analog Art. 67f, 77f, 95f), inkl. Art. 156ff «Kennzeichnung». Es müssen Massnahmen eingeleitet werden, die missbräuchliche Verwendung von Spirituosen-Bezeichnungen zu verhindern, die in der Getränkeverordnung definiert sind, inkl. Mindestalkoholgehalt (Anhang 15)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition «Wasserversorgungsanlage» wird abgelehnt, da sie unlogisch ist. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist schachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	d. <i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Anpassungsvorschläge

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	Die Liste der zulässigen Aromastoffe und die Liste der verbotenen Stoffe sind neu nur auf dem Internet des BLV zugänglich da sie mit der Liste der EU oft angepasst werden soll.	

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

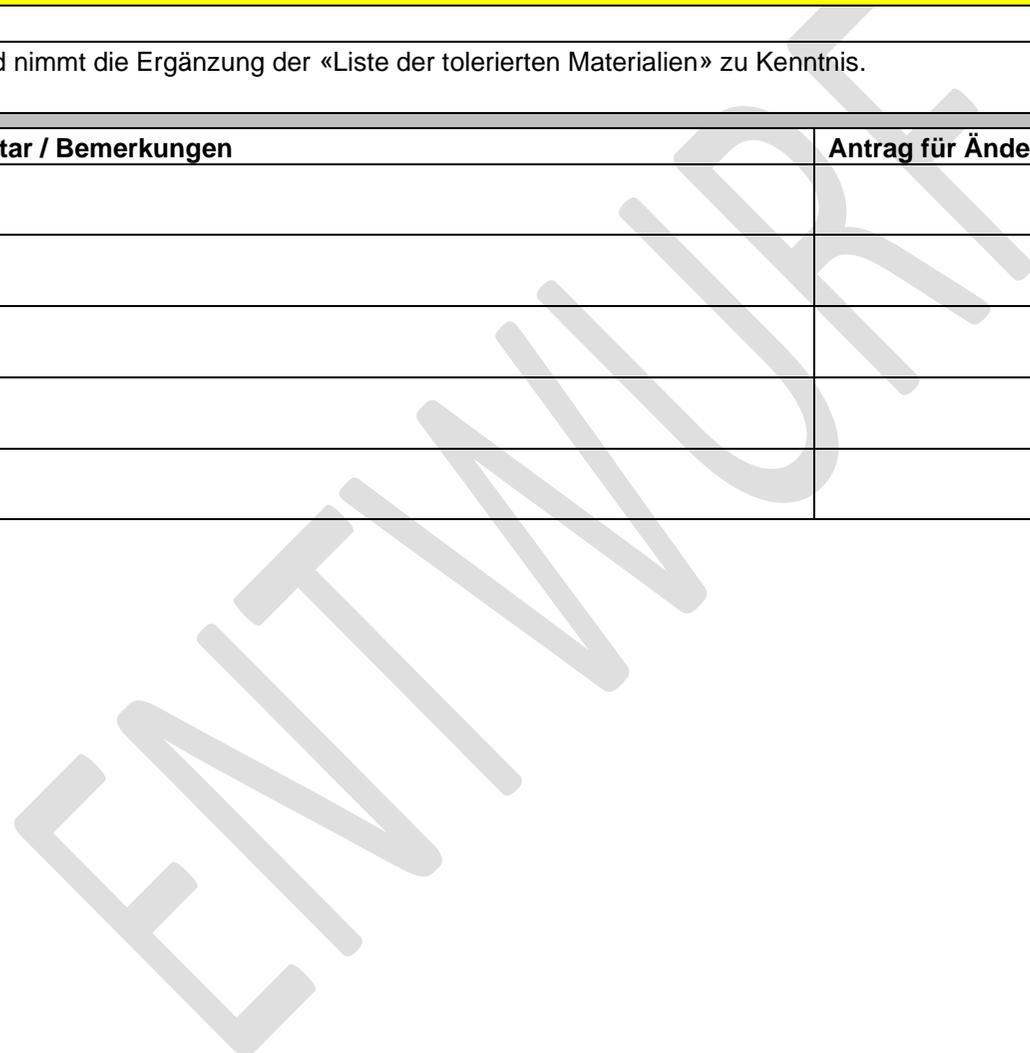
ENTWURF

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Obstverband nimmt die Ergänzung der «Liste der tolerierten Materialien» zu Kenntnis.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

ENTWURF



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : -----
Adresse, Ort : Eigerplatz 5
Kontaktperson : Esther Jost
Telefon : 031 385 00 03
E-Mail : e.jost@sge-ssn.ch
Datum : 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat,
Sehr geehrte Damen und Herren,

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE dankt für die Möglichkeit, eine Stellungnahme zum Projekt der Revision der Lebensmittelverordnungen Stretto 4 abgeben zu können.

Die SGE begrüsst in dieser Vorlage insbesondere die neue Obligation, in jeder Nährwertdeklaration den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren angeben zu müssen, weil durch die Aufhebung von Art. 22 Abs. 2 LIV Nährwertangaben mit lediglich Informationen zum Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz nicht mehr erlaubt sind. Die SGE setzt sich für Rahmenbedingungen zugunsten einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung ein. Eine verbesserte Nährwertdeklaration und die Reduktion des zu hohen Zuckerkonsums gehören mit dazu. Für beides geht das Projekt in die richtige Richtung.

Weitere Kommentare und Anträge befinden sich im Anhang in den Verordnungen LGV und LIV. Die SGE verzichtet auf eine Stellungnahme zu den anderen Verordnungen.

Die SGE dankt für die Berücksichtigung ihrer Anliegen und steht bei Fragen gerne zur Verfügung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die SGE tritt für nachhaltige, ausgewogene Ernährung ein. Sie ist der Meinung, dass die Lebensmittelverschwendung bekämpft werden soll, jedoch ohne die Sicherheit der Konsumierenden zu verringern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs.1 Ziff.32	Die SGE tritt für nachhaltige, ausgewogene Ernährung ein. Sie ist der Meinung, dass die Lebensmittelverschwendung bekämpft werden muss, jedoch ohne die Sicherheit der Konsumierenden zu verringern. Sie begrüsst deshalb die Einführung einer Definition des Begriffes "Umverteilung von Lebensmitteln".	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die SGE setzt sich für eine möglichst gute Information der Konsumentinnen und Konsumenten über die Nährwerte der Lebensmittel ein, damit diese beim Kauf mit einander verglichen werden können. Deshalb begrüsst die SGE ausdrücklich die Einführung der obligatorischen Deklaration für den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren.

Getränke mit einer Auslobung der Osmolarität (isoton, hypoton) sollten ebenfalls eine Nährwertdeklaration tragen, damit sie untereinander und mit anderen Getränken verglichen werden können. Diese Getränke werden stark beworben, weshalb sie vielfach anstelle von Softdrinks konsumiert werden.

Die SGE setzt sich für eine informierte, selbstbestimmte Lebensmittelwahl ein. Sie begrüsst deshalb die Einführung der Angabe des Produktionslandes von Brot, die für Konsumentinnen und Konsumenten wichtig ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15 Abs. 3bis	Die SGE setzt sich für eine informierte, selbstbestimmte Lebensmittelwahl ein. Sie begrüsst deshalb die Einführung der Angabe des Produktionslandes von Brot, die für Konsumentinnen und Konsumenten wichtig ist.	
Art. 16 Abs.2bis	Was die freiwillige Angabe der Herkunft der Zutaten angeht, sollte der Hersteller bei der Nennung eines übergeordneten geographischen Raumes unbedingt den Kontrollbehörden gegenüber belegen können müssen, dass diese Angabe auch tatsächlich zutrifft. Eine Angabe wie «EU/nicht EU» stellt keine Information der Konsumentinnen und Konsumenten dar und sollten auf keinen Fall eingeführt werden.	
Art. 22	Die SGE Gesundheit setzt sich für eine möglichst gute Information der Konsumentinnen und Konsumenten über den Nährwert der Lebensmittel ein, damit diese beim Kauf miteinander verglichen werden können. Deshalb begrüsst die SGE ausdrücklich die Einführung der obligatorischen Deklaration für den Zuckergehalt und den Gehalt an gesättigten Fettsäuren.	
Art. 21 Abs.2	Getränke mit einer Auslobung der Osmolarität (isoton, hypoton) sollten ebenfalls eine Nährwertdeklaration tragen, damit sie untereinander und mit anderen Getränken verglichen werden können.	<i>Ergänzen mit:</i> ...bei Getränken, die mit einem Hinweis zur Osmolarität ausgelobt werden

Art. 42b	Diese Getränke werden stark beworben, weshalb sie vielfach anstelle von Softdrinks konsumiert werden. Diese häufig süßen Getränke sollten nicht noch stärker beworben werden können, weshalb die SGE die Aufnahme dieses Claims in die LIV ablehnt.	<i>Streichen und in der VLBE belassen</i>
Anhang 14	Auch die Gesundheits-Auslobung für Kohlenhydratlösungen kann von Freizeitsportlerinnen und Freizeitsportlern missverstanden werden und zu einer für eine ausgewogene Ernährung nicht sinnvollen Art der Zufuhr von Kohlenhydraten führen. Deshalb sollten die obligatorischen Warnhinweise unbedingt gut sichtbar und in der Sprache der Verkaufsregion angebracht werden.	Warnhinweise in der Sprache der Verkaufsregion

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Association suisse des AOP-IGP
Sigle entreprise / organisation / service : AOP-IGP
Adresse, lieu : Belpstrasse 26
Interlocuteur : Alain Farine, directeur
N° de téléphone : 031 381 49 53
E-mail : alain.farine@aop-igp.ch
Date : 17.01.2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	4
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	Fehler! Textmarke nicht definiert.
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	Fehler! Textmarke nicht definiert.
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	Fehler! Textmarke nicht definiert.
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	6
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	Fehler! Textmarke nicht definiert.
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	Fehler! Textmarke nicht definiert.
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	Fehler! Textmarke nicht definiert.
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	Fehler! Textmarke nicht definiert.
13	DFI : ordonnance sur les boissons	Fehler! Textmarke nicht definiert.
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	Fehler! Textmarke nicht definiert.
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets	Fehler! Textmarke nicht definiert.
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	Fehler! Textmarke nicht definiert.
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	Fehler! Textmarke nicht definiert.
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	Fehler! Textmarke nicht definiert.
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	Fehler! Textmarke nicht definiert.
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires ...	Fehler! Textmarke nicht definiert.
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	Fehler! Textmarke nicht definiert.
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	Fehler! Textmarke nicht definiert.
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

L'Association suisse des AOP-IGP représente les intérêts de ses membres qui gèrent des filières organisées autour de produits protégés par une appellation d'origine (AOP) ou d'une indication géographique (IGP).
Dans le cadre de cette consultation, elle ne prend position que sur les éléments la concernant directement.

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

L'Association suisse des AOP-IGP a été l'initiatrice de la motion 18.4411 qui a conduit à la modification de cette ordonnance, respectivement à l'introduction de la section 5 avec l'article 22a.

Si, dans un premier temps, ce projet d'article nous semblait répondre aux attentes et objectifs suivis par la motion, ce n'est désormais plus le cas avec la mise en perspective par l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) qui relève que la solution proposée conduit à un système de contrôle inefficace et inutilement compliqué par l'intervention de deux instances de contrôle (une privée et une cantonale), ce qui génère des doublons coûteux. En effet, contrairement aux organes officiels du contrôle des denrées alimentaires, la LDAI n'offre pas de base légale à une organisation privée pour qu'elle puisse ordonner des mesures en cas d'infractions constatées, raison pour laquelle il est proposé que les infractions soient signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (le contrôle des denrées alimentaires). Or, afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des manquements, en l'état l'organisation privée, puisse les clarifier de manière exhaustive et déterminer également sur le champ les mesures administratives à prendre.

L'Association suisse des AOP-IGP rejette ainsi la mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme. Le Conseil fédéral est prié d'élaborer une nouvelle proposition dans le cadre de la législation agricole en lieu et place de l'art. 22a OELDAI. Après avoir entendu des membres de l'ACCS, des représentants de l'OSAV et de l'OFAG, nous proposons ainsi d'introduire dans l'ordonnance 910.12 sur les AOP et les IGP à la section 4 Contrôle et exécution, un nouvel alinea 2 à l'article 18. Celui-ci doit permettre aux groupements qui le souhaitent d'étendre le champ des contrôles effectués par un organisme de certification aux entreprises qui débitent ou utilisent dans des produits transformés ou composés, emballent, conditionnent, revendent des produits bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégés (grossistes, commerce intermédiaire, entreprises de transformation).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, al.1, let.h	<p>Pour les raisons évoquées dans les remarques générales, cet article n'a plus de raison d'être.</p> <p>La solution d'introduire un nouvel alinea 2 à l'art. 18 de l'ordonnance sur les AOP et les IGP apporte les avantages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">- Le système de contrôle est déjà en place et seul le champ d'application doit être élargi ;- aucun nouvel organe de contrôle supplémentaire ne doit être créé ;- les chimistes cantonaux sont toujours les seuls à contrôler les produits finis aux points de vente.	Supprimer l'article

Art. 22a	<p>Pour les raisons évoquées dans les remarques générales, cet article n'a plus de raison d'être.</p> <p>La solution d'introduire un nouvel alinéa à l'art. 18 de l'ordonnance sur les AOP et les IGP apporte les avantages suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">- Le système de contrôle est déjà en place et seul le champ d'application doit être élargi ;- aucun nouvel organe de contrôle supplémentaire ne doit être créé ;- les chimistes cantonaux sont toujours les seuls à contrôler les produits finis aux points de vente.	Supprimer l'article

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

L'effet des degrés de fermeté fixes, tels qu'ils sont définis à l'art. 52, al. 2 pour les fromages à pâte extra-dure, dure, mi-dure et molle, est particulièrement marqué dans les fromages débités (cubes, râpés, rouleaux, ou en rosettes). Le découpe du fromage augmente en effet sa surface, ce qui a pour effet que l'eau s'évapore plus vite, même si le fromage est conservé au frais. Si le degré de fermeté est proche d'une limite telle qu'inscrite dans l'al. 2 de l'art. 52, alors la forme et la surface des morceaux du fromage peuvent faire changer ce dernier de degré de fermeté. C'est par exemple le cas de la Tête de Moine AOP, dont les degrés de fermeté dépendent de la forme sous laquelle elle est vendue. Si des rosettes sont coupées, le degré de fermeté correspond à un fromage à pâte dure, alors que pour une meule, le degré de fermeté correspond à un fromage à pâte mi-dure. Un effet similaire se produit lorsque le fromage est affiné pendant des périodes différentes. L'eau s'évapore davantage dans le cas d'un fromage affiné plus longtemps que dans celui d'un fromage affiné pendant une période plus courte.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 52, al. 2	<p>La répartition des niveaux de fermeté (fromage à pâte extra-dure, dure, mi-dure et molle) se base sur la teneur en eau dans la masse non grasse du fromage. Lors de la maturation, le fromage perd de l'eau par évaporation et pour les types de fromages longuement affinés, le niveau de fermeté peut changer, par exemple de fromage à pâte mi-dure à fromage à pâte dure. Cet effet est également perceptible lors du stockage de petits morceaux de fromage présentant une grande surface (râpé, rebibes, tranches, cubes).</p> <p>Le degré de fermeté devant être déclaré, l'étiquetage pour un même type de fromage peut ainsi varier en fonction de la durée d'affinage ou de la forme de la présentation du fromage, ce qui pose problème. En effet, d'une part, ces différences ne sont pas compréhensibles pour les consommateurs-trices, d'autre part elles engendrent d'importants surcoûts.</p> <p>C'est pourquoi nous demandons qu'un léger chevauchement des degrés de fermeté soit introduit. D'autres pays comme l'Allemagne appliquent déjà des chevauchements de degré de fermeté pour les pâtes de fromage et cela fonctionne bien dans la pratique.</p>	<p>² Pour le fromage affiné, on distingue, selon la teneur en eau du fromage dégraissé (tefd), les catégories de consistance suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">a. à pâte extra-dure jusqu'à 500 g/kg;b. à pâte dure entre 500 480 et 540 g/kg;c. à pâte mi-dure entre 540 500 et 650 g/kg;d. à pâte molle plus de 650 630 g/kg.



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerische Vereinigung der Hirschhalter
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SVH
Adresse, Ort : Agridea, Eschikon 28, 8315 Lindau
Kontaktperson : Geschäftsführerin Sabina Graf
Telefon : 0520354 97 46
E-Mail : sabina.graf@agridea.ch
Datum : 25.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

- Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23**

Allgemeine Bemerkungen

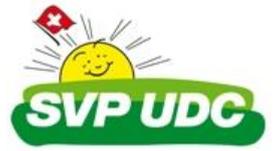
Die Schw. Vereinigung der Hirschhalter SVH schätzt es, dass sie in der Vernehmlassung angehört wird. Sie beschränkt sich auf ein wesentliches Thema, die Änderung der Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.

- EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten**

Allgemeine Bemerkungen

Weidetötung von Gehegewild: Die aktuell geltenden 45 Minuten sind für Betriebe, die weit weg von einem Schlachtbetrieb liegen, sehr herausfordernd. Darum begrüsst die SVH die Erhöhung der Zeitspanne zwischen Entbluten und Ausweiden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
10, ABS. 3, lit.c	Bei der Hof + Weidetötung sollen 90 Minuten vom Entbluten bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden.	Keine Änderung



Eidgenössisches Departement des Inneren EDI
Bundesrat Alain Berset

Elektronisch an:
lmr@blv.admin.ch

Bern, 31. Januar 2023

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts: Eröffnung des Vernehmlassungsverfahrens

Vernehmlassungsantwort der Schweizerischen Volkspartei (SVP)

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen für die Einladung, im Rahmen der oben genannten Vernehmlassung Stellung zu nehmen. Wir äussern uns dazu wie folgt:

Die SVP lehnt die Vorlage in dieser Form entschieden ab. Die Vorlage ist irreführend und vereint unter dem Deckmantel des «Lebensmittelrechts» verschiedene Themenbereiche in einer überladenen Gesetzesvorlage, welche alle Regeln von Transparenz und Übersichtlichkeit sprengt. Die Änderungen des Lebensmittelrechts werden dabei von der SVP mitgetragen, da diese weitgehend zum Abbau von Handelshemmnissen beitragen. Die Änderungen im Bereich VIPaV werden hingegen weitgehend abgelehnt, da es sich dabei um unnötige zusätzliche Handelshürden handelt.

Vorbemerkung

Die SVP kritisiert das Vorgehen, in welchem verschiedene Themen in eine Vernehmlassung mit dem Namen «Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts» zusammengefasst werden – dieses Vorgehen widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation. Zum Beispiel wird das ebenfalls thematisierte Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV), besser bekannt als Cassis-de-Dijon-Prinzip, in der dazugehörigen Kommunikation nicht erwähnt.

Hinzu kommt, dass die Gesetzesänderung mit 353 Seiten Gesetzesänderungen so überladen ist, dass jegliche Verhältnismässigkeit und Übersichtlichkeit über die gemachten Änderungen verloren gehen. Dies führt dazu, dass sich betroffene Akteure nicht zu dieser Vorlage äussern könnten, weil sie ihre Belange oder Tätigkeitsfelder nicht dem «Lebensmittelrecht» zuordnen und die sie betreffenden Bereiche, in dieser überladenen Vorlage kaum finden.

Ausserdem fehlt im Rückmeldeformular komplett der Bereich der Änderungen über die VIPaV. Es fehlt somit im Rückmeldeformular jede Möglichkeit, sich zur VIPaV

zu äussern. Diese Anmassung der Bundesverwaltung weist die SVP entschieden zurück.

Aus diesem Grund lehnt die SVP die Vorlage in dieser Form vollumfänglich ab und fordert eine erneute Vernehmlassung, welche transparent ihren Inhalt kommuniziert und die Änderungen nach Themenbereichen in verschiedenen Vernehmlassungen aufgeteilt behandelt.

Lebensmittelrecht

Die Änderungen im Lebensmittelrecht reduzieren teilweise Handelshemmnisse aufgrund unterschiedlicher Kennzeichnungsvorschriften in der Schweiz und der EU, was von der SVP begrüsst wird. Zum Beispiel wird durch die aktuelle Vorlage die Kennzeichnungsregelung für Herkunftsländer von Zutaten, so angepasst, dass Produzenten nicht mehr unterschiedliche Verpackungen für den schweizerischen und den EU-Markt benötigen.

Auch die Anpassung der Allergen-Kennzeichnungsregelung begrüsst die SVP. Bisher musste in der Schweiz jedes Allergen gesondert gekennzeichnet werden, was in der EU nicht der Fall ist, da dort Sammelbezeichnungen wie «Nüsse» oder «Milchprodukte» ausreichen. Die vorliegende Änderung lässt dies zumindest für die Kennzeichnung von Spuren von Allergenen zu, was ebenfalls eine Reduktion eines Handelshemmnisses bedeutet.

Die SVP unterstützt die Änderungen für die neuen Richtlinien zur Weidetötung von Vieh in der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle. Auf diese Weise wird den Schlachttieren Stress erspart. Ausserdem kann mit dieser Änderung eine steigende Nachfrage nach lokal geschlachtetem Fleisch befriedigt werden und mittelständische KMU-Schlachtbetriebe können sich dadurch leichter in Randgebieten halten. Hingegen lehnen wir weitere Einschränkungen und administrative Hürden für die Schlachtung ab. Die SVP lehnt es ab neue Anforderungen an die Schlachtanlagen zu stellen (Art. 1,3 und 9). Kleinere Betriebe mit eingeschränkter Kapazität werden dadurch benachteiligt. Auch lehnt die SVP bei der Weidetötung die verpflichtende Anwesenheit eines Tierarztes ab (Art. 9, Abs. 7). Diese Regelung führt nur zu einem unnötigen administrativen und personellen Mehraufwand, was sich für die Konsumenten in höheren Preisen niederschlägt. Ein zertifizierter Schlachter sollte in der Lage sein das korrekte Betäuben und Entbluten eines Tieres fachgerecht selbst durchzuführen.

Bei der Milchprüfungsverordnung bemängelt die SVP, dass die Milchbranche zu wenig miteinbezogen werden. Die Zuständigkeiten in den Art. 3, Art. 5, Art. 6, Art. 8 und Art. 11 sollten bei den Dachorganisationen der Milchbranche liegen.

Mit der Vorlage werden diverse weitere Neuerungen und Anpassungen vorgenommen, welches das Lebensmittelrecht an das EU-Recht angleicht. So werden zum Beispiel die Höchstgehalte von Kontaminanten, Anforderungen von Bedarfsgegenständen oder Listen von verbotenen Pflanzen angepasst, was den Handel mit der EU erleichtert.

Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

Die SVP lehnt die Änderungen der VIPaV klar ab. Die Bestimmungen des EDI gehen über die Bestimmungen der EU hinaus und verkomplizieren damit den Handel von schweizerischen Unternehmen mit der EU. Die Änderungen hätten zur Folge, dass das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich Kosmetika nach Art. 6 Abs. 1 VKos nicht mehr gelten würde, weil in der Schweiz dann andere Grenzwerte als in der EU gelten würden. Es handelt sich hier um willkürliche Grenzwerte, welche ohne Grund erhöht werden sollten und dadurch den Aussenhandel der Schweiz schädigen.

Weiter muss in dieser Vorlage in Betracht gezogen werden, dass die International Fragrance Association (IFRA) gerade daran arbeitet, eine Methode zu entwickeln, welche die in der Vorlage angesprochenen Furocumarinen in kosmetischen Mitteln ersetzen soll. Der Ansatz der IFRA wird sich dann vermutlich als weltweiter Standard durchsetzen. Die Schweiz versucht hingegen mit dieser Vorlage einen (teuren) Alleingang, welcher dann wiederum (teuer) rückgängig gemacht werden muss, sobald der neue IFRA-Standard definiert wird. Die SVP würde dementsprechend begrüssen, zuerst den neuen IFRA-Standard abzuwarten, bevor man sich an teure Alleingänge wagt.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Stellungnahme.

Freundliche Grüsse

SCHWEIZERISCHE VOLKSPARTEI

Der Parteipräsident



Marco Chiesa
Ständerat

Der Generalsekretär



Peter Keller
Nationalrat



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SAV
Adresse, Ort : Seilerstrasse 4, 3001 Bern
Kontaktperson : Erich von Siebenthal, Präsident und Selina Droz, Geschäftsführerin
Telefon : 031 382 10 10
E-Mail : info@alpwirtschaft.ch
Datum : 19.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir danken für die Möglichkeit, uns zum Landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2022 äussern zu dürfen. Der Schweizerische Alpwirtschaftliche Verband ist der Dachverband der rund 6700 Sömmerungsbetriebe der Schweiz, welche rund 1/3 der landwirtschaftlichen Nutzfläche bewirtschaften.

Folgende Anliegen sind für den SAV besonders wichtig:

- Der Täuschungsschutz für landwirtschaftliche Erzeugnisse muss verbessert werden. Der SAV begrüsst die diesbezüglichen vorgeschlagenen Anpassungen in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, der Lebensmittelvollzugsverordnung sowie der Lebensmittelinformationsverordnung.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgang) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe». Der SAV begrüsst hingegen die Heraufsetzung der Toleranz auf 90 Minuten für die Zeit vom Entbluten bis zum Ausweiden in der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten, welche für die Weidetötung massgebliche Vorteile mit sich bringt.
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der SAV begrüsst die Neueinführung der Artikel zur «Umverteilung» und die damit verbundenen Erleichterungen der Deklarationspflicht von offen abgegebenen Lebensmitteln.

Auch die Deklarationspflicht des Produktionslandes und somit die Stärkung des Täuschungsschutzes bei Brot- und Backwaren wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Zusammenarbeit von Branche, Lebensmittelbehörden und privaten Kontrollfirmen, um landwirtschaftliche Erzeugnisse besser vor Betrug zu schützen, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung einer risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der SAV ist gegen die standartmässig vorgeschriebene Anwesenheit der amtlichen Tierärztin/amtlichen Tierarztes bei der Weidetötung. Vorgeschlagen wird eine risikobasierte Überwachung. Herkunftsbetriebe mit gelegentlicher Schlachtung sollen nicht unverhältnismässig strengen Auflagen unterstellt sein. Den übrigen Anpassungen stimmt der SAV zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
4, Abs. 1 und 63	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Angesichts der Beschränkung auf 10 Tiere (Geflügel oder Kaninchen) pro Woche ist die Anforderung unverhältnismässig und daher wegzulassen.	Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunfts betriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird
9, Abs. 7	Der SAV beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer risikobasierten Überwachung der Tötung und des Entblutens bei der Weidetötung. Der vorgeschlagene Absatz soll gestrichen werden.	Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.
13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe nicht erfüllbar und wird deshalb abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunfts betrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Verbesserungen im Bereich des Täuschungsschutzes, insbesondere im Art. 15 Absatz 3^{bis}, werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d</p>	<p>Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht.</p> <p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar. Daher wird eine kleine Überschneidung der Festigkeitsstufen gewünscht, um die Problematik zu entschärfen. In anderen Ländern, wie z.B. Deutschland, sind überlappende Festigkeitsstufen seit jeher geregelt, die Anwendung in der Praxis funktioniert gut</p>	<p>Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 500 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
14, Abs 7	<p>14, Abs 7 Der SAV schlägt vor, die Milchlagerbedingungen gemäss EU-Recht zu flexibilisieren. In gewissen Fällen soll eine längere Lagerdauer bei Temperaturen > 8°C möglich sein. Diese Flexibilisierung ist insbesondere in der Herstellung von Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch wichtig, um Milch zwecks Ausgleich der täglichen Milchmengen oder bei abnehmenden Milchmengen im Herbst auf den nächsten Tag überstellen zu können, ohne deren Labgerinnungsfähigkeit durch Kaltlagerung (< 8 °C) zu beeinträchtigen. Mit produktspezifischen und risikogerechten Temperatur/Zeit-Vorgaben kann die Lebensmittelsicherheit auf wissenschaftlicher Basis gewährleistet werden.</p> <p>Die Genehmigung soll Branchenweit eingeholt werden können.</p>	<p>7 Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</p> <p>Neuer Textvorschlag: 7 Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter können abweichende Kühltemperaturen festlegen, wenn aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist und die zuständige Behörde eine entsprechende Genehmigung erteilt.</p>

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Der SAV begrüsst die Heraufsetzung der Toleranz auf 90 Minuten für die Zeit vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
65	<p>Der SAV schlägt vor, die Milchlagerbedingungen gemäss EU-Recht zu flexibilisieren. In gewissen Fällen soll eine längere Lagerdauer bei Temperaturen > 8°C möglich sein. Diese Flexibilisierung ist in der Herstellung von Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch wichtig, um Milch zwecks Ausgleich der täglichen Milchmengen oder bei abnehmenden Milchmengen im Herbst auf den nächsten Tag überstellen zu können, ohne deren Labgerinnungsfähigkeit durch Kaltlagerung (< 8 °C) zu beeinträchtigen. Mit produktspezifischen und risikogerechten Temperatur/Zeit-Vorgaben kann die Lebensmittelsicherheit auf wissenschaftlicher Basis gewährleistet werden.</p> <p>Die Genehmigung soll Branchenweit eingeholt werden können, z.B. im Rahmen der Genehmigung von Branchenleitlinien für die Gute Verfahrungspraxis, gemäss Art. 80, LGV.</p>	<p>³ Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch auf einer höheren Temperatur gehalten werden. Die Lagertemperatur darf jedoch höchstens 18°C betragen. Liegt die Lagertemperatur über 8°C, so muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</p> <p>Neuer Textvorschlag: ³ Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch mit Genehmigung der zuständigen Behörde auf einer höheren Temperatur gehalten werden.</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerischer Apothekerverband pharmaSuisse
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : pharmaSuisse
Adresse, Ort : Stationsstrasse 12, 3097 Liebefeld
Kontaktperson : Samuel Dietrich
Telefon : 031 978 58 58
E-Mail : info@pharmaSuisse.org
Datum : 31.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	8
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	9
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	10
6	BR: Milchprüfungsverordnung	11
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	13
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	14
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	17
13	EDI: Getränkeverordnung	18
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	19
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	20
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	21
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	22
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	23
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	24
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	25
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	26
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	27
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	28

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Als Verband der Apotheken der Schweiz möchten wir uns zu spezifischen Punkten der Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht äussern. Vorab einige Punkte zur geplanten Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV):

- Die geplante Änderung der VIPaV ist intransparent und hätte nicht in einer Revision des Lebensmittelrechts versteckt werden dürfen. Die Revisionsvorlage Stretto IV hat nämlich offiziell das Ziel der Harmonisierung des Schweizer Lebensmittelrechts mit dem EU-Recht, was wir grundsätzlich begrüssen. Wir müssen aber feststellen, dass die «Harmonisierungen» in Stretto IV ausschliesslich Lebensmittel betreffen. Für Kosmetika ist aus für uns nicht nachvollziehbaren Gründen das Gegenteil der Fall: Vorgesehen ist eine undifferenzierte und unverhältnismässige Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für viele Kosmetikprodukte, die Furocumarine enthalten.
- Im Sinne der Transparenz hätten wir erwartet, dass für eine Revisionsvorlage aus einem völlig anderen Rechtsgebiet eine eigenständige Information in einer separaten Vorlage erfolgt. Das ist hier nicht der Fall: Der Titel «Revision der LGV» ist denn auch irreführend, da – gut versteckt in der LGV-Vorlage – auch die VIPaV revidiert werden soll, ohne dass diese Änderung einen unmittelbaren Zusammenhang mit dem Lebensmittelrecht hätte. Dies entspricht nicht den üblichen gesetzgeberischen Standards und ist intransparent bzw. unsorgfältig
- In diesem offiziellen Rückmeldeformular fehlt denn auch eine Rubrik «Revision VIPaV». Obschon die geplante Revision der VIPaV für die betroffenen Unternehmen äusserst weitreichende Folgen hat, gibt es im offiziellen Formular der Bundesverwaltung keine eigenständige Möglichkeit zur Kommentierung. Aus unserer Sicht ist das eine Verweigerung der Möglichkeit zur Stellungnahme. Die an der Vernehmlassung teilnehmenden Organisationen werden nicht transparent und klar genug über die versteckt geplante Änderung der VIPaV informiert. Es ist allgemein bekannt, dass Ausnahmen vom Cassis de Dijon-Prinzip zu Handelshemmnissen und höheren Preisen führen und die Verfügbarkeit von Produkten einschränken. Ausnahmen vom Cassis de Dijon-Prinzip bringen grundsätzlich für alle Stakeholder negative Auswirkungen mit sich, sei das für die Hersteller, die Importeure, den Handel oder die Konsumentinnen und Konsumenten. Deshalb wäre eine transparente Information zur geplanten Änderung der VIPaV umso wichtiger.

Nachfolgend finden Sie unsere Rückmeldungen zu konkreten Punkten. Besten Dank für die Gelegenheit zur Stellungnahme und die Berücksichtigung unserer Anliegen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Da es keinen separaten Abschnitt für Rückmeldungen zur Änderung der Verordnung vom 19. Mai 2010 über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften VIPaV gibt, werden diese hier erwähnt.

Wir lehnen die vorgeschlagene Änderung der VIPaV (Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für kosmetische Mittel, welche die Anforderungen nach Art. 6 Abs. 1 VKos nicht erfüllen) kategorisch ab.

Mit der geplanten Änderung der VIPaV wird eine Ausnahme vom Grundsatz des Cassis de Dijon-Prinzips nach Art. 16a Abs. 1 des Bundesgesetzes vom 6. Oktober 1995 über die technischen Handelshemmnisse (THG) vorgeschlagen. Betroffen davon sind kosmetische Mittel, in welchen sich aufgrund der Verwendung bestimmter natürlicher Rohstoffe Furocumarine befinden können.

Furocumarine sind natürlich vorkommende Stoffe, die z.B. in Doldenblütlern wie Bärenklau (Riesen-Bärenklau, Wiesen-Bärenklau) und Arznei-Engelwurz enthalten sind oder in Zitruspflanzen (Bergamotte, Zitrone, Limette, Grapefruit, Bitterorange u. a.) sowie in einer Reihe weiterer Pflanzen. In kosmetischen Mitteln kommen Furocumarine z.B. in natürlichen Zitrus-Duftstoffen vor.

Die Produkte, für welche die Höchstkonzentration gilt, unterscheiden sich zwischen der Schweiz und der EU.

- In der EU gilt die Höchstkonzentration von 1ppm nur für Sonnenschutz- und Bräunungsmittel.
- In der Schweiz gilt der Höchstwert von 1ppm auch für weitere kosmetische Mittel, die auf der Haut verbleiben und direkt dem Sonnenlicht ausgesetzt sein können. Es sind dies;
 - o Cremes, Emulsionen, Lotionen, Gels und Öl für die Haut
 - o Lippenpflegemittel und -kosmetika
 - o After-Shave-Mittel, die auf der Haut bleiben

Die Schweiz hat somit nicht nur eine wesentlich restriktivere Regelung als die EU, sondern auch als mindestens 30 weitere Länder weltweit. In Anwendung des Cassis de Dijon-Prinzips konnten bisher kosmetische Mittel, die in der EU rechtmässig auf dem Markt sind, auch in der Schweiz vertrieben werden. Diese Möglichkeit soll nun mit der geplanten Änderung der VIPaV abgeschafft werden.

Aus den folgenden Gründen sind wir dezidiert gegen die geplante Änderung der VIPaV:

a) Die Schweizer Regulierung in Art. 6 Abs. 1 VKos ist weltweit einzigartig und bedeutet ein massives Handelshemmnis

Die geplanten Erläuterungen zur vorgesehenen Änderung der VIPaV versuchen den Eindruck zu erwecken, als wäre die grosszügigere europäische Regelung zu Furocumarinen in kosmetischen Mitteln veraltet und würde nicht mehr den neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechen, weshalb in der Schweiz zwingend strengere Vorschriften gelten müssen, die keine Ausnahme unter dem Cassis de Dijon-Prinzip erlauben.

Diese Darstellung in den Erläuterungen ist irreführend. Es ist keineswegs so, dass die Regelung der EU im Vergleich zu den schweizerischen Bestimmungen im internationalen Vergleich als zu lasch abfallen würde. Das Gegenteil ist der Fall: die schweizerische Regelung ist einzigartig und sticht als unverhältnismässig streng hervor. Soweit ersichtlich, hat kein anderes Land auf dieser Welt eine mit der Schweiz vergleichbare Regelung.

Unzutreffend ist auch die Behauptung im Entwurf der Erläuterungen, dass von der geplanten Abschaffung des Cassis de Dijon-Prinzips nur die ausländischen Hersteller von kosmetischen Mitteln betroffen wären, da die strengeren schweizerischen Vorschriften für die Schweizer Hersteller bereits heute gelten würden. Auch schweizerische Hersteller können sich heute auf das Cassis de Dijon-Prinzip berufen, wenn ihre Produkte in der EU bzw. im EWR auf dem Markt sind und die dortigen Anforderungen erfüllen.

Zusammengefasst ist es also keineswegs so, dass die Schweiz mit der Abschaffung des Cassis de Dijon-Prinzips für kosmetische Mittel mit Furocumarinen bloss einen längst fälligen Schritt vollziehen würde, der lediglich ein paar ausländische Hersteller betrifft. Die Schweiz würde mit der geplanten Verordnungsänderung eine weltweit einzigartige Regelung einführen, die für schweizerische und ausländische Hersteller ein massives Handelshemmnis bedeuten würde und nicht mehr durch das Cassis de Dijon-Prinzip abgefedert wäre.

b) Die Änderung der VIPaV hätte erhebliche negative wirtschaftliche Konsequenzen

Das Marktvolumen der in der Schweiz von der Vorlage potenziell betroffenen Produkte ist sehr gross.

Alle betroffenen Produkte könnten auch bei Annahme der Vorlage privat weiterhin im Ausland eingekauft und in die Schweiz eingeführt werden, sei das in Form von Einkaufstourismus oder im grenzüberschreitenden Online-Handel. Importeure sowie der Detail- und Fachhandel in der Schweiz würden massiv benachteiligt.

Für die Schweiz müssten die betroffenen Produkte umformuliert werden, was – im besten Fall – sehr lange dauern und zu einer massiven Preiserhöhung führen würde. Im schlechtesten Fall würden zahlreiche Produkte für die Schweiz gar nicht mehr hergestellt und wären in der Schweiz nicht mehr erhältlich, obschon von ihnen keine gesundheitliche Gefährdung ausgeht.

Die leichtfertige Behauptung in den geplanten Erläuterungen zur Änderung der VIPaV, wonach konkrete Beispiele gezeigt hätten, dass Produkte in vielen Fällen ohne weiteres innert kürzester Zeit umformuliert werden können, ist falsch. Die Umformulierung eines kosmetischen Mittels ist aufgrund der dafür nötigen Arbeiten für alle Hersteller mit einem sehr grossen Aufwand verbunden (Rezeptänderung, Anpassung Herstellungsprozess, Stabilitätsstudien und andere Qualitätssicherungsuntersuchungen, Anpassung Produktinformationsdatei mit Sicherheitsbericht, Anpassung Kennzeichnung und Werbung etc.).

Furocumarine sind wie erwähnt insbesondere in Zitrusfrüchten enthalten und kommen deshalb häufig in Produkten mit Zitrus-Duftstoffen vor. Ein Duftstoffmix ist immer ein sehr eigenständiger und charakteristischer Bestandteil eines Produktes. Umformulierungen sind mangels Alternativen oft gar nicht möglich bzw. werden von den Konsumentinnen und Konsumenten nicht akzeptiert.

c) Die Änderung der VIPaV und die damit verbundene ausnahmslose Gültigkeit von Art. 6 Abs. 1 VKos wären unverhältnismässig

Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb die Schweiz für kosmetische Mittel mit Furocumarinen plötzlich mit einer unverhältnismässigen Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip vorsehen will, obschon allgemein bekannt ist, dass die International Fragrance Association (IFRA) eine differenzierte und

wirksame Lösung für kosmetische Mittel mit Furocumarinen vorbereitet, die voraussichtlich nächstes Jahr in das System der IFRA-Standards umgesetzt wird.

Entgegen den undifferenzierten Ausführungen im Entwurf der Erläuterungen zur geplanten Änderung der VIPaV stehen nicht alle Furocumarine im Verdacht, ab einer gewissen Konzentration und bei bestimmten Anwendungen fototoxische Wirkungen zu haben.

Neben synthetisch hergestellten Furocumarinen sind über neunzig verschiedene natürlich vorkommende Derivate von Furocumarinen bekannt, die sich in der Ausprägung ihrer Eigenschaften stark unterscheiden. Die undifferenzierte Regelung von Art. 6 Abs. 1 VKos, die sämtliche Furocumarine gleichbehandelt, obschon bloss eine relativ geringe Anzahl der über neunzig verschiedenen Furocumarinen mit möglichen fototoxischen Wirkungen in Verbindung gebracht wird, ist unverhältnismässig und greift den differenzierteren Lösungen der IFRA unnötig vor.

Die IFRA-Standards sind weltweit verbindlich für die unter IFRA organisierten Mitglieder und darüber hinaus, da die IFRA-Standards in unterschiedlicher Form auch teilweise regulatorische Anerkennung erfahren, sie sind wie erwähnt Bestandteil der «Guten Herstellungspraxis» (GMP), die auch in der Schweiz für kosmetische Mittel gesetzlich vorgeschrieben ist.

Ziel dieses umfangreichen Projektes ist es, aus allen Furocumarinen diejenigen Stoffe zu bestimmen welche als relevante Marker für den Gehalt in den Produkten herangezogen werden sollten. Die EU-Reglementierung folgt in der Regel diesen weltweiten freiwilligen Selbstregulierungen der Duftstoffindustrie

Eine schweizerische Sonderregelung ist deshalb voreilig und unnötig. Mit der differenzierten Selbstregulierung der Hersteller wird das Ziel der Vorlage und der Schutz der Verbraucher umfassender und besser erreicht als mit einer Aushebelung des Cassis de Dijon-Prinzips. Gleichzeitig würden mit den Branchenstandards die handelspolitischen Interessen der Schweiz nicht tangiert, da sie für alle Herstellungsländer gelten. Es handelt sich um eine alternative Massnahme, mit der dasselbe Ziel erreicht wird, die aber dank ihrem differenzierten Ansatz nicht weiter als nötig in die Wirtschaftsfreiheit der betroffenen Unternehmen eingreift.

Hinzu kommt, dass die schweizerische Lösung zu wenig differenziert ist. Die neu zwingend vorgesehene schweizerische Lösung betrifft unnötigerweise auch Produkte, die typischerweise an Körperstellen angewendet werden, die nur eine minimale Sonnenexposition haben (z.B. Körpercrèmes und -lotions, Körperöle, ätherische Öle, etc.). Die EU-Regeln gelten aus gutem Grund nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner. Für die Schweiz macht dies umso mehr Sinn, weil die Schweizer Bevölkerung im Vergleich zu vielen anderen Ländern eine erheblich geringere Exposition gegenüber Sonnenlicht hat und dennoch kein anderes Land der Welt derart strenge Massnahmen wie die Schweiz für nötig erachtet.

Fazit

Zusammengefasst sind die schweizerischen Regeln zu kosmetischen Mitteln mit Furocumarinen zu undifferenziert und haben Auswirkungen auf viele Produkte, von denen keinerlei gesundheitsgefährdende Wirkung ausgeht. Die Abschaffung des Cassis de Dijon-Prinzips für solche kosmetischen Mittel ist völlig unverhältnismässig.

Es gibt keinen Grund, der geplanten Branchenregelung des internationalen Duftstoffverbandes IFRA vorzugreifen, die mit einer Anpassung ihrer Standards eine wirksame, differenzierte und weltweit verbindliche Regelungen einführen wird. Informationen zu den IFRA-Standards findet man auf

<https://ifrafragrance.org/safe-use/introduction>

Erst recht ist die geplante Änderung der VIPaV auch deshalb abzulehnen, weil sie - versteckt unter dem Deckmantel einer angeblichen Harmonisierung mit dem Recht der EU - massive neue Handelshemmnisse einführen möchte.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. C Ziff. 11 VIPaV	Streichen	Art. 2 Bst. c Ziff. 11 Vom Grundsatz nach Artikel 16a Absatz 1 THG ausgenommen sind: c. die folgenden übrigen Produkte: 11. kosmetische Mittel, welche die Anforderungen nach Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 20169 über kosmetische Mittel nicht erfüllen.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizerische Apothekerverband pharmaSuisse begrüsst die Angleichung an das EU-Recht im Bereich der Nahrungsergänzungsmittel.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

PostFinance AG
Scan Center
Freiburgstrasse 453
3002 Bern

P.P. CH-4808
Zofingen

Post CH AG
A-PRIORITY



Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und veterinärwesen BLA
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern



Datum 9. Dezember 2022
Ihre Nachricht
Unser Zeichen
Kontaktperson
E-Mail
Direktwahl

Eingang Papier am:
13. DEZ. 2022
BLV
Elektronisch erfasst!

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ihr Schreiben vom | <input type="checkbox"/> auf Ihren Wunsch |
| <input type="checkbox"/> gemäss telefonischer Besprechung | <input type="checkbox"/> zur Begutachtung |
| <input type="checkbox"/> zur Kenntnisnahme/Erledigung | <input type="checkbox"/> bitte Rückseite beachten |
| <input type="checkbox"/> zu Ihren Akten | <input type="checkbox"/> zur Unterschrift/Visum |
| <input type="checkbox"/> mit bestem Dank zurück | <input checked="" type="checkbox"/> Irrtümlich erhalten |
| <input type="checkbox"/> mit der Bitte um Rückgabe | <input type="checkbox"/> |

Freundliche Grüsse

PostFinance AG
Scan Center
Freiburgstrasse 453
3002 Bern

SFFIA

Swiss Flavour and Fragrance Industry Association
Association Suisse de l'Industrie des Parfums et des Arômes
Schweizerischer Aromen- und Riechstoff-Industrieverband
Associazione Svizzera dell'Industria dei Profumi e degli Aromi

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
lmr@blv.admin

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)
(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Winterthur, den 7. Dezember 2022

Sehr geehrte Damen und Herren

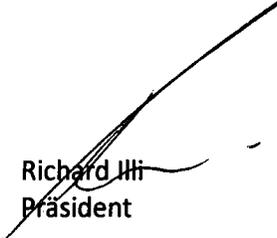
Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Als Verband von den Aromen- und Riechstoffen Produzenten in der Schweiz wünschen wir uns ein voll harmonisiertes System mit der EU und möchten, wenn möglich, Produkten entwickeln und herstellen, die die CH und EU-Richtlinien folgen.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage zur Änderung der VIPaV ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.


Richard Illi
Präsident



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SBC
Adresse, Ort : Seilerstrasse 9; 3001 Bern
Kontaktperson : Urs Wellauer
Telefon : 031 388 14 14
E-Mail : urs.wellauer@swissbaker.ch
Datum : 30.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	12
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	13
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	14
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	15
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir bedanken uns, dass wir zur vorliegenden Vernehmlassung Stellung nehmen dürfen. Als Branchenverband, dessen Mitglieder zur Bäckerei-Confiseriebranche zählen und im wirtschaftlichen Sekundär- und Tertiärsektor tätig sind, lassen wir uns in erster Linie zu Änderungen vernehmen, welche unsere Mitglieder, bzw. die Bäckerei-Confiseriebranche und deren Kunden unmittelbar betreffen.

Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren

Wir begrüßen es, dass in der vorliegenden Revision die Motion 20.3910 der WBK-S mit dem Titel «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» umgesetzt wird. Die korrekte Umsetzung dieser Motion ist für die Wertschöpfungskette Getreide von zentraler Relevanz, da die Branche zunehmend durch fast zollfrei importierte Fertigprodukte (Aufbackwaren und Teiglinge) konkurrenziert wird, die am Verkaufspunkt nicht als solche erkennbar sind.

Die von uns unterstützte Motion der WBK-S soll sicherstellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten durch schriftliche Angabe des Produktionslandes an einem gut sichtbaren Platz klare Informationen zur Herkunft insbesondere auch von offen in den Verkehr gebrachtem Brot und anderen Feinbackwaren erhalten. Es geht darum, Produkte als solche erkennen zu können, welche (wenn sie als rohe Teiglinge importiert wurden) in der Schweiz lediglich noch gebacken oder (wenn sie vorgebacken importiert wurden) auf- resp. ausgebacken wurden.

Die vorgesehene Umsetzung im Zusammenspiel der neuen Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV und Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV erachten wir als korrekt. Es ist allerdings zentral, dass die Umsetzung beider Anpassungen kumulativ erfolgt. Ohne die gleichzeitige Anpassung der LIV würde die neue Deklarationspflicht gemäss Art. 39 LGV ihre Wirkung verfehlen, da argumentiert werden könnte, dass durch das (blosse) Backen eines importierten rohen Teiglings derselbe eine neue Sachbezeichnung (Teig → Brot) erhält und daher Produktionsland Schweiz begründet würde. Durch das blosse Backen eines Lebensmittels, ohne zusätzliche weitere Verarbeitungsschritte, soll aber eben gerade keine Herkunft Schweiz begründet werden dürfen. Dies stellt der neue Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV korrekterweise klar.

Für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» bedarf es somit sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziffer 32	<p>Gemäss EU-Leitlinie wird Lebensmittelumverteilung als «<i>Rückgewinnung, das Einsammeln und die Verteilung von überschüssigen Lebensmitteln, die andernfalls als Abfall entsorgt würden</i>» verstanden.</p> <p>Die LGV regelt die Lebensmittelumverteilung als «<i>die Rückgewinnung, das Einsammeln, <u>das Lagern</u> und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden</i>».</p> <p>Entsorgung Mit Blick auf diese Differenz und die Absicht der Motion Munz ist die Definition von “<i>die sonst entsorgt würden</i>” zu präzisieren, wobei im Unterschied zur EU-Leitlinie vom (negativ behafteten) Begriff «Abfall», der keine andere Verwendung impliziert, abzusehen und statt dessen auf den subjektiven Verwendungswillen des Abgebenden abzustellen ist.</p> <p>Lagerung Die im Vergleich zur EU-Leitlinie zu verstehende Ergänzung um die Lagerung – sowohl beim Abgebenden, wie auch beim Annehmenden – wird begrüsst.</p>	<p><i>Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, für die der Eigentümer keine andere Verwendung hat und die sonst entsorgt würden.</i></p>
Art. 8 Abs. 4	<p>Der Entscheid zur Umverteilung (ob umverteilt oder anderweitig verwendet werden soll) muss im Ermessen des Eigentümers bleiben (vgl. oben zu Art. 2 Abs. 1 Ziffer 32) . Falls sich der Eigentümer für die Umverteilung entschieden hat, gelten die Anforderungen gemäss Art. 27a HyV.</p>	
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	<p>Die Abweichung vom Grundkonzept der Kennzeichnung offen abgegebener Lebensmittel wird begrüsst. Sie hat jedoch nicht nur für die betroffene Organisation selbst, sondern auch für die an diese Organisationen Abgebenden – zumindest ab einem bestimmten Zeitpunkt – zu gelten. Mit anderen Worten entfallen die Kennzeichnungs- bzw. Informationspflichten</p>	<p>Abs. 1: <i>Über offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel ist in gleicher Weise zu informieren wie über vorverpackte. Auf schriftliche Angaben kann verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise</i></p>

	<p>der Abgebenden <i>mit Aussonderung der Produkte für die Übergabe zur Umverteilung</i> an die Organisationen. Beim vorverpackten oder sonst schriftlich gekennzeichneten Lebensmittel ist diese Abgrenzung ohne Belang; bei den offen verkauften Lebensmitteln sollen schriftlich nicht vorliegende Angaben bis zur Aussonderung (und vor eventueller Lagerung) zwecks Umverteilung (mündlich) angefragt werden können. Mit der Aussonderung und der Vermischung ist die Lieferung von Angaben nur mit zusätzlichem Aufwand verbunden, den es zu vermeiden gilt.</p>	<p>gewährleistet ist. <i>Die Information an gemeinnützige steuerbefreite Organisationen ist bis zur Aussonderung von Produkten für die Übergabe zur Umverteilung bereitzustellen.</i></p>
<p>Art. 39 Abs. 2</p>	<p>Produktionsland Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren soll neu <i>in jedem Fall</i> (bei vorverpackten und offen verkauften Lebensmitteln) <i>schriftlich angegeben</i> werden. Dies muss auch für die neu im Offenverkauf angebotenen Tiefkühlprodukte (konkret Teiglinge, die noch gebacken werden müssen) im Sinne der HyV gelten.</p> <p>Verzicht auf schriftliche Angabe Vom Verweis ist der ganze Art. 48b des Markenschutzgesetzes, insbesondere auch Abs. 2 und Abs. 5, erfasst, wobei Abs. 5 nach Massgabe von Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV auszulegen ist. Allein der Backprozess (oder eine äussere Veränderung kurz vor dem Backprozess, vgl. dazu LIV) vermag danach nicht ein Produktionsland zu begründen. Der Verweis auf das MSchG ist um den Verweis auf die LIV zu ergänzen.</p> <p>Schriftlichkeit Dazu wird in Art. 5 Abs. 2 LIV festgehalten, dass diese <i>«in geeigneter Form zu erfolgen»</i> hat. Die Beschriftung in der Speisekarte oder auf einem Plakat wird als geeignete Form anerkannt. Art. 5 Abs. 2 LIV könnte über einen Umkehrschluss dahingehend falsch verstanden werden, dass diese Beschriftungsform allein der Gemeinschaftsverpflegung vorbehalten ist, weshalb diese zu streichen und der 2 Satz allgemein zu formulieren ist. (vgl. auch unten zur LIV).</p>	<p><i>... auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 unter Mitberücksichtigung von Art. 15 Abs. 3^{bis} LIV gemacht wird.</i></p> <p>Art. 5 Abs. 2 LIV Schriftlich anzugebende Angaben haben in geeigneter Form zu erfolgen. <i>Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung Die Angaben können sie in der Speisekarte oder auf einem Plakat anbringen angebracht werden.</i></p>

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 5 Abs. 2	<p>Art. 39 Abs. 2 LGV verlangt in jedem Fall die schriftliche Angabe des Produktionslandes. Ein Verzicht auf die Schriftlichkeit ist gemäss Art. 39 Abs. 3 lit. b LGV ausgeschlossen, zumal Abs. 2 ausdrücklich vorbehalten wird. Zur geforderten Schriftlichkeit wird in Art. 5 Abs. 2 LIV festgehalten, dass diese «in geeigneter Form zu erfolgen» hat. Die Beschriftung in der Speisekarte oder auf einem Plakat wird als geeignete Form anerkannt. Art. 5 Abs. 2 LIV könnte über einen Umkehrschluss dahingehend falsch verstanden werden, dass diese Beschriftungsform allein der Gemeinschaftsverpflegung vorbehalten ist, weshalb diese zu streichen und der 2. Satz allgemein zu formulieren ist. Auch Unternehmen der Bäcker-Confiseriebranche, die ausschliesslich in der Schweiz produzieren können auf einem Plakat für all ihre Produkte gesetzeskonform der Pflicht zur Schriftlichkeit nachkommen.</p>	<p>Art. 5 Abs. 2 LIV Schriftlich anzugebende Angaben haben in geeigneter Form zu erfolgen. Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung Die Angaben können sie in der Speisekarte oder auf einem Plakat anbringen angebracht werden.</p>
Art. 15 Abs. 3 ^{bis}	<p>Art. 15 Abs. 3^{bis} ist eine zwingende Ausführung gestützt auf Art. 39 Abs. 3 lit. a LGV, auf die im LGV-Artikel selbst verwiesen werden sollte (vgl. oben zur LGV).</p>	
22	<p>Diese Änderung wird kategorisch abgelehnt. Ein allfälliger Mehrwert steht in keinem Verhältnis zum ausgelösten Aufwand und den erheblichen wirtschaftlichen Folgen für die Unternehmen (Packmaterial mit aufgedruckten Nährwerten müsste entsorgt, Drucklayouts angepasst, neue Etiketten/Verpackungen gedruckt und ev. Maschinen angeschafft werden). Die Mehrkosten wären immens. Die Änderung steht im Widerspruch zum erklärten Ziel, die Abfallmenge zu reduzieren. Werden die Angaben digital via QR-Code zur Verfügung gestellt, wird kaum davon Gebrauch gemacht, was wiederum zeigt, dass der Ausbau der Angaben von den Big 5 auf die Big 7 nicht geboten ist.</p>	<p>Beibehalten der Möglichkeit, auch das kleine Nährwertpaket zu deklarieren.</p>

	Eventualiter ist eine längere Übergangsfrist einzuräumen, um den Abverkauf zu gewährleisten.	
--	--	--

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Bei der Umsetzung der vorgeschlagenen Änderungen betreffend Mutterkorn und Ergotalkaloiden müssen die auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette (Sammelstellen / Mühlen) verfügbaren Geräte berücksichtigt werden. Eine kostspielige Ausrüstung ist zu vermeiden, da entsprechende Geräte nicht bei allen Marktpartnern verfügbar sind. Unnötige Umschichtungen von mit Mutterkorn befallenen Partien vor der Reinigung mit den dafür geeigneten Maschinen, verschlimmern zudem die Ergotalkaloid-Belastung. Dies wäre der Fall, wenn die Sammelstellen das befallene Getreide zuerst in einen speziell ausgerüsteten Partnerbetrieb verlegen müssten, anstelle die Mutterkörner beispielsweise direkt bei der Mühle durch deren Maschinen entfernen zu lassen. Wir verweisen hier auf die ausführliche Stellungnahme von Swissgarnum zu dieser in ihrer Vernehmlassung aufgeführten Punkte.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 8	Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe zur Eindämmung der Verbreitung von Allergenen über Ausrüstungen und Transportbehälter nur für solche mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll. Im Sinne des Pragmatismus ist zu begrüssen, dass im Rahmen der guten Hygienepraxis der Nachweis der Reinigung bzw. der visuellen Überprüfung des Vorhandenseins von Reststoffen / -erzeugnissen für die Nichttrennung von Ausrüstungen und Transportbehälter weiterhin ermöglicht wird.	«Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, die zur Verarbeitung, Handhabung, ...»
Art. 25	Werden gefrorene Teiglinge im Offenverkauf angeboten, muss die Kennzeichnung, insbesondere das Produktionsland gemäss Art. 39 LGV ebenfalls bekannt gegeben werden.	
Art. 27a Abs. 2	Die Zuständigkeit für die Selbstkontrolle ist unscharf definiert. Ergänzung bis zur Abgabe an die Organisation wäre klärend.	

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerischer Demeter Verband und Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Demeter-Verband und VbdL
Adresse, Ort : Krummackerweg 9, 4600 Olten
Kontaktperson : Corinne Obrist
Telefon : 061 706 96 44
E-Mail : c.obrist@demeter.ch
Datum : 30.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Der Schweizerische Demeter-Verband und der Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft bedanken sich für die Gelegenheit zur Stellungnahme zur Revision des Lebensmittelrechts "Stretto 4". Wir begrüssen insbesondere den Vorschlag des EDI, die Dauer von Betäuben und Entbluten bis Ausweiden von aktuell 45 min auf 90 min auszuweiten. Gerne reichen wir hiermit unsere Stellungnahme ein.

Im Voraus besten Dank für die Kenntnisnahme und Berücksichtigung unserer Eingabe.

Schweizerischer Demeter-Verband und Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft
Corinne Obrist

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400 000 kg Fleisch ergibt;

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 14, Abs 4, 6 und 7	Der Demeter-Verband und der VbdL lehnen die vorgeschlagenen Änderungen des BLVs ab. Die 2-Tage-Regel bei der Hoflagerung von Kuhmilch soll beibehalten werden. Schweizer Demeter-Milch ist ein frisches Produkt und dieses Qualitätsmerkmal gilt es nicht zu verwässern. Demeter würde eine Flexibilisierung begrüßen, indem man nicht mehr von 48 Stunden sondern von 2 Tagen spricht. Dies würde Betrieben mit Melkrobotern entgegenkommen. Ausnahmen für Ziegen- und Schafmilch von der 2-Tage-Regel sind für Demeter in Ordnung.	Das erste Gemelk darf bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden 2 Tage gelagert werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 10, Abs 3, lit. c	Die Hof- und Weidetötung ist ein grosser Fortschritt fürs Tierwohl. Sie hat sich in der Schweiz gut etabliert und wird professionell durchgeführt. Die Zusammenarbeit zwischen Landwirt*innen, Metzger*innen und Amtspersonen funktioniert sehr gut. Deshalb freut sich Demeter sehr, dass die Dauer von Betäuben und Entbluten bis Ausweiden von aktuell 45 min auf 90 min ausgeweitet werden soll. Auch weil es aus wissenschaftlicher Sicht betreffend Fleischhygiene keine Bedenken gibt (Siehe auch: Virginie, M. (2011): Impact d'une éviscération retardée à l'abattoir sur les caractéristiques des carcasses bovines. Compte rendu final N°001132008 ; Département Techniques d'Élevage et Qualité). Mit dieser Verlängerung können mehr Betriebe und somit auch Tiere von dieser stressarmen Schlachtmethode profitieren. Es wird auch für Betriebe aus Randregionen und Berggebieten möglich sein, ihre Tiere auf dem Hof zu töten. Damit würden auch dezentrale Schlachtbetriebe gefördert werden.	Der Vorschlag des EDI wird vom Demeter-Verband und VbdL unterstützt.

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft. Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt. Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerischer Drogistenverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SDV
Adresse, Ort : Thomas-Wyttenbach-Strasse 2, 2502 Biel
Kontaktperson : Christa Hofmann
Telefon : 032 328 50 32
E-Mail : c.hofmann@drogistenverband.ch
Datum : 25.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung.....	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizerische Drogistenverband (SDV) dankt im Namen seiner Mitglieder für die Möglichkeit zur Stellungnahme. Grundsätzlich begrüßen wird die angestrebte Harmonisierung mit dem EU Recht, damit keine neuen Handelshemmnisse gegenüber der EU entstehen. Diesbezüglich fordern wir jedoch, dass daraus keine neuen Hürden für die im jeweiligen Bereich tätigen Mitglieder des SDV resultieren. In genereller Hinsicht ist zu betonen, dass eine Veröffentlichung der Änderungen von Verordnungen etc. lediglich auf der Internetseite des entsprechenden Bundesamtes (in diesem Fall des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, BLV) aus unserer Sicht dem Informationsanspruch der Stakeholder nicht genügt. Die Publikation soll entsprechend (auch) in der Amtlichen Sammlung (AS) resp. Systematischen Sammlung (SR) erfolgen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Änderung von Art. 2 Bst. c Ziff. 11 Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPAV) / Abweichung vom Grundsatz nach Art. 16 a Abs. 1 THG</p>	<p>Die geplante Änderung von Art. 2 Bst. c. Ziff 11 VIPaV (Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für kosmetische Mittel, welche die Anforderungen nach Art. 6 Abs. 1 VKos nicht erfüllen) ist abzulehnen. In der EU und weiteren Ländern weltweit gilt die Limitierung betreffend Furocumarine auf 1ppm nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner. Die strengere Schweizer Regelung (Höchstwert von 1ppm auch für weitere kosmetische Mittel, die auf der Haut verbleiben und direkt dem Sonnenlicht ausgesetzt sein können) weicht von den Regelungen für verbotene Stoffe in Kosmetika gemäss Änderungsverordnung (EU) 2021/1902 vom 29.10.2021 ab. Dank des Cassis de Dijon Prinzips war die EU-Regelung bisher in der Schweiz anwendbar. Durch die geplante Änderung wäre dies dann nicht mehr der Fall. Es würde ein neues Handelshemmnis geschaffen, da in der EU rechtmässig auf den Markt gebrachte Kosmetika mit einem Gehalt von mehr als 1ppm Furocumarine in der Schweiz nicht mehr marktgängig wären.</p>	<p>Es sei auf diese Änderung von Art. 2 Bst. c. Ziff 11 VIPaV zu verzichten.</p>

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
5a Abs. 5	Die geplante strengere Schweizer Regelung als in der EU für Konservierungsstoffe (neues Handelshemmnis) ist abzulehnen.	zu streichen
Anhang 2	Höhere Höchstwerte für gewisse Stoffe in Tätowier- und Permanent-Make-up Farben in der Schweiz abweichend von den europäischen Bestimmungen (neue Handelshemmnisse) sind abzulehnen.	zu streichen

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3 + 4	Anhang 3 und Anhang 4 sollen nur noch auf der Internetseite des BLV veröffentlicht werden. Dies ist aus unserer Sicht nicht verhältnismässig und genügt dem Informationsanspruch der Stakeholder nicht.	Sollen in der Amtlichen Sammlung resp. Systematischen Sammlung (admin.ch) veröffentlicht werden.

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerischer Fachverband für Selbstmedikation
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : ASSGP
Adresse, Ort : Effingerstrasse 14, 3011 Bern
Kontaktperson : Martin Bangerter
Telefon : 079 455 74 90
E-Mail : m.bangerter@assgp.ch
Datum : 31.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Im Namen unserer Mitglieder bedanken wir uns, dass wir zum 4. Paket von Anpassungen des Lebensmittelrechts Stellungnahmen können. Die Mitglieder der ASSGP sind Hersteller- und/oder Vertriebsfirmen von nicht nur gut 74% verschreibungspflichtigen Arzneimitteln, Medizinprodukten und von Nahrungsergänzungsmitteln. Viele führen ebenfalls weitere Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (z.B. Tees, Kosmetika, etc.) in ihrem Sortiment. Aus diesem Grund sind sie in der einen oder anderen Art von den Anpassungen betroffen.

Unsere Anmerkungen entnehmen Sie bitte den jeweiligen Tabellen zu den betroffenen Verordnungen. Sehr gerne stehen wir Ihnen für Rückfragen, etc. zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Martin Bangerter, Geschäftsführer ASSGP

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. c Ziff. 11	<p><u>Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften</u></p> <p>Verschiedene ASSGP-Mitglieder führen auch (Natur-)Kosmetikprodukte in ihrem Sortiment, die unter anderem auch natürliche ätherische Öle enthalten und nach der Anwendung auf der Haut verbleiben. Sie sind deshalb von der vorgeschlagenen Regelung direkt und negativ betroffen, da nicht wenige der betroffenen Produkte nicht in der Schweiz und ausschliesslich für den hiesigen Markt, sondern in der EU für den Vertrieb im gesamten EU-Raum hergestellt werden. Dank dem «Cassis de Dijon Prinzip» waren diese Produkte ohne weitere Handelshemmnisse auch in der Schweiz verkehrsfähig.</p> <p>Mit der vorgeschlagenen Regelung sollen nun auf Grund der Risikoevaluation in der EU verkehrsfähige Kosmetika, die mehr als 1 ppm natürlich in ätherischen Ölen vorkommende Furocumarine enthalten und nach der Anwendung auf der Haut verbleiben (exkl. Sonnenschutz- und Bräunungsmittel), im Sinne einer Ausnahme des «Cassis de Dijon Prinzips» (Art. 16 a Abs. 1 THG) in der Schweiz nicht mehr verkehrsfähig sein. Dieser Anpassungsvorschlag der LGV stellt ein nicht nur aus unserer Sicht (s. z.B. Stellungnahme des SKW oder des Schweiz. Drogistenverbandes) unnötiges Handelshemmnis - nicht nur für viele Mitglieder der ASSGP, sondern für fast alle Hersteller- und Vertriebsfirmen von Kosmetikprodukten - dar.</p>	Wir lehnen die vorgeschlagene Ausnahme zum Cassis de Dijon Prinzip in diesem Zusammenhang ab und bitten darum auf die Anpassung zu verzichten.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Berne

lmr@blv.admin.ch

Berne, le 31 janvier 2023 usam-MH/ap

Réponse à la consultation : Révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires

Mesdames et Messieurs,

Plus grande organisation faïtière de l'économie suisse, l'Union suisse des arts et métiers usam représente plus de 230 associations et quelque 600 000 PME, soit 99,8% des entreprises de notre pays. La plus grande organisation faïtière de l'économie suisse s'engage sans répit pour l'aménagement d'un environnement économique et politique favorable au développement des petites et moyennes entreprises.

Le 30 septembre 2022, le Département fédéral de l'intérieur (DFI) nous a convié à prendre position dans le cadre de la procédure de consultation sur la Révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires.

L'usam est d'avis qu'il faut limiter la réglementation inutile. Ainsi il n'est pas compréhensible que les autorités fédérales introduisent une exception pour la furocoumarine par rapport au principe du Cassis de Dijon. Il est aussi inconséquent d'exiger des fabricants d'encre d'impression encore plus de document bureaucratique à remplir, alors que la responsabilité de contact aux denrées se trouve à l'emballage. De même, la déclaration du pays de production pour les produits de boulangeries doit également être possible à l'oral en restaurant et hôtellerie.

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) propose un nouveau paquet d'adaptation au droit européens. Le droit sur les denrées alimentaires a été refondu et est entré en vigueur le 1er mai 2017. Une fois de plus, l'industrie alimentaire est confrontée à une révision visant une nouvelle harmonisation plus étendue avec le droit de l'UE. Celle-ci est prévue afin de réduire les barrières commerciales et de garantir une protection comparable des consommateurs suisses.

D'une manière générale, l'usam est cependant favorable à la compatibilité avec la législation alimentaire de l'UE proposée car elle veille à ce qu'il n'y ait pas de distorsions de concurrence ou d'obstacles inutiles aux échanges. Toutefois, nous constatons également que les dispositions de la législation alimentaire de l'UE ne sont souvent pas présentées ou documentées d'une manière qui facilite l'usage et la compréhension. Afin de garantir une sécurité juridique, il s'agit d'accorder une grande importance à la facilité d'utilisation lors de l'adoption ou de la référence à des dispositions de l'UE dans les ordonnances.

Bien que l'usam soutienne cette révision, elle demande que la mise en œuvre des nouvelles dispositions n'engendre pas des coûts extravagants et une augmentation massive de la bureaucratie pour les entreprises. Du point de vue de l'usam, l'adaptation au droit européen n'est pas impérative du fait que la majorité des PME travaillent majoritairement sur le marché intérieur suisse. Plusieurs points posent problèmes pour l'usam et ne remplissent pas les exigences de limitation de la charge réglementaires des entreprises.

L'usam exige que le principe du Cassis de Dijon soit pleinement appliqué et qu'aucune entrave au commerce ne soit mis en place. En effet, sous le titre "Harmonisation avec le droit européen", l'OSAV a mis en consultation le projet de loi (Stretto IV). Il concerne presque exclusivement les denrées alimentaires. Tout à la fin des propositions de révision de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), il est demandé une modification de l'ordonnance du 19 mai 2010 sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (ViPaV), une nouvelle exception au principe du Cassis de Dijon. La modification prévue de l'art. 2, let. c. ViPaV (exception au principe du Cassis de Dijon pour les produits cosmétiques qui ne remplissent pas les exigences de l'art. 6, al. 1, OCos) doit être catégoriquement rejetée. Dans l'UE et dans d'autres pays du monde, la limitation des furocoumarines à 1ppm ne s'applique qu'aux produits de protection solaire et aux autobronzants. La réglementation suisse plus stricte (limite de 1ppm également pour d'autres produits cosmétiques qui restent sur la peau et peuvent être directement exposés à la lumière du soleil) s'écarte de la réglementation sur les substances interdites dans les cosmétiques selon le règlement modificatif (UE) 2021/1902 du 29.10.2021. Grâce au principe du Cassis de Dijon, la réglementation de l'UE était jusqu'à présent applicable en Suisse. Avec la modification prévue, ce ne serait plus le cas. Une nouvelle entrave au commerce serait créée, car les produits cosmétiques légalement mis sur le marché dans l'UE et contenant plus de 1 ppm de furocoumarines ne seraient plus commercialisés en Suisse. Contrairement au titre prometteur d'"harmonisation", cette exception aura exactement l'effet inverse, à savoir la création de nouvelles et massives entraves au commerce. Le délai de consultation court jusqu'à fin janvier 2023.

De même, l'usam s'oppose à la déclaration de conformité (Declaration of Conformity, DoC) proposée pour les encres d'impression. Ce serait un document obligatoire de plus pour le fabricant d'encres d'impression et non pour les emballages finis qui sont en contact direct avec les denrées alimentaires. Un tel type de contrôle n'est pas cohérent. En effet, il ne faut pas oublier que le champ d'application de l'ordonnance suisse concernant les encres d'impression se limite aux non-DFC (non-Direct Food Contact, non-DFC), de sorte qu'aucun contact direct n'est prévu. Par conséquent, l'émission d'une déclaration de conformité pour les fabricants d'encres d'impression à ce stade de la chaîne d'approvisionnement n'est pas pertinente, car l'encre d'impression ne représente qu'une partie de l'emballage fini. Nous demandons donc que les dispositions de l'annexe 15 soient alignées sur la pratique actuelle du Statements of Composition (SoC), ce qui signifie que l'accent sera mis sur les substances (IAS et NIAS) ayant un potentiel de migration. Dans l'optique de la protection des consommateurs, la procédure déjà bien établie de la SoC est suffisante. Les exigences de la nouvelle DoC sont éloignées de la pratique, difficilement applicables, n'apportent aucune valeur ajoutée par rapport à la SoC et entraînent une charge administrative et financière inutilement élevée pour les PME. L'usam souligne que les fabricants d'encres d'impression prennent déjà leur responsabilité très au sérieux et ont mis en place depuis longtemps des processus qui, s'ils sont appliqués de manière conséquente, satisfont déjà aux mesures à introduire par le règlement.

L'usam demande également de proposer des révisions praticables dans les activités professionnelles de la gastronomie et de l'hôtellerie. Selon l'art. 39, al. 2, let. d, du projet d'ordonnance, le pays de production du pain et des produits de boulangerie fine devra à l'avenir être déclaré par écrit, même en cas de vente en vrac. Dans des secteurs comme l'hôtellerie et la restauration, une telle réglementation n'a pas de sens et ne fait que charge les PME. Le surcroît de travail est disproportionné par rapport au besoin d'information. L'usam estime qu'une pratique de déclaration analogue à celle des allergènes est plus pratique et plus appropriée : les clients peuvent s'informer auprès de la cuisine de la provenance des pays de production. En effet, seul le personnel de cuisine peut donner les informations puisqu'il est souvent en charge des commandes.

L'usam constate que la révision apporte beaucoup trop de réglementations inutiles qui ne font qu'alourdir la charge des entreprises, entraver le commerce et qui ne sont pas en prise avec la réalité pratique des entreprises. L'usam demande que les organisations de branche et les entreprises concernées soient mieux entendues dans la révision du droit alimentaire. Il ne s'agit pas de tout contrôler mais plutôt d'avoir des processus qui assurent la sécurité des consommateurs, ce dont les entreprises responsables se chargent déjà avec assiduité.

Nous vous remercions de l'attention portée à notre prise de position et vous présentons, Mesdames et Messieurs, nos respectueuses salutations.

Union suisse des arts et métiers usam



Hans-Ulrich Bigler
Directeur



Mikael Huber
Responsable du dossier



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerischer Ingenieur- und Architektenverein (SIA) / Kommission SIA 385 Warmwasser
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SIA / Kommission SIA 385 Warmwasser
Adresse, Ort : Selnaustrasse 16, CH-8027 Zürich
Kontaktperson : Reto von Euw
Präsident der Kommission SIA 385

Telefon : 041 349 34 23
E-Mail : reto.voneuw@hslu.ch
Datum : 23.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	Fehler! Textmarke nicht definiert.
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 1 Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser Ziffer 1.4</p>	<p>Es verwirrt, wenn hinsichtlich Schutz vor Legionelleninfektionen zwischen Duschwasser (welches als Gebrauchsgegenstand gilt) und Wasser einer Waschtischarmatur (welches als Trinkwasser/Lebensmittel gilt) unterschieden wird. Es entspricht nicht der Realität, dass zwei unterschiedliche Wasserverteilsysteme installiert werden, um ein Wasserverteilsystem für die Gebrauchsgegenstände und eines für das Trinkwasser/Lebensmittel zu erreichen. Bei Hausinstallationen sollte bezüglich Legionellenanforderungen nicht zwischen diesen beiden Wasserarten unterschieden werden.</p> <p>Für Duschwasser und Trinkwasser sollten bezüglich pathogene Keime dieselben Anforderungen gelten. Deshalb sollte für die gesamte Hausinstallation einen Höchstwert für Legionella spp gelten und nicht nur für die Gebrauchsgegenstände.</p>	<p>Änderungsvorschlag: Produkt Wasser in Hausinstallationen Legionella spp. 1000 KBE/ EN/ISO 11731</p>
<p>Anhang 5 Mikrobiologische Anforderungen an Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen Ziffer 5</p>	<p>Für Duschwasser und Trinkwasser sollten bezüglich pathogene Keime dieselben Anforderungen gelten. Deshalb sollte für die gesamte Hausinstallation einen Höchstwert für Legionella spp gelten und nicht nur für die Gebrauchsgegenstände; siehe Begründung «oben».</p>	<p>Änderungsvorschlag: «Wasser in Duschanlagen / Legionella spp. / 1000 KBE/l» «Wasser in Duschanlagen» sollte mit folgender Bezeichnung ersetzt werden: «Wasser in Hausinstallationen (inkl. Duschanlagen) / Legionella spp. 1000 KBE/L»</p>

<p>Anhang 4 Ziff. 3 Liste der Verfahren zum Schutz von Trinkwasseranlagen</p>	<p><i>3 Liste der Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen</i></p> <p>Umschreibung und Zweck: «... Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich»</p> <p>Bemerkung: Die Vorgaben der Norm SIA 385/1:2020 wurde sorgfältig ausgearbeitet. Ohne Zugabe von Stoffen kann mit den Empfehlungen dieser SIA-Norm die Warmwasserversorgung hygienisch einwandfrei betrieben werden. Dabei setzt man auf eine korrekte Projektierung und Erstellung der Installationen hinsichtlich Warmwassertemperaturen, zertifizierte Materialien, Spülmanagement und weitere relevante Aspekte. Die Zugabe von Stoffen sollte in Hausinstallationen nur vorübergehend erlaubt sein. Mit Hausinstallationen ist die Kalt- und Warmwasserversorgung innerhalb der Gebäude gemeint.</p> <p>Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: «... Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden</p> <p>Bemerkung: Siehe Kommentar oben</p>	<p>Änderungsvorschlag: «Vorrübergehende Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Kontaminationsfall für Kalt- und/oder Warmwasser»</p> <p>Änderungsvorschlag: «... Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Hausinstallationen im Kontaminationsfall für Kalt- und/oder Warmwasser»</p>

<p>Anhang 4 Ziff. 6 Liste der Stoffe zum Schutz von Trinkwasseranlagen</p>	<p><i>6 Liste der Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen</i></p> <p>Stoff: «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)»</p> <p>Verwendungszweck: «Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden»</p> <p>Bemerkung: Die SIA-Kommission 385 war sich einig, dass die Zugabe von Silber negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben kann. Eine dauerhafte präventive Silber-Zudosierung in Hausinstallationen steht im Widerspruch zum Biozid-Minimierungsgebot, da es sich um eine Biozid-Anwendung handelt, die durch andere, anerkannte Hygienemassnahmen vermeidbar ist.</p>	<p>Änderungsvorschlag: «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» im Zusammenhang mit «Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden» sollte ersatzlos zu streichen</p>

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
lmr@blv.admin.ch

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht «Anpassung des Schweizer Lebensmittelrechts»

Stellungnahme von:

Schweizerischer Kosmetik- und Waschmittelverband, SKW
Breitingerstrasse 35, 8002 Zürich

Dr. Bernard Cloëtta, Direktor
043 344 4580
bernard.cloetta@skw-cds.ch

26. Januar 2023

Sehr geehrte Damen und Herren

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Stellungnahme Revisionsvorlage Stretto IV, insbesondere zur geplanten Änderung von Art. 2 lit. c Ziff. 11 der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

1. Formelle Bemerkung

Die Revisionsvorlage Stretto IV nennt die «Harmonisierung des Schweizer Lebensmittelrechts mit dem EU-Recht» als wichtigste Zielsetzung. Wir begrüßen alle geplanten Harmonisierungen in dieser Vorlage, da sie technische Handelshemmnisse vermeiden.

Wir müssen aber feststellen, dass diese Harmonisierungen ausschliesslich Lebensmittel betreffen. Für die ebenfalls unter das Lebensmittelrecht fallenden Kosmetika ist das Gegenteil

der Fall: Vorgesehen ist eine undifferenzierte und unverhältnismässige Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für bestimmte Kosmetikprodukte, die Furocumarine enthalten.

In der vorgelegten Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) ist auch eine Revision der Verordnung vom 19. Mai 2010 über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften VIPaV integriert.

Die vorgesehene Änderung der VIPaV betrifft in erster Linie die Revision einer Verordnung zum Bundesgesetz über Technische Handelshemmnisse, also der Bundesgesetzgebung für Handel, Wirtschaft und technische Zusammenarbeit.

Die Vorlage Stretto IV ist auf der Website des Bundes wie folgt umschrieben: «*Die letzte grössere Revision verschiedener Verordnungen des Lebensmittelrechts trat am 1. Juli 2020 in Kraft. Im Bereich des Lebensmittelrechts besteht ein permanenter Revisionsbedarf, **ansonten neue Handelshemmnisse gegenüber der EU entstehen (...). In der anstehenden Revision wird nun eine weitere, umfassende Harmonisierung mit dem EU-Recht angestrebt***». Entgegen dem Revisionsziel «Harmonisierung mit dem EU-Recht» wird – integriert in der LGV-Revision - eine nicht nachvollziehbare Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für Kosmetika vorgeschlagen, welche die Anforderungen von Art. 6 Abs. 1 der Verordnung des EDI über kosmetische Mittel (VKos) nicht erfüllen. Eine folgenschwere Ausnahme, die zu massiven Handelshemmnissen mit der EU und der ganzen Welt führen würde.

Im Sinne der Transparenz hätten wir erwartet, dass für eine Revisionsvorlage aus einem völlig anderen Rechtsgebiet eine eigenständige Information in einer separaten Vorlage erfolgt. Das ist hier nicht der Fall: Der Titel «Revision der LGV» ist denn auch irreführend, da gleichzeitig die VIPaV revidiert werden soll. Der Artikel, der von Cassis de Dijon ausgenommen werden soll, findet sich in der VKos, nicht in der LGV. Dies ist zumindest intransparent.

Im offiziellen Rückmeldeformular fehlt eine Rubrik «Revision VIPaV». Obschon die geplante Revision der VIPaV für den Aussenhandel und die betroffenen Unternehmen äusserst weitreichende Folgen hätte, gibt es im offiziellen Formular der Bundesverwaltung keine eigenständige Möglichkeit zur Kommentierung. Aus unserer Sicht eine unnötige Erschwerung der Möglichkeit zur Stellungnahme. Wir verzichten deshalb auf die Verwendung des offiziellen Rückmeldeformulars.

Die an der Vernehmlassung teilnehmenden Organisationen werden nicht offen und klar genug über die Folgen der geplanten Änderung der VIPaV informiert:

- Es ist allgemein bekannt, dass Ausnahmen vom Cassis de Dijon-Prinzip zu Handelshemmnissen und höheren Preisen führen, und die Verfügbarkeit von Produkten einschränken.
- Unverhältnismässige Ausnahmen vom Cassis de Dijon-Prinzip bringen grundsätzlich für alle Stakeholder negative Auswirkungen mit sich, sei das für die Hersteller, die Importeure, den Handel oder die Konsumentinnen und Konsumenten.
- Deshalb wäre eine transparente Information zur geplanten Änderung der VIPaV umso wichtiger gewesen.

2. Inhaltliche Bemerkungen

Wir lehnen die vorgeschlagene Änderung der VIPaV (Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für kosmetische Mittel, welche die Anforderungen nach Artikel 6 Abs. 1 VKos nicht erfüllen) kategorisch ab.

Mit der geplanten Änderung der VIPaV wird eine Ausnahme vom Grundsatz des Cassis de Dijon-Prinzips nach Art. 16a Abs. 1 des Bundesgesetzes vom 6. Oktober 1995 über die technischen Handelshemmnisse (THG) vorgeschlagen. Betroffen davon sind bestimmte kosmetische Mittel, in welchen sich aufgrund der Verwendung bestimmter natürlicher Rohstoffe Furocumarine befinden können.

Furocumarine sind natürlich vorkommende Stoffe, die z.B. in Doldenblütlern wie Bärenklau (Riesen-Bärenklau, Wiesen-Bärenklau) und Arznei-Engelwurz enthalten sind oder in Rautengewächsen wie Zitruspflanzen (darunter Bergamotte, Zitrone, Limette, Grapefruit, Bitterorange u. a.) sowie in einer Reihe weiterer Pflanzen. In kosmetischen Mitteln kommen Furocumarine z.B. in natürlichen Zitrus-Duftstoffen vor.

In der Schweiz und in der EU sind Furocumarine in Kosmetika verboten, ausser wenn es sich um normale Gehalte in natürlichen Essenzen handelt. Es gilt jeweils eine Höchstkonzentration von 1ppm für Furocumarine in ausgewählten kosmetischen Mitteln. Die Produkte, für welche die Höchstkonzentration gilt, unterscheiden sich jedoch zwischen der Schweiz und der EU.

- In der EU gilt die Höchstkonzentration von 1ppm nur für Sonnenschutz- und Bräunungsmittel.
- In der Schweiz gilt der Höchstwert von 1ppm auch für weitere kosmetische Mittel, die auf der Haut verbleiben und direkt dem Sonnenlicht ausgesetzt sein können.

Die Schweiz hat somit eine wesentlich restriktivere Regelung als die EU. Dank des Cassis de Dijon-Prinzips konnten bisher kosmetische Mittel, die in der EU rechtmässig auf dem Markt waren, auch in der Schweiz vertrieben werden. Diese Möglichkeit soll nun mit der geplanten Änderung der VIPaV abgeschafft werden.

Aus folgenden Gründen sind wir dezidiert gegen die geplante Änderung der VIPaV:

a) Die Schweizer Regulierung in Art. 6 Abs. 1 VKos ist weltweit einzigartig und bedeutet ein massives Handelshemmnis

Die geplanten Erläuterungen zur vorgesehenen Änderung der VIPaV versuchen den Eindruck zu erwecken, als wäre die europäische Regelung zu Furocumarinen in kosmetischen Mitteln veraltet und würde nicht mehr den neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechen. Deshalb müssten in der Schweiz zum Schutze der öffentlichen Gesundheit zwingend strengere Vorschriften gelten, was eine Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip erlaube.

Die schweizerische Regelung ist weltweit einzigartig. Soweit ersichtlich, hat kein anderes Land auf dieser Welt eine mit der Schweiz vergleichbare Regelung. Wir verweisen dazu auf die beiliegende Umfrage des SKW, welche die EU und zumindest dreissig weitere Länder weltweit abdeckt (Beilage: SKW Worldwide Furocoumarin Survey).

- Das Resultat ist eindeutig: In den meisten Ländern gilt die EU-Regelung (Limitierung von Furocumarinen nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner). Viele Länder haben für Furocumarine gar keine spezifischen Verbote erlassen.
- Aus der SKW-Umfrage gehen (auf der Karte blau markiert) die Länder hervor, die angefragt wurden und zu denen ein Handelshemmnis entstehen würde. Die nicht blau markierten Länder wurden nicht angefragt oder gaben keine Antwort.
- Würde die VIPaV wie vorgeschlagen geändert, würden somit massive Handelshemmnisse weltweit gegenüber mindestens sechzig Ländern entstehen.

Völlig unzutreffend ist insbesondere die Behauptung im Entwurf der Erläuterungen, dass von der geplanten Abschaffung des Cassis de Dijon-Prinzips nur die ausländischen Hersteller von kosmetischen Mitteln betroffen wären, da die strengeren schweizerischen Vorschriften für die Schweizer Hersteller bereits heute gelten würden. Diese Darstellung ist falsch. Richtig ist, dass auch schweizerische Hersteller, die nur für den inländischen Markt produzieren, bestimmte Produkte nach den Bestimmungen der EU oder von EU/EWR-Mitgliedstaaten in der Schweiz in Verkehr bringen (Verbot der Inländerbenachteiligung).

Anders als in den Erläuterungen zur Vorlage behauptet ist es keineswegs so, dass die Schweiz mit der Abschaffung des Cassis de Dijon-Prinzips für kosmetische Mittel mit Furocumarinen bloss einen längst fälligen Schritt vollziehen würde, der lediglich ein paar ausländische Hersteller betrifft. Die Schweiz würde mit der geplanten Verordnungsänderung vielmehr eine weltweit einzigartige Regelung einführen, die für schweizerische und ausländische Hersteller ein massives Handelshemmnis bedeuten würde und nicht mehr durch das Cassis de Dijon-Prinzip abgefedert wäre.

b) **Die Änderung der VIPaV hätte erhebliche negative wirtschaftliche Konsequenzen**

- Nach Schätzung des Marktforschungsunternehmens NielsenIQ beträgt das **Marktvolumen** der in der Schweiz von der Vorlage potenziell betroffenen Produkte **ca. CHF 650 Mio.**
- Alle betroffenen Produkte könnten auch bei Annahme der Vorlage privat weiterhin im Ausland eingekauft und in die Schweiz eingeführt werden, sei das in Form von Einkaufstourismus oder im grenzüberschreitenden Online-Handel. Importeure sowie der Detail- und Fachhandel in der Schweiz würden massiv benachteiligt.
- Für die Schweiz müssten die betroffenen Produkte umformuliert werden, was – im besten Fall – sehr lange dauern und zu einer massiven Preiserhöhung führen würde. Im schlechtesten Fall würden zahlreiche Produkte für die Schweiz gar nicht mehr hergestellt und wären in der Schweiz nicht mehr erhältlich, obschon von ihnen keine gesundheitliche Gefährdung ausgeht. Die leichtfertige Behauptung in den Erläuterungen zur Änderung der VIPaV, wonach konkrete Beispiele gezeigt hätten, dass Produkte in vielen Fällen ohne weiteres innert kürzester Zeit umformuliert werden können, ist falsch. Die Umformulierung eines kosmetischen Mittels ist aufgrund der dafür nötigen Arbeiten für alle Hersteller mit einem sehr grossen Aufwand verbunden (Rezeptänderung, Anpassung Herstellungsprozess, Stabilitätsstudien und andere Qualitätssicherungsuntersuchungen, Anpassung Produktinformationsdatei mit Sicherheitsbericht, Anpassung Kennzeichnung und Werbung etc.).
- Furocumarine sind wie erwähnt insbesondere in Zitrusfrüchten enthalten und kommen deshalb häufig in Produkten mit Zitrus-Duftstoffen vor. Ein Duftstoffmix ist immer ein sehr eigenständiger und charakteristischer Bestandteil eines Produktes. Umformulierungen sind mangels Alternativen oft gar nicht möglich bzw. werden von den Konsumentinnen und Konsumenten nicht akzeptiert.

c) **Die Änderung der VIPaV und die damit verbundene ausnahmslose Gültigkeit von Art. 6 Abs. 1 VKos wären unverhältnismässig**

Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb die Schweiz für kosmetische Mittel mit Furocumarinen mit einer unverhältnismässigen Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip vorpreschen will, obschon allgemein bekannt ist, dass die International Fragrance Association (IFRA) differenzierte und wirksame Lösungen für kosmetische Mittel mit Furocumarinen vorbereitet, die zur Implementierung in das System der IFRA-Standards vorbereitet werden.

Entgegen den undifferenzierten Ausführungen im Entwurf der Erläuterungen zur geplanten Änderung der VIPaV haben nicht alle Furocumarine ab einer gewissen Konzentration und bei bestimmten Anwendungen fototoxische Wirkungen.

Neben synthetisch hergestellten Furocumarinen sind über neunzig verschiedene natürlich vorkommende Derivate von Furocumarinen bekannt, die sich in der Ausprägung ihrer Eigenschaften stark unterscheiden.¹

Die undifferenzierte Regelung von Art. 6 Abs. 1 VKos behandelt dennoch alle Furocumarine gleich. Wenn bloss eine relativ geringe Anzahl der über neunzig verschiedenen Furocumarinen mit möglichen fototoxischen Wirkungen in Verbindung gebracht wird, ist es unverhältnismässig alle Furocumarine gleichermaßen zu regeln. Differenziert und somit verhältnismässig wäre es, nur die bedenklichen Furocumarine zu regeln. Genau das sieht der wissenschaftlich fundierte Ansatz der IFRA vor. Eines der Ziele dieses umfangreichen Projektes ist, aus allen Furocumarinen diejenigen Stoffe zu bestimmen, welche als relevante Marker für den Gehalt in den Produkten herangezogen werden sollten.

Die Arbeiten der IFRA sind weit fortgeschritten, ein Vorschlag liegt bereits vor und wird so schnell wie möglich in den nächsten aktualisierten "52. IFRA-Standards" umgesetzt werden. Diese Standards haben eine sehr hohe Bedeutung und Akzeptanz:

- Die IFRA-Standards sind weltweit verbindlich für IFRA-Mitglieder. Deren Einhaltung wird aber auch von der ganzen Lieferkette verlangt.
- Sie erfahren darüber hinaus in unterschiedlicher Form auch regulatorische Anerkennung und werden in verschiedenen Ländern in die Gesetzgebung integriert.
- Eine schweizerische Sonderregelung ist deshalb voreilig und unnötig. Mit der kommenden differenzierten Selbstregulierung der Hersteller wird das Ziel der Vorlage besser erreicht als mit einer Aushebelung des Cassis de Dijon-Prinzips.
- Gleichzeitig würden mit den Branchenstandards die handelspolitischen Interessen der Schweiz nicht tangiert, da sie für alle Herstellungsländer gelten. Es handelt sich um eine alternative Massnahme, mit der dasselbe Ziel erreicht wird, die aber dank ihrem differenzierten Ansatz nicht weiter als nötig in die Wirtschaftsfreiheit der betroffenen Unternehmen eingreift.
- Es gibt keinen Grund, in der Schweiz mittels Aushebelung des Cassis de Dijon-Prinzips bestimmte kosmetische Mittel kategorisch zu verbieten, obwohl die darin enthaltenen Furocumarine keine problematische fototoxische Wirkung aufweisen.
- Hinzu kommt, dass die schweizerische Lösung wie bereits erwähnt auch hinsichtlich der Anwendung der betroffenen Produkte zu wenig differenziert ist. Die neu zwingend vorgesehene schweizerische Lösung betrifft unnötigerweise auch Produkte, die typischerweise an Körperstellen angewendet werden, die nur eine minimale Sonnenexposition haben (z.B. Körperlotionen, Körperöle, etc.). Die EU-Regeln gelten aus gutem Grund nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner.
- Für die Schweiz macht dies umso mehr Sinn, weil die Schweizer Bevölkerung im Vergleich zu vielen anderen Ländern eine erheblich geringere Exposition gegenüber

¹ Nicole Raquet, In vitro Untersuchungen zum relativen phototoxischen und photogentoxischen Potential natürlich vorkommender Furocumarine und Limettin, Diss., Kaiserslautern 2011, 215 f.

Sonnenlicht hat und dennoch kein anderes Land der Welt derart strenge Massnahmen wie die Schweiz für nötig erachtet.

- **Wir begrüssen deshalb die im März anberaumte Aussprache mit den Behörden, an der wir die neuen IFRA-Standards erläutern und Fragen beantworten werden.**

3. Zusammenfassung

- Die Änderung der VIPaV ist auch abzulehnen, weil sie versteckt unter dem Deckmantel einer angeblichen Harmonisierung mit dem Recht der EU massive neue Handelshemmnisse einführen würde.
- Die geplante Gesetzesrevision zu kosmetischen Mitteln in Furocumarinen ist undifferenziert und schießt über das Ziel hinaus.
- Eine Aufhebung des Cassis de Dijon-Prinzips für Art 6 Abs. 1 VKos hätte enorme Auswirkungen für viele Produkte, von denen keinerlei gesundheitsgefährdende Wirkung ausgeht.
- Die Abschaffung des Cassis de Dijon-Prinzips für solche kosmetischen Mittel ist deshalb unverhältnismässig.
- Die Änderung der VIPaV hätte erhebliche negative wirtschaftliche Konsequenzen.
- Es gibt keinen Grund für den schweizerischen Gesetzgeber, einer wissenschaftlich fundierten Branchenregelung vorzugreifen, die weltweit wirksame und differenzierte Regelungen einführen wird.

Anträge:

1. **Es sei auf die beantragte Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften in Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV zu verzichten.**
2. **Eventuell sei das Resultat der derzeit in Ausarbeitung stehenden Revision der IFRA-Standards für Furocumarine abzuwarten.**
3. **Sollte die geplante Änderung der VIPaV wider Erwarten vom Bundesrat angenommen werden, verlangen wir eine genügend lange Übergangsfrist von mindestens 3 Jahren für das erstmalige Inverkehrbringen und eine unbeschränkte Frist für den Abverkauf der betroffenen kosmetischen Mittel.**

Schweizerischer Kosmetik- und Waschmittelverband



Dr. Bernard Cloëtta
SKW-Direktor



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Tierschutz STS
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : STS
Adresse, Ort : Dornacherstrasse 101, 4018 Basel
Kontaktperson : Stefan Flückiger, Geschäftsführer Agrarpolitik
Telefon : 061 365 99 99
E-Mail : sts@tierschutz.com
Datum : 24.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Der Schweizer Tierschutz bedankt sich für die Möglichkeit, eine Stellungnahme einzureichen. Er nimmt im vorliegenden Verfahren nur zur EDI-Verordnung über die Hygiene beim Schlachten Stellung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 lit. c	<p>Der STS begrüsst diese Änderung sehr. Die Hof- und Weidetötung ist ein grosser Fortschritt fürs Tierwohl. Sie hat sich in der Schweiz gut etabliert und wird professionell durchgeführt. Die Zusammenarbeit zwischen Landwirt*innen, Metzger*innen und Amtspersonen funktioniert sehr gut. Deshalb freut sich der STS sehr, dass die Dauer von Betäuben und Entbluten bis Ausweiden von aktuell 45 min auf 90 min ausgeweitet werden soll. Aus wissenschaftlicher Sicht betreffend Fleischhygiene gibt es keine Bedenken zu dieser Ausweitung (siehe dazu etwa: Virginie, M. (2011): Impact d'une éviscération retardée à l'abattoir sur les caractéristiques des carcasses bovines. Compte rendu final N°001132008; Département Techniques d'Élevage et Qualité). Mit dieser Verlängerung können mehr Betriebe und somit auch Tiere von dieser stressarmen Schlachtmethode profitieren. Es wird auch für Betriebe aus Randregionen und Berggebieten möglich sein, ihre Tiere auf dem Hof zu töten. Damit würden auch dezentrale Schlachtbetriebe gefördert werden.</p>	Keine

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Eidgenössisches Departement des Innern
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Kontakt **Martin Sager**
E-Mail **m.sager@svgw.ch**
Telefon **+41 44 288 33 47**
Abteilung **Direktion**

Zürich, 26. Januar 2023

Stellungnahme des Schweizerischen Vereins des Gas- und Wasserfaches SVGW zu geplanten Änderungen von Verordnungen des Lebensmittelrechts

Sehr geehrte Damen und Herren

Im September 2022 wurde das Vernehmlassungsverfahren zur Änderung von Verordnungen des Lebensmittelrechts eröffnet. Wir bedanken uns für die Möglichkeit zur Stellungnahme und für die Berücksichtigung unserer Anliegen. Der SVGW vertritt als Fachverband die Interessen von über 660 Wasserversorgern in der Schweiz, die gemeinsam zirka 75% der Bevölkerung mit Trinkwasser versorgen. Gleichzeitig beliefern unsere Mitglieder verschiedene Industrien und Betriebe mit dem Rohstoff Trinkwasser, einem der wichtigsten Lebensmittel für die menschliche Ernährung.

Der SVGW als Fachverband der Trinkwasserversorger nimmt lediglich zu den Neuerungen der TBDV Stellung, da nur diese Verordnung den Bereich Trinkwasser direkt betrifft.

Die Wasserversorger in der Schweiz sehen sich wachsenden Herausforderungen gegenübergestellt. Neben der zunehmenden Trockenheit, die zu Versorgungsengpässen führen kann, verursachen verschiedene Nutzungskonflikte aufgrund der dichten Besiedelung, einer intensiven Landwirtschaft und engmaschiger Verkehrswege Verunreinigungen des Grund-, Quell- und Oberflächenwassers und gefährden den Auftrag der Wasserversorger, jederzeit genügend und qualitativ einwandfreies Trinkwasser zur Verfügung zu stellen.

Die Wasserversorger sind aber bemüht, durch eine durchgängige Anwendung von Risikoanalysen und Qualitätssicherungssystemen eine einwandfreie Trinkwasserqualität von der Fassung bis hin zur Trinkwasserentnahmestelle des Konsumenten zu gewährleisten. Basierend auf der Lebensmittelgesetzgebung werden dafür auch anerkannte Regeln der Technik für die Branche erarbeitet.

Wir begrüßen die vorgeschlagenen Ordnungsänderungen insgesamt und versprechen uns, dass dadurch unsere Bestrebungen für eine gesunde, sichere und nachhaltige Versorgung mit Trinkwasser weiter gestärkt werden können. Insbesondere begrüßen wir die zusätzlichen Reinheitsanforderungen an Stoffe gemäss Anhang 4 (Art. 4, Abs. 4, Bst. A) und die Anpassungen der Bedarfsgegenständeverordnung bezüglich Trinkwasserkontaktmaterialien.

Eine detaillierte Stellungnahme zu einzelnen Punkten können Sie dem Anhang entnehmen.

Freundliche Grüsse

Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches SVGW



Martin Sager
Direktor



Rolf Meier
Vizedirektor, Bereichsleiter Wasser

- Anhang mit Bemerkungen und Begründungen zu den Änderungen der TBDV



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Rolf Meier / Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches / Bereich Wasser
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SVGW
Adresse, Ort : Grütlistrasse 44, 8027 Zürich
Kontaktperson : Rolf Meier
Telefon : +41 44 288 3367
E-Mail : r.meier@svgw.ch
Datum : 26.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23.....	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle.....	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz.....	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten.....	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln.....	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Der SVGW als Fachverband der Trinkwasserversorger nimmt lediglich zu den Neuerungen der TBDV Stellung, da nur diese Verordnung den Bereich Trinkwasser direkt betrifft.
Insbesondere Begrüssen wir die zusätzlichen Reinheitsanforderungen an Stoffe gemäss Anhang 4 (Art. 4, Abs. 4, Bst. A) und die Anpassungen der Bedarfsgegenständeverordnung bezüglich Trinkwasserkontaktmaterialien.
Wir bedanken uns für die Möglichkeit an der Anhörung zum Revisionspaket teilzunehmen und unsere Stellungnahme einreichen zu dürfen. Als Vertreter der Trinkwasserversorgungsbranche haben wir die relevanten Änderungen des Pakets geprüft und unsere Anpassungsvorschläge zur TBDV im entsprechenden Formular eingetragen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2, Bst. b	<p>Die Formulierung «einschliesslich der Hausinstallation» ist missverständlich und sollte angepasst werden. Der Begriff Hausinstallation sollte durch «Gebäude-Trinkwasserinstallation» ersetzt werden. Hausinstallationen umfassen alle Installationen im Gebäude (Gas, Elektrizität etc.)</p> <p>Aus Konsistenzgründen sollte der Begriff «Hausinstallation» in der gesamten TBDV durch «Gebäude-Trinkwasserinstallation» ersetzt werden</p>	Anlage zum Fassen, Aufbereiten oder Verteilen von Trinkwasser; dazu gehört auch die Gebäude-Trinkwasserinstallation.
Art. 3, Abs. 3	Hausinstallation durch Gebäude-Trinkwasserinstallation ersetzen	... Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Gebäude-Trinkwasserinstallationen.
Art. 4, Abs. 4, Bst. b	<p>Für verschiedene Produkte (Chemikalien und Geräte insbesondere für insitu hergestellte Desinfektionsmittel), welche für die Trinkwasserdesinfektion eingesetzt werden, gibt es aktuell keine Zulassung gemäss der Biozidprodukteverordnung, somit ist diese Forderung zum heutigen Zeitpunkt nicht umsetzbar für gewisse Wasserversorger. Ebenfalls wird nicht zwischen Produkten zur Flächendesinfektion (z.B. Reservoir oder Rohrleitungen) und Trinkwasserdesinfektion unterschieden. Gemäss der Formulierung könnten in der Trinkwasserversorgung keine Flächendesinfektionsmittel mehr eingesetzt werden (weil sie nicht für die Trinkwasserdesinfektion zugelassen sind). Die Biozidprodukteverordnung regelt den Einsatz auch für die Trinkwasserversorgung abschliessend und vollständig, somit braucht es in der TBDV keinen Verweis auf diese Verordnung. Wenn der Geltungsbereich der Biozidprodukteverordnung hinsichtlich des Lebensmittels Trinkwasser nicht klar genug geregelt ist und Trinkwasser nicht einschliesst, so muss diese angepasst werden und nicht die TBDV.</p>	Bst. b ersatzlos streichen!

Art. 5	Hausinstallation durch Gebäude-Trinkwasserinstallation ersetzen	...Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Gebäude-Trinkwasserinstallationen.
Anhang 1 Ziff. 2	Präzisere Formulierung, es handelt sich um öffentlich zugängliche Wasserspender, welche durch die Gebäude-Trinkwasserinstallation oder Gallonen gespeist werden, und um gewerblich / industriell vermarktetes Trinkwasser in Behältnissen. Mit der aktuellen Formulierung entsteht ein Widerspruch zu den Höchstwerten unter 1.4 «in der Hausinstallation» wo es keine Vorgaben bezüglich Pseudomonas gibt.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Gebäude-Trinkwasserinstallation).
Anhang 2 Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung	Die Bemerkungen zum Parameter «Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung» sollte ergänzt werden, damit zusätzlich zur spezifischen Migration auch die als TOC bestimmte Migration berücksichtigt wird, analog zum Parameter Stoffe gemäss Anhang 2 der Bedarfsgegenständeverordnung.	Textergänzung: Die spezifischen Migrationsgrenzwerte (SML) von Stoffen aus Lacken und Beschichtungen dürfen die Werte in Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0,5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte vorgesehen sind.
Anhang 2 Blei, Kuper, Nickel	Statt die Bemerkung zur Probenahme ganz zu streichen, sollte diese ersetzt werden durch eine Formulierung in Anlehnung an die EU-Trinkwasserrichtlinie.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: «Ohne Vorlauf, 1 Liter Probevolumen»
Anhang 4 Liste 6, Silber und Silberopferanoden	Die Silberung zur Legionellenbekämpfung in Gebäude-Trinkwasserinstallationen entspricht nicht den anerkannten Regeln der Technik (siehe SIA 385/1:2020), daher sollte dieses Verfahren aus der Liste 6 gestrichen werden. Falls das Verfahren nicht gestrichen wird, sind mindestens folgende Anpassungen vorzunehmen: – Verschieben des Eintrags aus Liste 6 in Liste 5 – Anpassung in Anhang 4, Liste 2, Silberung, Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von	Eintrag «Silber- und Silberopferanoden» löschen

	mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Übergangslösung bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.	
Anhang 4 Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Gebäude-Trinkwasserinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Gebäude-Trinkwasserinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Liste 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 5, (Art. 9), Ziff. 5	Die Beprobung von Duschwasser muss nicht zwingenderweise beim Duschkopf erfolgen. Dies betrifft Duschanlagen, wo an der gleichen Leitung auch eine Trinkwasserentnahmestelle besteht.	Fussnote beim Höchstwert Legionella spp. einfügen: «Die Beprobung muss nicht zwingenderweise beim Duschkopf, sondern kann auch bei einer Trinkwasserentnahmestelle an derselben Verteilleitung erfolgen.»

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerischer Ziegenzuchtverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SZZV
Adresse, Ort : Schützenstrasse 10, 3052 Zollikofen
Kontaktperson : Thomas Herren
Telefon : 031 388 61 01
E-Mail : thomas.herren@szzv.ch
Datum : 27. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	3
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Der Schweizerische Ziegenzuchtverband als Vertreter der Ziegenhaltenden in der Schweiz und gleichzeitig als Organisation der Ziegenmilchproduzenten dankt für die Gelegenheit zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse
Schweizerischer Ziegenzuchtverband

Sig. Thomas Herren, Geschäftsführer

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der SZZV lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Schlachtung an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein. Den übrigen Anpassungen dieser Verordnung stimmt der SZZV zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	Der SZZV lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Schlachtung an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.	Die im Kommentar in Verbindung mit Art. 3 und 9 erwähnte Einschränkung der gelegentlichen Schlachtung auf die Herkunftsbetriebe wird abgelehnt.
4, Abs. 1 und 63a	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Angesichts der Beschränkung auf 10 Tiere (Geflügel oder Kaninchen) pro Woche ist die Anforderung unverhältnismässig. Diese Anforderung ist auch für eine Anzahl von 5 Gitzi pro Woche unverhältnismässig hoch und daher wegzulassen.	1 Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunfts betriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställen) nicht erfüllbar und wird daher abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir unterstützen die Eingabe der SMP bezüglich der neuen Form der Milchprüfung

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel		Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zweibelgewächsen wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.. 14 Abs. 6	<p>Die Absicht des BLV «Abschaffung der 48-Std.-Bestimmung» ist seitens SZZV zu begrüssen. Die Qualität wird immer noch gleich überprüft wie bisher.</p> <p>Gerade bei kleineren Produktions- und Verarbeitungsbetrieben mit geringerer Milchmenge ist der Abtransport innerhalb von 48 Stunden nicht immer einfach umzusetzen. In den meisten Fällen handelt es sich oft um Kleinstmengen und die Fahrwege sind oft weit. Mit der Aufhebung ermöglicht man den Betrieben einwandfreie Milch von Kleinwiederkäuern zu liefern. Auf die Qualität wird dies keinen Einfluss haben, da die Eingangskontrollen gleich-bleiben.</p> <p>Es könnte sogar eine Chance sein, dass der eine oder andere Betrieb in die Milchproduktion einsteigt, was für die Erhaltung der Rassenvielfalt eine Bereicherung wäre.</p> <p>Wir unterstützen auch eine allfällige Unterscheidung zwischen Kuhmilch auf der einen Seite und Ziegen- und Schafmilch auf der anderen Seite.</p>	Streichung von Abs. 6 wird unterstützt

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerisch-Liechtensteinischer Gebäudetechnikverband (suissetec)
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : suissetec
Adresse, Ort : Auf der Mauer 11, 8021 Zürich
Kontaktperson : Markus Rasper
Telefon : +41 43 244 73 38
E-Mail : markus.rasper@suissetec.ch
Datum : 31. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	Fehler! Textmarke nicht definiert.
6	BR: Milchprüfungsverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	Fehler! Textmarke nicht definiert.
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	Fehler! Textmarke nicht definiert.
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	Fehler! Textmarke nicht definiert.
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
13	EDI: Getränkeverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	4
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	Fehler! Textmarke nicht definiert.
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	Fehler! Textmarke nicht definiert.
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	Fehler! Textmarke nicht definiert.
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	Fehler! Textmarke nicht definiert.
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	Fehler! Textmarke nicht definiert.
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir bedanken uns für die Möglichkeit an der Anhörung zum Revisionspaket teilzunehmen und unsere Stellungnahme einreichen zu dürfen.

Unserem Verband gehören rund 3'500 Unternehmungen aus den Branchen Sanitär, Spenglerei/ Gebäudehülle, Heizung, Klima/Kälte, Lüftung, Rohrleitungsbau/Werkleitungen sowie Solar-installationen an.

Wir, die Gebäudetechniker, befassen uns tagtäglich mit dem Lebensmittel Nr. 1 Trinkwasser. Dies in den Gebäude-Trinkwasserinstallationen, deren Warmwassererzeugungen und bis zur Entnahme am Wasserhahn. Daher äussern wir uns hiermit gerne zur TBDV.

Alle Glieder in der Wertschöpfungskette der Trinkwasserversorgung handeln wie ein Lebensmittelbetrieb nach dem Vorsorgeprinzip. Konsumierende haben Anrecht auf Trinkwasser in hygienisch einwandfreiem Zustand und in ausreichender Menge ab dem Wasserhahn.

Wir stellen fest, dass in der TBDV alle Glieder der Trinkwasserversorgungskette mit Ausnahme der Gebäude-Trinkwasserinstallation reguliert sind und kontrolliert werden. Diese „letzte Meile“ stellt somit einen Schwachpunkt im bisherigen System dar. Aufgrund der potenziellen Gefahr unerwünschter Mikroorganismen und Legionellen müsste jedoch gerade dieser letzten Meile besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Grenzwerte von Mikroorganismen- oder der Begriff «Duschwasser», muss in öffentlichen sowie auch in privaten Gebäude-Trinkwasserinstallationen einheitlich definiert werden.

Um diesem Umstand entgegenzuwirken, schlagen wir Ihnen nachfolgende Änderungen vor:

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2, Bst. d	<p>Die Formulierung ist missverständlich und sollte angepasst werden. Der Begriff Hausinstallation sollte durch «Gebäude-Trinkwasserinstallation» ersetzt werden. Hausinstallationen umfassen alle Installationen im Gebäude (Gas, Elektrizität etc.)</p> <p>Aus Konsistenzgründen sollte der Begriff «Hausinstallation» in der gesamten TBDV durch «Gebäude-Trinkwasserinstallation» ersetzt werden</p>	<p>..., einschliesslich der Gebäude-Trinkwasserinstallation.</p>
Art. 2, Bst. g	<p>Der Begriff Hausinstallation sollte durch «Gebäude-Trinkwasserinstallation» ersetzt werden. Hausinstallationen umfassen alle Installationen im Gebäude (Gas, Elektrizität etc.)</p> <p>Aus Konsistenzgründen sollte der Begriff «Hausinstallation» in der gesamten TBDV durch «Gebäude-Trinkwasserinstallation» ersetzt werden</p>	<p><i>Gebäude-Trinkwasserinstallation</i>: Leitungen bis zur Schnittstelle....</p>
Art. 3 Abs. 3	<p>1. «... Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen Gebäude-Trinkwasserinstallationen.»</p> <p><i>Gebäude-Trinkwasserinstallationen</i> stehen der Komplexität einer öffentlichen Wasserversorgung in nichts nach. Im Gegenteil, sie sind weitaus komplexer. So kommen unterschiedlichste Faktoren in Gebäudeinstallationen zum Tragen, die einen massiven Einfluss auf die Trinkwasserqualität bzw. Hygiene haben. Diese Faktoren sind u.a. höhere Umgebungstemperaturen, Kalt- und Warmwasserphasen, unterschiedlichste Materialien, deutlich höhere Oberflächen/Volumenverhältnisse und unregelmässiger Wasseraustausch. Diese ohnehin schwierigen Faktoren treffen</p>	<p>Art. 3 Neu: Abs. 4 Es wird empfohlen, dass die Betreiberin oder der Betreiber einer Gebäude-Trinkwasserinstallation eine im eigenen Ermessen und im Rahmen der Lebensmittel- und Gebrauchsgenständeverordnung, periodisch die Selbstkontrolle durchführt.</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	<p>zudem nicht selten auf technische und betriebliche Mängel (Planung, Installation, Betrieb). Und diese «Trinkwasserverteilsysteme» werden für 30+ Jahre mehr oder weniger sich selbst überlassen.</p> <p>Generell: Würde ein sinnvolles Mindestmass an Selbstkontrolle / Risikobewertung für Trink- und Duschwasserwasser für Gebäude-Trinkwasserinstallationen etabliert werden, würde sich dies auch auf die Planung und Erstellung von Gebäude-Trinkwasserinstallationen positiv auswirken, da das Bewusstsein und die Aufmerksamkeit zunehmen würden.</p> <p>Zudem wäre es notwendig das Duschwasser nicht mehr als Gebrauchsgegenstand zu klassifizieren, um eine umfassende und widerspruchslose Betrachtung und Einstufung des Trinkwassers in Hausinstallationen zu realisieren (siehe EU-Trinkwasser-Richtlinie 2020/2184 Art. 10).</p>	
Art. 4, Abs. 3	<p>Die Betreiberin oder der Betreiber ist verpflichtet, die Anlage durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und warten zu lassen</p> <p>Präzisierung: Sanitärinstallateur EFZ / Sanitärinstallateurin EFZ - anstelle <i>ausgebildete Person</i></p>	Die Betreiberin oder der Betreiber ist verpflichtet, die Anlage durch den Sanitärinstallateur EFZ / Sanitärinstallateurin EFZ regelmässig zu überwachen und warten zu lassen.
Art. 4, Abs. 4, Bst. b	Für verschiedene Produkte (Chemikalien und Geräte insbesondere für insitu hergestellte Desinfektionsmittel), welche für die Trinkwasserdesinfektion eingesetzt werden, gibt es aktuell keine Zulassung gemäss der Biozidprodukteverordnung, somit ist diese Forderung zum heutigen Zeitpunkt nicht umsetzbar für gewisse Wasserversorger. Ebenfalls wird nicht zwischen	Bst. b ersatzlos streichen!

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	<p>Produkten zur Flächendesinfektion (z.B. Reservoir oder Rohrleitungen) und Trinkwasserdesinfektion unterschieden. Gemäss der Formulierung könnten in der Trinkwasserversorgung keine Flächendesinfektionsmittel mehr eingesetzt werden (weil sie nicht für die Trinkwasserdesinfektion zugelassen sind). Die Biozidprodukteverordnung regelt den Einsatz auch für die Trinkwasserversorgung abschliessend und vollständig, somit braucht es in der TBDV keinen Verweis auf diese Verordnung. Wenn der Geltungsbereich der Biozidprodukteverordnung hinsichtlich des Lebensmittels Trinkwasser nicht klar genug geregelt ist und Trinkwasser nicht einschliesst, so muss diese angepasst werden und nicht die TBDV.</p>	
<p>Neu: Artikel 4a</p>	<p>1. <i>«... Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.»</i></p> <p>Antrag: Anforderungen an die Gebäude-Trinkwasserinstallation:</p> <p>Begründung:</p> <p>Alle Glieder der Kette der Trinkwasserversorgung (Vorsorgeprinzip) inkl. Gebäude-Trinkwasserinstallation sind zu regulieren und zu kontrollieren zwecks Qualitätssicherung der „letzten Meile“. Zudem ist es unabdingbar, dass der unklare Begriff „der entsprechend ausgebildeten Person“ (vgl. Art. 4 Abs. 3) klarer definiert wird.</p>	<p>Antrag: neuer Art. 4a</p> <p>Anforderung an die Gebäude-Trinkwasserinstallation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Wer eine Gebäude-Trinkwasserinstallation bauen oder verändern will, muss dies der zuständigen Wasserversorgung vorgängig melden. 2 Beim Bau oder Umbau sowie beim Betrieb der Gebäude-Trinkwasserinstallation müssen die anerkannten Regeln der Technik eingehalten werden. 3 Die Inhaberin oder der Inhaber ist verpflichtet, die Anlage durch einen Sanitärinstallateur EFZ / Sanitärinstallateurin EFZ regelmässig überwachen und Instandhalten zu lassen, 4 Für den Bau oder Umbau sowie im Betrieb der Gebäude-Trinkwasserinstallation sind Trinkwasserkontaktmaterialien zu verwenden,

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
		<p>deren Eignung zum Transport und zur Speicherung von Trinkwasser nach anerkannten Prüf- und Bewertungsverfahren ermittelt wurde. Diese Materialien dürfen nur in gesundheitlich unbedenklichen Mengen abgegeben werden, wie;</p> <p>a) gesundheitlich unbedenklich sind b) technisch unvermeidbar sind; und c) keine Veränderung der Zusammensetzung oder der organoleptischen Eigenschaften herbeiführt.</p>
Art. 5	Hausinstallation durch Gebäude-Trinkwasserinstallation ersetzen	...Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Gebäude-Trinkwasserinstallationen.
Art. 9 Sachüberschrift und Abs. 2 Mikrobiologische und organoleptische Anforderungen	Optimal wäre es, wenn das Duschwasser nicht mehr als Gebrauchsgegenstand, sondern als Trinkwasser/Lebensmittel betrachtet wird	Ein allfälliger Textvorschlag müsste ausgearbeitet werden.
Anhang 1 Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser Ziffer 1.4	Der Höchstwert <i>Legionella</i> spp. für die die Gebäude-Trinkwasserinstallationen ist aufzunehmen. Optimal wäre es, wenn das Duschwasser nicht mehr als Gebrauchsgegenstand, sondern als Trinkwasser/Lebensmittel betrachtet wird.	Ein allfälliger Textvorschlag müsste ausgearbeitet werden.
Anhang 1 Ziff. 2	Präzisere Formulierung, es handelt sich um öffentlich zugängliche Wasserspender, welche durch die Gebäude-Trinkwasserinstallation oder Gallonen gespeist werden, und um gewerblich / industriell vermarktetes Trinkwasser in Behältnissen.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Gebäude-Trinkwasserinstallation).

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	Mit der aktuellen Formulierung entsteht ein Widerspruch zu den Höchstwerten unter 1.4 «in der Hausinstallation» wo es keine Vorgaben bezüglich Pseudomonas gibt.	
Anhang 2 Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung	Die Bemerkungen zum Parameter «Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung» sollte ergänzt werden, damit zusätzlich zur spezifischen Migration auch die als TOC bestimmte Migration berücksichtigt wird, analog zum Parameter Stoffe gemäss Anhang 2 der Bedarfsgegenständeverordnung.	Textergänzung: Die spezifischen Migrationsgrenzwerte (SML) von Stoffen aus Lacken und Beschichtungen dürfen die Werte in Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0,5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte vorgesehen sind.
Anhang 2 Blei, Kuper, Nickel	Statt die Bemerkung zur Probenahme ganz zu streichen, sollte diese ersetzt werden durch eine Formulierung in Anlehnung an die EU-Trinkwasserrichtlinie.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: «Ohne Vorlauf, 1 Liter Probevolumen»
Anhang 2 Blei Kupfer Nickel	Mit der Streichung des Vorlaufs von 500 ml entsteht eine Zufallsbeprobung in der Hausinstallation, insbesondere an den Auslaufarmaturen, wodurch die Probennahme nicht mehr aussagekräftig ist, da die Stagnationszeit in der Armatur unbekannt ist. Die Stagnationszeit hat einen signifikanten Einfluss auf die Messergebnisse und muss für vergleichbare Ergebnisse konstant sein. Es sollten standardisierte Bedingungen für eine realistische Einschätzung der Metallmigration herrschen.	Proben ab Hausinstallationen werden als gestaffelte Stagnationsbeprobung ausgeführt. Dazu wird so lange gespült, bis Wasser mit einer Temperaturkonstanz austritt. Die erste Probe von 1 l Volumen wird aus dem fliessenden Wasser entnommen (Probe S-0) und repräsentiert die vom Wasserversorger angelieferte Trinkwasserqualität. Nach einer Stagnationsdauer von vier Stunden wird ohne weiteren Ablauf eine zweite Probe von 1 l Volumen entnommen (Probe S-1).

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	<p>Dies kann durch die Wiederaufnahme des Vorlaufs von 500 ml vor der Probenahmen geschehen, oder durch eine gestaffelte Stagnationsbeprobung mit S0 und S1. Siehe dazu SVGW ZW 102/2 Kapitel 5.3.2.</p> <p>Die Stagnationsbeprobung kann auch in einem eigenen Absatz an anderer Stelle erklärt bzw. definiert werden.</p> <p>Der Text sollte als Bemerkung für Blei, Kupfer und Nickel eingefügt oder falls als eigener Absatz aufgenommen entsprechend referenziert werden:</p>	<p>ALTERNATIV</p> <p>Proben ab Hausinstallationen sind nach einem Vorlauf von 500 ml zu entnehmen.</p>
Anhang 4, Ziff 6	<p>Silber und Silber-Opferanoden sollen nicht als Legionellen-Prävention im Warmwasserbereich in Gebäuden zum Einsatz kommen. Silber ist ein Schwermetall und wirkt sich auf den menschlichen Körper toxisch aus. Hinweis: In der EU-BiozidVO ist der Einsatz von Silber mit der Auslobung einer bioziden Wirkung nicht erlaubt.</p>	<p>Ersatzlos streichen oder wie bisher nur für «Notwasservorsorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate, <u>ohne</u> ganzes Leitungssystem».</p>
Anhang 4 Liste 3, Zudosierung von Stoffen	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Gebäude-Trinkwasserinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Gebäude-Trinkwasserinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Liste 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	<p>Ergänzung löschen; heutigen Wortlaufs der TBDV beibehalten.</p>
Anhang 4	<i>Zudosierung von Stoffen:</i>	Umschreibung und Zweck

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Liste 3	<p>Bei neu erstellten Installation gemäss aktuellem Stand der Technik ist eine präventive Zudosierung von Stoffen aus hygienischer Sicht unnötig und sollte verboten werden. Allenfalls in bestehenden Installation mit mikrobiologischen Problemen könnte eine Zudosierung, übergangsmässig bis zur obligatorischen Sanierung erlaubt werden. Dies sollte dann allerdings auch im Kaltwasser möglich sein.</p> <p>Stoffe wie Silberionen, Chlor, usw. haben ausserdem einen erheblichen Einfluss auf die Lebensdauer der meisten Installationsmaterialien, die mit dem Trinkwasser in Berührung kommen. Hier müssten genaue Abklärungen mit den entsprechenden Lieferanten getätigt werden.</p>	<p>Zugabe von Säure oder Lauge zur Änderung des pH-Werts; Zugabe von Stoffen zur Schutzfilmbildung; Im Notfall Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Kalt- und Warmwasserbereich</p>
Anhang 4 Liste 3	<p><i>Zudosierung von Stoffen:</i></p> <p>Bei neu erstellten Installation gemäss aktuellem Stand der Technik ist eine präventive Zudosierung von Stoffen aus hygienischer Sicht unnötig und sollte verboten werden. Allenfalls in bestehenden Installation mit mikrobiologischen Problemen könnte eine Zudosierung, übergangsmässig bis zur obligatorischen Sanierung erlaubt werden. Dies sollte dann allerdings auch im Kaltwasser möglich sein.</p> <p>Stoffe wie Silberionen, Chlor, usw. haben ausserdem einen erheblichen Einfluss auf die Lebensdauer der meisten Installationsmaterialien, die mit dem Trinkwasser in Berührung kommen. Hier müssten genaue Abklärungen mit den entsprechenden Lieferanten getätigt werden.</p>	<p>Anwendungen/Beispiele und Bemerkungen</p> <p>Entcarbonisierung; pH-Wert-Korrektur; Korrosionsschutz (chemisch); Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen (Legionellen) in befallenen Trinkwassersystemen im Notfall mit anschliessend zwingender Sanierung der Installation</p>
3 Liste der Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen	<p>1: «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» (siehe Kommentare unten)</p>	<p>1: Der Passus sollte wie folgt lauten. «Vorrübergehende Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Gebäude-</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	<p>2: <i>«Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden»</i></p> <p>Zusammen mit einer Selbstkontrolle, einem gut durchdachten Spülmanagement und einer funktionierenden Installation sind die notwendigen Voraussetzungen gegeben, die notwendige Trinkwasserqualität in einer Hausinstallation ohne jedwede Zugabe von Fremdstoffen zu erreichen.</p> <p>4: «zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden» Sollte die Gesetzgebung einen solchen Passus tatsächlich umsetzen, wird nicht nach dem aktuellen Stand des Wissens sowie den allgemein anerkannten Regeln der Technik (a.a.R.d.T.) gehandelt. Generell: Existieren keine Kontaminationen in einem Gebäudeverteilssystem, ist der Einsatz von allfälligen Desinfektions- bzw. Hemmungserfahren nicht notwendig (sollte gar untersagt werden).</p>	<p><i>Trinkwasserinstallationen im Kontaminationsfall für Kalt- und/oder Warmwasser»</i> (siehe auch Kommentarpunkte 3 & 4)</p> <p>2: Dieser Passus ergibt so keinen Sinn, da er zwei unterschiedliche Ausgangspunkte beschreibt - Prävention oder Ereignisfall. Der Passus sollte wie folgt lauten. <i>«Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Hausinstallationen im Kontaminationsfall für Kalt- und/oder Warmwasser»</i></p> <p>4: Der Passus «zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden» ist ersatzlos zu streichen.</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 4 Liste 6, Silber und Silberopferanoden</p>	<p>Die Silberung zur Legionellenbekämpfung in Gebäude- Trinkwasserinstallationen entspricht nicht den anerkannten Regeln der Technik (siehe SIA 385/1:2020), daher sollte dieses Verfahren aus der Liste 6 gestrichen werden.</p> <p>Falls das Verfahren nicht gestrichen wird, sind mindestens folgende Anpassungen vorzunehmen: – Verschieben des Eintrags aus Liste 6 in Liste 5 Anpassung in Anhang 4, Liste 2, Silberung, Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Übergangslösung bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>	<p>Eintrag «Silber- und Silberopferanoden» löschen</p>
<p>Anhang 4 Liste 6</p>	<p><i>Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</i></p> <p><i>Verminderung vom mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden.</i></p> <p>Bei neu erstellten Installation gemäss aktuellem Stand der Technik ist eine präventive Zudosierung Silber- oder Silberionen nicht erforderlich. Ausserdem könnte die Satz so verstanden werden, das in Zukunft Warmwasserinstallationen mit Temperaturen unter 55°C wieder erlaubt sind, wenn eine präventive Zudosierung installiert wird.</p>	<p>Bestehenden Eintrag in der TBDV 2016 nicht ändern.</p>
<p>6 Liste der Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p>	<p><i>«Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden»</i></p> <p>Der Einsatz von kolloidalen Silber für jedwedem Leitungsnetz, egal ob zur Verminderung oder zur Prävention, einer Gebäude-</p>	<p>Der Passus «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» im Zusammenhang mit «Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden» ist ersatzlos zu streichen.</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	Trinkwasserverteilung birgt diverse Problemstellungen und ist zu unterbinden.	
Mikrobiologische Anforderungen an Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen Ziffer 5 Wasser in Duschanlagen	Siehe Kommentare «Art. 9 Sachüberschrift und Abs. 2 Mikrobiologische und organoleptische Anforderungen» sowie «Anhang 1 Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser Ziffer 1.4»	
Anhang 5,	Die Beprobung von Duschwasser muss nicht zwingenderweise beim Duschkopf erfolgen. Dies betrifft Duschanlagen, wo an der gleichen Leitung auch eine Trinkwasserentnahmestelle besteht.	Fussnote beim Höchstwert Legionella spp. einfügen: «Die Beprobung muss nicht zwingenderweise beim Duschkopf, sondern kann auch bei einer Trinkwasserentnahmestelle an derselben Verteilleitung erfolgen.»
Art 13	Die Inhaberin oder der Inhaber ist verpflichtet, sie durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und unterhalten zu lassen. Präzisierung: Sanitärinstallateur EFZ / Sanitärinstallateurin EFZ - anstelle <i>ausgebildete Person</i>	Die Betreiberin oder der Betreiber ist verpflichtet, die Anlage durch den Sanitärinstallateur EFZ / Sanitärinstallateurin EFZ regelmässig zu überwachen und warten zu lassen.



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : scienceindustries
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : scin
Adresse, Ort : Nordstrasse 15, Zürich
Kontaktperson : A. Bozzi
Telefon : +41 44 368 17 64
E-Mail : anna.bozzi@scienceindustries.ch
Datum : 31.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	6
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	8
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	9
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	10
6	BR: Milchprüfungsverordnung	11
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	14
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	15
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	16
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	17
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	18
13	EDI: Getränkeverordnung	20
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	21
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	22
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	23
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	24
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	25
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	26
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	27
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	28
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	29
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	30

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Am 30. September 2022 hat das BLV bei den interessierten Kreisen zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts ein Vernehmlassungsverfahren eröffnet. Wir bedanken uns für die Möglichkeit zur Stellungnahme und lassen Ihnen gerne unseren Standpunkt zukommen.

Einführende Bemerkungen

scienceindustries begrüsst grundsätzlich die Angleichung der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung an die Vorschriften der EU, mit dem Ziel, bestehende Handelshemmnisse zwischen dem schweizerischen Recht und demjenigen der EU abzubauen, aber auch um zu gewährleisten, dass die Schweizer Konsumenten nicht schlechter geschützt sind als diejenigen der EU. Einzelne Punkte bedürfen jedoch der Klärung. Diese werden unten angegangen.

Grundsätzlich und wo immer möglich sollen schweizerische Sonderregelungen, die unnötige Handelsbarrieren begründen, preistreibend wirken und die Wirtschaft und die Konsumenten belasten, verhindert werden.

Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften

Die geplante Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) wurde in der Kommunikation zur Revisionsvorlage nicht hervorgehoben, obwohl diese für die Kosmetikbranche von grosser Bedeutung ist und weitgehende Konsequenzen für die betroffenen Unternehmen hat. Zudem fehlt im Rückmeldeformular eine entsprechende Rubrik «Revision VIPaV», sodass es kaum eine angemessene Möglichkeit zur Kommentierung dieser wichtigen Änderung gegeben wird. scienceindustries erachtet die vorgeschlagene Änderung der VIPaV (Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für kosmetische Mittel, welche die Anforderungen nach Artikel 6 Abs. 1 VKos nicht erfüllen) als nicht verhältnismässig und lehnt diese aus den folgenden Gründen ab:

- In den Erläuterungen zur Vorlage wird der Eindruck ermittelt, als wäre die grosszügige europäische Regelung zu Furocumarinen in kosmetischen Mitteln veraltet und würde nicht mehr den neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechen, weshalb in der Schweiz zwingend strengere Vorschriften gelten müssen, die eine Ausnahme unter dem Cassis de Dijon-Prinzip erfordern. Diese Darstellung erhalten wir als überspitzt und irreführend. Es ist nicht korrekt, dass die Regelung der EU im Vergleich zu den schweizerischen Bestimmungen im internationalen Vergleich als zu lasch abfällt. Im Gegenteil: Die schweizerische Regelung ist einzigartig und sticht als unverhältnismässig streng hervor. Soweit ersichtlich, hat kein anderes Land weltweit eine mit der Schweiz vergleichbare Regelung.
- Die vorgeschlagene Änderung der VIPaV hätte erhebliche negative wirtschaftliche Konsequenzen. Sie würde zu Handelshemmnissen und höheren Preisen führen. Dabei könnten alle betroffenen Produkte auch bei Annahme der Vorlage privat weiterhin im Ausland eingekauft und in die Schweiz eingeführt werden, sei das in Form von Einkaufstourismus oder im grenzüberschreitenden Online-Handel. Importeure sowie der Detail- und Fachhandel in der Schweiz würden somit benachteiligt. Für die Schweiz müssten die betroffenen Produkte umformuliert werden.

Höchstwahrscheinlich würden zahlreiche Produkte für den kleinen Schweizer Markt gar nicht mehr hergestellt und wären in der Schweiz nicht mehr erhältlich, obschon von ihnen keine gesundheitliche Gefährdung ausgeht. Die leichtfertige Behauptung, wonach konkrete Beispiele gezeigt hätten, dass Produkte in vielen Fällen ohne weiteres innert kürzester Zeit umformuliert werden können, entspricht zudem nicht der Realität. Die Umformulierung eines kosmetischen Mittels ist mit einem sehr grossen Aufwand verbunden (Rezeptänderung, Anpassung Herstellungsprozess, Stabilitätsstudien und andere Qualitätssicherungsuntersuchungen, Anpassung Produktinformationsdatei und Sicherheitsbericht, Anpassung Kennzeichnung und Werbung, etc.). Furocumarine sind insbesondere in Zitrusfrüchten enthalten und kommen deshalb häufig in Produkten mit Zitrus-Duftstoffen vor. Ein Duftstoffmix ist immer ein sehr eigenständiger und charakteristischer Bestandteil eines Produktes. Umformulierungen sind mangels Alternativen oft gar nicht möglich bzw. werden von den Konsumentinnen und Konsumenten nicht akzeptiert.

- Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb die Schweiz für kosmetische Mittel mit Furocumarinen mit einer Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip einen eigenen Weg gehen will, obschon bekannt ist, dass die International Fragrance Association (IFRA) eine differenzierte und wirksame Lösung für kosmetische Mittel mit Furocumarinen vorbereitet, welche voraussichtlich nächstes Jahr in das System der IFRA-Standards umgesetzt wird. Entgegen dem undifferenzierten Schweizer Ansatz stehen nicht alle Furocumarine im Verdacht, ab einer gewissen Konzentration und bei bestimmten Anwendungen fototoxische Wirkungen zu haben. Neben synthetisch hergestellten Furocumarinen sind über neunzig verschiedene natürlich vorkommende Derivate von Furocumarinen bekannt, die sich in der Ausprägung ihrer Eigenschaften stark unterscheiden. Die undifferenzierte Regelung von Art. 6 Abs. 1 VKos, die sämtliche Furocumarine gleichbehandelt, obschon bloss eine geringe Anzahl der über neunzig verschiedenen Furocumarinen mit möglichen fototoxischen Wirkungen in Verbindung gebracht wird, ist unverhältnismässig und greift den differenzierteren Lösungen der IFRA unnötig vor.

Eine schweizerische Sonderregelung ist deshalb voreilig und unnötig. Mit der differenzierten Selbstregulierung der Hersteller wird das Ziel der Vorlage und der Schutz der Verbraucher umfassender und besser erreicht als mit einer Aushebelung des Cassis de Dijon-Prinzips. Gleichzeitig würden mit den Branchenstandards die handelspolitischen Interessen der Schweiz nicht tangiert, da sie für alle Herstellungsländer gelten.

Neuartige Lebensmittel & gentechnisch veränderte Organismen

Die Angleichung der Definition neuartiger Lebensmittel an die Europäische Verordnung (EU) 2015/22833 – sowie generell die Harmonisierung der Schweizer mit der EU-Lebensmittelgesetzgebung – begrüsst scienceindustries, denn diese trägt u.a. beim Abbau von Handelshemmnissen bei. Durch diese Harmonisierung ist allerdings unserer Meinung nach eine regulatorische Lücke entstanden, worauf wir an dieser Stelle gerne hinweisen möchten.

- Gemäss Art. 31 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) ist das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden (GVO-Erzeugnisse) und die zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, bewilligungsbedürftig durch das BLV.
- Gemäss der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) bedürfen ausländische GVO-Erzeugnisse, die im Anhang 3 gelistet sind, keiner Bewilligung, um in Verkehr gebracht werden zu dürfen.
- Produkte, die in der EU schon länger auf dem Markt sind und somit nicht als "Novel Food" gelten und auch nicht im Anhang 3 der VGVL gelistet sind, fallen in eine regulatorische Lücke und sind somit unklar reguliert.

Um diese regulatorische Lücke zu schliessen, schlägt scienceindustries zwei Varianten vor:

- **Variante 1.** In der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) Art. 31 mit einem neuen Ansatz zu ergänzen: «*Abs. 1^{bis} Ausgenommen sind Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 in der Schweiz oder in einem Mitgliedsstaat der EU in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden*».
- **Variante 2.** Im Anhang 3 der Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL) Zeile 27 wie folgt anpassen: «*GVO-Erzeugnisse, die der Definition nach Artikel 31 Absatz 4 LGV entsprechen ~~und~~ oder die nach der Verordnung (EG) 2015/228310 in Verkehr gebracht werden dürfen*».

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	<p>scienceindustries begrüsst grundsätzlich, dass mit den Regelungen für eine "Umverteilung von Lebensmitteln" die Voraussetzungen für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen wird.</p> <p>Der Begriff "unbedenklich" ist allerdings in der Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert. Es sollte hier besser der gesetzlich verankerte Begriff "sicher" verwendet werden.</p>	<p>32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i>: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.</p>
Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV	<p>Die geplante Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für Kosmetikprodukte, die die schweizerischen Höchstwerte für Furocumarine nicht einhalten, ist undifferenziert und unverhältnismässig. Die Entwicklungen in der EU zu dieser Frage sind abzuwarten.</p>	
Art. 49a	<p>Die Einführung vom Art. 49a wird von scienceindustries kritisch hinterfragt. Aus den Erläuterungen zur Vorlage wird der Nutzen dieser neuen Regelung nicht klar ersichtlich. Ebenfalls ist es unklar, welche Sicherheitslücke bzw. das Vorkommen welcher Konformitätsprobleme damit behoben werden sollen. Dabei stellt die neue Informationspflicht einen zusätzlichen administrativen Aufwand für die betroffenen Unternehmen dar.</p> <p>Die Vorschrift ist zudem aus mehreren Gründen unklar und damit kaum umsetzbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durch wen und wie erfolgt die Information des Zwischenhandels? • Wer ist beim Import dafür verantwortlich? • Welche Verpackungen sind betroffen (direkte/indirekte Verpackungen?) • Information - Bedeutet dies eine Ergänzung der Konformitätserklärung? 	

	<ul style="list-style-type: none">• Was bedeutet die neue Vorschrift genau für die Selbstkontrolle?	
--	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 11 Abs. 7^{bis}</p>	<p>scienceindustries begrüsst die Anpassung, welche es ermöglicht erneut Gruppenbezeichnungen für diese Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Deklaration liegt.</p> <p>Nach der EU-Praxis und gemäss dem alten Informationsschreiben 161/2010 besteht die Möglichkeit, Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren. Eine solche Deklaration ist Stand heute auch nicht vom EU-Recht ausgeschlossen.</p> <p>Da sich die Sachlage und die materielle Rechtslage hierzu nicht verändert haben, sollte auch diese Möglichkeit in der Schweiz erhalten bleiben.</p>	<p>NEU (zusätzlich): Art. 11 Abs. 5^{bis} Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten" angegeben werden.</p> <p>Art. 11 Abs. 7^{bis}, Bst. A wie folgt ergänzen: für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten";</p>
<p>Art. 16 Abs. 2^{bis}</p>	<p>Scienceindustries unterstützt grundsätzlich die bisherige Schweizer Lösung zur Angabe der Herkunft von Zutaten nach Art. 16 LIV. Diese ist sowohl aus Hersteller- als auch aus Konsumentensicht nachvollziehbar.</p> <p>Die Angabe eines geographischen Raums ist ein begrüßenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts in Zusammenhang mit der Herkunftsangabe von primären Zutaten nach der EU-Verordnung 2018/775. Zur Ausräumung von weiteren Handelshemmnissen wäre es allerdings wünschenswert, wenn die gemäss der EU-Verordnung weiteren zulässigen Kennzeichnungsmöglichkeiten, wie "Herkunft nicht aus Produktionsland X", "Herkunft Nicht EU"), ebenfalls zulässig wären.</p>	
<p>Art. 16</p>	<p>Auch bei der Angabe der Herkunft von Zutaten sollte die Herkunftsland-Angabe mittels ISO-Code möglich sein.</p>	<p>Ergänzung Art. 16: ⁵ Die Angabe des Herkunftslandes kann abgekürzt</p>

		werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2019 verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.
Art. 22 & Art. 23	Scienceindustries lehnt die Abschaffung dieser erleichterten Informationsvorschrift zu den Nährwerten in der Schweiz ab. Diese Lösung kann beibehalten werden, ohne dass sich daraus ein Handelshemmnis mit der EU ergeben würde. Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährwerten und werden bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichem Aufwand und weitgehenden Umstellungskosten verbunden. Besonders betroffen wären Etiketten, die in-line bedruckt werden.	Art. 22 und 23 bleiben unverändert.
Art. 45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist bei einer Umsetzung der Änderungen von Art. 21 - 22 zu kurz.	Übergangsbestimmung zur Änderung vom [...] Lebensmittel, die der Änderung vom [...] nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [3 Jahren] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3 Abs. 4 lit. b	Mit diesem Vorschlag anerkannt wird, dass die bisherigen Höchstmengen für "sonstige Stoffe" nicht auf dem Gesundheitsschutz beruhen. Dies begrüsst scienceindustries. Der Nachweis "einer ernährungsspezifischen oder physiologischen Wirkung aufgrund anerkannter wissenschaftlicher Daten/Informationen" soll sich in der Praxis beweisen.	

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen neuen Pflichtangaben machen für Lebensmittel für Sportler/innen kaum Sinn. Es ist nicht verständlich, warum diese Angaben gemäss Erläuterungen nur für Dragées gelten sollen. Zudem ist es nicht klar definiert, was "Dragées" sind.</p> <p>Bei Lebensmittel für Sportler/innen kann nur eine Verzehrsempfehlung angegeben werden, weil die tatsächlich Tagesdosis Aktivitäts- und Körpergewichtsabhängig ist.</p>	<p>4^{bis} Zusätzlich zu den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 LIV ist anzugeben: a. eine Verzehrsempfehlung; die empfohlene tägliche Verzehrsmenge in Portionen des Erzeugnisses; b. ein Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten; b. ein Hinweis, dass die Produkte ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind.</p>
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Die Möglichkeit, für einen Verweis auf enthaltene sonstige Stoffe bei entsprechender Evidenz von den erforderlichen 15% der Höchstmenge abzuweichen, wird begrüsst. Für Lebensmittel für SportlerInnen wäre diese evidenzbasierte Abweichung auch für Vitamine und Mineralstoffe sinnvoll.</p>	<p>Art. 40 4^{quater} Für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b erfolgt ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein:</p> <p>a. bei Vitaminen und Mineralstoffen: mindestens 15 % der Zufuhr der Referenzmenge gemäss Anhang 10 Teil A LIV;</p> <p>b. bei sonstigen Stoffen: mindestens 15 % der Höchstmenge gemäss Anhang 11;</p> <p>c. von lit. a. und b. kann abgewichen werden, wenn der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die unter Berücksichtigung der Verzehrsempfehlungen nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen geeignet ist, eine für ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung zu erzielen.</p>

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang	<p>Im Anhang fehlt die im BBL 2021 2343 vom 12.10.2021 veröffentlichte Allgemeinverfügung Nr. 301159 mit der das Inverkehrbringen der gerösteten Samen von <i>Dipteryx alata</i> Vogel (Baru Nuss) als neuartiges traditionelles Lebensmittel bewilligt wird.</p> <p>Der Eintrag zu den Chiasamen ist zu löschen, da er nicht identisch ist mit der Fassung in der Unionsliste der EU VO 2017/2470, Stand 29.08.2022. So ist ein allgemeiner Höchstgehalt einer Tagesportion von 15 g definiert. In der Unionsliste sind hingegen Höchstgehalte nur für Broterzeugnisse, Backwaren, Frühstückscerealien und sterilisierte Fertiggerichte definiert.</p>	<p>Ergänzung: Geröstete Samen von <i>Dipteryx alata</i> gemäss Allgemeinverfügung Nr. 301159</p> <p>Streichung: Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)</p>

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3 & 4	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV-Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen.</p>	

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen die Erweiterung der Liste der tolerierten Materialien und von 8 auf 36 Sorten. Im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen, ist es wünschenswert, dass diese Liste so rasch wie möglich alle 80 heute in der EU bewilligten Sorten umfasst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	Die Liste sollte logischer sortiert werden (z.B. alphanumerisch).	
Anhang 3	Aktuell existieren 2 Listen mit zugelassenen GVO-Erzeugnissen: Anhang 3 der VGVL, sowie die Liste auf der BLV-Internetseite unter dem Thema "Bewilligungen und Meldungen". Diese Listen sollten zusammengefügt und nach Kategorien geordnet werden.	

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



CH-3003 Bern, KMU-Forum

Per E-Mail

lmr@blv.admin.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Sachbearbeiter/in: mup
Bern, 31.01.2023

Projekt Stretto 4

Sehr geehrte Damen und Herren

Unsere ausserparlamentarische Kommission hat die Aufgabe im Rahmen von Vernehmlassungen Stellung aus Sicht der KMU zu nehmen und den zuständigen Verwaltungseinheiten Vereinfachungen und alternative Regelungen vorzuschlagen¹. Wir bedanken uns für die Gelegenheit, uns im Rahmen der laufenden Vernehmlassung zum Projekt Stretto 4 äussern zu dürfen.

Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV / Art. 2 Bst. c Ziff. 11)

Mit der Änderung der VIPaV wird eine Ausnahme vom Grundsatz des Cassis de Dijon-Prinzips nach Art. 16a Abs. 1 des Bundesgesetzes über die technischen Handelshemmnisse (THG) vorgeschlagen. Wir sind der Ansicht, dass diese weder zweckmässig noch verhältnismässig ist und daher abgelehnt werden muss. Sie widerspricht dem Zweck des THG und stellt einen Fall von unnötigem Swiss Finish dar. Für die KMU brächte sie unverhältnismässige Kosten.

Der Entwurf ist sachfremd in einer Vorlage für Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände enthalten. Wir bedauern, dass die interessierten Kreise nicht klar genug über die geplante Änderung informiert worden sind. Das Formular für die Antwort auf die Konsultation enthält ausserdem keine diesbezügliche Rubrik.

Die Voraussetzungen nach Artikel 4 THG sind unserer Meinung nach nicht erfüllt. Technische Vorschriften müssen so ausgestaltet werden, dass sie sich nicht als technische Handelshemmnisse auswirken. Abweichungen von diesem Grundsatz sind gemäss Art. 4 Absatz

¹ Siehe: [Artikel 9](#) der Verordnung über die Koordination der Politik des Bundes zugunsten der kleinen und mittleren Unternehmen (VKP-KMU / SR 172.091).

3 THG nur zulässig, soweit: a) überwiegende öffentliche Interessen sie erfordern; b) sie weder ein Mittel zur willkürlichen Diskriminierung noch eine verschleierte Beschränkung des Handels darstellen; und c) sie verhältnismässig sind. Die Voraussetzungen des überwiegenden öffentlichen Interesses und der Verhältnismässigkeit sind unseres Erachtens hier nicht erfüllt.

In der EU gilt eine Höchstkonzentration von Furocumarinen nur für Sonnenschutz- und Bräunungsmittel. 2019 hat die Schweiz eine strengere Regelung eingeführt, so dass die Höchstkonzentration auch für weitere kosmetische Mittel wie Tagescreme für Gesicht und Hände gelten. Aufgrund des THG blieb diese Bestimmung jedoch weitgehend unwirksam. Durch die vorgesehene Änderung der VIPaV würde die Zahl der betroffenen Produkte nun sehr stark steigen. Dies würde ein massives Handelshemmnis darstellen. Da es sich bei den Furocumarinen um natürliche Substanzen in den Schalen von Zitrusfrüchten handelt, wären hier von insbesondere die Naturkosmetika betroffen.

Unsere Kommission hat 2011 vom Bundesrat den formellen Auftrag erhalten, im Rahmen von Vernehmlassungsverfahren zu prüfen, ob die Bundesämter bei der Ausarbeitung von Vorlagen eine Messung der Regulierungskosten und eine KMU-Verträglichkeitsanalyse (bezüglich administrativen Aufwand usw.) durchgeführt haben². Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die diesbezüglichen Informationen im erläuternden Bericht zurzeit ungenügend sind. Im Verlauf der weiteren Arbeiten sollte – bis zur nächsten Ämterkonsultation – insbesondere die Anzahl der kosmetischen Mittel, die nicht mehr in die Schweiz importiert/vermarktet werden könnten, sowie die Kosten für die Kosmetikindustrie und andere Akteure in der Schweiz geschätzt werden. Nach den uns vorliegenden Informationen könnte sich das Volumen der potenziell betroffenen Produkte auf über eine halbe Milliarde Schweizer Franken belaufen.

Importeure von betroffenen Kosmetika wären gezwungen, viele eingeführte Produkte auf Furocumarinen testen zu lassen. Dies wäre umso aufwendiger, als es sich bei den Furocumarinen nicht um einen Stoff, sondern um eine Vielzahl verschiedener Stoffe handelt. Von der neuen Regelung besonders betroffen wären KMU, die kleinere Mengen importieren oder produzieren. Die für sie entstehenden Kosten sollten deshalb geschätzt werden.

Die vorgeschlagene Ausnahme vom Cassis-de-Dijon-Prinzip könnte ausserdem negative Folgen für die Konsumentinnen und Konsumenten haben (z.B. Nichtverfügbarkeit von Produkten, die nicht mehr importiert werden könnten). Die Auswirkungen auf den Einkaufstourismus und die Wettbewerbsverzerrungen, die entstehen würden, wenn der grenzüberschreitenden Online-Handel von nicht zugelassenen Produkten nicht verhindert werden könnte, sollten deshalb noch zusätzlich analysiert werden.

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts

Was die Revision der Verordnungen des Lebensmittelrechts betrifft, so begrüssen wir, dass sie zu einer verbesserten Kompatibilität der Schweizer Gesetzgebung mit jener der EU und einer damit einhergehenden Reduktion von Handelshemmnissen führt. Es ist jedoch anzumerken, dass bei der Deklaration von Spuren und primären Zutaten auch mit den in der Revision vorgesehenen Anpassungen weiterhin Hürden für Schweizer Hersteller durch nicht-

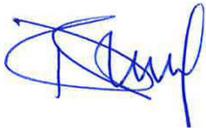
² Siehe: Bericht des Bundesrates vom 24.8.2011 «[Die administrative Entlastung von Unternehmen: Bilanz 2007–2011 und Perspektiven 2012–2015](#)», Massnahme 2 (S. 23).

kompatible Vorgaben zwischen der Schweiz und der EU bestehen werden. Diese Handelshemmnisse sollten unserer Meinung nach noch weiter abgebaut werden. Entsprechende Vorschläge für eine weiterführende Angleichung an die EU-Gesetze werden in der Stellungnahme vom Verband CHOCOSUISSE formuliert, die wir unterstützen.

Die Motion der WBK-S [20.3910](#) «*Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren*», die im Rahmen der Revision umgesetzt wird, führt nach Ansicht der betroffenen Kreise zu einem vertretbaren Mehraufwand. Was die Herkunftsangabe von Zutaten im Allgemeinen betrifft, ist unsere Kommission jedoch der Ansicht, dass es in Zukunft zu vermeiden gilt, noch restriktivere Vorschriften als heute zu erlassen. Insbesondere können die Anliegen der Motion [19.4083](#) Nicolet mit der Umsetzung der Motion WBK-S 20.3910 als weitgehend umgesetzt betrachtet werden. Da die Motion 19.4083 Nicolet ebenfalls den Offenverkauf betrifft, darf sie unserer Meinung nach nicht Anlass sein, restriktivere Vorschriften für vorverpackte Lebensmittel zu veranlassen. Diese würden bei den betroffenen Unternehmen zu einem hohen Verwaltungsaufwand und sehr hohen Kosten führen.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen berücksichtigt werden.

Mit freundlichen Grüßen



Daniela Schneeberger
Co-Präsidentin des KMU-Forums
Nationalrätin, Vizepräsidentin
des Schweizerischen Gewerbeverbands



Dr. Eric Jakob
Co-Präsident des KMU-Forums
Botschafter, Leiter der Direktion
für Standortförderung des SECO



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**
Lebensmittel und Ernährung

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : **Ausserparlamentarische Kommission KMU-Forum**
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : -
Adresse, Ort : Holzikofenweg 36, 3003 Bern
Kontaktperson : Pascal Muller (Sekretariat)
Telefon : +41 58 464 72 32
E-Mail : kmu-forum-pme@seco.admin.ch
Datum : 31.01.2023

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 37 02
lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV / Art. 2 Bst. c Ziff. 11)

Mit der Änderung der VIPaV wird eine Ausnahme vom Grundsatz des Cassis de Dijon-Prinzips nach Art. 16a Abs. 1 des Bundesgesetzes über die technischen Handelshemmnisse (THG) vorgeschlagen. Wir sind der Ansicht, dass diese weder zweckmässig noch verhältnismässig ist und daher abgelehnt werden muss. Sie widerspricht dem Zweck des THG und stellt einen Fall von unnötigem Swiss Finish dar. Für die KMU brächte sie unverhältnismässige Kosten.

Der Entwurf ist sachfremd in einer Vorlage für Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände enthalten. Wir bedauern, dass die interessierten Kreise nicht klar genug über die geplante Änderung informiert worden sind. Das Formular für die Antwort auf die Konsultation enthält ausserdem keine diesbezügliche Rubrik.

Die Voraussetzungen nach Artikel 4 THG sind unserer Meinung nach nicht erfüllt. Technische Vorschriften müssen so ausgestaltet werden, dass sie sich nicht als technische Handelshemmnisse auswirken. Abweichungen von diesem Grundsatz sind gemäss Art. 4 Absatz 3 THG nur zulässig, soweit: a) überwiegende öffentliche Interessen sie erfordern; b) sie weder ein Mittel zur willkürlichen Diskriminierung noch eine verschleierte Beschränkung des Handels darstellen; und c) sie verhältnismässig sind. Die Voraussetzungen des überwiegenden öffentlichen Interesses und der Verhältnismässigkeit sind unseres Erachtens hier nicht erfüllt.

In der EU gilt eine Höchstkonzentration von Furocumarinen nur für Sonnenschutz- und Bräunungsmittel. 2019 hat die Schweiz eine strengere Regelung eingeführt, so dass die Höchstkonzentration auch für weitere kosmetische Mittel wie Tagescreme für Gesicht und Hände gelten. Aufgrund des THG blieb diese Bestimmung jedoch weitgehend unwirksam. Durch die vorgesehene Änderung der VIPaV würde die Zahl der betroffenen Produkte nun sehr stark steigen. Dies würde ein massives Handelshemmnis darstellen. Da es sich bei den Furocumarinen um natürliche Substanzen in den Schalen von Zitrusfrüchten handelt, wären hiervon insbesondere die Naturkosmetika betroffen.

Unsere Kommission hat 2011 vom Bundesrat den formellen Auftrag erhalten, im Rahmen von Vernehmlassungsverfahren zu prüfen, ob die Bundesämter bei der Ausarbeitung von Vorlagen eine Messung der Regulierungskosten und eine KMU-Verträglichkeitsanalyse (bezüglich administrativen Aufwand usw.) durchgeführt haben¹. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die diesbezüglichen Informationen im erläuternden Bericht zurzeit ungenügend sind. Im Verlauf der weiteren Arbeiten sollte – bis zur nächsten Ämterkonsultation – insbesondere die Anzahl der kosmetischen Mittel, die nicht mehr in die Schweiz importiert/vermarktet werden könnten, sowie die Kosten für die Kosmetikindustrie und andere Akteure in der Schweiz geschätzt werden. Nach

¹ Siehe: Bericht des Bundesrates vom 24.8.2011 «[Die administrative Entlastung von Unternehmen: Bilanz 2007–2011 und Perspektiven 2012–2015](#)», Massnahme 2 (S. 23).

den uns vorliegenden Informationen könnte sich das Volumen der potenziell betroffenen Produkte auf über eine halbe Milliarde Schweizer Franken belaufen.

Importeure von betroffenen Kosmetika wären gezwungen, viele eingeführte Produkte auf Furocumarinen testen zu lassen. Dies wäre umso aufwendiger, als es sich bei den Furocumarinen nicht um einen Stoff, sondern um eine Vielzahl verschiedener Stoffe handelt. Von der neuen Regelung besonders betroffen wären KMU, die kleinere Mengen importieren oder produzieren. Die für sie entstehenden Kosten sollten deshalb geschätzt werden. Die vorgeschlagene Ausnahme vom Cassis-de-Dijon-Prinzip könnte ausserdem negative Folgen für die Konsumentinnen und Konsumenten haben (z.B. Nichtverfügbarkeit von Produkten, die nicht mehr importiert werden könnten). Die Auswirkungen auf den Einkaufstourismus und die Wettbewerbsverzerrungen, die entstehen würden, wenn der grenzüberschreitenden Online-Handel von nicht zugelassenen Produkten nicht verhindert werden könnte, sollten deshalb noch zusätzlich analysiert werden.

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts

Was die Revision der Verordnungen des Lebensmittelrechts betrifft, so begrüssen wir, dass sie zu einer verbesserten Kompatibilität der Schweizer Gesetzgebung mit jener der EU und einer damit einhergehenden Reduktion von Handelshemmnissen führt. Es ist jedoch anzumerken, dass bei der Deklaration von Spuren und primären Zutaten auch mit den in der Revision vorgesehenen Anpassungen weiterhin Hürden für Schweizer Hersteller durch nicht-kompatible Vorgaben zwischen der Schweiz und der EU bestehen werden. Diese Handelshemmnisse sollten unserer Meinung nach noch weiter abgebaut werden. Entsprechende Vorschläge für eine weiterführende Angleichung an die EU-Gesetze werden in der Stellungnahme vom Verband CHOCOSUISSE formuliert, die wir unterstützen.

Die Motion der WBK-S [20.3910](#) «*Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren*», die im Rahmen der Revision umgesetzt wird, führt nach Ansicht der betroffenen Kreise zu einem vertretbaren Mehraufwand. Was die Herkunftsangabe von Zutaten im Allgemeinen betrifft, ist unsere Kommission jedoch der Ansicht, dass es in Zukunft zu vermeiden gilt, noch restriktivere Vorschriften als heute zu erlassen. Insbesondere können die Anliegen der Motion [19.4083](#) Nicolet mit der Umsetzung der Motion WBK-S 20.3910 als weitgehend umgesetzt betrachtet werden. Da die Motion 19.4083 Nicolet ebenfalls den Offenverkauf betrifft, darf sie unserer Meinung nach nicht Anlass sein, restriktivere Vorschriften für vorverpackte Lebensmittel zu veranlassen. Diese würden bei den betroffenen Unternehmen zu einem hohen Verwaltungsaufwand und sehr hohen Kosten führen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



B.P.I (Beauté Prestige International)

56 A Rue du Faubourg Saint-Honoré

75008 Paris, France

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)

Schwarzenburgstrasse 155

3003 Bern

lmr@blv.admin.ch

Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits

fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)

(Partie de la consultation Stretto 4 : modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels)

11 Janvier 2023

Mesdames et Messieurs

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

Notre société B.P.I (Beauté Prestige International) fabrique et commercialise des produits de parfumerie et cosmétiques dans le monde et notamment dans l'Union Européenne et en Suisse au travers de ses filiales. Soyez assurés que la qualité, la sécurité, et la conformité des produits sont la première priorité de nos marques.

Le principe du Cassis de Dijon a fait ses preuves pour l'économie suisse, et il empêche notamment les entraves au commerce. Avec la modification proposée de l' OPPEtr, le principe du Cassis de Dijon est supprimé dans le domaine des cosmétiques. D'autres valeurs limites doivent être appliquées en Suisse pour certaines substances. Nous sommes en profond désaccord avec cette modification qui s'affranchit des prescriptions de l'UE. Elle va à l'encontre des principes éprouvés du commerce extérieur suisse.

Permettez-nous en outre de faire une remarque sur la procédure. Le projet de modification de l'OIPAA est caché dans une consultation sur la modification du droit des denrées alimentaires. Cela va à l'encontre d'une communication transparente et loyale des autorités. Le projet doit également être rejeté en raison de la procédure non transparente.

Nous vous remercions de bien vouloir tenir compte de notre position.

Meilleures salutations

Katy Hermeline

Directrice Affaires Réglementaires

B.P.I

SHISEIDO EMEA

SIEGE SOCIAL : 56/A, RUE DU FAUBOURG SAINT-HONORE - 75008 PARIS - TEL. +33 (0)1.86.76.50.00
www.shiseido.com



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Simon Freiburghaus
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Grandseys 30
Kontaktperson : Simon Freiburghaus
Telefon : 077 452 84 70
E-Mail : simon.freiburghaus@a3.epfl.ch
Datum : 10.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Lebensmittel und Ernährung
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Appenzell, 31. Januar 2023/pb
I:\Qualitätsmanagement\QM\Revision Lebensmittelrecht Vernehmlassung bis 31.1.2023\Stellungnahme
BLV_Anpassung Festigkeitsstufen Käse.docx

Stellungnahme: Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts; Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Anpassung der Festigkeitsstufen bei Käse

Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 30.09.2022 wurde das Vernehmlassungsverfahren zum Verordnungspaket zum Lebensmittelrecht Herbst 2022 eröffnet.

Wir wünschen die Anpassung des Artikels 52 Abs. 2 lit a - d der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH; SR 817.022.108) gemäss nachfolgenden Ausführungen:

Die Festigkeitsstufe von Käse ist ein Bestandteil der Kennzeichnung. Ändert die Festigkeitsstufe durch die Lagerung, müssten für die gleiche Käsesorte je nach Abgabeform (Laib, Stück, gerieben oder Scheiben) unterschiedliche Festigkeitsstufen deklariert werden.

Appenzeller® Käse wird als Halbhartkäse produziert. Bereits bei der Verkaufsfreigabe nach 3 Monaten bewegen wir uns im Bereich von 54-56% wff, also knapp an der Grenze zu einem Hartkäse. Je nach Käserei (43 Betriebe!) und Kellerlima findet ein Wechsel in die Hartkäsestufe fliessend statt. Teils ist das im Alter von Kräftig-Würzig (120-180 Tage) oder erst als Extra-Würzig (181-240 Tage).

Die Auswirkung von fixen Festigkeitsstufen wie sie in Art. 52 VLtH für Extrahart-, Hart-, Halbhart und Weichkäse definiert sind, kommt verstärkt auch bei zerkleinerten Käse (Würfel, gerieben, Rollen, Scheiben oder Rosetten) zum Tragen. Durch das Zerkleinern von Käse vergrössert sich die Oberfläche. Auf Grund der grösseren Oberfläche verdunstet auch bei fachgerechter und gekühlter Lagerung mehr Wasser als bei grossen Käsestücken, weil die Oberfläche bei grossen Käsestücken im Vergleich zu zerkleinertem Käse, kleiner ist. Liegt die Festigkeitsstufe nahe bei einer Festigkeitsgrenze, kann je nach der Form bzw. Oberfläche der Käsestücke während der Lagerung die Festigkeitsstufe ändern.

Daher wird von der SO Appenzeller Käse GmbH eine Überschneidung der Festigkeitsstufen gewünscht, um die Problematik zu entschärfen. In anderen Ländern, wie z.B. Deutschland, sind überlappende Festigkeitsstufen seit jeher geregelt, die Anwendung in der Praxis funktioniert gut.

Die perfekte Lösung für den Appenzeller® Käse wäre eine Anpassung des Hartkäsebereichs von 480 bis 560g/kg. Bis auf den Appenzeller® Rahmkäse wären alle Varietäten abgedeckt.

Appenzeller® Käse wäre dann sowohl im Inland als auch im Export ein Hartkäse.

Wir bitten Sie, den nachfolgenden Antrag zu prüfen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
52 Abs. 2 lit a – d; VLtH	<i>Gewünscht werden überlappende Festigkeitsstufen:</i> Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.	a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540 560 g/kg; c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg

Eine weitere Möglichkeit die Problematik zu umgehen, wäre die vollständige Abschaffung der Festigkeitsstufen. Dadurch würde jedoch eine wesentliche Information über die Käsebeschaffenheit für die Konsumentinnen und Konsumenten wegfallen. Zudem gibt die Festigkeitsstufe eine wertvolle Information bezüglich des Risikos im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit. Aus diesen beiden genannten Gründen wurde im Vorfeld zu diesem Schreiben festgestellt, dass dafür keine breit abgestützte Mehrheit zu finden wäre.

Gerne erwarten wir Ihre Rückmeldung zum Vorschlag von überlappenden Festigkeitsstufen.

Freundliche Grüsse

SO Appenzeller Käse GmbH



Christoph Holenstein
Direktor



Pirmin Baumann
Leiter Qualitätsmanagement

Johan Olzon Åkerström
co-Founder / co-CEO Soeder* Collective

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
lmr@blv.admin

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

20.01.2023

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Soeder ist ein Kollektiv, das seit 2013 von Zürich aus hochwertige Alltagswaren entwickelt und verkauft. Der Schwerpunkt liegt dabei auf unserer zu hundert Prozent selbst gefertigten Linie an Pflegeprodukten. Beides ist für den Menschen essenziell. Und beides wird bei uns aus einer konkreten Philosophie heraus gedacht: Zeitloses Design trifft auf höchste Qualität.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage zur Änderung der VIPaV ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Unterschrift



Johan Olzon Åkerström
co-Founder / co-CEO
Soeder* Collective



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Sortenorganisation Raclette du Valais AOP
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SOR
Adresse, Ort : Avenue de la Gare 2, 1964 Conthey
Kontaktperson : Urs Guntern
Telefon : 027 345 40 90
E-Mail : direction@raclette-du-valais.ch
Datum : Conthey, 30.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	6
6	BR: Milchprüfungsverordnung	7
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	13
13	EDI: Getränkeverordnung	14
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	14
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	14
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	15
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	15
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	16
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	16
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	16
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	17
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	18
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	18

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Sehr geehrter Herr Bundespräsident Berset
Sehr geehrte Damen und Herren

Die Sorgenorganisation Raclette du Valais AOP (SOR) dankt Ihnen für die Möglichkeit, ihren Standpunkt in den Prozess der Vernehmlassung einbringen zu dürfen.

Gerne möchten wir darauf hinweisen, dass wir unsere Aussagen und Überlegungen einzig auf diejenigen Parameter beschränken, welche die SOR direkt beeinflussen.

Folgende Punkte sind aus unserer Sicht wichtig:

- Lebensmittelvollzugsverordnung, Umsetzung der Motion 18.4411: Dieser Artikelentwurf wird den mit der Motion verfolgten Erwartungen und Zielen nicht/nur scheinbar gerecht. Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) stellte fest, dass die vorgeschlagene Lösung zu einem ineffizienten Kontrollsystem führt, das durch die Einschaltung zweier Kontrollinstanzen (einer privaten und einer kantonalen) unnötig verkompliziert wird und kostspielige Doppelspurigkeit erzeugt. Aus diesem Grund wird der Bundesrat gebeten, im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung einen neuen Vorschlag auszuarbeiten.
- Milchprüfungsverordnung: Wichtig sind diese Änderungen, damit die Milchprüfung weiterhin durchgeführt werden kann, diese in der Branche abgestützt ist und die Restfinanzierung sichergestellt ist. Wir beantragen, die von der Milchbranche abgestimmten Anträge bei der Milchprüfungsverordnung umzusetzen.
- Lebensmittelinformationsverordnung: Der Täuschungsschutz muss generell verbessert werden, insbesondere hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung. Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt und beworben werden, sind so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Alternativen zu Käse (z.B. vegane Produkte oder Mischformen), die keine Milch oder nur teilweise Milch enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Käse schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumentinnen und Konsumenten dürfen betreffend Gehalt der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Lebensmittel tierischer Herkunft: Bei Käse sollen die Zutaten wie bisher eingesetzt werden können, und die Fettgehaltsstufen und Festigkeitsstufen sind neu überlappend festzulegen.

- Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion: Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden.

Für Fragen oder Bemerkungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse,

Sortenorganisation Raclette du Valais AOP



Thomas Egger
Präsident



Urs Guntern
Direktor

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

SOR begrüsst, dass der Begriff "Umverteilung von Lebensmitteln" in der LGV eingeführt wird und damit eine rechtliche Grundlage für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen wird. Wie weisen darauf hin, dass der Begriff «unbedenklich» in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben ist. Dieser Begriff sollte definiert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion 18.4411 Savary fordert, landwirtschaftliche Erzeugnisse nach Art. 16 LwG mit einer geschützten Kennzeichnung verstärkt gegen Betrug zu schützen. Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern.

Die SOR unterstützt die Forderung der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP und lehnt die Umsetzung der Motion 18.4411 in der vorgeschlagenen Form ab: Der Bundesrat wird gebeten, im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung einen neuen Vorschlag anstelle von Art. 22a LMVV auszuarbeiten. Nach Anhörung von Mitgliedern des VKCS, Vertretern des BLV und des BLW schlägt die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP vor, in der Verordnung 910.12 über GUB und GGA im Abschnitt 4 Kontrolle und Vollzug, Artikel 18 einen neuen Absatz 2 einzuführen. Dieser soll Gruppierungen, die es wünschen, ermöglichen, den Umfang der von einer Zertifizierungsstelle durchgeführten Kontrollen auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, verarbeiten, verpacken oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeiter) oder für ihre eigenen Produkte als Zutat verwenden (Veredelungsbetriebe).

Diese Lösung bringt folgende Vorteile:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Für weitere Informationen siehe Stellungnahme der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Aus den in den allgemeinen Bemerkungen genannten Gründen ist dieser Artikel nicht mehr relevant.	Streichen
Art. 22a	Aus den in den allgemeinen Bemerkungen genannten Gründen ist dieser Artikel nicht mehr relevant.	Streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

SOR unterstützt die Position der BO Milch: Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation der Milchbranche und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisationen der Produzenten und der Verwerter.

Die Milchbranche hat sich zudem auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3		² Die Dachorganisation der Milchbranche nationaler Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten und Verwerterorganisationen) sind ist für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5		² Die Dachorganisation der Milchbranche bezeichnet Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6	Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten. Abs. 2 Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).	¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse den Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse, an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).
Art. 7		⁴ Die Bearbeitungs- und Einsichtsrechte des BLV, des BLW und der kantonalen Vollzugsbehörden in

		<p>Bezug auf die Prüfungsdaten richten sich nach der Verordnung vom 27. April 2022¹⁰ über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelketten.¹¹</p> <p>² Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.</p>
Art. 8		<p>Die Dachorganisation der Milchbranche sowie einzelne Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.</p>
Art. 9	<p>Begriffe klären.</p> <p>Klarere Formulierung</p>	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer, bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten., welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>⁴ Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso des Restbetrages und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern sowie den Verarbeiterinnen und Verarbeitern ein.</p>

Art. 11		<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	<p>Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
Art. 13		<p>Art. 13 Aufgaben der Agroscope</p> <p>¹ Die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Agroscope hat im Zusammenhang mit den Prüflaboratorien folgende Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sie schlägt dem BLV die Prüfverfahren vor. b. Sie führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 Absatz 1 durch. c. Sie sorgt für die Koordination zwischen den beteiligten Laboratorien. d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung <p>² Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird Agroscope durch die Schweizerische</p>

		Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert.
--	--	--

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen		
<p>Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.</p> <p>Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird.</p> <p>Alternativen zu Käse (z.B. vegane Produkte oder Mischformen), die keine Milch oder nur teilweise Milch enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Käse schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Konkret fordern wir ein Verbot der Verwendung des Begriffs «laktosefrei» für vegane Milchersatzprodukten.</p> <p>Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Wir verweisen auf die Abklärungen von Dr. Paolo Colombani (Swissmilk Symposium, Berner Kursaal, 29. August 2022).</p> <p>SOR begrüsst die grössere Transparenz über die Herkunft von Lebensmittel insb. der primären Zutaten.</p>		

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 22	Streichen von BIG 5 ist nicht umzusetzen, da kein Bedarf zu einer Harmonisierung mit dem EU-Recht vorhanden ist. Auch bei kleinen Etiketten muss die Lesbarkeit gegeben werden	Aktuellen Text belassen
Art. 42	Präzisierung bei der Verwendung des Begriffs Laktosefrei zur Verhinderung von Täuschung des Konsumenten.	Der Begriff «laktosefrei» darf nur bei Produkten verwendet werden, die ursprünglich Laktose enthalten haben.

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

SOR verlangt, dass die Fettgehaltsstufen und die Festigkeitsstufen beim Käse angepasst werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 1	<p>Präzisierung betreffend der Definition einer Zutat versus eines Zusatzstoffes: Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten</p>	<p>Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.</p>
Art. 52 Abs. 1	<p>Bei Käse sind die Fettgehaltsstufen in der Trockenmasse (Fett i.T.) beim Vollfettkäse neu überlappend festzulegen.</p> <p>Aufgrund der saisonalen Schwankungen bei der Milchproduktion im Berggebiet und auf den Alpen variieren die Fettgehalte bei der Milch sehr stark. In den Sommer- und Herbstmonaten steigt der Fettgehalt der Milch und die maximale Fettgehaltsstufe wird beim Vollfettkäse saisonal überschritten. Der Zuchtfortschritt der letzten Jahre hat bewirkt, dass der natürliche Fettgehalt der Milch gestiegen ist. Eine Einstellung des Fettgehalts ist in kleinen Berg- und Alpkäsereien oftmals schwierig, da die hierzu notwendigen Infrastrukturen oftmals nicht vorhanden sind und eine Verwertung des anfallenden Rahms sich wirtschaftlich nicht lohnt. Ohne, dass bei der Käseproduktion etwas verändert wird, müsste der Käse aufgrund des saisonal unterschiedlichen Fettgehalts unterschiedlich deklariert werden. Dies wäre für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.</p>	<p>Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg b. Rahmkäse 550 – 649 g/kg c. Vollfettkäse 450 – 549 g/kg 558 g/kg d. Dreiviertelfettkäse 350 – 449 g/kg e. Halbfettkäse 250 – 349 g/kg f. Viertelfettkäse 150 – 249 g/kg g. Magerkäse weniger als 150 g/kg

<p>Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d</p>	<p>Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht.</p> <p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel).</p> <p>Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.</p>	<p>Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:</p> <p>a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540 560g/kg; c. halbhart mehr als 540 500 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.</p>
------------------------------------	---	--

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz		
Allgemeine Bemerkungen		
<p>Es muss insbesondere bei Produkten, die als alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden, überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten und Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehalt der Lebensmittel nicht getäuscht werden. Wir verweisen auf die Abklärungen von Dr. Paolo Colombani.</p>		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Bemerkungen.		

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14 Abs. 6	Um bei der Milchsammlung zum Beispiel bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten mehr Flexibilität zu haben, beantragen wir hier eine neue Formulierung.	⁶ Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden.
Art. 16 Abs. 3	Anpassung auf zweitägiges Ablieferungsintervall	... Ausgenommen von der täglichen Reinigung sind Behälter und Tanks bei zweitägigem nicht täglichem Ablieferungsintervall.
Anhang 1	Das Verbot der Verfütterung von Lauch und Zwiebelgewächsen wurde aufgehoben. Bei Käseemilch für Rohmilchkäse muss jedoch gewährleistet sein, dass keine Geruchskontamination entsteht.	Ziff. 1 Verbotene Futtermittel, elfter Spiegelstrich "Lauch- und Zwiebelgewächse (Allioideae)" Aufgehoben

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Die SOR unterstützt die Bemerkungen und vorgeschlagenen Anpassungen der FROMARTE.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12, Abs. 8	<p>Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe zur Eindämmung der Verbreitung von Allergenen über Ausrüstungen und Transportbehälter nur für solche mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll.</p> <p>Im Sinne des Pragmatismus ist zu begrüßen, dass im Rahmen der guten Hygienepraxis der Nachweis der Reinigung bzw. der visuellen Überprüfung des Vorhandenseins von Reststoffen / -erzeugnissen für die Nichttrennung von Ausrüstungen und Transportbehälter weiterhin ermöglicht wird.</p>	<p>Antrag: Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, die zur Verarbeitung, Handhabung, ...</p>
Art. 27a	<p>Die neu geschaffene Möglichkeit von Lebensmittelbetrieben, die Lebensmittel umverteilen ist im Sinne der Nachhaltigkeit sehr zu befürworten.</p> <p>Von zentraler Bedeutung bleibt dabei, dass die jeweiligen Erzeugnisse nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr geeignet sind. Dies ist im Rahmen der betriebseigenen Selbstkontrolle zu gewährleisten, die einzig und alleine auf die beiden vorgenannten Kriterien auszurichten ist und nicht einfach auf die Tätigkeit des jeweiligen Betriebes ausgerichtet werden kann. Ansonsten bestünde theoretisch die Möglichkeit, dass ein umverteiltes Lebensmittel gesundheitsschädigend sein kann, das betreffende Risiko im Rahmen des auf den Betrieb angepassten Selbstkontrollkonzeptes jedoch nicht erfasst würde.</p>	Überprüfen

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Per Email an:

- lmr@blv.admin.ch

Eidgenössische Departement des Innern

Bern, 30. Januar 2023

Sozialdemokratische Partei der Schweiz

Zentralsekretariat
Theaterplatz 4
3011 Berne

Tel. 031 329 69 69
Fax 031 329 69 70

info@spschweiz.ch
www.spschweiz.ch

Vernehmlassung zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts.

Sehr geehrter Herr Berset
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir bedanken uns für die Gelegenheit zur Stellungnahme, die wir gerne nutzen.

Mit vorliegender Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts werden, nebst generellen Anpassungen des Lebensmittelrechts und Harmonisierung mit dem EU-Recht, auch die vom Parlament angenommenen Motionen Munz «Food Waste: Stopp der Lebensmittelverschwendung» (19.3112), Savary «Private Kontrollbeauftragte. Verstärkt gegen Betrugsfälle im Bereich der geschützten Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse vorgehen» (18.4411), Silberschmidt «Ressourcenverschleiss bei Verpackungen verkleinern. Verkauf von tiefgekühlten Lebensmitteln ohne Vorverpackung erlauben» (20.4349) und der WBK-S "Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren" (20.3910) umgesetzt.

Wir begrüßen die vorgeschlagen Gesetzesanpassungen grundsätzlich, haben jedoch zur Umsetzung der Motion «Food Waste: Stopp der Lebensmittelverschwendung» eine Anmerkung: Wir sind der Meinung, dass der vorgeschlagene Gesetzestext zu wenig weit geht und das Anliegen der Motion nur ungenügend berücksichtigt. Der neu vorgeschlagene Art. 8 Abs. 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung beschreibt nur, dass das EDI die Bedingungen für eine Umverteilung von Lebensmitteln festlegt. Das Anliegen der Motion Munz ist damit jedoch nicht erfüllt: Diese Motion fordert die kostenfreie Abgabe von geniessbaren Lebensmitteln bei Ladenschluss an zertifizierte Organisationen oder Einzelpersonen auf Verlangen. Dabei handelt es sich um Lebensmittel wie Tagesfrischprodukte, die für den Verzehr innerhalb von 24 Stunden hergestellt wurden, sowie Lebensmittel, die wegen dem Mindesthaltbarkeitsdatum am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden dürfen. Die vorgeschlagene Gesetzesänderung nimmt das Anliegen nur teilweise auf. Das EDI kann so nun zwar die Bedingungen für die Weitergabe von Lebensmitteln festlegen, es ist aber nicht daran gebunden, diese Bedingungen im Sinne der Motion festzulegen. **Wir fordern deshalb, dass der Art. 8 Abs 4 entsprechend präzisiert und um das Anliegen der Motion, namentlich die Weitergabe von Lebensmitteln an Organisationen oder Einzelpersonen auf Verlangen, ergänzt wird.**



Das BLV liess von der ZHAW Leitfäden mit Massnahmen zur Vermeidung von Food Waste erarbeiten, die vor einem Jahr veröffentlicht wurden (siehe [hier](#)). Wir fordern deshalb, dass im Zuge dieser Verordnungsanpassungen diese Leitfäden umgesetzt werden.

Zusätzlich fordern wir, dass die Abklassierung von Schweizer Landwirtschaftsprodukten in grossem Stil wie Weizen aus Gründen der Preisstützung verboten wird. Denn: diese Produkte stehen damit der menschlichen Ernährung nicht mehr zur Verfügung und gelten als Food-Waste, obwohl sie einwandfrei sind und aufwändig produziert wurden.

Wir danken für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Mit freundlichen Grüssen.

SP Schweiz

Mattea Meyer
Co-Präsidentin

Cédric Wermuth
Co-Präsident

Anna Storz
Fachreferentin



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : spiritsuisse
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn
Kontaktperson : P. Platzer
Telefon :
E-Mail : pplatzer@spiritsuisse.ch
Datum : 4.12.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
----------	---

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 21 Abs. 2 a	Dieses Alles- oder Nichts-Prinzip bringt gar nichts. Ein rund ist nicht zu erkennen Im Gegenteil, es wird bei den Spirituosen gerade dazu führen, dass man nichts angibt.	Streichen, bzw. Spirituosen herausnehmen
Art. 21 Abs. 2 b	Es gibt bei gewissen Spirituosen Gluten- oder Laktosegehalt. Die Angabe ist daher notwendig. Die Angabe der Nährwerte bringt bei Spirituosen gar nichts.	Streichen, bzw. Spirituosen herausnehmen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 16	Bei Likören wurden kurzerhand die Zuckervorschriften erhöht.. Das stammt von der EU. Es sind dort aber politische Bewegründe gewesen, das zu ändern. Diese Änderungen haben in der Schweiz viele nicht wahrgenommen. Es wird weiterhin Likör mit faschen Werten produziert. Dafür gibt es Probleme mit den BAZG mit der neuen Bestimmung. Eine Senkung bringt keine Probleme. Diejenigen, die exportieren, kennen die Lage, die anderen nicht.	Senkung auf 60

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Sponser Sport Food AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Sponser
Adresse, Ort : Fürti 5, 8832 Wollerau
Kontaktperson : Remo Jutzeler
Telefon : 043 888 1818
E-Mail : r.jutzeler@sponser.ch
Datum : 25.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Kommentar DEU: siehe unter 11

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 14 Kohlenhydratlösungen</p>	<p>Das neu aufzunehmende Health Claim beruht auf einem Antrag unseres europäischen Verbands SNE. In der efsa-Opinion wird jeweils von folgenden Kohlenhydraten gesprochen: «Glycaemic carbohydrates provide carbohydrate, mainly in the form of glucose, to body cells. The main glycaemic carbohydrates are glucose and fructose (monosaccharides), sucrose and lactose(disaccharides), as well as malto-oligosaccharides and starch (polysaccharides) (FAO/WHO, 1998; EFSANDA Panel, 2010).»</p> <p>Es sind hier also im Gegensatz zum CH-Gesetzesentwurf die Kohlenhydrate umfassender formuliert. Wir gehen davon aus, dass die vorgeschlagene Gesetzesänderung dies implizit beinhaltet.</p> <p>Um jedoch zu vermeiden, dass diese Formulierung vom Vollzug restriktiv im strengen Wortlaut ausgelegt wird, ist es u.E. nötig, dass die verwendbaren KH im Gesetz analog der EFSA Opinion offen und nicht (vermeintlich) abschliessend umschrieben werden.</p> <p>Die Absicht des Gesetzgebers zu präzisieren, dass nicht nur freie sondern auch gebundene Fructose bzw. Glucose für das Zuckerartenverhältnis zu berücksichtigen sind, ist richtig. Allerdings werden durch die explizite Nennung der Zuckerarten Saccharose und Maltodextrin alle anderen Kohlenhydrate unbeabsichtigt ausgeschlossen (z.B. Isomaltulose, Trehalose, Stärken, Galactose, etc.). Auch mit Blick auf mögliche zukünftige weitere Kohlenhydrate, welche z.b. via Novel Food Bewilligung in Lebensmitteln zugelassen werden, empfiehlt sich eine allgemein gehaltene Formulierung. Ein möglicher Vorschlag wäre: «Glucose (inkl. Polymere und aus glucosehaltigen Zuckerarten)».</p> <p>Analog für Fructose zum Beispiel: «Fructose (inkl. aus Verbindungen wie Isomaltulose, Saccharose, etc.)». Die abschliessende Formulierung der erlaubten Zuckerarten «Glucose, Saccharose, Fructose oder Maltodextrine» ist entsprechend ebenfalls zu verallgemeinern. Die Verkehrsfähigkeit von Zuckerarten in Lebensmitteln ist an anderer Stelle bereits geregelt und gilt übergeordnet; dies muss daher an dieser Stelle nicht berücksichtigt werden.</p>	<p>Anpassungsvorschlag:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Fructose (aus Fructose und/oder anderen zugelassenen Kohlenhydratverbindungen) darf nicht mehr als 1/3 der Gesamtkohlenhydrate ausmachen. b) Glucose (aus Glucose und/oder anderen zugelassenen Kohlenhydratverbindungen) darf 60 g/h nicht überschreiten.

	<p>Falls dies nicht so formuliert wird, und der Vollzug strikt nach Wortlaut agiert, wäre die zukünftige Nutzung des Claims für viele bereits seit vielen Jahren auf dem Markt etablierte Sportgetränke nicht mehr nutzbar.</p> <p>Es ist nicht richtig, dass die vorteilhafte Wirkung einer exogenen KH-Versorgung während einer physischen Aktivität nur bei «trainierten Erwachsenen» eintritt. Es ist im Gegenteil so, dass untrainierte Personen – ob jung oder alt – durch schlechtere Bewegungs- und Stoffwechselökonomie durchaus sogar stärker von einer KH-Zufuhr während einer (relevanten) Leistung profitieren können. Der vorgesehene Hinweis ist entsprechend abzuändern, und nicht auf bestimmte Personengruppen («trainierte Erwachsene») zu reduzieren. Es fragt sich ausserdem ebenfalls, ob die Definition von intensiver Betätigung mit «VO2max» sinnvoll ist und vom Durchschnittskonsumenten verstanden wird. Empfehlung: Klammerhinweis ersatzlos streichen. Allfällige Unterschiede zum zugrundeliegenden EU-Recht lassen sich problemlos rechtfertigen, da einerseits die hptsI von diesen Anpassungen betroffenen Sportnahrungsmittel in der EU nicht geregelt sind, und andererseits die freiwillige Ergänzung mit den zur Streichung vorgeschlagenen Stellen weiterhin möglich wäre, ohne dass sich ein Widerspruch zum CH-Recht ergäbe.</p>	<p>Vorschlag: «Es muss ein Hinweis erfolgen, dass die positive Wirkung nur bei trainierten Erwachsenen im Zusammenhang mit einer intensiven (mind. 65% VO2max) und lang anhaltenden (mind. 60 min) körperlichen Betätigung eintritt.»</p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 11 Ziff. 2.1. Aminosäuren</p>	<p>Die Erhöhung der Höchstmengen wird positiv zur Kenntnis genommen. Allerdings muss für <u>alle Aminosäuren</u> präzisiert werden, dass es sich um Höchstmengen für <u>zugesetzte</u> Aminosäuren handelt, <u>oder diese pro Portion/Mahlzeit</u> gelten. Dies wird in der Vollzugspraxis bereits so gehandhabt. Denn bereits die Einnahme eines einzigen Proteinshakes, von proteinangereichertem Joghurt, Hüttenkäse oder ähnlichen Produkten – oder selbst eine ganz normale Ernährung gemäss offiziellen Behördenempfehlungen – ohne Aminosäurezusatz – bewirkt höhere Einnahmen dieser 3 Aminosäuren pro Tag!</p> <p>Beispiele: Molkenprotein-Shake (25 g): 2.4 g Leu, 1.8 g Ile, 1.6 g Val Milch (500 ml): 1.65 g Leu, 0.8 g Ile, 1.05 Val</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Die in Wissenschaft, Sport- als auch diätetischen Ernährungsempfehlungen gängigen Empfehlungen von z.B. 2 oder mehr Proteinpräparaten täglich, abhängig von individuellen Rahmenbedingungen, Zweck und Zielen, wären dann in den meisten Fällen ebenfalls nicht mehr möglich. ⇒ Selbst Minimalbedarfsempfehlungen von 0.8 g Eiweiss pro kg Körpergewicht wären nicht mehr legal einzuhalten bzgl. der Höchstmenge an diesen 3 Aminosäuren. ⇒ Selbst eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung mit Milch und Fleisch gemäss offiziellen Empfehlungen (z.b. 3 x Milchprodukte täglich) liefert höhere Tagesmengen an diesen 3 Aminosäuren (und anderen). ⇒ Offizielle Ernährungsempfehlungen zur Proteineinnahme bestimmter Personengruppen (z.B. Kinder, Sportler, Übergewichtige, Senioren) mit bis zu 1.5 g/kg Körpergewicht würden erst recht zur Überschreitung der neuen Höchstmengen für diese Aminosäuren führen. <p>https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/das-blv/organisation/kommissionen/eek/proteine-in-der-ernaehrung-des-mensches/empfehlung-proteine-ernaehrung-menschen.pdf.download.pdf/Proteinbericht_de-4.pdf https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_mimes_bbl/14/1402EC7524F81EDC9FE928D7F0712520.pdf</p> <p>Es ist daher offensichtlich, dass diese Höchstmengen pro Mahlzeit/Portion und/oder nur auf zugesetzte Aminosäuren (pro Tagesration), aber nicht als kumulierte Tageshöchstmenge aus allen Quellen zu betrachten sind.</p>	<p>Anpassungsvorschlag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Pflichthinweis ist dahingehend anzupassen, dass die Höchstmengen bei den Aminosäuren «nur für zugesetzte Aminosäuren gelten» und/oder... - «pro Portion oder Mahlzeit» gelten

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : St. Galler Bauernverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SGBV
Adresse, Ort : Magdenauerstrasse 2, 9230 Flawil
Kontaktperson : Mathias Rüesch
Telefon : 071 394 60 11
E-Mail : mathias.rueesch@bauern-sg.ch
Datum : 23. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	13
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	15
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	19
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	19
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	20
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	21
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	21
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	21

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken bestens für die Gelegenheit zu den vorgesehenen Änderungen im Lebensmittelrecht im Rahmen von Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Folgende Anliegen sind für die Schweizer Landwirtschaft besonders wichtig

- Der Schutz der Käufer und Konsumenten vor Täuschung, insbesondere durch die Verwendung von irreführenden Bezeichnungen und Angaben. Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.
Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Imitate, die beispielsweise keine Milch oder Milchbestandteile enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Milch schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Diese Regelung ist auch in der Werbung durchzusetzen und muss sich auf alle Sprachen (nicht nur Landes- oder Amtssprachen) beziehen. Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, welche über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel hergeleitet ist. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich des Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgangs) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe».
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Bergland- und Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.
- Reduktion von Food Waste. Die im Rahmen dieser Revision vorgesehenen Massnahmen für die «Umverteilung von Lebensmitteln» werden begrüsst. Die vorliegenden Massnahmen sind im Bereich der Datierung und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu ergänzen, damit können deutlich grössere Mengen an Lebensmitteln der vermeidbaren Vernichtung entzogen werden.
- Die Verfütterung von nicht für die menschliche Ernährung geeigneter Nebenprodukte (z.B. Mühlennachgemisch, Rapspresskuchen etc.) sollte nicht als Food Waste bezeichnet werden. Gemäss ETH-Studie (Beretta und Hellweg, 2019) würde dies die Landwirtschaft wesentlich als Verursacherin von Food Waste entlasten.
- Die Neudefinition der Wasserversorgungsanlagen wird abgelehnt, da sie nicht der Aufteilung der Zuständigkeit und der Verantwortung entspricht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse
St. Galler Bauernverband

Mathias Rüesch
 Geschäftsführer

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der St. Galler Bauernverband begrüsst, dass der Begriff «Umverteilung von Lebensmitteln» (= die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden) neu eingeführt wird und dass das EDI basierend auf diesem Begriff die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt. Die hier vorgesehen Änderungen sind aber durch weitere Anpassungen bei den Vorgaben für die Datierung und Haltbarkeit zu ergänzen. Nur so kann dem Food Waste wirksam begegnet werden.

Zudem befürwortet der SGBV die Deklarationspflicht des Produktionslandes bei Brot und Backwaren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Die Möglichkeit zur Umverteilung begrüssen wir sehr. Jedoch ist der Begriff "unbedenklich" in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i> : die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Nicht nur gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, sondern allen Organisationen soll es offenstehen, Food Waste zu reduzieren.	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» notwendig.	

	Für die korrekte Umsetzung dieser Motion ist zusätzlich die wie in den Vernehmlassungsunterlagen vorgesehene Ergänzung des Art. 15 Abs. 3 ^{bis} LIV zwingend umzusetzen.	
--	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung LMVV

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern. Siehe auch unsere Bemerkungen unter Ziffer 1 «Allgemeine Bemerkungen zu Stretto 4».

Die Anpassungen der LMVV zur besseren Kontrolle der gemäss Landwirtschaftsgesetz (LwG) geschützten Bezeichnungen und der Bezug von privaten Kontrollorganisationen für die Kontrollen werden grundsätzlich begrüsst. Allerdings setzt der Artikelentwurf die Motion 18.4411 nicht gemäss den Erwartungen und Zielen um. Die vorgeschlagene Lösung ist aufgrund der Einschaltung von zwei Kontrollinstanzen (privat und kantonal) ineffizient: private Organisationen können bei Verstössen keine Massnahmen anordnen, weswegen Verstösse an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde gemeldet werden müssen.

Deswegen wird der Bundesrat gebeten, Art. 1 Abs. 1 Bst. h sowie Art 22a zu streichen und stattdessen einen Vorschlag für einen neuen Abs. 2 in Art. 18 GUB/GGA zu machen. Darin soll es Gruppierungen ermöglicht werden, den Umfang einer durch eine Zertifizierungsstelle durchgeführte Kontrolle auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, in verarbeiteten oder zusammengesetzten Erzeugnissen verwenden, verpacken, umhüllen und / oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeitungsbetriebe). Dadurch können folgende Vorteile genutzt werden:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Den übrigen Anpassungen der LMVV wird zugestimmt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen
Art. 22 a	Siehe allgemeine Bemerkungen.	streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan MNKPV

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung eines risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der St. Galler Bauernverband lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben, Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen den Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Den übrigen Anpassungen dieser Verordnung stimmt der SGBV zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	Der SGBV lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein. Geübte Kleintierhalter (Geflügel, Kaninchen) sollten weiterhin uneingeschränkt ihre eigenen Tiere schlachten können.	Die im Kommentar in Verbindung mit Art. 3 und 9 erwähnte Einschränkung der gelegentlichen Schlachtung auf die Herkunftsbetriebe wird abgelehnt.
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400'000 kg Fleisch ergibt;

	Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	
4, Abs. 1 und 63a	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Dieses sind für Kleintierhalter unverhältnismässig und daher wegzulassen.	1 Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.
Art. 5a	Schlachtungen für den Eigenbedarf sind von dieser Meldepflicht auszunehmen.	
9°, Abs. 7	Die Weidetötung von Rindern ist zwar erst seit relativ kurzer Zeit zulässig. In dieser Zeit sollten ausreichend Erfahrungen gesammelt worden sein, ob die Anwesenheit von amtlichen Tierärzten tatsächlich erforderlich ist. Der SGBV beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer risikobasierten Überwachung der Abschüsse und des Entblutens von Rindern bei der Weidetötung.	7. Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.
Art. 8, Abs.1	Bei der Formulierung «zum Zweck der Lebensmittelgewinnung» fehlt unserer Ansicht nach ein Wort:	Art. 8 Abs. 1 Bst. b und h 1 Nicht geschlachtet oder nicht zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställe) nicht erfüllbar und wird daher abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht-, und Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetrieben

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisation der Produzenten und der Verwerter.
Die Milchbranche hat sich auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt. Deshalb ist auch die Inkassoregelung für die Restkosten neu zu formulieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5, Abs. 2	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	Die Dachorganisation der Milchbranche Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6, Abs. 1 und 2	<p>¹Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten.</p> <p>² Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).</p>	<p>¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).</p>
Art. 7, Abs. 2		Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die

		Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.
Art. 8	Nicht mehr relevant, deshalb streichen. Es gibt spezifische Bezahlungssysteme der Sortenorganisationen Käse.	Die Produzenten- und Verwerterorganisationen Dachorganisation der Milchbranche kann einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.
Art. 9, Abs. 2, 3 und 4	Klarere Formulierung	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer. Bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten., welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p>
Art. 11, Abs. 1, 3 und 4	Siehe «Allgemeine Bemerkungen».	<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt nach vorgängiger Ausschreibung des Auftrages und Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung

		<p>Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
Art. 13, Abs. 1, Bst. d (neu)		d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung
Art. 17	Nicht mehr relevant.	Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts Die Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 wird aufgehoben.
Art. 18	Nicht mehr relevant.	Art. 18 Änderung bisherigen Rechts Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:
Art. 19	Nicht mehr relevant.	Art. 19 Übergangsbestimmung Für die Bestimmung der Prüflaboratorien, welche die Milch prüfen, gilt bis zum 31. Dezember 2014 das bisherige Recht.
Art. 20	Nicht mehr relevant.	Art. 20 Inkrafttreten ¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2011 in Kraft. ² Artikel 11 Absätze 1-3 tritt am 1. Januar 2015 in Kraft.

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15, Abs. 3 ^{bis}	Die Ergänzung in Art. 15, Abs. 3 ^{bis} werden ausdrücklich begrüsst.	
Art. 17; Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen werden begrüsst.	
Art. 22	Diese Änderung ist schlichtweg unnötig. Die heutige Lösung kann ohne irgendwelches Handelshemmnis mit der EU beibehalten werden. Die Big 5 geben eine gute Orientierung zu den Nährstoffen, bieten aber keine verlässliche Information zu den Nährwerten, weil die physiologische Äquivalenz insbesondere bei den Eiweissen nicht berücksichtigt wird. In diesem Sinne bringt eine zwingende Erweiterung auf Big7 keinen Mehrwert. Abgesehen davon müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten verbunden.	Antrag Ursprünglichen Art. 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert bestehen lassen

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir den Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39, Abs. 1	Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;	Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.
Art. 51, Abs. 1	Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse, sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.	Herstellung und Behandlung von Käse ¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden: a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutierzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. <i>d) weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze</i>
Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht. Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils (wff) in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine	Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500-480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 520 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.

	Einteilung in eine andere Festigkeitsstufe nötig macht. Bei Sortenkäse führt eine solche Änderung zur Verwirrung da die Festigkeitsstufe mit der Bezeichnung des Käses verbunden wird. Je kleiner die Käsestücke sind, desto grösser ist die Auswirkung. Die meisten Beanstandungen der Vollzugsbehörden sind diesbezüglich bei geriebenen Käsen, da bei diesen Produkten die Oberfläche sehr gross ist.	
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Der SGBV erhebt keine Einwände gegenüber den vorgeschlagenen Änderungen. Es muss jedoch insbesondere bei Produkten, die als Alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden, überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die ernährungsrelevanten Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehaltes der Lebensmittel nicht getäuscht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Der SGBV bedauert, dass die gesetzlichen Änderungen der EU direkt und einseitig in die Schweizer Gesetzgebung übernommen werden. Die Umsetzung muss auf einfache und pragmatische Weise erfolgen, wobei die verfügbare Ausrüstung auf den verschiedenen Stufen (Sammelstelle, Mühlen) berücksichtigt werden muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Ziff. 10	<p>Bei den Alkaloiden sollen die Grenzwerte nicht zwischen den Stufen Sammelstellen und Mühlen gelten, da nicht alle Sammelstellen für die Analysen ausgerüstet sind. Es muss eine pragmatische und einfache Anwendung, ohne kostspielige und unnötige Investitionen vorgesehen werden.</p> <p>Die Branche muss bei der praktischen Umsetzung konsultiert werden; die Ergebnisse dieser Konsultation müssen berücksichtigt werden.</p> <p>Das in Art. 5 VHK erwähnte "Inverkehrbringen" ist demnach als "Eingang in der Mühle" und nicht als "Ausgang aus der Sammelstelle" zu verstehen.</p>	

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Die Erweiterung der Definition «Wasserversorgungsanlage» wird abgelehnt, da sie unlogisch ist. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist sachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	d. <i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation
3, Abs. 3 und Art. 5 und Ziffer 1.4 von Anhang 1	Diese Ausnahme kann zur administrativen Vereinfachung gestrichen werden, wenn in Art. 2 die Definition der «Wasserversorgungsanlage» wie bisher belassen wird. Sinngemäss gilt das auch für die vorgesehenen Anpassungen in Anhang 1.	Art. 3, Abs. 3 3 Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991 im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen. Art. 5 Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zwiebelgewächsen wird begrüsst.
 Die Bestimmung, dass das erste Gemelk höchstens während 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, ist wie in den Erläuterungen festgehalten, nur für die Produzenten von Schaf- und Ziegenmilch zu lockern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14, Abs. 6	Der Grundsatz, dass die Milch höchstens 48 Stunden bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb gelagert werden darf, soll für Kuhmilch beibehalten und für die Milch von Schafen und Ziegen gelockert werden.	⁶ Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden. Die Milch von Schafen und Ziegen kann in Absprache mit dem Verarbeitungsbetrieb auch länger gelagert werden.

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Einführung der Fleischuntersuchung ohne wesentliche Beanstandung wird begrüsst. Der SGBV begrüsst die Änderung des Art. 10, Abs. 3, Bst. c.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8, Abs. 1, Bst. a, Ziff. 1	Das Ziel muss sein, dass jeder Schlachtkörperteil, der in den Handel kommt, einen Stempelabdruck trägt. Für Tiere der Rindviehgattung unter 8 Monaten ist dies ein Stempel pro Viertel. Schlachtkörper von Tieren, die bei der Schlachtung unter 6 Wochen alt sind, sind in der Regel zur Verarbeitung bestimmt.	bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate,
Anhang 6, Ziff. 5.1.10 (Vorschriften für die Fleischuntersuchung)	Die Branche setzt alles daran, dass trächtige Tiere nicht zur Schlachtung gelangen. Die von der Branche geforderte Dokumentation und Kontrolle kann aber vom Produzenten über den Handel bis zum Verantwortlichen der Fleischuntersuchung nur umgesetzt und vollzogen werden, wenn eine solide Basis für die Dokumentationspflicht auf Verordnungsebene besteht.	Anhang 6 5.1.10 Geschlechtsorgane besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) und Uterus besichtigen und die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

und die erweiterte Fleischuntersuchung	So muss im Anhang 6 bei der Fleischuntersuchung die Prüfung der Trächtigkeit eingefügt werden: analog Rind (1.1.11), Schwein (3.1.11) und Pferd (4.1.10) auch bei Schafen und Ziegen (5.1.10) die Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentiert werden.	
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. neu 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden.	Wird begrüsst.

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Bemerkungen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft.

Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der St. Galler Bauernverband nimmt die Ergänzung der «Liste der tolerierten Materialien» zu Kenntnis.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

	<p>angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen, entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "... mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil</i> kann ausnahmsweise <i>unterschieden</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann</i>, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt</i>."</p>
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	

<p>Anhang 8</p>	<p>Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).</p>	<p>Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.</p>
-----------------	--	---

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir schlagen vor, die Problematik alkoholfreier Spirituosen (Name, Verwechslung mit traditionellen Spirituosen, Aufmachung) zu berücksichtigen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren «Energyshots» sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Bst. b ergänzen: «falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM»
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholphaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend die Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. «Caramel» ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: «karamelisierter Zucker (Caramelzucker)»

<p>Art. 121 Bst. b</p>	<p>Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung «Caramel» zu ersetzen.</p>	<p>Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung «Zuckerulör» angeben.</p>
<p>Art. 122 ff. 10. Kapitel 2. Abschnitt</p>	<p>Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie «Honignektar/Metnektar» fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.</p>	<p>Wortlaut der Verordnung (EU) 2019/787 DES Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird. b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol. c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss. d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>

<p>Art. 144 Abs. 4</p>	<p>London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: «London Gin ist ein destillierter Gin...» Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. «London Gin muss folgende Anforderungen erfüllen:...»</p>
<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis «dry» geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem «3. Abschnitt: Kennzeichnung» aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkekategorien so gehandhabt. Anstelle des Begriffs «Bezeichnung» im Zusammenhang mit «dry» sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff «Hinweis» gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: «Bei destilliertem Gin darf der Hinweis «dry» aufgeführt werden, wenn der Gehalt...» Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: «Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt...» Falls auch das deutsche Wort «trocken» in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis «dry» oder «trocken»).</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüssen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der «Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden» (SVGW RL W4) und den «Trinkwasserinstallationen im Gebäude» (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4 Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.
Anhang 1 Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten

	<p>keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.</p>	<p>abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallionensysteme oder an der Hausinstallation).</p>
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 (SML_{Wasser}=SML_{Lebensmittel}/20) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.

<p>Anhang 2, Metalle</p>	<p>Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.</p>	<p>Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»:</p> <p>Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.</p>
<p>Anhang 4, Liste 2, Silberung</p>	<p>Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm EN 15200 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.</p>	<p>Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</p> <p>Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>
<p>Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen</p>	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn</p>	<p>Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.</p>

	<p>in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	
<p>Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber- Opferanoden (kolloidal)</p>	<p>Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.</p>	<p>Text aus Liste 6 in Liste 5 verschoben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung:</p> <p>Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p> <p>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>

15 EDI: Bedarfsgegenständerverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben, werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 4 Ziff. 2.3.3.2</p> <p>und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen zudem die Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion, sind aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erforderlich ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug.
Die Regelung von Tätowiertinten über die Gefahr statt über das Risiko ist untypisch für das LMG und hilft den Konsumentinnen und Konsumenten wenig.
Es sollte mit der EU/ECHA ein zielführenderes Vorgehen erarbeitet werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar. Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1^{quater}</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Im 6. Abschnitt zu u.a. Ledererzeugnissen für den Humankontakt ist mit einem Verweis auf Eintrag 72 in Anhang XVII der EU-Verordnung 1907/2006 u.a. Chrom (IV) geregelt. Es handelt sich hierbei um einen der gesundheitlich relevantesten Stoffe in Ledererzeugnissen. Bei diesem Eintrag ist jedoch ein grosser Anteil von für den Humankontakt relevanten Ledererzeugnissen ausgenommen (Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen). Somit ist derselbe gesundheitlich relevante Stoff in zwei verschiedenen Rechtsakten geregelt, was den Vollzug erschwert und den Verbraucherschutz schwächt. Es wird angeregt Eintrag 47 Punkt 5 bis 7 in Anhang XVII der EU-Verordnung 1907/2006 in die Humankontaktverordnung aufzunehmen.</p>	<p>Art. 22 mit Abs. 3quinque Die in Anhang XVII Eintrag 47 Punkt 5 bis 7 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (EU-REACH-Verordnung) aufgeführten Erzeugnisse, die während längerer Zeit intensiv mit der Haut in Berührung kommen, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn die darin erwähnten Anforderungen nicht erfüllt sind. *</p> <p>*Übergangsfrist bis zur nächsten Revision der ChemRRV, wo die Punkte aus dem ChemG entfernt werden können festlegen.</p>

Anhang 1	Blaser et al. 2022 (Journal of Environmental Science and Health, Part A, 57:1, 45-51, DOI: 10.1080/10934529.2021.2024058) kommt zum Schluss, dass der Nickelabwischtest eine zusätzliche rechtliche Anforderung werden sollte.	Aufnahme des Nickelabwischtests in Anhang 1. Der Wortlaut von Art. 2 kann identisch bleiben.
Art. 5a Abs. 2	<p>Ursprüngliche Formulierung</p> <p>Fällt ein Stoff in mehrere Kategorien nach Absatz 1 Buchstabe a–g , so gilt für diesen Stoff der strengste Konzentrationsgrenzwert, der unter den betreffenden Buchstaben festgelegt ist.</p> <p>Fällt ein Stoff nach Absatz 1 Buchstabe h in eine Kategorie nach Absatz 1 Buchstaben a–g, so gilt für diesen Stoff der in Absatz 1 Buchstabe h festgelegte Konzentrationsgrenzwert.</p> <p>Kommentar:</p> <p>Reproduktionstoxische Stoffe werden in der Kosmetikverordnung automatisch in Anhang 2 der verbotenen Stoffe übernommen, wenn die Kosmetikindustrie diesen Stoff nicht zum Einsatz in Kosmetika verteidigt. In der REACH-Regulierung wurde für reproduktionstoxische Stoffe ein Grenzwert von 10 mg/kg abgeleitet. Dieser abgeleitete Grenzwert wird in der Praxis bedeutungslos, da er automatisch durch den Eintrag in die Liste verbotener Stoffe in Kosmetika übersteuert wird (0.5 mg/kg). Diese unlogische, nicht gesundheitsbezogene Regulierung in REACH sollte in der Schweiz nicht übernommen werden.</p>	<p>Änderungsvorschlag:</p> <p>Fällt ein Stoff in mehrere Kategorien nach Absatz 1 Buchstabe b–g , so gilt für diesen Stoff der strengste Konzentrationsgrenzwert, der unter den betreffenden Buchstaben festgelegt ist.</p> <p>Fällt ein Stoff nach Absatz 1 Buchstabe a in eine Kategorie nach Absatz 1 Buchstaben b–g, so gilt für diesen Stoff der strengste Konzentrationsgrenzwert, der unter den betreffenden Buchstaben festgelegt ist.</p> <p>Fällt ein Stoff nach Absatz 1 Buchstabe h in eine Kategorie nach Absatz 1 Buchstaben a–g, so gilt für diesen Stoff der in Absatz 1 Buchstabe h festgelegte Konzentrationsgrenzwert.</p>
Art. 5a Abs. 3	Mit dieser Abweichung von REACH würde Formaldehyd von der Regulierung in Tätowiertinten ausgenommen.	<p>Änderungsvorschlag:</p> <p>Dieser Eintrag gilt nicht für Stoffe, die bei einer Temperatur von 20 °C und einem Druck von 101,3 kPa gasförmig sind oder bei einer Temperatur von 50 °C einen Dampfdruck über 300 kPa erzeugen, mit Ausnahme von Formaldehyd (CAS-Nr. 50-00-0, EG-Nr. 200-001-8)</p>
Art. 5a Abs. 5	Grundsätzlich wird die Einschränkung der Wahl der Konservierungsstoffe begrüßt. Allerdings sind in der Liste der Konservierungsstoffe, die in Leave-on-Kosmetik zugelassen sind einige Stoffe darunter, welche auf dem Wirkprinzip der Abspaltung von Formaldehyd beruhen. Die dabei	<p>Änderungsvorschlag:</p> <p>In Tätowierfarben und Permanent-Make-up-Farben dürfen unter Einhaltung der entsprechenden Anwendungsbeschränkungen nur Konservierungsstoffe</p>

	freigesetzten Gehalte liegen im Normalfall im Bereich zwischen 50 und 500 mg/kg. Dies ergibt bei gleichzeitigem Verbot von Formaldehyd keinen Sinn.	verwendet werden, die nach Artikel 54 Absatz 4 LGV für Produkte, die auf der Haut verbleiben, zugelassen sind und die kein Formaldehyd abspalten.
Art. 5a Abs. 5	Da Phenoxyethanol als Konservierungsmittel in Kosmetika bis zu 1.0% und Benzoesäure bis zu einer Konzentration von 0.5% zugelassen sind sollte in diesem Absatz zwingend auf Anhang 2 verwiesen werden, wo beide Stoffe auf 0.1% begrenzt werden. Andererseits ist unklar, welche Regelung jetzt gilt.	Zusatz wie bei Art. 5a Abs. 2
Anhang 2	<p>Wie bei aromatischen Aminen in denen von der ECHA der toxikologisch abgeleitete Grenzwert von 0.5 mg/kg wegen Bedenken bzgl. Analytik resp. technischer Vermeidbarkeit auf 5 mg/kg angehoben wurde, sollte auch für Formaldehyd und Acetaldehyd dieser Grenzwert angehoben werden (z.B. auf 5 mg/kg wie bei den aromatischen Aminen), da bei Produktion, Sterilisierung und Lagerung aus sehr vielen Rohstoffen Formaldehyd und Acetaldehyd freigesetzt werden und der REACH-Grenzwert von 0.5 mg/kg nur schwer zu erreichen ist. Dies ist unseres Erachtens auch toxikologisch zu rechtfertigen, da bei Ableitung eines toxikologischen Grenzwertes analog zu Anilin ein Grenzwert von 45 mg/kg erreicht wird, im Vergleich zu 0.28 mg/kg für Anilin.</p> <p>Alternativ könnte für Formaldehyd auch der Grenzwert für sensibilisierende Stoffe von 10 mg/kg herangezogen werden.</p> <p>Es ist schwer zu verstehen, dass für die toxikologisch bedenklicheren und viel einfacher zu vermeidenden aromatischen Amine eine Ausnahme gemacht wird, nicht aber für Acet- und Formaldehyd.</p>	<p>Anhang 2 wird ergänzt um Formaldehyd: 0.0005% (5 mg/kg) oder 0.001% (10 mg/kg) Acetaldehyd: 0.0005% (5 mg/kg) oder ebenfalls ein risikobasierter Grenzwert.</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang Chiasamen	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: «Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf.»</p>
Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: «Canihua oder Canihua oder Kafiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)».</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

		<p>«Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen.»</p>
<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: «<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein.»</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: «Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)».</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p>

	<p>Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate</p> <p>Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf</p> <p>Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p> <p>«Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen.»</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate</p> <p>Ergänzung bei Kohlenhydraten:</p> <p>«Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)».</p>
--	--	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie bereits unter VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten nur eine Implementierung der visuellen Fleischkontrolle beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre aus lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlichen Gründen nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanzialen Übergangsfrist von mindestens fünf Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen entsprechend geregelt werden.

Die unter den zur VSFK erfolgten Bemerkungen und zu den «Herkunftsbetrieben» gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	Zeit zwischen Betäubung und Ausschächtung: Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als im Normalfall pragmatisch und sinnvoll und es liegen keine wissenschaftlichen Grundlagen vor, die gegen diese 90 Minuten sprechen.	Antrag: Mikrobiologische FU von der Transportzeit trennen hinsichtlich Zeitangaben.
Anhang 1 Ziff. 1.7	«Es müssen in der Nähe der Arbeitsplätze vorhanden sein» präzisieren, denn dies führt regelmässig zu Diskussionen, so ist auch weit verbreitet, dass nach der FU keine regelmässige Zwischenreinigung stattfinden müsse.	«Es müssen in der Nähe der Arbeitsplätze jedes Arbeitsplatzes vorhanden sein... »
Anhang 1 Ziff. 1.8	«Enthäutet» gilt nicht für Schweine	streichen: enthäuteten
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen:	Ergänzen: «Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein und bei Bedarf zwischendurch gewechselt werden»

<p>Anhang 5 Ziff. 4.2.8</p>	<p>Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.</p>	<p>Anhang 5 Ziff. 4.2.8 belassen Tatsächlich wird in Ziff. 4.1.1 gefordert, dass der STK von Mutterschweinen ohne Gesäugeleiste präsentiert wird, was weder sinnvoll noch praktikabel ist (bei uns bleibt die Gesäugeleiste am STK).</p>
<p>Anhang 5 Ziff. 7.1 und 7.1.1</p>	<p>«Der Wildtierkörper muss wie folgt präsentiert werden» In der VSFK wurde explizit darauf hingewiesen, dass auch bei Wild der Begriff Schlachttierkörper gilt (der Begriff Wildtierkörper findet sich zudem wiederum in Anhang 14 VHYS).</p>	
<p>Anhang 6 Ziff. 1.1.1</p>	<p>Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten. Zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und Ostgrenze der CH zu Vorarlberg und Tirol.</p>	<p>Ergänzen: «Schlundkopflymphknoten (Lnn. Retropharyngeales) anschnitten»</p>
<p>Anhang 6 Ziff. 1.1.5</p>	<p>Prävalenz von Lebererregern in der Schweiz muss berücksichtigt werden</p>	<p>Ergänzen: «Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spigel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge»</p>
<p>Anhang 6 Ziff. 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11</p>	<p>Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung: Hier wird die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine private Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der</p>	<p>Streichen: Ziff. 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen Zu bedenken: Oft ist nicht gewährleistet, dass die Uteri auch zur FU gelangen: diese sind sehr schwer (wenn trüchtig) und fallen beim Ausweiden entsprechend oft bereits mit in die Rinne.</p>

	<p>Besamungsdaten usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweites oder Anfang drittes Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in Kleinschlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. unter Umständen nicht legitim ist.</p> <p>Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.</p>	
Anhang 6 Ziff. 1.1.12	Wir erachten es als sinnvoll, wenn das Euter zusätzlich zu dessen Besichtigung auch noch durchgetastet wird.	Euter: «Wenn als Lebensmittel verwendet, muss das Euter durchgetastet werden»
Anhang 6 Ziff. 2.1 und 2.2.	Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen	Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2: die innere Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt und Kälber unter 8 Monaten
Anhang 6 Ziff. 3.1.3 / 5.1.3	Schwein, Schaf Das Perikard muss eröffnet werden, nicht jedoch das Herz. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>Aufhebung streichen</i> Herz anschneiden, beide Kammern sind zu eröffnen
Anhang 6 Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmebewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, wenn vorgesehen
Anhang 6 Ziff. 4.2.2	Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge nicht als Lebensmittel verwendet werden soll. Diese Ausnahme von der Vorgabe findet sich ausschliesslich bei der erweiterten FU beim Pferd. Weshalb nicht auch bei den anderen Tierarten?	

Anhang 6 Ziff. 8	Hasen und Fedenwild: Prüfen, warum die stichprobenweise Untersuchung fehlt	
Anhang 6 Ziff. 8.3	Hier findet sich kein Verweis auf die TrichinenUS. Beim Schwein und Pferd ist er hier vermerkt.	
Anhang 12	Fraglich, ob dieser sinnvoll ist bzw. tatsächlich so verwendet wird.	
Anhang 13	«das Töten und das Ausweiden erfolgte am ... (Tag) um ... Uhr unter hygienischen Bedingungen erfolgte».	Wiederholung von «erfolgte»; einmal streichen
Anhang 14		Verwendung des Begriffs 'Wildtierkörper' (s.o.)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Bestimmte in dieser Verordnung genannte spezifische Bezeichnungen stimmen nicht mit denen anderer Verordnungen überein (z. B. jene in der VLpH mit der Bezeichnung «Würzmittel», die in der Aromenverordnung nicht vorhanden ist). Es wäre sinnvoll, diese Bezeichnungen zu harmonisieren, um Klarheit zu schaffen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe auführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p> <p>Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
<p>Anhang 4</p>	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
<p>Anhang 4</p>	<p>Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:</p>	
<p>Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5</p>	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p>

	<p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel «Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken» jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag «Hydrogencyanid» in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag «Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden» in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
<p>Anhang 4 Ziff. 2.3</p>	<p>Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.</p>	<p>Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.</p>
<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.</p>	<p>Änderungsvorschlag: «Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen.»</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>

<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff «Höchstmenge» betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörenden Text anstelle von «Höchstwerte» verwendet werden.</p>	<p>«Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.»</p>
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktespezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.)</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlauslegungen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten"); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter-und-ungereifter-Käse, Melkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot

	<p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht), ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. («Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten.»).</p>	<p>12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade- und andere Kakaoverzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>
--	---	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen es, dass die «Lebensmittelspende» mit einem neuen Art. 27a aufgenommen wird. Die Einführung dieses Artikels, der die Regelung der «Weiterverteilung von Lebensmitteln» im Schweizer Recht vorsieht und die in der Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 formulierten Rahmenbedingungen aufnimmt, begrüßen wir im Grundsatz. Wir stellen jedoch fest, dass der Grundsatz, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein muss, nicht so deutlich zum Ausdruck kommt wie in der genannten Verordnung 2021/382, und weisen in diesem Zusammenhang darauf hin, dass sichergestellt werden soll, dass die Lebensmittelsicherheit im Rahmen jeder «Weiterverteilung von Lebensmitteln» gewährleistet ist. In Bezug auf den Begriff der Haftung ist ausserdem darauf zu achten, dass der Betrieb, der die Lebensmittel weiterverteilt, genauso haftbar sein sollte wie der Lebensmittelhändler.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 8	Wir schlagen vor, das Wort «sichtbar» in Art. 12 Abs. 8 zu streichen (siehe gestrichener Text in der Spalte «Änderungsvorschlag»).	<p>Art. 12 Abs. 8</p> <p>⁸ Ausrüstungen und Transportbehälter, die zur Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung eines der in Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) genannten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, verwendet werden, dürfen nicht für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, die diesen Stoff oder dieses Erzeugnis nicht enthalten, es sei denn, die Ausrüstungen und Transportbehälter wurden gereinigt und es wurde zumindest geprüft, dass sie keine sichtbaren Reste dieses Stoffes oder Erzeugnisses enthalten.</p>
Art. 27a Abs. 1	<p>Es wäre sinnvoll, in Bezug auf den Begriff «Lebensmittelbetrieb» einen Verweis auf Art. 2 Abs. 1 Ziff. 1 der LGV einzuführen.</p> <p>Der Begriff der Haftung ist zudem nicht ausreichend definiert. Es ist nämlich nicht klar, welche Lebensmittel in die Verantwortung der Einrichtungen, die Lebensmittel weiterverteilen, fallen (oder nicht fallen). Wir schlagen daher</p>	

	<p>vor, den ersten Teil des ersten Satzes von Abs. 1 zu ändern («Lebensmittelbetriebe, die Lebensmittel weiterverteilen, überprüfen regelmässig, ob ...»).</p> <p>Zudem erscheint der Abs. 1 Bst. b. («im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 1 LIV ein Mindesthaltbarkeitsdatum gilt, bis zu und nach diesem Datum oder») nicht präzise genug formuliert. Wir beantragen daher eine entsprechende Präzisierung..</p>	
<p>Art. 27a Abs. 2</p>	<p>In Art. 27a Abs. 2 Bst. A kann die Verwendung des Begriffs «Handhabung» zu Verwirrung führen. Wir schlagen vor, die Formulierung zu präzisieren.</p> <p>Wir schlagen zudem vor, den Begriff «Bedingungen» in Abs. 2 Bst. e durch den Begriff «Eigenschaften» zu ersetzen.</p> <p>In Bezug auf Art. 27a Abs. 2 Bst. f halten wir fest, dass die Rückverfolgbarkeit (im Sinne von Art. 83 LGV) gewährleistet sein muss. Die Rückverfolgbarkeit ist einer der Grundpfeiler um die Konsumenten vor gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln zu schützen. Es ist nicht nachvollziehbar, wieso Betriebe, die Lebensmittel umverteilen, die Rückverfolgbarkeit nur bei Lebensmitteln tierischer Herkunft gewährleisten sollen, bei den übrigen jedoch nicht.</p>	<p>f. die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäss Artikel 83 Absatz 3 und 4 der Verordnung über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (LGV).</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	<p>Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.</p>
Anhang 2	<p>Die Sojabohne MON 89788 (MON-89788-1) ist zweimal in der Liste des tolerierten Materials aufgeführt.</p>	<p>Soja MON 89788 (MON-89788-1) nur einmal angeben.</p>

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Basel-Stadt
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : BS
Adresse, Ort : Rathaus, Marktplatz 9, 4001 Basel
Kontaktperson : PD Dr. Philipp Hübner, Kantonschemiker
Telefon : 061 385 25 27
E-Mail : philipp.huebner@bs.ch
Datum : 24.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	15
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	16
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	21
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	23
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	24
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	27
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	28
13	EDI: Getränkeverordnung	31
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichlichen Bädern und Duschanlagen	34
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	38
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	39
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	40
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	43
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	46
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	50
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	55
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	57
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	58

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassung des Schweizer Lebensmittelrechts an das Recht der EU wird vom Kanton Basel-Stadt grundsätzlich begrüsst, denn mit einer entsprechenden Harmonisierung lassen sich Handelshemmnisse mit der EU abbauen und verhindern. Auch wird der Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung mit der vorliegenden Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts in vielen Bereichen vereinfacht, vereinheitlicht und verbessert.

Allerdings berücksichtigt die Revision die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz nicht in allen Belangen. Wir verweisen diesbezüglich auf unsere nachfolgenden Bemerkungen und Anträge.

Wir danken für die wohlwollende Prüfung unserer Anliegen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1	In der LIV wird dreifach (Art. 3, 4 und Anhang 9) der Begriff «grösste Oberfläche» verwendet. Gemeint ist aber nicht immer die grösste Oberfläche, denn bei Dosen oder Flaschen ist wohl nicht die grösste Oberfläche (die ganze Mantelfläche) gemeint, sondern gemäss EU je nach Interpretation nur ein Teil davon (33%, 40%?).	Definition von «grösster Oberfläche» in der LGV unter «Begriffe» aufnehmen.
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Gemäss der neuen Definition wird von «unbedenklichen» Lebensmittel gesprochen. Dieser Wortlaut lehnt sich an die EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) an. Der Begriff wird im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang sowie Bedeutung. Besser wäre die Verwendung eines bereits definierten Begriffs wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternativ könnte auch die Bezeichnung «gesundheitlich unbedenklich» verwendet werden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. <i>Alternativ:</i> 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Es ist nicht klar, wie diese Regelungen von der Vollzugsbehörde in der Praxis umgesetzt werden können. Der Lebensmittelvollzug hat keine Kenntnisse über die allfällige Steuerbefreiung von Organisationen und ob deren Kunden tatsächlich armutsbetroffen sind.	Streichen.

	Auch gemeinnützige Organisationen sollten in der Lage sein, über die Zutaten ihrer Produkte Auskunft geben zu können und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.	
Art. 39 Abs. 2	Das Produktionsland von Brot ist nicht wesentlicher als bei anderen Lebensmitteln. Es gibt unzählige weitere Lebensmittel aus dem Ausland, bei denen die Angabe des Produktionslandes im Offenverkauf ebenfalls nicht vorgeschrieben ist.	Streichen.
Art. 54 / VIPaV	Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) Art. 2 Bst. c Ziff. 11 Die Regelung der EU bezüglich Furocumarinen ist nicht zweckmässig. Es ist deshalb aus Sicht des Konsumentenschutzes sehr zu begrüßen, dass die VIPaV Angepasst wird, um in der Schweiz einen besseren Gesundheitsschutz zu gewährleisten.	Keine

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.

Mit der hier vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das aufgrund der Abläufe doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es daher unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form lehnen wir daher ab.**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	ersatzlos streichen

Art. 80, Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5	<p>Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.</p> <p>Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probennahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.</p>	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen. Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die Vorlage reduziert die Fleischuntersuchung auf eine mehrheitlich visuell durchgeführte Fleischuntersuchung. Der bisherige Standard soll als «erweiterte» Fleischuntersuchung nur noch aufgrund spezieller Indikationen erfolgen. Zwar hat sich der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt, so dass beim Hausgeflügel die heute verfügbaren Daten eine Implementierung der visuellen Fleischkontrolle erlauben, beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb jedoch weiterhin lückenhaft (lediglich Begleitdokument vorhanden). Vor diesem Hintergrund können wir die Reduktion auf eine visuelle Fleischkontrolle aus lebensmittel- und tierseuchenrechtlicher Sicht zum jetzigen Zeitpunkt nicht vertreten. Beispielsweise könnten multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei Wiederkäuern sowie Tuberkulose nicht hinreichend erkannt werden.

Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung und bedingt eine starke amtliche Präsenz bei der Anlieferung wie auch beim Schlachtprozess (STU und FU).

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden. Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung noch unklar. Für die Handhabung und praktische Umsetzung besteht ein hoher Bedarf an Klärung sowie Harmonisierung dieser Kriterien. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung erscheint zwar aus hygienischen wie auch aus Gründen der mangelnden verfügbaren und erforderlichen personellen Ressourcen in den Schlachtbetrieben grundsätzlich sinnvoll, sie sollte beim Schlachtvieh jedoch nur stufenweise und abhängig von den künftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens fünf Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist hierfür entscheidend.

Die Revision hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation der amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Schweiz. Unter anderem sollen die Aufgabengebiete der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte so geregelt werden, dass künftig abhängig von absehbaren Entwicklungen flexible Anpassungen möglich sind.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff «Herkunftsbetrieb» ist unseres Erachtens jedoch irreführend und muss neu definiert werden, z.B. mit «Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen». Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen.

<p>Mit der Totalrevision des LMG in 2017 wurde die Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht von 5 auf 10 Tage erhöht. Unseres Erachtens wurde die Einsprachefrist damals jedoch irrümlicherweise geändert und sollte mit der nächsten Revision wieder korrigiert werden. Diesbezüglich lassen sich in der Vorlage zu Stretto 4 jedoch keine Hinweise finden. Eine Einsprachefrist von 10 Tagen bedingt, dass ungeniessbare Schlachttierkörper in eigens dafür vorgesehenen Kühlkompartimenten (Abtrennung im Kühlraum oder idealerweise Sanitätskühlraum) mit meist beschränkter Kapazität für längere Zeit aufbewahrt werden und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Während dieser Sperrfrist laufen die Schlachtungen oftmals weiter und neue beschlagnahmte Schlachttierkörper können jederzeit zur Lagerung hinzukommen. Aus lebensmittelhygienischer wie auch fleischtechnologischer Sicht ist das nicht vertretbar. Wir beantragen daher, dass die derzeitige Einsprachefrist von 10 Tagen auf die ursprünglich angemessenen 5 Tage zu korrigieren ist.</p>	
	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Artikel	Kommentar / Bemerkungen
Art. 3	<p>Die Definition für den Begriff «Herkunftsbetrieb» fehlt und ist entsprechend zu ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen; - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb. <p>Die Begriffe «Herde» und «Charge» fehlen und sind entsprechend zu ergänzen.</p> <p>Ebenso wäre zu definieren, welche Bedingungen bei Schlachtungen zu privater häuslicher Verwendung gelten (zwar keine Meldepflicht, aber Konsumation des Fleisches nur in engstem Familienkreis)</p> <p>In den Erläuterungen zur Revision der VSFK wird erläutert, dass Jagdwild in der Decke ebenfalls als STK gilt. In der VHyS wiederum findet sich aber auch der Ausdruck «Wildtierkörper» –dieser wäre dort zu streichen bzw. zu ersetzen.</p>
Art. 5a	<p>Ergänzen: «... und aktiv Ende Jahr das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5 VSFK) der kantonalen Behörde übermitteln».</p>

<p>Art. 8 Abs. 1 Bst. b</p>	<p>b. Tiere, die augenscheinlich krank sind</p> <p>Die Definition «krank» ist schwierig. Augenscheinliche Veränderungen wie z.B. Abszesse sind ebenfalls Anzeichen dafür, dass ein Tier nicht gesund ist. Dies muss aber weder unbedingt einen Einfluss auf das Tierwohl noch auf die Genusstauglichkeit haben.</p>	
<p>Art. 9a Abs. 2</p>	<p>Die fachkundige Person muss gewährleisten, dass die Betäubung und Entblutung korrekt durchgeführt werden. Die Verantwortung wird hier gemäss Abs. 2 in erster Linie an den Tierhalter übertragen. Dieser Vorgang ist jedoch faktisch durch die fachkundige Person zu gewährleisten.</p>	<p>Präzisieren bzw. ändern: «Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss dafür sorgen, dass die Anforderungen der Tierschutzgesetzgebung an das Betäuben und das Entbluten der Tiere durch eine fachkundige Person nach Artikel 177 Absatz 1^{bis} eingehalten werden. sie-oder-er-muss-insbesondere dafür-sorgen,-dass:-Diese sorgt dafür, dass: a) bei der Hoffötung zur Fleischgewinnung die Tiere in einer geeigneten Einrichtung fixiert, betäubt und entblutet werden; b) bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild unter sicheren Bedingungen geschossen und entblutet werden;»</p>
<p>Art. 9a Abs. 3</p>	<p>Der Schlachtbetrieb muss zwecks abschliessenden Schlachtvorgangs (Ausweiden, Zerlegung) in der Nähe des Tötungsortes (Herkunftsbetrieb) gelegen sein.</p> <p>Es macht darüber hinaus keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.</p>	<p>Ergänzen: «Die Tiere müssen nach dem Entbluten in einen zum Voraus bestimmten nah gelegenen Schlachtbetrieb transportiert werden».</p> <p>Ändern: «... auf dem Begleitdokument muss das-Ergebnis-der-Schlachtieruntersuchung-sowie-der-Zeitpunkt-des-Betäubens und des Entblutens festgehalten sein».</p>
<p>Art. 14 Abs. 1^{bis}</p>	<p>Schlachträume umfassen nicht Anlieferungs- und andere Zonen. Deshalb soll der Begriff «Betrieb» belassen werden, der allfällige Schlachtabtsichten in allen Räumen und Zonen des Herkunftsbetriebs untersagt.</p>	<p>Ändern:</p>

		<p>«Herkunftsbetriebe müssen dafür sorgen, dass Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind oder für die ein Schlachtverbot gilt, keinen Zugang zu den Schlachttäumen zum Betrieb haben».</p>
--	--	---

Art. 14 Abs. 2	Zeitliche und räumliche Trennung der Heimtier-Pferde, die in Schlachtbetrieben getötet werden.	Ergänzung um die zeitliche und räumliche Trennung der Heimtier-Pferde, die in Schlachtbetrieben getötet werden
Art. 28 Abs. 3		Ergänzen: «Die Schlachtung hat innerhalb von drei Tagen nach der Schlachtieruntersuchung zu erfolgen».
Art. 29	Sachüberschrift korrigieren; Gegenstand der Fleischuntersuchung	Korrigieren: «Gegenstand der Schlachtieruntersuchung »
Art. 36 Abs. 3	«... kann verlangen, dass alle Teile bis zum Ablauf der Einsprachefrist oder, wenn Einsprache erhoben werden sollte, bis zum Abschluss des Verfahrens unter sichernden Bedingungen aufbewahrt werden.» Dass alle Teile (STK und Schlachterzeugnisse) aufbewahrt werden, ist nicht sinnvoll und aus Hygienesicht nicht vertretbar (Darm, davon abgesehen, wird meist direkt entsorgt). Für den STK bedingt akzeptabel.	
Art. 38 Abs. 2 Bst. a	Der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt fünf Werktage im Voraus das Programm mit den vorgesehenen Schlachtzeiten und der Zahl des erwarteten Schlachtviehs und Gehegewildes mitteilen. Das ist für Grossbetriebe nicht sinnvoll bzw. kann nicht praktiziert werden (in BS wird beispielsweise das Schlachtprogramm erst am Freitag der Vorwoche für die folgende Woche in Form einer Schätzung abgegeben).	
Art. 38 Abs. 2 Bst. f	Selbst festgestellte allfällige Veränderungen an Schlachtierkörpern und Teilen der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt melden.	Ersetzen durch «den amtlichen Vollzugsorganen (o.ä.) melden», denn kleinere Abweichungen werden meist den AFA gemeldet und nicht dem ATA.
		«Aufsicht» durch «Anweisung» ersetzen:

Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von AFA Schlachtier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung räumt organisatorischen Spielraum ein und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachtier- und Fleischuntersuchung einsetzen, die nach Anweisung und der Verantwortung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte arbeiten;
Art. 53 Abs. 1 Bst. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	«HACCP» ersetzen durch «Branchenleitlinien»
Art. 54	Der gesamte Artikel sollte zwecks besserer Lesbarkeit klarer gegliedert werden.	
Art. 60 ff.	Unvollständige Verrechnungsmodellierung In die Revision sollte auch das Verrechnungsmodell vieler Grossbetriebe einfließen (direkte Verrechnung der Löhne FK an den Betrieb). Wir können das hier nicht rauslesen. Oder findet sich das im LMG?	
Art. 63c (neu)	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: Frist von fünf Jahren für die visuelle Fleischkontrolle (v.a. für Tiere der Rindergattung)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen zudem die Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion, sind aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erforderlich ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 11 Abs. 5 Bst. e	Es wird nicht erläutert, auf was sich der Deklarationsschwellenwert, v.a. im Fall von Milch- und Eibestandteilen bezieht, weshalb es zu Missverständnissen kommen kann. Es muss daher präzisiert werden, dass sich der Gehalt auf das in der Natur vorkommende Produkt zu beziehen hat (d.h. auf z.B. Milch flüssig, Ei halbflüssig, etc. und nicht auf ein Konzentrat wie z.B. Milch- oder Eipulver). Die Regelung betrifft ohnehin nur die Schweiz, weshalb eine Anpassung unproblematisch erscheint.	«e. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel» ergänzen mit «..., bezogen auf das in der Natur vorkommende Lebensmittel, wie Milch flüssig oder Ei halbflüssig»
Anhang 13 Ziff. 19	Die Auslobung «ohne Zuckerzusatz» bei einem Produkt mit Süßungsmittel ist in Europa uneinheitlich und auch in der Schweiz nicht klar geregelt; entsprechend gestaltet sich der Vollzug uneinheitlich. Eine zusätzliche Angabe «mit Süßungsmitteln» im gleichen Sichtfeld würde Klarheit schaffen. Unter Ziff. 19.1. muss der unklare Text zudem genauer formuliert werden.	Ziff. 19.3 neu: «Enthält das Lebensmittel Süßungsmittel, so muss das Etikett im gleichen Sichtfeld folgenden Hinweis enthalten: «enthält Süßungsmittel» oder «mit Süßungsmitteln». Ziff. 19.1. wie folgt ergänzen: «Zusatzstoffe sind ausgenommen».
Art. 15 Abs. 3 ^{bis}	Viele andere Lebensmittel erhalten ihre charakteristischen Eigenschaften durch das Erhitzen bzw. Kochen. Es ist nicht klar, wieso dies bei Brot nicht der Fall sein sollte.	Streichen.
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden (Analoges für Abs. 4 Bst. a).	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b	³ Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:

	<p>und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte daher auch Abs. 3 analog angepasst werden. Zudem ist die Reihenfolge der Ziff. 1 «Teil seines Lebens» und Ziff. 2 «Gewichtszuwachs» konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier: 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p>
<p>Art. 17 Abs. 4</p>	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3 angepasst werden. Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH wird frisches Fleisch definiert als «Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ...». Eine Wiederholung von «gekühltem oder gefrorenem Fleisch» macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv «frisch» notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff «Rindfleisch» resp. «Fleisch» verwendet wird. In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz «..., in dem das Tier geschlachtet wurde» zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 «geschlachtet in: (Name des Landes)» auch nicht vorkommt. Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>⁴ In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>

Art. 17

Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit würde auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.

- 1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:
- den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes;
 - dem Land, in dem das Tier geboren wurde;
- 2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:
- dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde.
- 3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:
- in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder
 - den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
- 4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann
- bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und
 - bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz»
- in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn:
- das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;
 - die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind.
- 5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.

<p>Art. 18 Abs. 2</p>	<p>Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begründen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als Bst. d eingefügt werden.</p>	<p>d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtw Wein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.</p>
<p>Art. 21</p>	<p>Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.</p>	<p>-</p>
<p>Art. 21 Abs. 2</p>	<p>Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen «isoton» und «hypoton» neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt «nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben» zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen «gluten-» oder «laktosefrei» (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b.</p>	<p>Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: «.. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden.»</p>
<p>Art. 22</p>	<p>Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird.</p>	<p>Titel: Erforderliche Angaben</p>

	Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: «Anhaben» statt «Angaben»	
--	--	--

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	<p>Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich «entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung» in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine «Bärlauchbratwurst» oder eine «Chilliewurst» auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.</p>	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 18 bisheriger Abs. 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst. c	<p>Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse.</p> <p>Dies kann mit Bst. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen.</p> <p>«Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen» müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 Bst. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern</p>	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen.</p> <p>Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterezubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte Bst. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort «zusätzlich» bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für Art. 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	<p>Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken</p>
Anhang 1	<p>Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmittel als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen «Hanfprodukte» wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	<p>Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte</p>

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8 Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: «ganz oder gemahlen»
Anhang 8 Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 11	Die Senkung des Richtwerts für Acrylamid in Pommes Frites wird begrüsst.	Um die Aktualität der übrigen Richtwerte zu überprüfen, wäre es angebracht ein Monitoring zu Acrylamid in der Schweiz durchzuführen.
Anhang 8 Teil A	Klarere Formulierung erforderlich.	«2.1 die Untergrenze der Summe der folgenden 21 Stoffe:» ändern zu «2.1 die Summe der folgenden 21 Stoffe:» «2.2 die folgenden zusätzlichen 14 Pyrrolizidinalkaloide, die bekanntermassen mit einem oder mehreren der oben genannten 21 Pyrrolizidinalkaloide koelulieren, anhand bestimmter derzeit verwendeter Analysemethoden:» ändern zu «2.2 die folgenden zusätzlichen 14 Pyrrolizidinalkaloide, die bekanntermassen anhand bestimmter derzeit

		<p>verwendeter Analysemethoden mit einem oder mehreren der oben genannten 21 Pyrrolizidinalkaloide koelulieren sind in die Summe mit einzubeziehen, wenn sie sich mit der verwendeten Analysenmethode nicht von den unter 2.1 genannten Pyrrolizidinalkaloide unterscheiden lassen:»</p> <p>Punkt 2.3 löschen.</p>
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung¹ durch. Anhand dieser soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

¹ [EMPFEHLUNG \(EU\) 2018/ 464 DER KOMMISSION - vom 19. März 2018 - zur Überwachung der Metall- und Jodkonzentrationen in Seetang, Halophyten und auf Seetang basierenden Erzeugnissen \(europa.eu\).](#)



11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin</p> <p>Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden.</p> <p>Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg maximal 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung «Nicotinamid-Ribosidchlorid» in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i></p> <p>300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i> 230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid.</i>"</p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig.</p> <p>Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen)</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.



6431 Schwyz, Postfach 1260

per E-Mail

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
lmr@blv.admin.ch
(PDF- und Word-Version)

Schwyz, 24. Januar 2023

Vernehmlassung Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts

Vernehmlassung des Kantons Schwyz

Sehr geehrter Herr Bundesrat

Mit Schreiben vom 30. September 2022 hat das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) den Kantonsregierungen die Unterlagen zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts zur Vernehmlassung bis 31. Januar 2023 unterbreitet. Dazu nehmen wir wie folgt Stellung:

Wir begrüssen grundsätzlich die vorgeschlagenen Änderungen, welche einerseits den Gesundheits- und Täuschungsschutz gewährleisten und andererseits die Vermeidung technischer Handelshemmnisse erzielen sollen.

In Anbetracht des Umfangs der Verordnungsänderungen und der Komplexität der Materie beschränken wir uns auf die Auflistung der unseres Erachtens wichtigsten Punkte, in welchen die Revision nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz berücksichtigt:

1. Keine zusätzlichen Kontrollen durch private Organisationen

Mit einem neuen Art. 22a in der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung vom 27. Mai 2020 (LMVV, SR 817.042) sollen zusätzliche Kontrollen durch private Organisationen bezüglich des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse, wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografische Angaben (GGA), aufgenommen werden. Diese Regelung wurde in einer Motion Savary (18.4411) von den eidgenössischen Räten überwiesen. Der Bundesrat schlägt in der Revision vor, dass die privaten Organisationen nur die Kontrollen durchführen und die kantonalen Behörden die Massnahmen verfügen. Mit der vom Bundesrat vorgelegten Regelung wird somit ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Fazit: Die Umsetzung der Motion Savary (18.4411), wie sie der Bundesrat vorschlägt, lehnen wir ab. Zusätzliche Kontrollen sind nicht notwendig.

2. Stufenweise Einführung visuell durchgeführter Fleischuntersuchungen

Die Änderungen in der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 16. Dezember 16 (VSFK, SR 817.190) und in der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten vom 23. November 2005 (VHyS, 817.190.1) haben insbesondere auf die zukünftige Organisation in der amtlichen Tätigkeit der Fleischuntersuchungen Auswirkungen. Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll neu als «erweiterte» Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen. Grundsätzlich wird die Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle begrüsst. Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten und Chargengrössen die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb jedoch noch lückenhaft, und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel- aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft sind hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potenzial bei den Wiederkäuern und die Tuberkulose erwähnt, die mittels einer visuellen Untersuchung kaum oder nicht erkannt werden können, jedoch einen relevanten Effekt auf die Genusstauglichkeit eines Schlachttierkörpers haben.

Fazit: Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig erhobenen und für die Fleischkontrolle verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben eingeführt werden. Die Unterstützung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) im Management von epidemiologischen Daten und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

3. Anpassung der Aufgabenbereiche an das EU-Recht

Die Revision beinhaltet in gewissen Punkten eine Anpassung der Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA) und der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA) an das EU-Recht. Diese Anpassung wird begrüsst, da sie einen flexibleren Einsatz und eine Anpassung an lokale Begebenheiten ermöglicht.

Wir danken Ihnen für die Gelegenheit zur Stellungnahme und versichern Sie, Herr Bundesrat, unserer vorzüglichen Hochachtung.

Im Namen des Regierungsrates:



André Rüegsegger
Landammann



Dr. Mathias E. Brun
Staatsschreiber

Signatur-Nr. LA.6582

Laufnummer LA.2022-0640

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Abteilung Lebensmittel und Ernährung
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Eingang Papier am:

05. OKT. 2022

BLV
Elektronisch erfasst!

Altdorf, 30. September 2022

Wir bestätigen, dass Ihre Eingabe

vom : 30. September 2022

betreffend : Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts; Vernehmlassung

beim Regierungsrat eingegangen ist und im Rahmen des Organisationsrechts
Zur Prüfung und Antragstellung

an folgende Direktion / Behörde / Amtsstelle überwiesen worden ist:
Gesundheits-, Sozial- und Umweltdirektion

Freundliche Grüsse

Der Kanzleidirektor:



IFRA activities related to a revised policy on furocoumarins

IFRA (www.ifragrance.org) has been working on a proposal for a revised policy for furocoumarins in natural extracts used in the fragrance industry for some time now.

In this endeavour IFRA has undertaken three main workstreams. The **first** is to ensure that there is a validated analytical method that is accessible to regulators and to industry that permits the quantification of individual furocoumarins in different matrices. To this end it has developed appropriate methodology (McMaster et al., 2012) and has demonstrated this with 15 representative furocoumarins. In view of the high number of different furocoumarins that could feasibly be found in natural extracts used by the fragrance industry, the **second** workstream has been to identify marker furocoumarins that are most appropriate for quantification and subsequent risk reduction measures. Finally, the **third** workstream has been to update the weight of evidence in support of maximum thresholds for those markers in cosmetic products in order to provide the consumer with safe and well tolerated products.

With the main objective to revise its policy on such a topic of high impact up and down the supply chain in a harmonized way, IFRA has established a working group with representatives from the NCS (Natural Complex Substances) industry, the fragrance industry, the customer industry, and the Research Institute for Fragrance Materials (RIFM, www.rifm.org).

The draft new policy, which is nearly finalized addresses the maximum limits as follows:

1) The most restrictive level of 1 ppm would be assigned to those leave-on product types that would be deliberately applied to the skin in anticipation of prolonged exposure to the sun; 2) a limit of 5 ppm for other leave-on products not covered by the previous criteria; 3) a limit of 50 ppm for rinse-off products; and 4) no restriction for non-skin contact products.

The policy proposal aims for as much alignment as possible with existing legislation to facilitate implementation by all partners in the supply chain, and to ensure the best possible support from regulatory bodies for the industry's self-regulation approach. For the assignment of product types with regard to either the 1 ppm or the 5 ppm leave-on level, it has been agreed that those relying on the product presentation (like sunscreen or sun protection) or by claiming an SPF on the product will have the more stringent 1 ppm restriction.

With regard to the markers, the initial consideration in early years was simply based on their prevalence in NCS and reference in existing regulation. However, more recent scientific evidence on the phototoxic potential of some of the furocoumarins, and on the reliability of the photo-genotoxicity tests that had been employed has come into light which has made us reconsider a different strategy in the selection of markers. Therefore, the current selection is based on known phototoxicity in combination with prevalence and/or being used as a reference in existing regulation.

Currently for one of the furocoumarins, i.e. Bergamottin, the decision on whether to include it in the list of markers is pending, while the available scientific data for this decision have been carefully evaluated and two initiatives taken to support the final updated implementation of the Furocoumarins Policy within the IFRA Standards.

Firstly, in order to build this weight of evidence, a manuscript describing a study showing lack of phototoxicity potential of Bergamottin was submitted to Regulatory Toxicology and Pharmacology to undergo scientific peer review, and the work has now been published with the title '*Absence of Phototoxicity/Photoirritation Potential of Bergamottin Determined In Vitro Using OECD TG 432*', <https://doi.org/10.1016/j.yrtph.2022.105281>. The data are supportive of earlier studies showing Bergamottin does not exhibit phototoxicological properties. It concludes that the detection and quantification of Bergamottin should therefore not contribute to the potential marker furocoumarins for risk management interventions intended to reduce the phototoxicity of natural furocoumarin containing preparations.

Secondly, further experimental work was initiated to develop a photo-genotoxicity test method using the reconstructed skin micronucleus (RSMN) assay in collaboration with Cosmetics Europe and to address the recognised high false positive rate of the older (and not currently supported) Chinese hamster ovary cell-based photo-genotoxicity assay. Upon the successful development of this assay, the testing of Bergamottin would be considered.

The development of the assay is being carried out by the Institute for In Vitro Sciences, Inc. (IIVS, US). The goal of the work is to adapt a photo irradiation procedure to the dose/exposure procedure of the Reconstructed Skin Micronucleus (RSMN) assay to be able to detect pro-mutagens requiring photo activation. A desired outcome of the 3-phase project will be to generate limited data, such that an evaluation can be made about the feasibility and reproducibility of the method. Phase 1 of the development of the assay was successfully completed and results of the work were shared with the scientific community at the American Society of Cellular and Computational Toxicology (ASCCT) meeting in October 2021 and US Society of Toxicology (SOT) meeting in March 2022. The work is now in its second Phase to establish a suitable positive control which, if successful, will lead to a mini validation with positive and negative controls to establish a proof of concept in Phase 3. The challenge here is to find a positive control that induces sufficient binucleated cells for scoring of micronuclei without excessive cytotoxicity and to ensure that the protocol is sensitive to detect the effect in a reliable and reproducible manner. The timing of completing this work is relevant for the overall timing of the policy revision.

Further, it should be noted that before the implementation of the Furocoumarins Policy within the IFRA Standards we need to ensure support from the Expert Panel for Fragrance Safety (<http://fragrancesafetypanel.org/>), which is the independent body consulted for the safety assessment of fragrance ingredients.

Industry will finalize the policy proposal as soon as possible and implement it in the form of a Standard at the latest by the notification of the 52nd Amendment of the IFRA Standards.

November 21, 2022

Background Information:

Bernard FX, Barrault C, Deguercy A, De Wever B, Rosdy M. Development of a highly sensitive in vitro phototoxicity assay using the SkinEthic reconstructed human epidermis. *Cell Biol Toxicol.* 2000;16(6):391-400. doi:10.1023/a:1007604612003

Cluzel M, Hais G, Irizar A, Lenouvel V, Nash J, Penichot C, Sauvage C; Vey M, Wolf N. Absence of Phototoxicity/photirritation Potential of Bergamottin Determined In Vitro Using OECD TG 432. *Regul. Toxicol. Pharmacol.* 2022 ; Doi: 10.1016/j.yrtph.2022.105281

Flamand N, Marrot L, Belaidi JP, et al. Development of genotoxicity test procedures with Episkin, a reconstructed human skin model: towards new tools for in vitro risk assessment of dermally applied compounds? *Mutat Res.* 2006;606(1-2):39-51. doi:10.1016/j.mrgentox.2006.02.009

Lelièvre D, Justine P, Christiaens F, et al. The EpiSkin phototoxicity assay (EPA): development of an in vitro tiered strategy using 17 reference chemicals to predict phototoxic potency. *Toxicol In Vitro.* 2007;21(6):977-995. doi:10.1016/j.tiv.2007.04.012

Líšková A, Letašiová S, Jantová S, Brezová V, Kandarova H. Evaluation of phototoxic and cytotoxic potential of TiO₂ nanosheets in a 3D reconstructed human skin model [published online ahead of print, 2020 Feb 25]. *ALTEX.* 2020;10.14573/altex.1910012. doi:10.14573/altex.1910012

Lynch AM, Guzzie PJ, Bauer D, Gocke E, Itoh E, Jacobs A, Krul CA, Schepky A, Tanaka N, Kasper P (2011). Considerations on photochemical genotoxicity. II. Report of the 2009 International Workshop on Genotoxicity Testing Working Group, *Mutat. Res.* 723 (2011) 91–100.

Macmaster AP, Owen N, Brussaux S, Brevard H, Hiserodt R, Leijts H, Bast N, Weber B, Loesing G, Sherlock A, Schippa C, Vey M, Frérot E, Tissot E, Chaintreau A (2012). Quantification of selected furocoumarins by high-performance liquid chromatography and UV-detection: Capabilities and limits. *Journal of Chromatography A*, Volume 1257, 34-40.

Medina J, Elsaesser C, Picarles V, et al. Assessment of the phototoxic potential of compounds and finished topical products using a human reconstructed epidermis. *In Vitro Mol Toxicol.* 2001;14(3):157-168. doi:10.1089/109793301753407920

Pfuhler S, Downs, TR, Hewitt NJ, et al. Validation of the 3D reconstructed human skin micronucleus (RSMN) assay: an animal-free alternative for following-up positive results from standard in vitro genotoxicity assays. *Mutagenesis.* 2021; 36(1):1-17. doi:10.1093/mutage/geaa035



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Gössi AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Gössi
Adresse, Ort : Bodenhof 2, 6403 Küssnacht am Rigi
Kontaktperson : Hans Gössi (Geschäftsführer und Firmeninhaber), Frank Gössi (Rechtsanwalt)
Telefon / Mobile : +41 41 854 47 81 / +41 79 444 69 30
E-Mail : h.goessi@goessi.ch
Datum : 05.11.2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
----------	---

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen: CAS-Nr. 7440-22-4 ist so anzupassen und zu präzisieren, dass klar wird, dass es sich um eine vorbeugende, präventive Massnahme handelt (und nicht um eine Massnahme, die zu ergreifen ist, nachdem es bereits zu mikrobiologischen Verunreinigungen gekommen ist (sprich Desinfektion))

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
CAS-Nr. 7440-22-4	<p>Der aktuelle Vernehmlassungs-Entwurf sieht in Liste 6, Liste der Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen den folgenden neuen Eintrag vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) • Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden • CAS-Nr. 7440-22-4 <p>Dieser Formulierungsvorschlag ist gemäss Auffassung der Firma Gössi AG nicht präzise. Die Zielsetzung dieses Artikels besteht darin, im Sinne eines prophylaktischen, präventiven Ansatzes die Entstehung von mikrobiologischen Verunreinigungen (Legionellen) zu verhindern.</p> <p>Die aktuell verwendete Formulierung «Verminderung» von mikrobiologischen Verunreinigungen bringt aber zum Ausdruck, dass solche mikrobiologischen Verunreinigungen bzw. Legionellen bereits entstanden sind. Bei strenger Auslegung des Wortes «Verminderung» sind auch Desinfektionsverfahren zulässig, was gemäss Verständnis der Firma Gössi AG in diesem Kontext keinesfalls gewollt und gemeint sein kann.</p> <p>Die Formulierung ist so anzupassen, dass auch für einen Laien – der mit der Materie nicht vertraut ist -, klar wird, dass nur prophylaktische / präventive Massnahmen – und keine Massnahmen zur Desinfektion - zulässig sind.</p> <p>Im Weiteren ist der Stoff um Kupferionen zu ergänzen.</p> <p>Herr Pierre Studer, Abteilung Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, hat der Firma Gössi am 20. Dezember 2018 per Email bestätigt, dass Silber- und Kupferionen zur</p>	<p>Der Text ist wie folgt anzupassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stoff: Silber + Kupfer – Ionen (kolloidal) • Präventive Verhinderung (Vermeidung) von mikrobiologischen Verunreinigungen zwecks Legionellenverhütung im gesamten Warmwasserbereich in Gebäuden • CAS-Nr. 7440-22-4

	<p>Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen konform mit der aktuellen Lebensmittelgesetzgebung sind.</p> <p>Die Email von Herrn Pierre Studer vom 20. Dezember 2018 ist nachfolgend im Sinne der Transparenz und Vollständigkeit aufgeführt.</p>	

Email von Herrn Pierre Studer vom 20. Dezember 2018

Hans Goessi

Von: pierre.studer@blv.admin.ch
Gesendet: Donnerstag, 20. Dezember 2018 14:05
An: Hans Goessi
Cc: Walter.Schuler@vtg.admin.ch
Betreff: TR: Trinkwasseraufbereitung von der Firma Gössi AG

Sehr geehrter Herr Gössi

Vielen Dank für Ihre Informationen sowie für das offene Gespräch am 23. November 2018.

Es war wichtig zu bestätigen, dass in Ihrem Verfahren Silber- und Kupferionen nicht die Desinfektion der Trinkwasserleitungen garantieren, sondern der «**Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen**» dienen. Dieses Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser ist im Anhang 4 der Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in den öffentlich zugänglichen Bade- und Duschanlagen (TBDV) **anerkannt und somit konform zur aktuellen Lebensmittelgesetzgebung**.

Das Verfahren, das Sie beschrieben haben, basiert auf einer konstanten Boiler Temperatur von 64°C. Wir bestätigen, dass solche Bedingungen eine echte Barriere für die Legionellen darstellen können.

Freundliche Grüsse und Frohe Festtage !

Pierre Studer, dipl. LM-Ing. ETH
Wiss. Mitarbeiter

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Abteilung Lebensmittel und Ernährung

Schwarzenburgstrasse 155,
CH-3003 Bern
Tel. +41 58 463 31 05
pierre.studer@blv.admin.ch
www.blv.admin.ch

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Walter Nef, RAHN AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : RAG
Adresse, Ort : Dörflistrasse 120
Kontaktperson : Walter Nef
Telefon : +44 315 4200
E-Mail : walter.nef@rahn-group.com
Datum : 21.10.2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
----------	---

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Frage bezüglich Art. 41.3, SR 817.023.21 // Art. 49.1, SR 817.02 und Listung neuer Stoffe für Druckfarben:

Wir sind ein mittelgrosses Unternehmen und haben einen neuen polymeren Photoinitiator entwickelt mit sehr guten Eigenschaften. Diesen möchten wir dem Markt auch als Teil von Druckfarben für Lebensmittelverpackungen (indirekter Kontakt) zur Verfügung stellen.

Aufgrund von Anforderungen aus der Industrie (z.B. Nestle) ist für eine erfolgreiche Vermarktung die Übereinstimmung mit den Anforderungen der schweizerischen Bedarfsgegenständeverordnung, Anhang 10 (mind. Teil B) notwendig.

Zurzeit ist, aufgrund der laufenden Revision von Annex 10, keine zeitnahe Aufnahme von neuen Substanzen in Teil B mehr möglich und die voraussichtliche zukünftige Regelung (aktueller Draft), dass nicht gelistete Substanzen, die nicht migrieren ($NG < 0.01$ mg/kg) trotzdem verwendet werden dürfen, wenn gemäss international anerkannten Beurteilungsstandards ihr genotoxisches, karzinogenes und reproduktionstoxisches Potential ausgeschlossen werden kann, wird aus heutiger Sicht erst ca. Mitte 2023 in Kraft treten. Bis zu diesem Zeitpunkt können neu entwickelte Non-CMR Substanzen nicht mehr rasch entsprechend der Bedarfsgegenständeverordnung, Anhang 10 auf den Markt gebracht werden, da vom BLV neue Anträge zur Aufnahme in Anhang 10, Teil B nicht mehr bearbeitet werden.

Ist es daher möglich bis zum Inkrafttreten der neuen Regelung ab ca. 2023 basierend auf Artikel 49.1 der schweizerischen Rahmenverordnung LGV 817.02 (Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung) eine nicht gelistete Substanz in Druckfarben für den indirekten Lebensmittelkontakt zu verwenden, sofern das CMR-Potential dieser Substanz mittels experimenteller Genotoxizitätstests und gemäss international anerkannten Beurteilungsstandards ausgeschlossen werden kann, und sofern diese Substanz nicht ins Lebensmittel migriert?

Aus unserer Sicht wäre es hilfreich, wenn bereits für die aktuelle Übergangsphase eine Übereinstimmung einer Substanz mit Art. 49.1 der LGV 817.02 auch als "in Übereinstimmung mit Annex 10" der Bedarfsgegenständeverordnung betrachtet werden könnte. Wäre ein solches Vorgehen aus Ihrer Sicht statthaft?

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Stellungnahme

Basel, 22. Dezember 2022 gs

Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) (Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Die Handelskammer beider Basel lehnt die neuen Handelshemmnisse für Kosmetika entschieden ab.

Ausgangslage

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat unter dem Titel „Harmonisierung mit dem EU-Recht“ die Gesetzesvorlage (Stretto IV) in die Vernehmlassung geschickt. Sie betrifft fast ausschliesslich Lebensmittel. Ganz am Ende der Revisionsvorschläge zur Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) wird jedoch eine Änderung der Verordnung vom 19. Mai 2010 über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) beantragt. Diese etwas versteckte Änderung bringt massive Handelshemmnisse für Kosmetikprodukte mit sich und bedeutet eine neue Ausnahme vom bewährten Cassis-de-Dijon-Prinzip. Dieses besagt, dass Produkte, die in der EU rechtmässig hergestellt und angeboten werden, ohne Kontrolle auch in der Schweiz verkauft werden dürfen. Die Handelskammer beider Basel fordert vom Bundesrat, den Artikel aus der Verordnung zu streichen.

Weltweit einzigartige Regulierung

Die Schweiz leistet sich die weltweit strengste Regulierung von Furocumarinen. Das sind natürliche Stoffe, die in gewissen Pflanzen wie Zitrusfrüchten, Petersilie oder Sellerie vorkommen und in der Kosmetikindustrie zur Herstellung von Duftstoffen verwendet werden. Es gibt verschiedene Arten von Furocumarinen. Die meisten davon sind unbedenklich. In hoher Konzentration und bei Einwirkung von Sonnenlicht haben einige wenige Furocumarine eine toxische Wirkung. Deshalb gilt in der EU ein Grenzwert von 1mg/kg für Furocumarine in Sonnenschutz und Selbstbräunern. Abgesehen von dieser Regelung gibt es weder in der EU noch in anderen Ländern eine

Handelskammer beider Basel
St. Jakobs-Strasse 25
Postfach
CH-4010 Basel

T +41 61 270 60 60
F +41 61 270 60 05

www.hkbb.ch

Begrenzung von Furocumarinen in Kosmetika. Nur die Schweiz wendet die Limitierung von 1mg/kg mit der Giesskanne auf sämtliche auf der Haut verbleibenden Kosmetika an, so zum Beispiel auch auf After-Shaves oder Lotionen. Schweizer Kosmetikhersteller sind dadurch gegenüber ihren Konkurrenten aus dem Ausland stark benachteiligt. Dank des Cassis-de-Dijon-Prinzips hatten immerhin die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten bislang Zugang zu den in der EU zugelassenen Produkten. Mit der vorliegenden Änderung soll dies nicht mehr möglich sein. Die extreme Schweizer Regulierung soll in Zukunft auch für Produkte gelten, die in der EU zugelassen sind. Damit drohen zahlreiche Cremes, Lotionen oder Lippenstifte aus den Schweizer Läden zu verschwinden. Die Konsumentinnen und Konsumenten werden auf ausländische Läden und Online-Shops ausweichen, zum Nachteil des Schweizer Handels.

Gegen neue Handelshemmnisse

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab. Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels und benachteiligt sowohl die Wirtschaft als auch die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten.



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Stephan Koch-Mathis
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Obermettlen 1, 6037 Root
Kontaktperson : Stephan Koch-Mathis
Telefon : 041 451 02 00
E-Mail : koch.stephan@bluewin.ch
Datum : 20.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Der Verordnungsentwurf sieht vor, die Zeit vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von bisher 45 min auf 90 min zu verlängern (Art. 10 Abs. 3 lit. c).

Die aktuellen 45 min sind für die Umsetzung der Hof- und Weidetötung knapp und führen dazu, dass nur Betriebe die Hof- und Weidetötung durchführen können, welche in einer Fahrdistanz von unter 20 min zu einem Schlachtbetrieb liegen. Denn mit dem Abzug von 10 min zum Betäuben, Entbluten und Aufladen und 15 min zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben lediglich 20 min Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50 km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16 km. Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb, der ihre Tiere annimmt, und können daher die Hof- und Weidetötung nicht durchführen.

Es gibt keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe, die gegen eine Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min sprechen, um mehr Betrieben den Zugang zur Hof- und Weidetötung zu ermöglichen. Die EU hat eine Zeitlimite von 120 min für die Hof- und Weidetötung vom Betäuben und Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden). Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 min keine hygienischen Probleme auftreten. Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU. In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachte ich die Erhöhung auf 90 min aber als ausreichend, aber als absolutes Minimum. Das würde den Radius auf 50 – 60 km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben, einen Schlachtbetrieb anzufahren. Denn das Ziel muss sein, dass jeder Betrieb, der seine Tiere schonend und ohne Lebendtransport auf dem eigenen Hof töten will, eine Chance hat, die Anforderungen zu erfüllen und eine Bewilligung für die Hof- und Weidetötung zu erhalten.

Der Hauptgrund, wieso die Hof- und Weidetötung durch die Erhöhung der Zeitlimite für mehr Betriebe zugänglich werden soll, ist das Tierwohl. Denn beim der Hof- und Weidetötung muss das Tier sein gewohntes Umfeld nicht verlassen und wird nicht lebend transportiert. Somit entfällt der Stress vom Separieren von der Herde, vom Verladen, Transportieren, Abladen und vom Warten und dem Prozess bis zum Bolzenschuss im Schlachthof. Wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL haben ergeben, dass der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport um den Faktor 10-20 mal höher ist als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof- oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Zudem ist für viele Bauern der Lebendtransport und die Schlachtung ihrer Tiere im Schlachtbetrieb eine Belastung. Die Hof- und Weidetötung ermöglicht ihnen, für ihre Tiere bis zum letzten Atemzug Verantwortung zu übernehmen, indem sie sie schonend auf dem Hof im gewohnten Umfeld töten.

Ein weiteres Argument für die Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min ist zum einen die Arbeitssicherheit und zum anderen die Arbeitsqualität. Es ist wichtig und sinnvoll bei so verantwortungsvollen Aufgaben wie dem Töten und Schlachten eines Tieres nicht unter unnötigem Zeitdruck arbeiten zu müssen. Immer mehr Bauernhöfe lassen die Felle und Leder ihrer Tiere gerben, um mehr vom Tier zu verwerten und die Wertschöpfung zu erhöhen. Da ist es wichtig, dass sich der Metzger Zeit lassen kann beim Häuten vor dem Ausweiden, um Schnittverletzungen in den Fellen zu vermeiden.

Zudem fördert die Erhöhung der Anzahl Bauernhöfe, die Hof- und Weidetötung machen, die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 min müssen wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof- und Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 min mindestens 90 min vom Betäuben und Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 min zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Stiftung Aviforum
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Aviforum
Adresse, Ort : Bürgerweg 22, 3052 Zollikofen
Kontaktperson : R. Zweifel
Telefon : 031 915 35 35
E-Mail : zweifel@aviforum.ch
Datum : 25.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir bedanken uns für die Möglichkeit, zu den revidierten Verordnungen des Lebensmittelrechts Stellung nehmen zu können.
Nachfolgend nehmen wir für die Eierproduktion und -vermarktung, sowie die Geflügelfleischproduktion und -vermarktung Stellung.

Unsere Stellungnahmen finden Sie unter

5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	Seite 7
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	Seite 10
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	Seite 23

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen pro Jahr zu erhöhen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400 000 kg Fleisch ergibt;

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

In Art. 89 werden unter Qualitätsmängeln bei Eiern Fleisch- und Blutflecken erwähnt. Diese stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Zudem können sie bei einer Sichtkontrolle nicht erkannt werden. Hennen, die braunschalige Eier legen, haben genetisch bedingt ein etwas erhöhtes Auftreten von Blut- und Fleischflecken, die aber wegen der dunklen Schalenfarbe auch mit einem Durchleuchten nicht vollumfänglich erkannt werden können. Aus diesem Grund stellen wir Antrag, diesen Passus zu streichen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 89, al 3	Als Sichtkontrolle wird eine Betrachtung des Eies von aussen verstanden. Dabei können die hygienisch völlig unbedenklichen Fleisch- und Blutflecken nicht erkannt werden. Blut- und Fleischflecken im Ei stellen keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten, sondern lediglich ein ästhetisches Problem dar. Wir stellen Antrag, Buchstabe b zu streichen.	Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

B

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz		
Allgemeine Bemerkungen		
keine		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU ist bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft gesetzt worden. Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt. Neu gelten 28 Tage Verkaufsfrist.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde auch die Lebensmittelverschwendung in der Schweiz erheblich reduzieren.

Zur Klarheit gegenüber den Konsumenten soll nur ein Datum auf der Eierschachtel aufgedruckt werden, nämlich das «Mindestens haltbar» - Datum (Legedatum + 28 Tage).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern an Konsumenten von 21 auf 28 Tage zu erhöhen. Es soll nur noch ein «Mindestens haltbar bis»- Datum (Legedatum + 28 Tage) auf die Eierschachtel gedruckt werden. Nicht zwei Daten. Somit soll das bisherige Verkaufsdatum (nach 21 Tagen) weggelassen werden.	3 Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

4 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Stiftung für das Tier im Recht
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : TIR
Adresse, Ort : Rigistrasse 9
Kontaktperson : Caroline Mülle
Telefon : 043 443 06 43
E-Mail : mulle@tierimrecht.org
Datum : 31.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	10
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	11
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	12
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	14
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	17
13	EDI: Getränkeverordnung	18
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	19
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	20
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	21
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	22
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	23
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	24
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	25
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	26
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	27
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	28

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
----------	---

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1, Liste 1, Ziff. 1.2 und 1.5	Die Ausdehnung der behördlichen Kontrolltätigkeit in Bezug auf Wassertier- und Insektentierhaltungen ist aus Tierwohlsicht zu begrüssen.	Die TIR unterstützt die vorgeschlagene Änderung.
Anhang 1, Liste 2, Ziff. 2.11	<p>Zur Begründung der Verlängerung des Kontrollintervalls bei Betrieben mit geringer Kapazität wird lediglich deren geringe Auswirkung auf die Lebensmittelhygiene angeführt. Tierschutzrechtliche Überlegungen werden dabei nicht miteinbezogen. Gerade in Betrieben mit geringerer Schlachtkapazität wurden in den vergangenen Jahren jedoch teilweise erhebliche Mängel in besonders sensiblen Bereichen wie etwa der Betäubung und Entblutung festgestellt, womit hier eine hohe Tierschutzrelevanz gegeben ist. Im Weiteren kann aus Sicht der TIR ein ungenügender Vollzug der geltenden Bestimmungen nicht als Begründung für eine Verringerung der Kontrollen herbeigezogen werden.</p> <p>Gemäss Proviande (https://www.proviande.ch/sites/proviande/files/2020-05/Der%20Fleischmarkt%20im%20%C3%9Cberblick%20-%20Aktuelle%20Ausgabe.pdf, S. 37) wurden in der Schweiz im Jahr 2021 gesamthaft 83'022'781 Tiere geschlachtet. Davon werden gemäss dem erläuternden Bericht des BLV 5 Prozent, also rund 4'151'139 Tiere, in Betrieben mit geringer Kapazität getötet. Im Zuge der Schlachtung wird einem Lebewesen durch die Tötung der grösstmögliche Schaden zugefügt, woraus die Bedeutung dieses Eingriffs für das individuelle Tier offensichtlich wird. Der Kontrolle der Einhaltung der tierschutzrechtlichen Vorschriften, die eine möglichst schonende Tötung garantieren sollen, muss daher höchste Priorität zukommen. Den genannten Hygieneüberlegungen kommt geringeres Gewicht zu, abgesehen vom Umstand, dass die Risiken für die Lebensmittelhygiene qualitativ bewertet werden sollten. Eine quantitative Hochrechnung auf die gesamte Schweiz entspricht nicht dem Sinn und Zweck der gesetzlichen Regulierung eines bestimmten Standards. Auch aufgrund der beträchtlichen Anzahl von betroffenen Individuen (4'151'139</p>	Die Kontrollzeitspanne zwischen zwei Kontrollen für Betriebe mit geringer Kapazität nach Artikel 3 Buchstabe m VSFK soll weiterhin max. ein Jahr betragen.

	Tiere jährlich, bei einem Intervall von zwei Jahren potenziell sogar 8'302'278) in kleineren Betrieben ist eine Verlängerung des Kontrollintervalls von einem auf neu zwei Jahre aus Tierschutzsicht abzulehnen.	

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
5a	<p>Die Meldepflicht für Tierhaltende, die gelegentliche Schlachtungen durchführen, ist aus Sicht des Tierwohls begrüssenswert. Sie ist nicht allein aus Gründen der Lebensmittelsicherheit von Bedeutung, wie dies in den Erläuterungen des BLV dargelegt wird. Gerade Tierschutzaspekte bereiten bei den bislang kaum unter Beobachtung stehenden gelegentlichen Schlachtungen seit jeher Sorgen, zumal die Fachkunde der Tierhaltenden nicht überall gewährleistet ist und somit ein erhebliches Potenzial für Tierschutzverstösse vorliegt. Dies gilt somit auch für Schlachtungen für den Eigenbedarf.</p>	
aktueller Art. 9 Abs. 4	<p>Zu kritisieren ist die fehlende Anpassung von Art. 9 Abs. 4. In diesem wird festgehalten, dass eine Schlachtung von anderen Tieren als Säugetiere und Vögel, wie beispielsweise Fische oder Frösche, auch ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben durchgeführt werden kann. Erst wenn solche Schlachtungen mehr als 30'000 kg/Jahr Fleisch ergibt, benötigt der Betrieb eine Bewilligung.</p> <p>Aus Tierschutzsicht ist eine andere Behandlung von Fröschen bzw. Fischen gegenüber der Schlachtung von anderen Tieren nicht nachvollziehbar. Denn auch für die ebenfalls vom Tierschutzgesetz umfassten Frösche und Fische ist eine Schlachtung der grösstmögliche Schaden und bietet ein hohes Potenzial für weitere Belastungen im Fall von Fehlern in Bezug auf Umgang, Betäubung und Entblutung. Deshalb soll auch bei Fischen und Fröschen nur eine gelegentliche Schlachtung (1'000 kg/Jahr, neu Art. 3 lit. p) ohne Bewilligung möglich sein. Der Abs. 4 von Art. 9 soll dementsprechend angepasst werden.</p>	<p>neuer Abs. 4: Andere Tiere als Säugetiere und Vögel, wie beispielsweise Fische oder Frösche, können auch ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden. Ergeben solche Schlachtungen mehr als 1'000kg/Jahr, so bedarf der Betrieb eine Bewilligung.</p> <p>Alternativ könnte der neue Art. 3 lit. p um Frösche und Fische erweitert werden.</p>
19	<p>Die Selbstkontrolle ist zu begrüessen, wenngleich sie den Anforderungen des Tierschutzes nicht gerecht wird, zumal es sich bei der Schlachtung um einen</p>	<p>Erweiterung des Abs. 5 um die Punkte Betäubungsart, Dokumentation, welche Person die Betäubung und die</p>

	<p>für das individuelle Tier besonders gravierenden Eingriff (grösstmöglicher Schaden, hohes Potenzial für weitere Belastungen im Falle von Fehlern in Bezug auf Umgang, Betäubung, Entblutung) handelt. Dennoch stellt sie eine Verbesserung gegenüber der aktuellen Rechtslage dar.</p> <p>Zu fordern ist jedoch, dass in der Selbstkontrolle zusätzlich zu Datum, Tierart, Tierzahl und Schlachtgewicht auch die Betäubungsart aufgezeichnet sowie nachvollziehbar dokumentiert wird, welche Person die Betäubung und die Entblutung vorgenommen hat, welche Probleme in diesem Zusammenhang aufgetreten sind und welche Massnahmen zur Behebung allfälliger Probleme ergriffen wurden, so wie dies auch im Rahmen der Hof- und Weidetötung zu Recht verlangt wird (Art. 9a Abs. 5). Die Tierschutzrelevanz ist im Rahmen der gelegentlichen Schlachtung im Vergleich zur Hof- und Weidetötung als tendenziell höher zu bezeichnen, da fehlende Routine ebenso wie fehlende amtliche Kontrolle das Potenzial von Tierschutzverstössen erhöhen.</p>	<p>Entblutung vorgenommen hat, welche Probleme in diesem Zusammenhang aufgetreten sind und welche Massnahmen zur Behebung allfälliger Probleme ergriffen wurden. Analog Art. 9a° Abs. 5.</p>
53 Abs. 2	<p>Zu kritisieren ist, dass der amtliche Tierarzt nur noch in Grossbetrieben während der gesamte Dauer der Schlachtier- und Fleischuntersuchung anwesend sein muss. Gerade in Betrieben mit geringerer Schlachtkapazität wurden in den vergangenen Jahren jedoch teilweise erhebliche Mängel in besonders sensiblen Bereichen wie etwa der Betäubung und Entblutung festgestellt, womit hier eine hohe Tierschutzrelevanz gegeben ist. Damit derartige Verstösse überhaupt festgestellt und geahndet werden können, ist eine permanente Anwesenheit auch bei Betrieben, die nicht als Grossbetriebe gelten, unumgänglich.</p>	<p>Art. 53 Abs. 2 soll unverändert beibehalten werden.</p>
61	<p>Hierzu ist anzumerken, dass die Schwelle bei der Gebührenfestlegung nicht zu hoch angesetzt werden darf, da Hof- und Weidetötung einer schonenden Schlachtung weitgehend entgegenkommen, weshalb sie gegenüber der konventionellen Schlachtung mit ihren bekannten Tierschutzproblemen nicht benachteiligt werden darf.</p>	

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2 lit. m	<p>Zu bemängeln ist vorliegend, dass sich die Erläuterungen des BLV nicht dazu äussern, weshalb weitere Froscharten zur Lebensmittelgewinnung zugelassen werden. Diese werden ohne Begründung neu aufgenommen. Der Konsum dieser vermeintlichen Delikatesse ist aus Tierschutzsicht aber stark zu kritisieren. Viele Froschschenkel werden importiert. Den Tieren werden die Beine oftmals bei lebendigem Leib abgeschnitten. Der Rest des Tieres, also ca. 80% seines Körpers, wird weggeworfen. Diese Prozedur ist für die Tiere äusserst qualvoll. Deshalb ist davon abzusehen, weitere Froscharten zur Lebensmittelgewinnung zuzulassen.</p>	
21 lit. d-g	<p>Zu bemängeln ist, analog zu Art. 2 lit. m, dass sich die Erläuterungen des BLV nicht dazu äussern, weshalb weitere Schneckenarten zur Lebensmittelgewinnung zugelassen werden. Diese werden ohne Begründung neu aufgenommen. Obwohl Schnecken nicht von der Tierschutzgesetzgebung umfasst werden, ist ihre Würde zu achten (Art. 120 Abs. 2 BV). Die Würde des Tieres wird missachtet, wenn eine Belastung des Tieres nicht durch überwiegende Interessen gerechtfertigt werden kann. Eine solche Belastung liegt vor, wenn dem Tier insbesondere Schmerzen, Leiden oder Schäden zugefügt werden, es in Angst versetzt oder erniedrigt wird, wenn tief greifend in sein Erscheinungsbild oder seine Fähigkeiten eingegriffen oder es übermässig instrumentalisiert wird.</p> <p>Da Schnecken in der Schweiz nicht vom Tierschutzgesetz umfasst sind, wird ihre Tötung nicht reglementiert. Oft werden die Tiere deshalb auf brutale Weise getötet. Sie werden bspw. ausgehungert und lebendig gekocht. Eine derartige Belastung ist aus Sicht der TIR durch kein überwiegendes Interesse gerechtfertigt. Im Lichte des verfassungsrechtlichen Würdeschutzes ist es deshalb abzulehnen, weitere Schneckenarten zur Lebensmittelgewinnung zuzulassen.</p>	

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
10 Abs. 3 lit. c	<p>Die Hof- und Weidetötung ist, gegenüber dem Vorgehen bei der konventionellen Schlachtung, die einen meist nicht stressarmen Transport der Tiere an einen anderen Ort einschliesst, mit deutlich weniger Stress verbunden und dem Tierwohl zuträglich. Weiter haben sich beide Varianten (Hof- und Weidetötung) in der Schweiz bereits gut etabliert. Die Praxis hat jedoch gezeigt, dass die Dauer von 45 Minuten vom Entbluten bis zum Ausweiden zu kurz bemessen ist und dadurch vielen (abgelegeneren) Betrieben die Hof- bzw. Weidetötung bislang verwehrt bleibt. Mit der Änderung dieser Dauer von 45 auf 90 Minuten können mehr Betriebe und damit einhergehend mehr Tiere von dieser schonenderen Schlachtmethode profitieren, was zu begrüßen wäre. Weiter ist wissenschaftlich nachgewiesen, dass eine Dauer von 90 Minuten zwischen Entbluten bis zum Ausweiden keine negativen Auswirkungen auf die Fleischhygiene hat (siehe dazu: Virginie, M. (2011): Impact d'une éviscération retardée à l'abattoir sur les caractéristiques des carcasses bovines. Compte rendu final N°001132008; Département Techniques d'Élevage et Qualité).</p>	<p>Die TIR unterstützt die vorgeschlagene Änderung</p>

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Stiftung für Konsumentenschutz
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SKS
Adresse, Ort : Nordring 4, Postfach, 3001 Bern
Kontaktperson : Sara Stalder, Geschäftsleiterin; Josianne Walpen, Projektleiterin
Telefon : 031 370 24 23
E-Mail : j.walpen@konsumentenschutz.ch
Datum : xx. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	7
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	9
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	10
6	BR: Milchprüfungsverordnung	12
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	13
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	17
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	19
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	21
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	25
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	26
13	EDI: Getränkeverordnung	28
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	29
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	30
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	31
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	32
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	34
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	37
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	38
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	41
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	43
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	44

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Der Konsumentenschutz dankt Ihnen für die Möglichkeit, zum Revisionsentwurf der Lebensmittelverordnungen Stretto 4 Stellung nehmen zu können.

Im Allgemeinen ist er der Ansicht, dass die Änderungsvorschläge mehr Klarheit schaffen und in den meisten Fällen eine Stärkung des Konsumentenschutzes bewirken. Der Konsumentenschutz begrüsst insbesondere, dass der Zuckergehalt und die gesättigten Fettsäuren in der obligatorischen Nährwertdeklaration (Art. 22 LIV) nun auch zwingend in der Nährwertdeklaration aufgeführt werden müssen. Der Konsumentenschutz begrüsst ebenso die Einführung der obligatorischen Herkunftsangabe für Brot - eine Information, die gemäss der Umfrage des BVET von 2021 für die Wahl der Konsumenten sehr wichtig ist (Art. 15 LIV).

Generell stellt der Konsumentenschutz fest, dass die Harmonisierung mit dem EU-Recht dazu führt, dass in der Schweizer Gesetzgebung immer mehr Verweise auf das EU-Recht gemacht werden. Da das europäische Recht sehr komplex ist, erhöhen diese mehrfachen Verweise die Verständnisschwierigkeiten und können zu Verwirrung führen. Es ist von entscheidender Bedeutung, dass alle Akteure in der Kette sowie die Konsumentinnen und Konsumenten möglichst einfach Zugang zu den Informationen erhalten können. Der Konsumentenschutz stellt fest, dass bestimmte Daten nun auf der Website des BLV veröffentlicht werden sollen statt in den entsprechenden Verordnungen. Dies führt ebenfalls dazu, dass der Informationsfluss nicht gewährleistet ist.

Transparenz und Information sind unverzichtbare Grundlagen, damit die Konsumentinnen und Konsumenten ihre Wahl gezielt und in Kenntnis der Sachlage treffen können. Aus diesem Grund begrüsst der Konsumentenschutz die Ausweitung gewisser Deklarationen auf Produkte für Sportler (Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen (12)). Er verlangt jedoch, dass die Nährwertdeklaration dennoch beibehalten wird.

Zusätzlich zu den in dieser Konsultation vorgesehenen Änderungen fordert der Konsumentenschutz eine schnelle Überprüfung der zulässigen Höchstmengen für Zusatzstoffe mit Nitrat und Nitriten. In ihrer [Risikobewertung](#) des Verzehrs von Nitraten und Nitriten vom Juli 2022 stellt die ANSES (l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) fest,

- dass diese fast ausschliesslich über die Nahrung aufgenommen werden (99 %),
- dass Zusatzstoffe zwischen 45 und 65 % dieser Zufuhr ausmachen (insbesondere durch Fleischprodukte) und
- dass bei einigen Kindern die Exposition überschritten werden.

Aufgrund des genotoxischen und karzinogenen Charakters der Nitroverbindungen, die sich im Verdauungstrakt bilden, empfiehlt die ANSES, die Exposition der Bevölkerung gegenüber Nitraten und Nitriten über die Nahrung zu reduzieren, insbesondere durch eine Begrenzung der Mengen an

Zusatzstoffen, die Fleischprodukten zugesetzt werden. Der Konsumentenschutz fordert, dass diese wissenschaftliche Empfehlung der ANSES-Expert*innen auch in der Schweiz befolgt wird, um die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten zu schützen.

Der Konsumentenschutz möchte diese Revision auch nutzen, um auf problematische Anpassungen im Lebensmittelrecht hinzuweisen, die ohne eine öffentliche Konsultation erfolgten: Im vergangenen Herbst ([Medienmitteilung vom 14. Oktober 2022](#)) teilte das BLV mit, dass eine beträchtliche Anzahl von Enzymen, die mithilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt werden, für die Brotherstellung zugelassen sind. Der Konsumentenschutz bedauert, dass ein "natürliches" Produkt wie Brot, so viele Substanzen enthalten kann, die in der Zutatenliste nicht angegeben sind und die viele Konsumentinnen und Konsumenten kritisch beurteilen und nicht in einem Produkt wie Brot erwarten.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz begrüsst die Vereinfachung, Brot und Backwaren an gemeinnützige Organisationen weiterzugeben. So kann ein wesentlicher Beitrag zur Vermeidung von Foodwaste geleistet werden, welcher gerade bei Brot sehr hoch ist. Wir fordern jedoch eine möglichst grosse Rücksicht auf allergiebetreffene Empfängerinnen und Empfänger, damit sie von der Abgabe nicht komplett ausgeschlossen werden. Zudem darf die Angabe des Produktionslandes Schweiz bei Teiglingen nicht abgeschwächt werden.

Der Konsumentenschutz begrüsst auch die Aufnahme von Kosmetika, die Furocoumarine enthalten, in die Ausnahmen vom Cassis-de-Dijon-Prinzip. Diese Substanz wird unter dem Einfluss von Sonnenlicht krebserregend und genotoxisch. Die Anwendung des Cassis-de-Dijon-Prinzips auf diese Kosmetika nicht mehr zuzulassen, dient dem Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs.1bis	<p>Der Konsumentenschutz begrüsst die Vereinfachung für gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, Backwaren an armutsbetroffene Personen abgeben zu können. Dies ist eine wichtige Massnahme, um Foodwaste entgegen zu wirken und Brot und Backwaren besser als bisher zu verwerten. Wir bedauern hingegen, dass diese Vereinfachung dazu führen kann, dass armutsbetroffene Personen, die z.B. unter einer Sesam-, Soja- oder Nussallergie leiden, nicht davon profitieren können. Wir weisen darauf hin, dass insbesondere bereits in Papiertüten verpacktes Brot sorgfältig weitergegeben werden soll, damit zumindest bei diesem Brot die Information für Allergiebetreffene zugänglich bleibt.</p> <p>Zudem schlagen wir vor, den Begriff "Umverteilung" in diesem Artikel so zu verwenden, wie er in Art. 2 definiert ist.</p>	Den Begriff "Umverteilung" in diesem Artikel zu verwenden gemäss Definition in Art. 2
Art. 39 Abs. 2	Das Ziel der Motion 20.3910 ist, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit dem Hinweis "Produktionsland Schweiz" verkauft werden dürfen. Durch die Möglichkeit, auf die Angabe des Produktionslandes zu verzichten, wenn eine Herkunftsangabe gemäss Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dieses Ziel etwas ausgehöhlt.	Streichen: auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992⁴ gemacht wird.
Art. 49a	Der Konsumentenschutz begrüsst diese Änderung. Er fordert seit langem, dass die Auflage besteht, dass über die Zusammensetzung der Produkte (Gebrauchsgegenstände, Verpackungen, Tinten usw.) informiert wird. Nur so kann bei einem verdächtigen Inhaltsstoff oder bei Konsumentenfragen rasch reagiert werden.	Die Übersetzung muss überprüft werden, es bestehen leichte Abweichungen zwischen der deutschen und französischen Version.

Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV	Der Konsumentenschutz begrüsst die Stärkung der Konsumentensicherheit durch diese neue Ausnahme vom Cassis-de-Dijon-Prinzip ausdrücklich. Furocumarine sind fototoxische Stoffe, sie werden durch UV-Strahlen aktiviert und können dadurch das Erbgut der Zellen verändern und Hautkrebs verursachen (genotoxische Karzinogenität). Sie stellen folglich eine Gesundheitsgefährdung dar, eine Ausnahme des Cassis-de-Dijon-Prinzips ist hier also angebracht. Zudem wird international an Entwicklungen geforscht, damit Kosmetika diese Grenzwerte einhalten können.	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz begrüsst Massnahmen zum Täuschungsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten. Anstrengungen, diesen Schutz auch im Bereich der Ursprungsbezeichnungen zu verstärken, ist insofern positiv. Allerdings hegt der Konsumentenschutz Zweifel, wie effizient die Schaffung einer zweiten Kontrollorganisation – nebst den Kantonschemikern – in der Realität ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 22a	<p>Der Konsumentenschutz unterstützt die Verstärkung der Kontrollen der geschützten Bezeichnungen. Produkte mit den Gütesiegeln AOP. und IGP, welche nach regionalen Standards hergestellt werden, entsprechen einem Bedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten. Sie sind eine Alternative zu industriell hergestellten Produkten mit standardisiertem Geschmack. Zusammen mit den Bio-Labeln und der Bezeichnung Berg/Alp gehören Ursprungsbezeichnungen zu den Qualitätszeichen, die einen offiziellen Rahmen haben. Die Konsumenten müssen ihnen vertrauen, der Missbrauch bei der Verwendung von geschützten Bezeichnungen muss möglichst verhindert werden.</p> <p>Der Konsumentenschutz hat jedoch gewisse Zweifel an der Schaffung einer zweiten Kontrollinstanz. Neben den Kantonschemikern soll nun eine zweite, komplexe Kontrollorganisation aufgebaut werden. Es ist bekannt, dass die Kantonschemiker sehr beschränkte Ressourcen haben und diese in erster Linie in den Gesundheitsschutz investieren. Ein privat geführter und finanzierter Kontrollmechanismus macht nur Sinn, wenn dieser tatsächlich zur Verhinderung und Aufdeckung von Täuschung und Betrug beiträgt. Der Konsumentenschutz hegt gewisse Zweifel an der Wirksamkeit und Effizienz und stellt deshalb Fragezeichen zur Umsetzung der Motion.</p>	
Anhang 5	<p>Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine</p>	

	regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Keine Anmerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz begrüsst die Möglichkeit, dass Hof- und Weidetötungen auch ermöglicht werden. Es ist jedoch wichtig, dass die Rahmenbedingungen so festgelegt werden, dass sie für Mensch und Tier bezüglich Hygiene, Gesundheitsschutz und Durchführung unbedenklich vorstattengehen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 5a	Wir begrüssen die Meldepflicht von Tierhalterinnen und Tierhaltern bei den kantonalen Behörden, auch wenn sie nur gelegentlich Schlachtungen durchführen. Eine Meldepflicht verschafft den Behörden die notwendige Übersicht und ist auch für die Lebensmittelsicherheit sowie den Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten von Bedeutung. Zudem verdeutlicht sie den Tierhaltern, dass eine Schlachtung mit der notwendigen Sorgfalt durchgeführt werden muss.	
Art. 9 Abs 7	Die Anforderungen bei einer Weidetötung von Rindern sind aus Sicht des Tierschutzes und insbesondere auch des Gesundheitsschutzes hoch. Wir begrüssen deshalb, dass die Anwesenheit einer amtlichen Tierärztin, eines amtlichen Tierarztes vorgeschrieben wird.	
Art. 13-17	Auch diese Anpassungen, bzw. Minimalanforderungen an die Hygiene begrüssen wir. Bei Art. 15 schlagen wir für die deutsche Version eine redaktionelle Anpassung vor	Ungeziefer, Insekten, Nagetiere usw. <i>müssen</i> mit geeigneten Massnahmen...
Art. 19	Wir erachten die Mindestanforderungen an das Selbstkontrollsystem als sehr rudimentär und beantragen, dieses zumindest mit der Angabe zu ergänzen, ob das Fleisch dem Eigenverzehr oder für die Weitergabe an Dritte dient.	...welches im Minimum ein Schlachtverzeichnis, das Datum, die Art, die Anzahl der geschlachteten Tiere, das Schlachtgewicht <i>sowie die Verwendung (Eigenverzehr oder Abgabe) des Fleisches</i> beinhaltet.
Art. 29	Hier ergibt sich eine Differenz zwischen der Verordnung und den Erläuterungen. Gemäss Erläuterungen ist bei Hausgeflügel und –kaninchen	

	eine stichprobenweise Untersuchung («genügt eine stichprobenartige...») angesagt, in der Verordnung heisst es jedoch «kann durchgeführt werden».	
Art. 30 und 30a	Diese Anpassung an das EU-Recht darf nicht zu einer Schwächung des Gesundheitsschutzes führen und stellt hohe Anforderungen an die Fleischkontrolle. Sollte dieses zweistufige Vorgehen zu einer Gesundheitsgefährdung der Konsumentinnen und Konsumenten führen, ist davon wieder abzusehen.	
Art. 44	Wir begrüssen diese Präzisierung, dass das Betriebspersonal die Schlachtier- und Fleischuntersuchung nur bei Anwesenheit der Tierärztin oder des amtlichen Fachassistenten oder der amtlichen Fachassistentin durchführen darf.	
Art. 54	Den amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten werden neu relativ weitgefaste Kompetenzen eingeräumt. Dies bedingt eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung sowie – wie im Begleitbericht erwähnt – eine enge Begleitung durch die kantonale Tierärztin oder den kantonalen Tierarzt.	
Art. 61 Abs 1	Die Gebührenhöhe ist so festzulegen, dass die Hof- oder Weidetötung diejenigen Betriebe nicht benachteiligt, welche sich für diese ohnehin aufwendigere Tötung der Tiere entscheiden. Auch Konsumentinnen und Konsumenten, welchen das Wohlergehen und die möglichst angstfreie Schlachtung ein Anliegen ist, sollten nicht zusätzlich höhere Fleischpreise zahlen müssen, weil die Gebühren zu hoch angesetzt sind. Wir sprechen uns deshalb für Gebühren aus, welche nur geringfügig von denjenigen in den Schlachthöfen abweichen.	

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz akzeptiert die vorgeschlagenen Änderungen. Er erinnert jedoch daran, dass die Milchkontrolle gut funktionieren muss, damit Konsumentinnen und Konsumenten Vertrauen in dieses Nahrungsmittel haben können. Die vorgeschlagenen Änderungen und die Verlagerung der Verantwortung dürfen daher keinesfalls die Zuverlässigkeit des Systems schmälern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz legt grossen Wert auf eine verständliche und vollständige Information für Konsumentinnen und Konsumenten. In der vorliegenden Verordnung werden in Bezug auf Deklaration von Allergenen, Herkunftsbezeichnung und Deklaration Anpassungen vorgeschlagen, welche der Konsumentenschutz nicht unterstützen kann. Hingegen begrüsst der Konsumentenschutz, dass die Nährwertangaben nun vollständig, also inklusive Zucker und gesättigte Fettsäuren, bekanntgegeben werden müssen. Diese Ausnahme war angesichts der Übergewichtsproblematik und dem viel zu hohen Zuckerkonsum in der Schweiz nicht nachvollziehbar. Auch eine bessere Deklaration von Brot und Backwaren begrüssen wir, stellen aber fest, dass solche wichtigen Transparenz-Anliegen sich nur durchsetzen können, wenn die Lebensmittelbranche dahintersteht und somit einen Eigennutzen sieht.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 11 Abs. 7 ^{bis}	<p>Es ist unserer Ansicht nach nicht statthaft, dass bei freiwilligen Hinweisen auf potentielle Allergene unterhalb des Höchstwertes erlaubt sein soll, allgemeine Begriffe für Allergene zu verwenden anstelle der exakten Bezeichnung. Diese freiwilligen Angaben von Anbieterseite werden relativ häufig angewendet, um sich abzusichern. Für Betroffene ist dies ein grosser Unsicherheitsfaktor, da so zahlreiche Produkte grundsätzlich für sie gesundheitsgefährdend sind. Mit einem Oberbegriff wie Nüsse oder Gluten haltiges Getreide wird diese Unsicherheit für die Allergiebetroffenen noch verstärkt.</p> <p>Der Hinweis, dass die Ausnahme nicht missbräuchlich verwendet werden darf, ist zwar gutgemeint, in der Realität bietet sich damit den Anbieterinnen und Anbieter ein bequemer Ausweg an, um Verantwortung abzuschieben.</p>	streichen
Art. 15 Abs. 3 ^{bis} und 5	<p>Wir begrüssen diese Erweiterung der Deklarationspflicht und die zusätzliche Transparenz für die Konsumentinnen und Konsumenten. Denn in der Regel gehen Konsumierende davon aus, dass frisch gebackene Produkte in der Schweiz hergestellt wurden, allenfalls sogar mit Schweizer Rohstoffen. Die fehlende Information zu Backwaren, welche aus dem Ausland importiert wurden, führt deshalb oft zu einer Konsumententäuschung.</p> <p>Mehr Transparenz wäre allerdings auch in anderen Bereichen wichtig und erstrebenswert.</p>	

<p>Art. 16 Abs. 2^{bis}</p>	<p>Solch übergeordnete Angaben sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht hilfreich. Sie umfassen in der Regel sehr grosse geografische Gebiete, so dass eine Einordnung der Herkunft kaum möglich ist und oftmals genauso gut unterlassen werden kann. Wenn die Herkunft freiwillig angegeben wird, ist es nicht einsichtig, wieso von der Herkunftsangabe abgewichen werden soll.</p> <p>Wir begrüßen ausdrücklich, dass die obligatorische Herkunftsangabe von dieser Ausnahme nicht tangiert und nicht aufgeweicht wird.</p> <p>Konsumentenbefragungen zeigen immer wieder, dass die Herkunft von Lebensmitteln und Rohstoffen ein wichtiger Faktor für den Kaufentscheid ist. Die Herkunftsbezeichnung von verarbeiteten Produkten und deren Rohstoffen ist bereits derart unbefriedigend geregelt, dass eine weitere Aufweichung nicht zu tolerieren wäre. Die Übernahme der EU Regulierung mit positiven wie negativen Formulierungen ist deshalb keine Option.</p> <p>Was die freiwillige Angabe der Herkunft der Zutaten angeht, sollte der Hersteller bei der Nennung eines übergeordneten geographischen Raumes unbedingt den Kontrollbehörden gegenüber belegen können müssen, dass diese Angabe auch tatsächlich zutrifft. Eine Angabe wie «EU/nicht EU» stellt keine Information für Konsumentinnen und Konsumenten dar und sollten auf keinen Fall eingeführt werden.</p>	
<p>Art. 17, Abs 1</p>	<p>Der Konsumentenschutz stimmt der neuen, klareren Formulierung dieses Absatzes zu. Er fordert jedoch, dass die Verpflichtung zur Angabe des Landes, in dem die Schlachtung stattgefunden hat, ebenfalls klar erwähnt wird, in Anlehnung an die Verordnung (EU) 1760/2000 und in Übereinstimmung mit Absatz 3 unten.</p>	<p>Neu:</p> <p>Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden</p> <ol style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes b. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde c. dem Land, in dem das Tier geboren wurde d. dem Land, in dem das Tier: <ol style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder 2. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat
<p>Art. 17 Abs. 3</p>	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;

	Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden	b. dem Land, in dem das Tier: 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder 2. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 18	Die Harmonisierung mit dem EU-Recht erlaubt eine Toleranz von 0,8 % Alkoholgehalt in AOP/IGP Weinen, die länger als drei Jahre gelagert werden, sowie für Schaumweine, Perlweine etc. Der Konsumentenschutz sieht jedoch keinen ernsthaften Grund, weshalb für diese Weinkategorien Ausnahmen erlaubt sein sollten und spricht sich für die Streichung dieser Regelung aus.	Art. 18 Abs. 2 Bst.a streichen
Art. 21 Abs. 2	Der Konsumentenschutz begrüsst die Überarbeitung dieses Artikels und die Aufführung aller Grundsätze. Das wirkt sich auch auf Art. 22 positiv aus, da dort lediglich die erforderlichen Angaben noch aufgeführt werden	
Art. 22	Der Konsumentenschutz fordert eine möglichst gute und vollständige Information für Konsumentinnen und Konsumenten über die Nährwerte von Lebensmitteln. Angesichts der massiven Auswirkungen von Fehlernährung und Übergewicht war es nicht nachvollziehbar, weshalb Zucker und gesättigte Fettsäuren anders als in der EU in der Schweiz nicht obligatorisch ausgewiesen werden mussten. Von daher ist eine vollständige, verpflichtende Nährwertdeklaration längst fällig und wird vom Konsumentenschutz begrüsst.	
Art. 35 Abs. 5 ^{bis}	Die Vergangenheit hat gezeigt, dass derart offene Regulierungen und Ausnahmemöglichkeiten für die Konsumentinnen und Konsumenten Nachteile bringen. Gemäss den Erläuterungen und der Liste lässt sich nicht herauslesen, um welche Produkte und Claims es sich handeln könnte. Grundsätzlich ist der Konsumentenschutz gegen solche Sondergenehmigungen, welche von der EU abweichen. Eine einheitliche, klare Regulierung ist für die Konsumentinnen und Konsumenten und den Handel von Vorteil. Sollte diese Anmerkung nicht zu einer Änderung des Artikels führen, plädieren wir dafür, dass die Ausnahmen breit kommuniziert und im gut auffindbaren Anhang 14 publiziert werden.	
Art. 42b	Die Bezeichnungen über Osmolarität sind bei den Sportgetränken ein Verkaufsargument für Produkte. Laut Euromonitor International wächst der Markt für diese Getränke jedoch, weil die Zielgruppe erweitert wird. Die Hersteller erreichen dies, indem sie das Wohlbefinden und Anti-Aging-Effekte in den Vordergrund stellen und damit nicht in erster Linie Sportlerinnen und	<i>Streichen, in der Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) belassen.</i>

	<p>Sportler ansprechen. Die Zulassung dieser Angaben auf anderen Produkten als Sportlerprodukten fördert deshalb diese Art von Health Claims und den Absatz von Getränken, welche zu einem übersteuerten Preis abgesetzt werden. Wir befürchten, dass abgefülltes, allenfalls aromatisiertes Wasser als hypotonisch angepriesen und zu einem erhöhten Preis abgesetzt wird.</p>	
Anhang 14	<p>Die gesundheitsbezogene Angabe für Kohlenhydratlösungen wurden zwar von der EFSA gutgeheissen. Freizeitsportlerinnen und -sportler, welche Muskeln aufbauen wollen, können diese trotzdem missverstehen. Es ist deshalb von grosser Bedeutung, dass der Warnhinweis deutlich genug sichtbar und in einer in der entsprechenden Verkaufsregion geläufigen Sprache und gut lesbar angebracht wird. Darauf ist zu achten, bevor neue, sehr spezielle Angaben mit potentieller obesogener Wirkung zugelassen werden.</p> <p>Die Angaben zu DHA und EPA sind klarer formuliert. Die Aufnahme von Sportnahrung in die Liste der Lebensmittel, bei denen ein Warnhinweis bezüglich der täglichen Aufnahmemenge hinzugefügt werden muss, ist positiv für die Konsumentinnen und Konsumenten und steht im Einklang mit dem Lebensmittelrecht.</p>	

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz empfiehlt, die Definitionen von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen zu überarbeiten, um sie mit der EU-Verordnung 1379/2013 und insbesondere mit deren Art. 5 in Einklang zu bringen. Dieser unterscheidet zwischen Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen, während die LIV diese beiden Begriffe auf unlogische Art und Weise vermischt.

Der Konsumentenschutz weist auf die potenziellen Täuschungsmöglichkeiten hinsichtlich der in den Artikeln 9 Abs. 3, 18 Abs. 2 und 51 Abs. 1 Bst. c vorgesehenen Änderungen hin (siehe Details unten) und fordert entsprechende Anpassungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	<p>Der aktuelle Absatz verpflichtet dazu, nicht übliche Zutaten, die nicht aus Fleisch bestehen, in der spezifischen Bezeichnung anzugeben. Entgegen den Ausführungen in den Erläuterungen ist er nicht identisch mit den Bestimmungen in Anhang 2 Teil A der LIV. Diese schreibt vor, dass in einem Fleischerzeugnis zugesetztes Eiweiß in der spezifischen Bezeichnung angegeben werden muss, aber andere ungewöhnliche Zutaten, die als füllende Zutaten irreführend sind (z. B. altbackenes Brot, billiges Gemüse), müssen nur in der Nähe des Produktnamens und in einer kleineren Schriftart angegeben werden. Es ist also nicht identisch mit dem aktuellen Absatz. Dennoch ist die Versuchung für diese Art von Ersatz vor allem bei steigenden Fleischpreisen groß.</p> <p>Der Konsumentenschutz fordert daher, den aktuellen Absatz beizubehalten oder die Bestimmungen im Anhang der LIV zu ergänzen, um das gleiche Schutzniveau gegen Täuschung zu erreichen.</p>	Beibehaltung der Linea oder Ergänzung von Anhang 2 Teil A der LIV
Art. 18, Abs 2	<p>Wie bei den Fleischerzeugnissen erläutert, ist Anhang 2 Teil A der LIV nicht identisch mit dem Wortlaut des derzeitigen Absatzes 2. Anhang 2 verpflichtet lediglich dazu, den Zusatz von Proteinen in der spezifischen Bezeichnung anzugeben, während andere Zusätze für die Konsumenten ebenfalls irreführend sind. Die Erlaubnis, diese wichtige Information in einer kleineren Schrift als die Bezeichnung anzugeben, ist nicht nachvollziehbar. Der Konsumentenschutz fordert, das Schutzniveau gegen Irreführung beizubehalten.</p>	Beibehaltung des Absatzes oder Ergänzung von Anhang 2 Teil A der LIV

<p>Art. 51. Abs. 1, Bst. c</p>	<p>Die Verwendung von Aromastoffen in Käse ist für die Schweizer Konsumenten, die ein natürliches Produkt ohne Aromastoffe erwarten, irreführend. Im Gegensatz zum erläuternden Bericht entspricht die vorgeschlagene Formulierung nicht der Absicht der Stretto 3-Revision. Der Konsumentenschutz fordert daher, diesen Zusatz zu streichen. Ein Hinweis in der spezifischen Bezeichnung und auf der Vorderseite des Produkts könnte die Täuschung der Konsument*innen einschränken. Da dies jedoch nicht obligatorisch ist, lehnt der Konsumentenschutz diese Verschlechterung der Transparenz auf den Produkten entschieden ab.</p>	<p>c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.</p>
<p>Art. 51, Abs. 2</p>	<p>Die Aufführung von Sauser ging vergessen.</p>	<p>d. Spirituosen nach den Artikeln 122–149 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Getränke, sowie Wein, Obstwein, Sauser oder Essig;</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Kapitel 10	In diesem Kapitel fehlt eine Definition für Lebensmittel wie Ketchup, die keiner Bezeichnung entsprechen, für die aber Zusatzstoffe wie z. B. Süßstoffe verwendet werden. Daher ist es derzeit nicht möglich zu wissen, welche Norm der Zusatzstoffverordnung für solche Produkte gilt, sei es für Süßungsmittel oder Farbstoffe.	Kategorien aktualisieren und Warencodes für Ketchup, Harissa und andere "Gewürze" festlegen.
Art. 12 Abs. 5 und 6	Laut einem Bericht der Europäischen Kommission gehört Olivenöl zu den Lebensmitteln, bei denen häufig betrogen wird. Spanische Konsumentenorganisationen haben eine große Anzahl solcher Betrugsfälle aufgedeckt. Die Geschädigten sind die Konsumenten, die einen zu hohen Preis für eine schlechte Qualität zahlen. Angesichts der gemachten Erfahrungen sind die Prüfungsverfahren für eine höhere organoleptische Qualität verlässlich durchzuführen und nicht mit undefinierten äquivalenten Verfahren. Dies wurde bislang auch von den Nachbarländern nicht akzeptiert. Der Konsumentenschutz fordert deshalb, diese Möglichkeit vorläufig nicht einzuführen und potenziellen Betrüger kein falsches Signal zu senden.	<p>5 Auf organoleptische Eigenschaften betreffend den Geschmack oder den Geruch darf nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl hingewiesen werden. Die Begriffe nach Anhang XII Ziffer 3.3 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/912 dürfen nur zur Kennzeichnung verwendet werden, wenn sie auf den Ergebnissen einer in Anhang XII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 vorgesehenen organoleptischen Prüfung oder einem äquivalenten Verfahren basieren.</p> <p>⁶ Die Angabe des Säuregehalts oder des Säurehöchstgehalts bei Olivenöl, nativem Olivenöl, nativem Olivenöl extra und Oliventresteröl ist nur zulässig, wenn zusätzlich die Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und der Absorption im Ultraviolettbereich, die nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 oder einem äquivalenten Verfahren bestimmt wurden, in gleicher Schriftgröße und im gleichen Sichtfeld angeführt werden.</p>
Anhang 1 Teil A und B	Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

	<p>deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden.</p> <p>Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	
Anhang 2	<p>Einem Bericht der Europäischen Kommission zufolge gehört Olivenöl zu den Lebensmitteln, bei denen eine große Anzahl von Betrugsfällen begangen wird. Der spanische Verbraucherschutz hat eine große Anzahl solcher Betrugsfälle aufgedeckt. Es ist daher nicht sinnvoll, die Anforderungen an die Kontrollen und die verwendeten Analysemethoden zu senken. Auf keinen Fall sollte die Schweiz andere Methoden zulassen als die, die in den EU-Ländern üblich sind, insbesondere in den Ländern, die diese Öle herstellen.</p>	<p>Für Olivenöl und Oliventresteröl gelten die Anforderungen nach Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91³</p> <p>Es gelten die Probenahme- und Analysemethoden nach den Anhängen Ia und II–XX derselben Verordnung oder äquivalenten Verfahren.</p>
Anhang 6	<p>Die Einführung von Kriterien, die von Produkten mit einem Mehrwert erfüllt werden müssen, ist für die Konsumenten positiv. Diese Kriterien stellen sicher, dass der Käufer oder die Käuferin wirklich ein hochwertiges Produkt vor sich hat, wie durch das Prädikat "Zartbitter" oder "Vollmilch" suggeriert wird. Gerade für die Schweizer Konsument*innen mit ihrer Vorliebe für Schokolade müssen sichergehen können, dass sie nicht durch hohle Behauptungen getäuscht werden.</p>	

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für bergangsfirs

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
8b	Die Produzenten in der EU hatten anderthalb Monate Zeit, bevor sie die neue Begrenzung von Perchlorat in Lebensmitteln anwenden mussten. Dort wurde diese Änderung bereits 2020 eingeführt. Die Schweizer Hersteller und Importeure sind also bereits informiert. Die Übergangsfrist von einem Jahr im Jahr 2023 ist daher unverhältnismäßig lang. Eine Verkürzung auf zwei Monate ist angemessener, wobei sie bereits über die in der EU praktizierte Frist hinausgeht.	Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr zwei Monaten] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.
Anhang 1	Höchstgehalte für Nitrat und Perchlorat in Lebensmitteln: Der Konsumentenschutz begrüsst die Einführung von Höchstgehalten für Perchlorat, da dieser Stoff besonders für Personen mit leichtem bis mässigem Jodmangel bedenklich ist. Dies ist trotz Jodierung des Kochsalzes häufig der Fall ist.	
Anhang 2	Der Konsumentenschutz begrüsst die Einführung von Höchstgehalten für Mykotoxine, die im Einklang mit den Empfehlungen der EFSA stehen. Allerdings ist die Aufschrift "Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer - für Verbraucher bestimmt" nicht klar genug. Eine Anlehnung an die EU-Verordnung 2021/1399 ist zu prüfen. Der Eintrag zum Höchstgehalt an Zearalenon in Getreide und Getreidemehl ist auch in dieser neuen Version nicht verständlich. Hier ist eine Vereinfachung gefragt.	Überarbeitung der Formulierung des Eintrags zu Zearalenon in Getreide und Getreidemehl
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2, Teil B muss durch die neuen EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A gemäß der Verordnung 2022/1370 ergänzt oder ersetzt werden.	Annahme der EU-Höchstwerte für Ochratoxin A
Anhang 3	Höchstgehalte für Metalle und Metalloide - Arsen	Beibehaltung eines Höchstgehalts für Braunalgen

	<p>Studien haben belegt, dass (anorganisches) Arsen Lungen-, Blasen- und Hautkrebs verursachen kann. Die Analysen der EFSA haben gezeigt, dass bestimmte Personengruppen Mengen aufnehmen, die nahe an den Werten liegen, die nicht überschritten werden sollten. In Frankreich hat die im Juli 2021 veröffentlichte Esteban-Studie gezeigt, dass 28 % der Erwachsenen und 2-3 % der Kinder den Grenzwert überschreiten. Daher ist es wichtig, den zulässigen Höchstgehalt für Algen zu senken.</p> <p>Die EU wartet auf eine Empfehlung der EFSA für die Braunalge Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis). Die ersatzlose Streichung des Höchstgehalts für diese Alge in der Schweiz lässt befürchten, dass damit ein falsches Signal an die Algenimporteure gesendet und die Gesundheit der Konsument*innen unnötig geschädigt wird. Der Konsumentenschutz fordert daher, den Referenzwert beizubehalten.</p> <p>Der Konsumentenschutz fordert zudem die Einführung eines Höchstgehalts für Arsen in Mineral- und Quellwasser. Dieser muss mit dem Höchstgehalt für Trinkwasser identisch sein (10 µg/kg), da gewisse Teile der Bevölkerung grosse Mengen Mineralwasser konsumieren.</p>	
Anhang 3	<p>Höchstgehalte Pb und Cd in alkoholfreien Getränken, insbesondere in alkoholfreiem Wermut.</p> <p>Der Konsumentenschutz bedauert die Abschaffung der Höchstgehalte für Blei und Cadmium in alkoholfreien Getränken und insbesondere in alkoholfreiem Wermut und fordert deren Wiedereinführung.</p>	Wiederherstellung der Normen für Pb und Cd in alkoholfreien Getränken
Anhang 3	<p>Höchstgehalte für Metalle und Metalloide - Blei</p> <p>Der Konsumentenschutz begrüßt die Senkung des Höchstgehalts für Blei in zahlreichen Lebensmittelkategorien, insbesondere in Babyprodukten. Er fordert, dass diese niedrigeren Höchstgehalte auch für Zubereitungen für Kleinkinder gelten, wie etwa für die immer populärer werdende «Junior-Milch».</p>	
Anhang 3	<p>Höchstgehalte für Metalle und Metalloide - Cadmium</p> <p>Da Cadmium nierentoxisch ist und als krebserregend für den Menschen eingestuft wurde, ist es wichtig, die Aufnahme von Cadmium zu begrenzen. Es müssen möglichst tiefe Höchstgehalte in Lebensmitteln festgelegt werden. Der Konsumentenschutz begrüßt die Senkung des Höchstgehalts an Cadmium in zahlreichen Lebensmittelkategorien. Er fordert jedoch eine weitere Senkung der Grenzwerte, insbesondere für Cerealien. Denn die im Juli 2021 veröffentlichte nationale französische</p>	

	<p>Esteban-Studie zeigt, dass Kinder besorgniserregende Cadmiumwerte aufwiesen, welche die Forscher mit dem höheren Konsum von Frühstücksflocken in Verbindung bringen.</p> <p>Der Konsumentenschutz bedauert die ersatzlose Streichung des Höchstgehalts an Cadmium in Algen. Der Verzehr von Algen nimmt zu und sie tragen stark zur Cadmiumexposition der Menschen bei. Anses empfiehlt einen Höchstgehalt von 0,35 mg/kg, damit die tolerierbare Tagesdosis in 95 % der Fälle nicht überschritten wird. Dieser Empfehlung ist auch in der Schweiz zu folgen.</p>	
Anhang 4	<p>3-MCPD</p> <p>Die Höchstgehalte für 3-MCPD insbesondere in Säuglingsanfangsnahrung sind um das 2,5-fache gestiegen. Der Konsumentenschutz erinnert daran, dass das Vorsorgeprinzip bei Kleinkindern und Säuglingen besonders streng angewendet werden muss.</p>	
Anhang 6	<p>Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe.</p> <p>Benzo(a)pyren ist als krebserregender und reproduktionstoxischer endokriner Disruptor bekannt. Die Begrenzung seines Vorkommens in Lebensmitteln ist daher wichtig für die Konsumentinnen und Konsumenten.</p> <p>Der Konsumentenschutz fordert daher, dass für Getränpulver aus pflanzlichen Lebensmitteln die gleichen Werte gelten wie für solche aus Kakao. Menschen, die Getränke aus Kakaoersatzstoffen trinken, haben das Recht auf den gleichen Schutz wie andere Menschen.</p>	<p>Benzo(a)pyren: 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$</p> <p>Summe von Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen: 30 $\mu\text{g}/\text{kg}$</p>
Annexe 8	<p>Höchstgehalte für endogene Toxine in Pflanzen</p> <p>Der Konsumentenschutz begrüßt die Einführung neuer Höchstwerte für mehrere Toxine, die in der EU bereits begrenzt sind, insbesondere für Pyrrolizidinalkaloide, die krebserregend sein und Leberschäden verursachen können.</p>	
Anhang 11	<p>Referenzwerte für die Überwachung der guten Praxis - Acrylamid</p> <p>Acrylamid ist eine potenziell krebserregende Substanz. Der neueste europäische Biomonitoring-Bericht zeigt, dass die durchschnittliche Acrylamid-Exposition in der EU weiterhin über den vorgeschlagenen Schwellenwerten liegt und dass dies besonders bei Kindern besorgniserregend wäre.</p> <p>Der Konsumentenschutz begrüßt daher die Senkung des Referenzwerts für Pommes frites, ein Lebensmittel, das in Restaurants häufig Bestandteil der Kindermenüs ist.</p>	

	Darüber hinaus fordert der Konsumentenschutz weiterhin eine Senkung der Referenzwerte für andere Lebensmittel, die typischerweise von Kindern, auch im Vorschulalter verzehrt werden, wie bestimmte Kekse, Frühstücksflocken, Reiswaffeln und ähnliches.	
--	--	--

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht nicht deutlich genug hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Sie sollte präzisiert und klarer dargestellt werden.</p> <p>Die Auflistung der Einträge für Niacin, Nicotinsäure, Inositolhexanicotinat und zwei verschiedene Mengen Nicotinamid-Ribosidchlorid in der Spalte "Höchstmengen" macht nicht deutlich genug, ob und wie diese Stoffe addiert werden können, um die Summe von 600 mg Niacin zu ergeben. Insbesondere muss die Interpunktion dieser Einträge überarbeitet werden. Außerdem sollten die Höchstmengen für Nicotinamid-Ribosidchlorid in der Spalte "Warnhinweise" genau der Zeile zugeordnet werden, die der Zielgruppe entspricht (erwachsene Bevölkerung im Allgemeinen; schwangere und stillende Frauen).</p> <p>Gemäß dem EFSA-Gutachten von 2019, in dem die sicheren Tagesmengen für die allgemeine erwachsene Bevölkerung und für schwangere Frauen angegeben sind, scheint diese neue Form von Vitamin B3 unter den vorgeschlagenen Bedingungen sicher zu sein. In einem noch aktuelleren Bericht aus dem Jahr 2021 warnt die EFSA jedoch vor der Verwendung von Mengen an Nicotinamid-Ribosidchlorid, die weit über den physiologischen Bedarf hinausgehen würden. Der Konsumentenschutz fordert daher, dass sichergestellt wird, dass diese Mengen nicht überschritten werden können und dass insbesondere Kinder keinen Zugang zu diesen Nahrungsergänzungsmitteln haben.</p>	Darstellung überarbeiten
Anhang 2	Nicotinamid-Ribosidchlorid: siehe Anmerkungen in Anhang 1.	

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz begrüsst, dass auch auf Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler gewisse Hinweise angebracht werden sollen. Wir vermissen jedoch den Hinweis, dass die Produkte nicht eine abwechslungsreiche Ernährung ersetzen. Unbedingt beibehalten werden muss die Nährwertdeklaration auf diesen Produkten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4bis	Wir begrüssen die Auflage, künftig die Hinweise auf Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler auszudehnen (empfohlene Verzehrsmenge, Warnhinweis, empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten und Hinweis, das Produkt ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern). Es ist richtig, dass für Sportlerinnen und Sportler die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zudem zum Gesundheitsschutz bei: Eine zu hohe Dosierung von diesen Lebensmitteln kann die Gesundheit beeinträchtigen, da die Gesundheitsanpreisungen falsch interpretiert werden können. Solche Fehlinterpretationen können insbesondere bei Kindern schädlich sein. Zu einem verantwortungsvollen Verzehr von Sportler*innennahrung gehört unserer Ansicht nach auch der vierte Hinweis, welcher für Nahrungsergänzungsmittel vorgesehen sind: Nahrungsergänzungsmittel nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche Ernährung zu verwenden.	d. ein Hinweis, dass Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche Ernährung verwendet werden sollen;
Art. 40 Abs. 4ter	Wir erachten eine Nährwertdeklaration weiterhin als hilfreich und übersichtlich und lehnen die Streichung der Angabepflicht ab. Sie hilft den Konsumentinnen und Konsumenten, sich ein Gesamtbild der Zusammensetzung dieser besonderen Nahrung zu schaffen. Sportler*innennahrung wird zudem vermehrt auch von Freizeitsportlerinnen und -sportler oder von Personen gekauft, die sich nicht speziell sportlich betätigen. Von diesen Personen werden die Produkte wie normale Lebensmittel konsumiert und benötigen deshalb eine Nährwertdeklaration. Zudem ist es ein Trugschluss zu glauben, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. B lediglich in kleinen, abgemessenen Mengen verabreicht und konsumiert werden. Auf dem Markt finden sich immer mehr Produkte in Getränke- oder Pulverform, als Riegel etc. Bei diesen tragen auch die Hauptnährstoffe zum Nährwert bei. Eine Information über die enthaltenen	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen

	<p>Nährwerte ist von Bedeutung, gerade für eine Bevölkerungsgruppe, welcher Sport und Ernährung zum grossen Teil wichtig ist.</p> <p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	
Anhang 11	<p>Aufgrund der Risikobewertung des BfR werden die Höchstmengen für Leucin, Isoleucin und Valin deutlich erhöht, so wie in der Verordnung zu den Nahrungsergänzungsmitteln auch. Der Konsumentenschutz weist hier noch einmal darauf hin, dass der Gesundheitsschutz und die Sicherheit für Konsumentinnen und Konsumenten oberste Priorität hat - auch für diejenigen, welche von bestimmten Produkten und Lebensmitteln sehr viel konsumieren. Ein übermässiger Konsum muss bei der Festlegung der Höchstwerte berücksichtigt werden, denn gerade bei solchen Stoffen zum Muskelaufbau und -erhalt ist die Gefahr von Überdosierung gross.</p>	

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1	<p>Koffeinhaltige Getränke - Definition der Referenz-Tagesration Wenn ein Getränkehersteller beschließt, eine andere als die in der LIV definierte Referenztagesration (0,5 l/d) anzuwenden, muss dies klar und deutlich lesbar auf der Verpackung angegeben werden. Der Hinweis darf nicht inmitten eines Textes untergehen. Der Konsumentenschutz fordert eine entsprechende Präzisierung.</p>	<p>a. Die auf dem Etikett in der Nähe des Koffeingehalts angegebene Ration</p>
Art. 58 Abs. 4	<p>Definition von Tee Art. 58 Abs. 4 ist dahingehend zu ergänzen, dass Kräutertees nicht mit Heilkräutertees verwechselt werden dürfen (vgl. den unterstrichenen Text in der Spalte "Änderungsvorschlag"). Mehr Klarheit verringert die Gefahr der Irreführung der Verbraucher.</p>	<p>Kräutertee und Früchtetee sind Teile von Pflanzen und Früchten oder deren Auszüge, die mit Wasser zu einem aromatischen Getränk verarbeitet werden, das zur Erfrischung oder zum Genuss getrunken wird. Insofern dürfen Aufgüsse nicht mit Heilkräutertee verwechselt werden.</p>
Art. 121 Bst. b	<p>Gewisse Spirituosen sollen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör (E 150a, E 150b oder E 150d). Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu klären.</p>	<p>Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin ist ein destillierter Gin..."</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz begrüßt die vorgeschlagenen Änderungen, die zu mehr Klarheit und Einheitlichkeit führen.
Im Übrigen verweist der Konsumentenschutz auf die von den Kantonschemikern formulierten Anmerkungen, insbesondere zu den Sicherheitsfragen im Zusammenhang mit Trinkwasser, sowie den Zusatz der FRC bezüglich der Bisphenol A-Problematik.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz ist der Ansicht, dass die vorgesehenen Anpassungen für den Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten positiv sind und begrüsst diese.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 4	Der Konsumentenschutz begrüßt den Vorschlag einer strengeren Änderung hinsichtlich der Beurteilung der Stabilität von wiederverwendbaren Gegenständen und Materialien aus Kunststoff. Im Übrigen verweist er auf die Anmerkungen der Kantonschemiker zu diesem Anhang	

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz besteht darauf, dass Milch für die Gesundheit der Verbraucher unbedenklich sein muss. Die Kühlung muss garantiert und kontrolliert werden. Die Anpassung zur Erleichterung der Produktion in kleinen, abgelegenen Betrieben darf nicht als Vorwand dienen können, um die Abgabefrist generell zu verlängern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14 abs. 4, 6 und 7	<p>Es ist wichtig, dass auch kleine und abgelegene Betriebe ihre Milch der Verarbeitung zuführen und kleinere Käsereien fortbestehen können. Dennoch muss die Lebensmittelsicherheit höchste Priorität haben. Eine Lagerung von 48 Stunden und mit der Auflage, dass die Vorschriften über die Hygiene inkl. Anforderungen an die Milch eingehalten werden müssen, erscheinen uns sehr vage. Wir fordern hier eine restriktivere Formulierung. So ist in den Erläuterungen von Schaf- und Ziegenmilch die Rede, während dies im entsprechenden Artikel nicht näher beschrieben wird. Unserer Ansicht nach muss der Tierhaltende der Kontrollbehörde zudem glaubhaft darlegen, dass er in der Lage ist, die Milch dauerhaft und länger als 2 Tage herunter zu kühlen.</p>	

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Es wird die EU-Verordnung übernommen, welche schon im Vorfeld zu Kritik geführt hat, weil neue Höchstkonzentrationsgrenzwerte für einzelne Stoffe und Stoffgruppen eingeführt werden sollen. Mehr als 4000 davon sind auch in Tattoos und Permanent-Make-up enthalten. Der Konsumentenschutz begrüsst die Angleichung und Verschärfung, spricht sich jedoch für tiefere Höchstwerte bei bestimmten Stoffen aus. Die Gesundheit der Kundinnen und Kunden von Tattoo-Studios in der Schweiz muss so gut geschützt sein wie in der EU. Zudem müssen die Deklarationen auf den verwendeten Farben möglichst einfach und verständlich gehalten werden, damit sie von den Anwendern auch verstanden und berücksichtigt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 3	Der Konsumentenschutz begrüsst die Präzisierung, dass alle Teile von Ohringen sowie Piercings den Grenzwert für Nickel einhalten müssen.	
Art. 2a und 2b	Es ist bedauerlich, dass hier eine Differenz zur EU geschaffen und eine Präzisierung vorgenommen wird, dass die Begrenzung nur für die Teile gilt, welche Hautkontakt haben. In der Praxis sehen wir nicht, dass eine Differenzierung Sinn macht. Insbesondere da in kleinen Schmuckstücken kaum zwei verschiedene Materialien eingesetzt werden und unterschieden wird, welche Schmuckteile mit der menschlichen Haut in Berührung kommen. Mit der Einschränkung wird zudem das Schutzniveau gesenkt. Teile können verschluckt werden oder die Oberfläche abgerieben werden. Eine Unterscheidung zwischen Flächen mit und ohne Hautkontakt wird schwierig herzustellen sein.	Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.
Art. 5 Abs. 2	Darauf hinzuweisen, dass die für Tätowierungen und Permanent-Make-up verwendeten Farben die Gesundheit nicht gefährden dürfen, mag wie eine Wiederholung der Gesetzgebung klingen. Aber es erscheint uns angebracht, noch einmal darauf hinzuweisen. Es wird nämlich immer wieder festgestellt, dass insbesondere Tätowierfarben den gesetzlichen Anforderungen nicht genügen.	Artikel belassen wie bisher
Art. 51	Der Konsumentenschutz lehnt Höchstwerte ab, die gegenüber der EU höher angesetzt werden. Die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz	

	<p>sollen gleich gut geschützt sein wie diejenigen in der EU. Es ist auch befremdlich, dass diese höheren Höchstwerte im Begleitbericht mit keinem Satz erläutert werden, während die strengere Regelung für die Konservierungsstoffe begründet werden.</p> <p>Wir begrüßen diesen Entscheid des BLV, nur Konservierungsstoffe zuzulassen, welche für Kosmetikprodukte, die auf der Haut verbleiben, zugelassen sind. Tätowierfarben und Farben für Permanent-Make-up müssen sehr hohe Anforderungen erfüllen, da sie in den Körper eingebracht werden. Eine Angleichung an die EU-Grenzwerte und damit eine bessere Kontrollierbarkeit und einfachere Beschaffung für die Tätowierstudios macht zwar Sinn. Dennoch muss der Gesundheitsschutz über allem stehen und die Behörden alles daran zu setzen, dass diese beachtet werden. Denn nach wie vor sind Tätowierungen in der Bevölkerung sehr beliebt, insbesondere bei jungen Menschen. Ein möglichst hoher Schutz ist deshalb zwingend notwendig, insbesondere da die Tätowierfarben bei Kontrollen immer noch eine sehr hohe Beanstandungsquote aufweisen.</p>	
Art. 8 Abs. 1 Bst. B, c und f-j	<p>Wir begrüßen die Angleichungen und Klärungen bezüglich der Kennzeichnung von Farben. Wir weisen jedoch darauf hin, dass die Bestimmungen zur Kennzeichnung berücksichtigen müssen, dass diese verständlich und möglichst in der jeweiligen Landessprache vorhanden sein müssen, insbesondere die Warnhinweise. Dies vor allem auch im Hinblick darauf, dass es keine Anforderungen an die Ausbildung von Tätowiererinnen und Tätowierer gibt und man nicht davon ausgehen kann, dass alle, welche in diesem Metier tätig sind, vertiefte Kenntnisse über die Sicherheit von Farben haben.</p>	
Art. 22 Abs. 1 quater Wegfallender Art. 22 Abs. 2	<p>Der Konsumentenschutz schliesst sich zudem dem Antrag der Kantonschemiker an: Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturlleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.

--	--	--

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen
Der Konsumentenschutz schliesst sich hier den Anmerkungen der Kantonschemiker an. Zu bemerken ist, dass der Anhang bereits nicht mehr aktuell ist; die EU hat ebenfalls Insekten als neuartige Lebensmittel bewilligt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang Chiasamen	Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.	Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."
Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)	Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen	Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)". Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:

	(analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.	"Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."
Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrsfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p>

	<p>Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Anmerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz ist erstaunt, dass Aromastoffe, die derzeit von der EFSA geprüft werden und daher potenziell schädlich für die Gesundheit der Konsument*innen sind, vorübergehend verwendet werden dürfen. Der Konsumentenschutz fordert, dass sie nur zugelassen werden sollen, wenn ihre Sicherheit geprüft wurde und sich als unbedenklich erwiesen haben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der Konsumentenschutz versteht die Herausforderungen, welche das BLV bewältigen muss, um diesen Anhang zu aktualisieren. Der Konsumentenschutz spricht sich dennoch gegen das Vorhaben aus, diesen Anhang aus der amtlichen Sammlung zu entfernen. Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere, da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss.</p> <p>Falls eine separate, elektronisch verfügbare Liste veröffentlicht wird, wäre es wünschenswert, eine Version mit einer erleichterten Suchfunktion sowie einer Datierung der aufeinanderfolgenden Änderungen hinzuzufügen.</p>	<p>Wir schlagen zwei Alternativen vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anhang 3 in der derzeit veröffentlichten Form beibehalten. Wenn eine Liste im Internet statt im Anhang veröffentlicht werden soll, muss eindeutig klarwerden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist - direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verweisen (dynamischer Verweis)
Anhang 4	<p>Dieselben Anmerkungen wie zu Anhang 3. Darüber hinaus sind die beiden Listen in Anhang 4 so kurz, dass ihre Beibehaltung in der Verordnung umso mehr gerechtfertigt ist.</p> <p>Da auf einen Verweis auf Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 1334/2008 über Aromen verzichtet werden soll, müssten zudem in Anhang 4 allenfalls folgende Anpassungen vorgenommen werden, unabhängig davon, ob Anhang 4 in seiner heutigen einfachen und übersichtlichen Form beibehalten oder künftig als Liste im Internet geführt werden soll</p>	
Anhang 4	<p>Die Überschrift von Punkt 2 entspricht nicht in allen Punkten der Realität und ist schwierig zu verstehen. In den Fußnoten 17 bis 19 steht bereits, dass diese Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen zugesetzt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.</p>	<p>Zulässige Höchstmengen für Stoffe, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen".</p>

		<p>Konkret würde dies bedeuten, dass die Höchstmengen immer gelten, sofern die betreffende Fußnote keine Ausnahme vorsieht.</p>
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen) 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)

	Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".), was eine Herausforderung für die Rechtsetzung darstellt.	16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)
--	--	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz begrüßt die Einführung des Begriffs der Umverteilung von Lebensmitteln, um diese Weitergaben zu erleichtern und die Lebensmittelverschwendung einzudämmen. Der Konsumentenschutz setzt sich seit vielen Jahren gegen Lebensmittelverschwendung ein und ist überzeugt, dass die Umverteilung von Lebensmitteln ein wichtiges Element im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung ist. Die Übernahme der in der Verordnung (EU) 2021/382 formulierten Rahmenbedingungen ist ein guter Weg, um eine Vereinfachung von Spenden und die Sicherheit der Konsument*innen, die diese Spenden erhalten, miteinander zu verbinden. Der Konsumentenschutz fordert daher, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette in der Schweizer Regulierung genauso deutlich zum Ausdruck kommt wie in der EU-Verordnung. Er fordert außerdem, dass die Verantwortung der Einrichtung, die die Lebensmittel weiterverteilt, genauso klar ist wie bei den anderen Akteuren der Lebensmittelkette.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 8	<p>Der Konsumentenschutz begrüßt die Einführung dieses neuen Absatzes, der die Situation klärt und die Sicherheit für Konsumentinnen und Konsumenten, die an Lebensmittelallergien leiden, verstärkt.</p> <p>Sie schlägt jedoch vor, den Begriff "sichtbar" zu streichen, um die Sicherheit für Verbraucher, die an Allergien leiden, zu erhöhen.</p>	<p>Ausrüstungen und Transportbehälter, die zur Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung eines der in Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) 2 genannten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, verwendet werden, dürfen nicht für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, die diesen Stoff oder dieses Erzeugnis nicht enthalten, es sei denn, die Ausrüstungen und Transportbehälter wurden gereinigt und es wurde zumindest überprüft, dass sie keine sichtbaren Reste dieses Stoffes oder Erzeugnisses enthalten.</p>
Art. 25	<p>Der Konsumentenschutz befürwortet diese Änderung. Sie entspricht der Erwartung der Konsument*innen, dass sie lose Lebensmittel, auch tiefgefrorene, kaufen können und gleichzeitig gewiss sein können, sichere Lebensmittel zu erhalten.</p> <p>Der Konsumentenschutz fordert jedoch, dass alle Informationen von lose verkauften gefrorenen Lebensmitteln den Konsumentinnen und Konsumenten zur Verfügung stehen müssen, und zwar in schriftlicher und gut sichtbarer Form.</p>	

<p>Art. 27a Abs. 1</p>	<p>Der Konsumentenschutz begrüßt die Einführung dieses neuen Artikels, der die Weiterverteilung von unverkauften Lebensmitteln fördert und gleichzeitig bestrebt ist, den Personen, die weiterverteilte Lebensmittel konsumieren, denselben Grad an Sicherheit zu gewährleisten wie anderen Konsumenten. Um die Sicherheit der Spenden zu erhöhen, fordert der Konsumentenschutz, dass die Verantwortung der Organisationen, die Lebensmittel weiterverteilen, klar definiert wird. Eine Prüfung der Produkte ist während des gesamten Prozesses vorzunehmen..</p>	<p>Lebensmittelbetriebe, die Lebensmittel umverteilen, sind für die von ihnen verteilten Lebensmittel verantwortlich und überprüfen routinemässig, ob die unter ihre Verantwortung fallenden Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und ob sie nach Artikel 7 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes 3 für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind. Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen:</p>
<p>Art. 27 a Abs 1 Bst. b</p>	<p>Der Text, dass Betriebe ein Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum "nach diesem Datum" weiterverteilen dürfen, ist unklar formuliert. Die Konsumentin, der Konsument muss darüber informiert werden, dass das ursprüngliche Mindesthaltbarkeitsdatums überschritten ist und zugleich erfahren, innert welcher Frist er das Lebensmittel konsumieren sollte. .</p>	<p>im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 1 LIV ein Mindesthaltbarkeitsdatum gilt, sofern der Konsument informiert ist, dass das ursprüngliche Datum überschritten ist und das Lebensmittel ein neues Mindesthaltbarkeitsdatum erhalten hat</p> <p>c.</p>
<p>Art 27a Abs 2</p>	<p>Die Formulierung "Lebensmittel handhaben" ist unklar. Der Konsumentenschutz schlägt vor, hier stattdessen an die Verantwortung der jeweiligen Einrichtung zu erinnern.</p>	<p>Lebensmittelbetriebe, die für die unter Absatz 1 genannten Lebensmittel verantwortlich sind, bewerten, ob die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind, wobei sie mindestens folgendes berücksichtigen:</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	Im Anhang 2 ist neu Baumwolle aufgeführt. Der Konsumentenschutz befürchtet, dass Baumwolle als billiges Öl oder Fett zur Anwendung kommen soll. Dies entspricht nicht den Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten, auf eine Aufnahme von Baumwolle in dieser Liste kann verzichtet werden.	
Anhang 2	Soja MON 89788 (MON-89788-1) wird zweimal auf der Liste der tolerierten Materialien aufgeführt	

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Der Konsumentenschutz hat keine spezifischen Bemerkungen, erlaubt sich aber den Hinweis, dass auch in diesem Sektor die Bedeutung fundierter Aus- und Weiterbildung nicht unterschätzt werden darf und entsprechendes Gewicht erhalten muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Swiss Catering Association
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SCA
Adresse, Ort : Flüelastrasse 51, 8047 Zürich
Kontaktperson : Andreas Burger
Telefon : 043 814 15 16
E-Mail : andreas.burger@sv-group.ch
Datum : 20.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Die Swiss Catering Association ist der Dachverband der 3 grössten Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung SV (Schweiz) AG, ZFV-Unternehmungen und Compass Group (Schweiz) AG. Zusammen erzielen sie in der Schweiz einen jährlichen Umsatz von insgesamt CHF 1 Mia. und beschäftigen über 10'000 Mitarbeitende.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art.39, Abs.2, Bst. d</p>	<p>Die auf der Motion 20.3910 basierende Änderung zielt primär darauf ab, den inländischen Markt zu stärken und schafft erst sekundär die scheinbar vom Konsumenten gewünschte Transparenz. Als Konsument fragt man sich, was das Wesen eines Brotes ausmacht. Ist ein Brot, das in der Schweiz mit ausländischen Zutaten hergestellt wird mehr schweizerisch, als ein im Ausland hergestelltes Brot mit Schweizer Zutaten? Die Motion und der Gesetzestext schenken dieser Fragestellung zu wenig Beachtung und fokussieren stattdessen ausschliesslich auf die inländische Produktion, egal woher die Zutaten stammen.</p> <p>Die schriftliche Angabe des Produktionslandes von Brot und Backwaren stellt die Bäckereien, die Gastronomie und den Detailhandel vor zusätzlichen administrativen Aufwand. Das Angebot an Brot und Backwaren ist oft sehr breit und täglich wechselnd (in der Gemeinschaftsgastronomie auch kundengewünscht). Ein Schilderwald ohne Ende und ein hohes Fehlerpotenzial wären die Folgen. Man stelle sich nur eine Kaffeelieferung für eine Sitzung vor. Im mitgelieferten Brotkorb befinden sich dreierlei Gipfel und 4 verschiedene Brötchen. Für jedes der 7 Backwaren muss nun das Produktionsland inklusive eindeutigem Bezug zum Produkt auf einem entsprechenden Schildchen am Brotkorb angeheftet oder individuell pro Lieferung auf einem Zettel zusammengefasst werden. Das gleiche Szenario findet sich in der Gemeinschaftsgastronomie bei Brotstationen, bei Frühstücksbuffets oder frisch produzierten Sandwiches. Um diese Komplexität zu reduzieren würde wohl oftmals die Angebotsbreite auf ein kleines Standardangebot reduziert, was in einem Land mit einer ausgeprägten Brotkultur ein herber Verlust wäre und den heutigen Erwartungen der Konsumenten nicht entspricht.</p> <p>Der Wunsch nach Transparenz ist legitim und nachvollziehbar, mit der angedachten Umsetzungslösung aber nicht praxistauglich. Im Verordnungstext oder in den Erläuterungen fehlen Hinweise zur praktischen</p>	<p>Art. 39 LGV ¹ [...] ² <i>In jedem Fall sind schriftlich anzugeben:</i> <i>d. bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 gemacht wird.</i></p>

	<p>Umsetzung. Wünschenswert wäre beispielsweise die Möglichkeit eine pauschale Aussage machen zu können wie "Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.". Nur schon diese Möglichkeit würde allenfalls zu einer Entlastung führen, weil dann nur noch das Produktionsland der Brote angegeben werden müsste, welche im Ausland hergestellt wurden. Eine andere pauschale Aussage könnte folgendermassen lauten: "Unser Brot und unsere Backwaren werden in der Schweiz und Ungarn produziert". Hier wäre zumindest transparent in welchen Ländern die Produkte produziert werden, eine konkrete Aussage pro einzeltem Artikel wäre aber damit nicht gewährleistet.</p> <p>Wir gehen davon aus, dass in der (Gemeinschafts-) Gastronomie das Produktionsland von Brot und Backwaren für den Grossteil der Konsumenten kein Entscheidungsgrund ist ein Lokal zu meiden, weil es sich beim Brot um ein Nebenangebot handelt. Wenn einem Konsumenten tatsächlich wichtig ist, dass die Brotwaren aus Schweizer Produktion stammen, dann fragt er danach und lässt sich entsprechende Produkte servieren. Ein solches Vorgehen hat sich bereits im Zusammenhang mit der Allergenauskunft in der Praxis sehr bewährt. Diese Lösung schafft auch hier die gewünschte Transparenz im Falle einer konkreten Anfrage, sie hält den Schilderwald im Zaum und generiert nicht unnötigen administrativen Aufwand.</p> <p>Bei vorverpackten Lebensmitteln muss das Produktionsland gemäss Art. 36, Abs. 1, Bst. e angegeben werden. Gemäss Art. 39, Abs. 1 gilt dies im Grundsatz auch im Offenverkauf. Wenn für Brot- und Feinbackwaren in gleicher Weise wie bei den Allergenen informiert werden kann, dann braucht es in Art. 39 keine spezielle Regelung. Die Präzisierung erfolgt in Art. 5 LIV.</p>	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 5, Abs.1	Wie bei der Änderung zu Art. 39 LGV vorgeschlagen, soll über das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren in gleicher Weise informiert werden können, wie bei den Allergenen. Dies führt in Art. 5 LIV zu einem neuen Buchstabe g.	<p><i>Art. 5 LIV</i> ¹ [...] <i>g. Angaben zum Produktionsland von Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken, dürfen nach Art. 39, Abs. 1 LGV nur dann mündlich gemacht werden, wenn:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können und</i> <i>2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.</i> <i>3. für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992⁴ gemacht wird.</i>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Swiss Convenience Food Association
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SCFA
Adresse, Ort : Effingerstrasse 6a, 3011 Bern
Kontaktperson : Dr. Urs Reinhard, Geschäftsführer
Telefon : 031 529 50 60
E-Mail : urs.reinhard@effingerstrasse6a.ch
Datum : 31. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	10
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	11
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	15
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	17
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	18
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	20
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	21
13	EDI: Getränkeverordnung	23
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	24
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	25
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	27
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	28
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	29
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	30
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	31
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	32
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	33
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	34

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Sehr geehrte Damen und Herren

Die SCFA bedankt sich für die Möglichkeit, im Rahmen des aktuellen Vernehmlassungsverfahrens zur Lebensmittelrechtsrevision «Stretto IV» Stellung zu nehmen, und legt im vorliegenden Dokument gerne ihre Ansichten im Detail dar.

Bereits an dieser Stelle sollen einige besonders bedeutende Neuerungen der horizontalen Verordnungen LGV und LIV hervorgehoben werden, für welche die SCFA noch besonderen Klärungsbedarf sieht.

- **Zulässiger Umfang sowie Grenzen für die Umverteilung von Lebensmitteln müssen nach Ansicht der SCFA klarer beschrieben werden.**
- **Der Vorschlag zur Umsetzung der Motion über die «Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Backwaren» geht weit über das Motionsbestreben hinaus. Der Vorschlag der SCFA zu Art. 15 Abs. 3 LIV strebt eine präzise Umsetzung der Motion und Rechtssicherheit an.**
- **Adressaten sowie Konturen der Pflichten im Bereich der neuen Druckfarbenregelungen sind nach Ansicht der SCFA nicht rechtsgenügend geklärt.**
- **Die SCFA begrüsst die revidierten Kennzeichnungsmöglichkeiten im Allergenbereich (Gruppenbezeichnungen für glutenhaltiges Getreide / Gluten) wie auch in Bezug auf die Herkunft (Angabe eines geographischen Raums) und schlägt zudem Erweiterungen in diesen Regelungsbereichen vor.**
- **Die SCFA spricht sich klar gegen die Abschaffung der Big 5 aus.**
- **Nach Ansicht der SCFA steht zudem die Regelung der digitalen Kennzeichnungsmöglichkeiten noch aus.**

Zusätzlich zu diesen Punkten ist für die SCFA insbesondere eine sachgerechte Regelung der Acrylamid-Thematik zentral.

Koffein versus Coffein
Jod versus Iod
Kalzium versus Calcium

Eine einheitliche Schreibweise der Stoffe sollte in allen lebensmittelrechtlichen Vorschriften erfolgen.
Das gilt für alle 3 Sprachfassungen.

Coffein statt Koffein - neben der LIV auch in der Getränkeverordnung

Jod statt Iod

Calcium statt Kalzium

Diese Anpassung ist kosmetischer Natur und sollte nach der Einführung nicht zu Beanstandungen der alten Schreibweise führen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Im Bereich der vorgeschlagenen Änderungen der LGV sieht die SCFA noch grössere Unklarheiten in Bezug auf sehr bedeutende Neuerungen

- Zulässiger Umfang sowie Grenzen für die Umverteilung von Lebensmitteln müssen klarer beschrieben werden.
- Der Vorschlag zur Umsetzung der Motion über die «Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Backwaren» geht weit über das Motionsbestreben hinaus. Der Vorschlag der SCFA zu Art. 15 Abs. 3 LIV strebt eine präzise Umsetzung der Motion und Rechtssicherheit an.

Adressaten sowie Konturen der Pflichten im Bereich der neuen Druckfarbenregelungen sind nach Ansicht der SCFA nicht rechtsgenügend geklärt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2 Abs. 1 Ziff. 32	<p>Die SCFA begrüsst, dass mit den Regelungen für eine "Umverteilung von Lebensmitteln" die Voraussetzungen für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen wird. Dies ist im Sinne der Branchenvereinbarung gegen Food Waste und dem Informationsschreiben 2021/9.1 und den dazugehörigen Leitfäden, die bereits von der SCFA mitgetragen wurden.</p> <p>Der Begriff "unbedenklich" in der vorgeschlagenen Definition "Umverteilung von Lebensmitteln" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte der gesetzlich verankerter Begriff "sicher" verwendet werden.</p> <p>Wir gehen damit und auch gemäss der Formulierung im neuen Art. 27a Abs. 1 HyV davon aus, dass Lebensmittel z.B. mit ungenügender Kennzeichnung oder falscher Deklaration, welche kein Sicherheitsproblem darstellen, ebenfalls umverteilt werden können. Dies sollte am besten in der Legaldefinition oder alternativ in den Erläuterungen präzisiert werden.</p>	<p>32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i>: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.</p>
39 Abs. 2 Bst. d	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p> <p>Gleichzeitig bitten wir zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 einer anderen Umsetzung in der LIV als die vorgeschlagene bedarf. Siehe dazu Anmerkungen zu 15 Abs. 3^{bis} LIV.</p>	
49a	<p>Diese NEUE Pflicht betrifft Hersteller von Stoffen zur Herstellung von Druckfarben, von Druckfarben und von bedruckten Bedarfsgegenständen im Zwischenhandel. Aber Lebensmittelunternehmer, die z.B. Verpackungen mit</p>	

	<p>Spontandruck bedrucken, welche nicht direkt an den Konsumenten abgegeben werden, sind auch betroffen.</p> <p>Die Vorschrift ist aus mehreren Gründen unklar und damit nicht umsetzbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durch wen und wie erfolgt die Information des Zwischenhandels? - Wer ist beim Import dafür verantwortlich? - Welche Verpackungen sind betroffen (direkte/indirekte Verpackungen?) - Information - Bedeutet das eine Ergänzung der Konformitätserklärung? - Was bedeutet das für die Selbstkontrolle? - Es gibt keine "gebräuchliche Nomenklatur" – was ist genau gemeint (CAS Nr.?)? 	
2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV	<p>Die geplante Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für Kosmetikprodukte, die die schweizerischen Höchstwerte für Furocumarine nicht einhalten, ist undifferenziert und unverhältnismässig. Die Entwicklungen in der EU zu dieser Frage sind abzuwarten.</p>	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die SCFA unterstützt die Eingabe des VKCS (siehe unten).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
22a	<p>Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten. Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).</p> <p>Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt</p>	

diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und die Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.

Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, SR 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Liste 2	Die Senkung der Kontrollintervalle für Betriebe mit geringer Kapazität wird begrüsst.	

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

- Die SCFA begrüsst die revidierten Kennzeichnungsmöglichkeiten im Allergenbereich (Gruppenbezeichnungen für glutenhaltiges Getreide / Gluten) wie auch in Bezug auf die Herkunft (Angabe eines geographischen Raums) und schlägt zudem Erweiterungen in diesen Regelungsbereichen vor.
- Der Vorschlag zur Umsetzung der Motion über die «Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Backwaren» geht weit über das Motionsbestreben hinaus. Der Vorschlag der SCFA zu Art. 15 Abs. 3 LIV strebt eine präzise Umsetzung der Motion und Rechtssicherheit an.
- Die SCFA spricht sich klar gegen die Abschaffung der Big 5 aus.
- Nach Ansicht der SCFA steht zudem die Regelung der digitalen Kennzeichnungsmöglichkeiten noch aus.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
11 Abs. 7 ^{bis}	<p>Die SCFA begrüsst die Anpassung, welche es ermöglicht, erneut Gruppenbezeichnungen für diese "Gruppen"-Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Deklaration liegt. Die Mitgliedfirmen sind weiterhin bestrebt, unbeabsichtigte Vermischungen weitgehend zu vermeiden.</p> <p>Nach der EU-Praxis und gemäss dem alten Informationsschreiben 161/2010 besteht die Möglichkeit, Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden, als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren. Eine solche Deklaration ist Stand heute auch nicht vom EU-Recht ausgeschlossen.</p> <p>Im Informationsschreiben wurde dies wie folgt begründet: <i>Der Gruppe "glutenhaltiges Getreide" gemeinsam ist das Gluten. Gluten bezeichnet eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) nicht vertragen und deshalb von ihnen gemieden werden sollten. Da Gluten das wesentliche Merkmal dieser Gruppenbezeichnung ist, darf die differenzierte Deklaration beim Allergiehinweis durch die Gruppenbezeichnung ersetzt werden, wie z.B. "kann glutenhaltiges Getreide enthalten" bzw. "kann Gluten enthalten", unabhängig davon, ob es sich um einen Hinweis nach Art. 8 Abs., 3 LKV oder Art. 8 Abs. 5 LKV handelt.</i></p>	<p>Zusätzlich NEU: <i>Art. 11 Abs. 5^{bis}</i> <i>Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten" angegeben werden.</i></p> <p>Art. 11 Abs. 7^{bis}, Bst. A ergänzen <i>für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie «Glutenhaltiges Getreide» oder "Gluten";</i></p>

	Da sich die Sachlage und die materielle Rechtslage hierzu nicht verändert haben, sollte auch diese Möglichkeit in der Schweiz erhalten bleiben.	
Art. 15 Abs. 3 ^{bis}	<p>Für die Umsetzung der Motion 20.3910: Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren im Offenverkauf ist der Vorschlag zu Art. 15 Abs. 3^{bis} zu weitgehend und nicht sachgerecht, da sich die Ausnahme durch den Terminus «Lebensmittel» nicht nur auf Brot und Feinbackwaren beschränkt (vgl. dagegen nArt. 39 Abs. 2 lit. d LGV). Dadurch werden erhebliche Rechtsunsicherheiten geschaffen, was alles von dieser Bestimmung erfasst werden soll. Was ist z.B. mit einer Tiefkühlhasagne, die nicht vorgebacken ist und in der Schweiz gebacken wird? Solche Fälle waren nicht Gegenstand der Motion und sind derzeit in der Praxis auch kein Problem.</p> <p>Im Rahmen der Motion geht es ausschliesslich um die Klarstellung des Produktionslands für fixfertig, bereits in der Form importierte Teiglinge, die nur noch gebacken werden. Dies kann besser in einem zweiten Satz zum bestehenden Art. 15 Abs. 3 LIV präzisiert werden. Einen Art. 15 Abs. 3^{bis} bedarf es nicht.</p>	<p>Art. 15 Angabe des Produktionslands</p> <p>...</p> <p>³ <i>Als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es dadurch seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.</i></p> <p><i>Fertig geformte, importierte Teiglinge für Brot und Feinbackwaren, die in einem Land einzig gebacken werden, gelten durch diesen Backvorgang nicht als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet.</i></p> <p>^{3bis} Nicht als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es seine charakteristischen Eigenschaften oder die neue Sachbezeichnung nur durch das Backen erlangt.</p>
16 Abs. 2 ^{bis}	<p>Die SCFA unterstützt grundsätzlich die bisherige Schweizer Lösung zur Angabe der Herkunft von Zutaten nach Art. 16 LIV (klare Definition der primären Zutat + Täuschungspotential). Diese ist sowohl aus Hersteller- als auch aus Konsumentensicht nachvollziehbar.</p> <p>Die Angabe eines geographischen Raums ist ein begrüssenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts in Zusammenhang mit der Herkunftsangabe von primären Zutaten nach der EU Verordnung 2018/775.</p> <p>Zur Ausräumung von weiteren Handelshemmnissen wäre es allerdings wünschenswert, wenn die gemäss der EU-Verordnung weiteren zulässigen Kennzeichnungsmöglichkeiten, wie "Herkunft nicht aus Produktionsland X", "Herkunft Nicht EU"), ebenfalls zulässig wären. Das Informationsniveau, welches in der EU und in der Schweiz jeweils gefordert ist, würde dadurch nicht reduziert. Es handelt sich ja in diesem Fall um eine freiwillige Angabe nach Schweizer LIV.</p>	

16	Auch bei der Angabe der Herkunft von Zutaten sollte die Herkunftsland-Angabe mittels ISO-Code möglich sein, vgl. Art. 15 Abs. 7 LIV.	Ergänzen Art. 16 ... ⁵ <i>Die Angabe des Herkunftslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2019 verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.</i>
22	Die SCFA ist gegen eine Abschaffung dieser erleichterten Informationsvorschrift zu den Nährwerten in der Schweiz. Diese Lösung kann beibehalten werden, ohne dass sich daraus ein Handelshemmnis mit der EU ergeben würde. Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährwerten und werden bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten und Abfällen verbunden. Besonders betroffen sind Etiketten, die in-line bedruckt werden. Die Streichung der Big 5 Nährwerte stellt insbesondere für kleinere KMU, welche nicht unter die Einzelhandelsausnahme fallen (Anhang 9 Ziffer 19), ein Erschwernis dar. Solche Fälle treten beispielsweise auf, wenn ein kleiner Einzelhändler seine Produkte saisonal bei grösseren Retailern platzieren darf. Solche Produkte weisen meist kleine Etiketten auf und der Platz ist sowieso schon beschränkt.	Art. 22 bleibt so bestehen wie er ist.
23	Änderung ist nicht umzusetzen. Siehe Kommentar Art. 22.	Art. 23 bleibt so bestehen wie er ist.
24 Abs. 2	Sollte entgegen des Votums der SCFA die verkürzte Nährwertdeklaration abgeschafft werden, muss präzisiert werden, wie vernachlässigbare Energiewerte und Nährstoffmengen deklariert werden. Das Aufschlüsseln der Fette und Kohlenhydrate ist in diesem Rahmen nicht notwendig, da es sich so oder so um vernachlässigbare Mengen handelt.	Sind der Energiewert oder die Nährstoffmengen in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie «Enthält geringfügige Menge von ...» ersetzt werden. Hierbei ist die Angabe ausschliesslich des Energiewerts und des Gehaltes an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz zulässig. Diese Angabe muss in unmittelbarer Nähe zu einer allfälligen Nährwertdeklaration stehen.
35 Abs. 5	Die SCFA begrüsst diese Abänderung. Es ist nicht klar, mit welchem Verfahren der neue Anhang 14a LIV abgeändert werden kann.	

45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist bei einer Umsetzung der Änderungen von Art. 21 - 22 zu kurz.	<i>Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [3 Jahren] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.</i>
-----	--	--

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
50 Abs. 4	Der Begriff Käse ist wichtig für die Verkäsungszulage. Das BLW stützt sich bei der Vergabe von Verkäsungszulagen auf die Begriffsbestimmung im Lebensmittelrecht. Die Begriffsbestimmung wird aufgehoben und in Artikel 51 wird prägnanter definiert, welche Zutaten für die Herstellung und Behandlung von Käse verwendet werden dürfen.	Keine
51	Im Vernehmlassungstext werden die 3 Absätze (Käseherstellung, Geschmacksgebung und Pflege) zu zwei Absätzen zusammengefasst. Diese beinhalten die Herstellung und Behandlung von Käse (Abs. 1) sowie was zusätzlich zu Abs.1 noch für die Behandlung von Käse verwendet werden darf. Diese Zusammenführung der Absätze ist prägnant, bringt Klarheit was als Zutat und zur Behandlung zugelassen wird obwohl sie in einzelnen Bereichen enger gefasst wurde als zuvor. Z.B. war im aktuellen Rechtstext (Art. 51 Abs. 2 lit c .. zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie Trester von Bier, Wein oder Most offen definiert. Neu ist diese Behandlung immer noch zugelassen, allerdings ist sie abschliessend. Die Geschmacksgebung zur Behandlung ist neu als Zutat wie auch zur Behandlung in Art. 51 Abs. 1 lit c definiert. Vgl. Antrag zu Art. 51 Abs. 1 lit c	Keine
51 Abs. 1 lit. c	Gewürze und Gewürzzubereitungen sind in der VLpH (SR 817.022.17) Art. 94 und 96 geregelt. In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter , daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen. Zudem fehlen die Speisepilze . Diese zählen nicht zu den Gewürzen oder Küchenkräuter und sind separat in Art. 30 VLpH definiert. Trüffelkäse ist weit verbreitet auf dem Markt und sollten den mit Gewürzen zubereiteten Käse wie Pfefferkäse gleichgestellt werden. Daher sind die Speisepilze aufzunehmen. Gewürzzubereitungen sind gemäss Art. 96 Abs. 1 VLpH definiert und sind sowohl Mischungen von Gewürzen oder Küchenkräuter. Daher müssen	Gewürze, Gewürzzubereitungen, <i>Küchenkräuter, Speisepilze, verarbeitete Speisepilze</i> sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.

	<p>Kräuterzubereitungen (bzw. gemäss nebenstehendem Antrag Küchenkräuter) nicht mehr separat erwähnt werden.</p> <p>Analog zu den Gewürzzubereitungen sollten bei den Speisepilzen auch Speisepilzzubereitungen zugelassen werden. Diese sind aber gesetzlich nicht geregelt. Das Analoge zu den Gewürzzubereitungen sind daher die in Art. 30 Abs. 2 definierten verarbeiteten Speisepilze.</p> <p>Entsprechend sollte die Vorschrift wie folgt ergänzt/abgeändert werden:</p>	
51 Abs. 2 lit. b	<p>Der erwähnte Ausdruck "Sauer" ist nicht mehr zeitgemäss und kaum jemand kennt den Begriff in der Käsertechnik. Früher war mit "Sauer" gesäuerte Sirte gemeint gewesen. Daher kann dieser Ausdruck ersatzlos gestrichen werden. Zusätzlich macht die Unterscheidung von gesäuerter Magersirte und gesäuerter Sirte keinen Sinn. Diese Ausdrücke können zusammengefasst und sollten sinnvollerweise in dem bereits in Art. 50 definierten Begriff Molke dargestellt werden.</p>	<p><i>Joghurt und gesäuerte Magersirte beziehungsweise gesäuerte Sirte oder Sauer Molke</i></p>
52 Abs. 2 lit. a – d	<p><i>Gewünscht werden überlappende Festigkeitsstufen:</i></p> <p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.</p>	<p>a. extra-hart bis 500 g/kg;</p> <p>b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg;</p> <p>c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650 g/kg;</p> <p>d. weich mehr als 650 630 g/kg</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Pflanzenliste wurde ausführlich ausgearbeitet, was im Sinne der Rechtssicherheit positiv zur Kenntnis genommen wird.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
---------	-------------------------	---

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Eine sachgerechte Regelung der Acrylamid-Thematik ist für die SCFA zentral

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
8b	Eine Übergangsfrist von 1 Jahr ist für die Einführung des neuen Richtwerts für Acrylamid für Pommes frites genussfertig nicht einhaltbar. Hier sind aufwendige Teststudien in der Praxis erforderlich, die insbesondere die Einhaltung im Zustand «genussfertig» belegen.	Übergangsfrist 2 Jahre
Anhang 11	<p>Der Acrylamidgehalt kann von den Lebensmittelunternehmern insbesondere bis zur Abgabe an den Konsumenten kontrolliert werden. Pommes frites werden vor allem tiefgekühlt und nicht genussfertig in den Verkehr gebracht. Mit diesem Richtwert wird den Unternehmern auch die Verantwortung für die Verarbeitung/Zubereitung durch den Abnehmer/Konsumenten übertragen.</p> <p>Die Ergebnisse der beiden als Quelle angegebenen Studien decken sich nicht mit den Erfahrungswerten der Lebensmittelindustrie unter Berücksichtigung aller Einflussfaktoren. Die Studien kommen zum Schluss, dass unter Idealbedingungen der tiefere Richtwert eingehalten werden kann. Dem kann die SCFA aus folgenden Gründen nicht zustimmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die beschriebenen Massnahmen zur Reduzierung von Acrylamid (Sortenwahl, korrekte Lagerung, Blanchieren, Vortrocknen, kurze Frittierzeit, definierte Endzubereitung) werden in der Industrie standardmässig umgesetzt (gemäss Acrylamide Toolbox 2019 von Food-Drink Europe und CIAA Acrylamide Toolbox 2007). - Die Praxis zeigt, dass Resultate aus Küchenversuchen bsp. Blanchieren mit Heisswasser aus dem Wasserhahn (wie in der zitierten Studie) in einem industriellen Scale – up nicht reproduzierbar sind. In der Praxis wirksame Massnahmen sind in der Acrylamidtoolbox beschrieben und Stand der Technik. - In der Studie werden Produkte für die Fritteuse wie auch für den Backofen als gleich kritisch bewertet. Dieses Ergebnis ist insbesondere aufgrund der unterschiedlichen Einflussfaktoren nicht nachvollziehbar. Im Backofen sind die Unterschiede in der Bräunung sehr viel grösser. 	<p><i>Acrylamid</i> <i>Acrylamid</i> 200 mcg/Acrylamid-Pommes-frites genussfertig</p>

	<ul style="list-style-type: none">- Neuere breiter abgestützte Quellen aus 2015 zeigen dass der vorgeschlagene Richtwert europaweit im Mittel nicht erreicht wird. (Scientific Opinion on acrylamide in food (wiley.com)).- Die Resultate der Studie zeigen, dass die Bemühungen der Schweizer Kartoffelverarbeiter die Anforderungen der EU bereits seit 10 Jahren übertreffen. Aktuellere Zahlen aus der Schweiz wurden nicht publiziert.- Die Verarbeiter können den entscheidenden Schritt in der Acrylamidbildung, nämlich die Endzubereitung nicht beeinflussen. Es ist unmöglich, eine Zubereitungsempfehlung zu geben, die Temperatur und Zeit für alle möglichen Geräte auf dem Markt (Fritteuse, Backofen) berücksichtigen kann, um den Richtwert zu garantieren.- Eine Falschanwendung oder Nicht-Beachtung der Zubereitungsempfehlungen darf nicht zu Lasten der Industrie gehen. <p>Es sollte hier ein praxistauglicher Richtwert festgelegt werden. Dieser Vorschlag wird nicht unterstützt.</p>	
--	--	--

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
3 Abs. 4 lit. b	<p>Es wird begrüsst, dass mit diesem Vorschlag anerkannt wird, dass die bisherigen Höchstmengen für «sonstige Stoffe» nicht auf dem Gesundheitsschutz beruhen.</p> <p>Der Nachweis "einer ernährungsspezifischen oder physiologischen Wirkung aufgrund anerkannter wissenschaftlicher Daten/Informationen" muss sich in der Praxis beweisen.</p>	

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Die SCFA nimmt positiv zur Kenntnis, dass die Wichtigkeit der Kategorie LM für Sportler/innen weiterhin vom BLV anerkannt wird. Die Eigenheit dieser Produkte verlangt nach zweckspezifischen Regelungen, welche die Einnahmesituation berücksichtigen. Diesem Anliegen sollen die untenstehenden Vorschläge (sowie der Kommentar zu LIV Anhang 14) Rechnung tragen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
40 Abs. 4bis	<p>Die vorgesehenen neuen Pflichtangaben machen für LM für Sportler/innen keinen Sinn.</p> <p>Es ist nicht verständlich, warum diese Angaben gemäss Erläuterungen nur für Dragées gelten sollen. Das ergibt sich nach dem Vorschlag auch nicht aus dem Verordnungstext. Es ist nicht klar, was "Dragées" sind.</p> <p>Bei LM für Sportler/innen kann nur eine Verzehrsempfehlung angegeben werden. Die tatsächlich Tagesdosis ist bei LM für Sportler/innen Aktivitäts- und Körpergewichts-abhängig (Bsp. Sportgetränke mit aktivitätsdauer-abhängiger Einnahme/Dosierung, Proteinpräparate).</p> <p>Der beschränkende Hinweis wäre widersprüchlich zu den neuen zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben für Sportgetränke in Anhang 4 der LIV («zwischen 30-90 g Kohlenhydrate pro Stunde liefern»).</p>	<p>^{4bis} <i>Zusätzlich zu den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 LIV ist anzugeben: a. eine Verzehrsempfehlung die empfohlene tägliche Verzehrsmenge in Portionen des Erzeugnisses; b. ein Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten; b. ein Hinweis, dass die Produkte ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind.</i></p>
40 Abs. 4quater	<p>Die Möglichkeit, für einen Verweis auf enthaltene sonstige Stoffe bei entsprechender Evidenz von den erforderlichen 15% der Höchstmenge abzuweichen, wird begrüsst. Für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler ist diese evidenzbasierte Abweichung unbedingt auch für Vitamine und Mineralstoffe erforderlich.</p> <p>Diese Produkte sind für den Einsatz in spezifischen Leistungssituationen konzipiert. Typisch sind Elektrolytprodukte zum Schweissersatz. Diese enthalten Mineralstoffe unter 5% NRV, sind jedoch zweckbestimmt und für die Verwendung als Lebensmittel für Sportler sinnvoll. Grundsätzlich wird die Zusammensetzung von Lebensmitteln für Sportler eben nicht am Tagesbedarf ausgerichtet, sondern an der jeweiligen sportlichen Aktivität. Art. 40 Abs. 4quater sollte entsprechen ergänzt werden</p>	<p>Art. 40 ^{4quater} <i>Für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b erfolgt ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein:</i></p> <p><i>a. bei Vitamine und Mineralstoffe: mindestens 15 % der Zufuhr der Referenzmenge gemäss Anhang 10 Teil A LIV;</i></p> <p><i>b. bei sonstigen Stoffen: mindestens 15 % der Höchstmenge gemäss Anhang 11;</i></p> <p><i>c. von lit. a. und b. kann abgewichen werden, wenn der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die unter Berücksichtigung der Verzehrsempfehlungen nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen geeignet ist, eine für ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung zu erzielen.</i></p>

Anhang 2	Mit der Verordnung EU 2022/519 wurde die Verordnung EU 2016/127 erneut ergänzt und weitere Zusammensetzungskriterien für Säuglingsanfangsnahrung aus Proteinhydrolysaten festgelegt. Dies sollte auch in der Schweiz ergänzt werden.	Daten aus EU 2022/519 übernehmen
Anhang 10	Mit der EU-Verordnung EU 2022/2182 werden die Zusammensetzungsvorgaben für (total diet replacement, TDR) angepasst (EU 2017/1798). Die Verordnung tritt am 29. November 2022 in Kraft. Mit der Verordnung wird der Mindestbedarf an Linolsäuren aufgehoben, der Mindestgehalt an Alpha-Linolensäure gesenkt und der Höchstgehalt an Magnesium erhöht. Dies sollte auch in der Schweiz ergänzt werden.	Daten aus EU 2022/2182 übernehmen
Anhang 11 Ziff. 2.1 Aminosäuren	Die neuen Höchstmengen werden positiv zur Kenntnis genommen. Da in der BfR-Stellungnahme 052/2019 präzisiert wird, dass die Orientierungswerte für die isolierte Zufuhr der verzweigtkettigen Aminosäuren (einzeln oder kombiniert) gelten, die täglich zusätzlich zur Nahrung aufgenommen werden können, sollte für die Ziff. 2.1. «Aminosäuren» präzisiert werden, dass sich die Höchstmenge auf zugesetzte Aminosäuren bezieht.	Ggf. separate Tabelle mit entsprechendem Rubriktitel erstellen

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
38 Abs. 1	Ein Konflikt mit den festgelegten Tagesrationen in Anhang 7 VZVM sollte vermieden werden. Für Energydrinks sind dort 500 ml als Tagesration angegeben, wobei in Fussnote 32 geregelt ist: <i>Abweichungen sind möglich, wenn der Hersteller diese ernährungsphysiologisch begründen kann.</i> Der neue Art. 38 Abs. 1 lit. a ermöglicht jetzt für Energydrinks eine Erleichterung zur Festlegung der Tagesration, die grundsätzlich begrüsst wird. Die Möglichkeit sollte klarer formuliert werden.	¹ <i>Der Coffeingehalt darf 160 mg/Tagesration nicht überschreiten, wobei unter Tagesration zu verstehen ist:</i> <i>a. Tagesration, die in der Kennzeichnung angegeben wird; vom Hersteller definierte und in der Kennzeichnung klar ersichtliche Tagesration;</i> <i>b. falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016² über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM).</i>
58 Abs. 4	Die Anpassung wird begrüsst	

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
20	<p>Im Zusammenhang mit recyceltem Kunststoff wird auf die alte VO (EU) Nr. 282/2008 verwiesen, diese wurde am 15. September 2022 durch die Verordnung 2022/1616 aufgehoben.</p> <p>Der Bezug in diesem Artikel sollte auf die VO 2022/1616 angepasst werden.</p>	
35 lit c	<p>Die Tatsache, dass es keine Liste von B-Stoffen mehr gibt, ist ein Informationsverlust für den Endbenutzer und ein Systemwechsel. Bis dato war es eine Positivliste. Neu sind weitere Druckfarben möglich.</p> <p>Es stellen sich die folgenden Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muss der Druckfarbenlieferant die B-Stoffe in der Konformitätserklärung, die verpflichtend sein wird, auflisten? - Wird die Druckerei aufgefordert, die Informationen mit dem Nutzer zu teilen? <p>Es muss in den Vorschriften, entweder in der LGV oder hier präzisiert werden, dass alle Stoffe, die in der Zusammensetzung der Druckfarben verwendet werden, in der Konformitätserklärung oder LoC (list of composition) verfügbar sein müssen.</p> <p>Weitere Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darf unter der Annahme, dass es sich um unbeabsichtigt vorhandene Stoffe (NIAS) handelt, deren Risiko gemäss SR 817.023.21 Art. 11, Absatz 3 bewertet werden und so der DNEL nach ECHA oder das TTC-Konzept verwendet werden? - Nachweisgrenze vs LIMIT: "sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt sind, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg." Generell sollten die in einer Verordnung festgelegten Grenzwerte analytisch feststellbar sein. Wie wird dieser allgemeine Hinweis begründet? - Es muss eigentlich bewiesen werden, dass die Substanzen bei einer Migrationsanalyse wirklich aus der Druckfarbe kommen und nicht aus weiteren Schichten des Materials 	
	<p>Es stellt sich die Frage, wie die Strategie in Bezug auf recycelten Kunststoff aussehen wird. In der Überarbeitung steht, dass eine Zulassung durch das</p>	

	<p>BLV oder die EU gemäss der Richtlinie 282/2008 erforderlich ist, aber die EU hat gerade die Richtlinie geändert, die jetzt 2022/1616 lautet und nicht mehr mit dem übereinstimmt, was das BLV beschreibt.</p> <p>Bitte anpassen.</p>	
35a Abs. 2	<p>Auf allen Vermarktungsstufen, ausser dem Detailhandel, ist eine Konformitätserklärung beizufügen. Dies ist für alle Beteiligten in der Lieferkette eine Umstellung und benötigt Zeit. Daher sollte eine genügend lange Übergangsfrist gewährleistet werden, um die Daten erfassen zu können und in Form einer Konformitätserklärung weiterzugeben. Siehe auch Kommentar zu Art. 49 lit. a LGV.</p>	Übergangsfrist mindestens 4 Jahre
Anhang 9 2.2.5	<p>Die Analysemethode ist nicht immer für die Verwendungsbedingungen von Silikonen geeignet. Die vier Stunden bei 200°C können das Silikon zerstören.</p>	<p>Zeit und Temperatur können je nach Anwendungsbedingungen angepasst werden, wie dies auch bei Migrationsanalysen der Fall ist (Anhang 4, 2.3.1).</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
14 Abs 6	Die Streichung der Lagerfrist von der Gewinnung des ersten Gemelks bis zur Abholung auf dem Bauernhof wird begrüsst. Dies ermöglicht eine effizientere Abholung bei Schafs- und Ziegenmilch, wo die Einhaltung der Anforderungen aufgrund geringen Mengen, unregelmässigem Anfall und grossen Distanzen oft zu Problemen geführt haben.	

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang	<p>Im Anhang fehlt die im BBL 2021 2343 vom 12.10.2021 veröffentlichte Allgemeinverfügung Nr. 301159 mit der das Inverkehrbringen der gerösteten Samen von <i>Dipteryx alata</i> Vogel (Baru Nuss) als neuartiges traditionelles Lebensmittel bewilligt wird. Dieses Lebensmittel ist in der Unionsliste der EU DVO 2017/2470, Stand 29.08.2022, nicht aufgeführt.</p> <p>Der Eintrag zu den Chiasamen ist zu löschen, da er nicht identisch ist mit der Fassung in der Unionsliste der EU VO 2017/2470, Stand 29.08.2022. So ist ein allgemeiner Höchstgehalt einer Tagesportion von 15 g definiert. In der Unionsliste sind Höchstgehalte nur für Broterzeugnisse, Backwaren, Frühstückscerealien und sterilisierte Fertiggerichte definiert</p>	<p>Ergänzung</p> <p><i>Geröstete Samen von Dipteryx alata gemäss Allgemeinverfügung Nr. 301159</i></p> <p><i>Chiasamen (Salvia hispanica)</i></p>

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Vorgaben zur Regelung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist im Sinne der gleichlangen Spiesse klar zu begrüßen. Wir erwarten eine konsequente Umsetzung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	
Anhang 4	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen.</p>	

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
12 Abs. 8	Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe nur für Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll.	<i>Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, die zur Verarbeitung, Handhabung, ...</i>
25	Diese Möglichkeit wird grundsätzlich begrüsst. In der Umsetzung stellen sich aber die folgenden Fragen: <ul style="list-style-type: none"> - Die Umsetzbarkeit des Offenverkaufs von Lebensmitteln ist unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit (Schutz vor Fremdkörper, Mikrobiologie) und auch der Lebensmittelqualität (Schutz vor Austrocknen) und weiterer nicht genauer definierter negativen Beeinflussung fraglich bei "schüttgutähnlichen" Produkten (TK-Gemüse, Kartoffelprodukte). - Ebenso ist die Logistik und Lagerung von unverpackten Tiefkühlprodukten nicht gelöst. Sowohl bei Produzenten als auch bei Konsumenten. 	
27 Abs. 2 Bst. F	Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit dürfte nicht nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs gelten. Es kann somit einfach auf Artikel 83 LGV verwiesen werden.	<i>Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäss Artikel 83 Absatz 3 und 4 der Verordnung über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (LGV) bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs.</i>
41 Abs. 5	Warum soll diese Vorschrift nur für " zubereitete frische Fischereierzeugnisse" gelten und nicht allgemein für "frische Fischereierzeugnisse"?	<i>Behältnisse für den Transport, den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen, die in Eis gelagert werden, ...</i>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen die Erweiterung der Liste der tolerierten Materialien und von 8 auf 36 Sorten.
Im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen, ist es wünschenswert, dass diese Liste so rasch wie möglich alle 80 heute in der EU bewilligten Sorten umfasst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	Die Liste sollte logischer sortiert werden.	Alphanumerische Sortierung
Anhang 3	Aktuell existieren 2 Listen mit zugelassene GVO Erzeugnissen: Anhang 3 der VGVL, sowie die Liste auf der BLV Homepage unter dem Thema "Bewilligungen und Meldungen": Bewilligungen für GVO-Erzeugnisse . Bitte die beiden Listen zusammenfügen und nach Kategorien ordnen.	Ergänzung des Anhangs 3 mit der Liste Bewilligungen für GVO-Erzeugnisse und Ordnung nach Kategorien von Erzeugnissen (z.B. Nutzpflanzen, Enzyme, Vitamine, andere Erzeugnisse).

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : swiss granum
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Belpstrasse 26, Postfach, 3001 Bern
Kontaktperson : Stephan Scheuner
Telefon : 031 385 72 76
E-Mail : scheuner@swissgranum.ch
Datum : 31.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	15
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	16
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat Berset, Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen für die Zustellung der Konsultationsunterlagen zur Vernehmlassung Stretto 4 und benutzen gerne die Gelegenheit zur Stellungnahme. Wir bedanken uns im Voraus für die Berücksichtigung unserer Argumente. Als Branchenorganisation verweisen wir vorab darauf, dass die in swiss granum vertretenen Organisationen der Produktion, der Sammelstellen und des Handels sowie der ersten und zweiten Verarbeitungsstufe ihre Stellungnahmen zur Vorlage teilweise auch direkt abgeben werden.

Wir begrüssen, dass in der vorliegenden Revision die Motion 20.3910 der WBK-S mit dem Titel «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» umgesetzt wird. Die korrekte Umsetzung dieser Motion ist für die Wertschöpfungskette Getreide von zentraler Relevanz, da die Branche zunehmend durch fast zollfrei importierte Fertigprodukte (Aufbackwaren und Teiglinge) konkurrenziert wird, die am Verkaufspunkt nicht als solche erkennbar sind.

Die von swiss granum unterstützte Motion der WBK-S soll sicherstellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten durch schriftliche Angabe des Produktionslandes an einem gut sichtbaren Platz klare Informationen zur Herkunft insbesondere auch von offen in den Verkehr gebrachtem Brot und anderen Feinbackwaren erhalten. Es geht darum, Produkte als solche erkennen zu können, welche (wenn sie als rohe Teiglinge importiert wurden) in der Schweiz lediglich noch gebacken oder (wenn sie vorgebacken importiert wurden) auf- resp. ausgebacken wurden.

Die vorgesehene Umsetzung im Zusammenspiel der neuen Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV und Art. 15 Abs. 3bis LIV erachten wir als korrekt. Es ist allerdings zentral, dass die Umsetzung beider Anpassungen kumulativ erfolgt. Ohne die gleichzeitige Anpassung der LIV würde die neue Deklarationspflicht gemäss Art. 39 LGV ihre Wirkung verfehlen, da argumentiert werden könnte, dass durch das (blosse) Backen eines importierten rohen Teiglings derselbe eine neue Sachbezeichnung (Teig -> Brot) erhält und daher Produktionsland Schweiz begründet würde. Durch das blosse Backen eines Lebensmittels, ohne zusätzliche weitere Verarbeitungsschritte, soll aber eben gerade keine Herkunft Schweiz begründet werden dürfen. Dies stellt der neue Art. 15 Abs. 3bis LIV korrekterweise klar.

Für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» bedarf es somit sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3bis LIV. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit.

Die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloiden wird alle Partner entlang der Wertschöpfungskette Brotgetreide stark herausfordern. Die Ergebnisse eines im Jahr 2022 durchgeführten Mutterkorn- und Ergotalkaloid-Monitorings bei Roggen zeigen dies eindrücklich auf. Dabei wurden Proben eingangs Sammelstelle, nach der Reinigung und nach der Vermahlung analysiert. Aus diesem Monitoring resultierten unterschiedliche Fälle. Insbesondere gab es Roggen-Posten, bei denen der Mutterkorn-Befall eingangs Sammelstelle und nach der Reinigung unterhalb der Nachweisgrenze resp. unterhalb der Höchstgehalte lag. Die gleichen Posten wiesen aber nach der Vermahlung einen Ergotalkaloidgehalt über dem neuen Höchstgehalt auf. Dies obwohl der Roggen nach guter, langjährig angewandter Herstellungspraxis gereinigt und aufbereitet wurde. Die Umsetzung der neuen Vorschriften liegt somit an der Grenze des heute technisch Machbaren. Analoge Fälle könnten zudem auch bei anderen Getreidearten (z.B. Weizen, Dinkel) auftauchen, hierzu liegen uns jedoch keine Untersuchungsergebnisse vor. Für die Messung existieren (auch noch) keine Schnelltests wie bei den Mykotoxinen, welche bei der Erfassung des Getreides in den Sammelstellen resp. in den Mühlen angewandt werden können.

Der vorerwähnte Sachverhalt wird verschärft durch die Extensivierung der Getreideproduktion, namentlich durch die Mindestvorgabe von 3.5% Biodiversitätsförderflächen auf der Ackerfläche für Betriebe mit mehr als 3 Hektaren offener Ackerfläche in der Tal- und Hügelzone. Hier besteht aus unserer Sicht ein Zielkonflikt, der zu beachten ist. Wir weisen insbesondere auf die Wirtsthematik in den Biodiversitätsförderflächen hin. Die Branche unternimmt grosse Anstrengungen, um qualitativ hochwertige und sichere Getreideprodukte herzustellen. Diese Anstrengungen dürfen durch die Erhöhung der Biodiversitätsförderflächen nicht negativ beeinflusst werden. In den gängigen Untersuchungen wird primär der Nutzen zur Förderung der Biodiversität beurteilt, welchen wir nicht in Frage stellen. Was aus unserer Sicht jedoch fehlt, sind Erhebungen zu möglichen Wirten resp. Wirtspflanzen des Mutterkornpilzes. Wir regen daher an, dieser Thematik auch die nötige Beachtung zu schenken. Wir werden das Thema ebenfalls bei den Verantwortlichen von Agroscope deponieren.

Neben den von uns vorgeschlagenen Anpassungen von Anhang 2, VHK, begrüßen wir, dass im März 2023 ein Runder Tisch mit Vertretern von swiss granum und dem BLV betreffend die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloide vorgesehen ist. Dabei gilt es unter anderem folgende Punkte zu diskutieren (nicht abschliessende Liste), um für alle Marktpartner tragbare und vor allem umsetzbare Lösungen zu finden:

- Vermeidung unnötiger Umschichtungen von mit Mutterkorn befallenen Partien, um die Belastung mit Ergotalkaloiden nicht zu verschlimmern.
- Umgang der neuen Regelungen bezogen auf Lagerware / Pflichtlagerware.
- Übergangsfristen.

Wir danken Ihnen im Voraus, dass Sie unsere Argumente und Forderungen bei der Entscheidung berücksichtigen. Für weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Stephan Scheuner
Direktor swiss granum

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p> <p>Gleichzeitig bitten wir Sie zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3bis LIV bedarf. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit (vgl. unsere allgemeinen Bemerkungen).</p>	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Siehe Ausführungen unter «Allgemeine Bemerkungen»

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15 Abs. 3bis LIV	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p> <p>Gleichzeitig bitten wir Sie zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 sowohl der Ergänzung des Art. 39 Abs. 2 Bst. d LGV als auch des Art. 15 Abs. 3bis LIV bedarf. Beide zusammen bilden eine untrennbare Einheit (vgl. unsere allgemeinen Bemerkungen).</p>	

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Bei der Umsetzung der vorgeschlagenen Änderungen betreffend Mutterkorn und Ergotalkaloiden müssen die auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette (Sammelstellen / Mühlen) verfügbaren Geräte berücksichtigt werden. Eine kostspielige Ausrüstung ist zu vermeiden, da entsprechende Geräte nicht bei allen Marktpartnern verfügbar sind. Unnötige Umschichtungen von mit Mutterkorn befallenen Partien vor der Reinigung mit den dafür geeigneten Maschinen, verschlimmern zudem die Ergotalkaloid-Belastung. Dies wäre der Fall, wenn die Sammelstellen das befallene Getreide zuerst in einen speziell ausgerüsteten Partnerbetrieb verlegen müssten, anstelle die Mutterkörner beispielsweise direkt bei der Mühle durch deren Maschinen entfernen zu lassen.

Wie am 17. Januar 2023 mit Vertretern des BLV besprochen, ist im März 2023 ein Runder Tisch mit Vertretern von swiss granum und dem BLV betreffend die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloide vorgesehen. Wir begrüssen dies sehr und bedanken uns schon im Voraus für diese Möglichkeit. Gleichzeitig verweisen wir auf die in den allgemeinen Bemerkungen zu dieser Vernehmlassung aufgeführten Diskussionspunkte.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Teil A, Absatz 2	Der bestehende Text in Anhang 2 Teil A der VHK ist analog der Fussnote 18 der EU-Verordnung Nr. 1881/2006 zu ergänzen (siehe nebenstehenden Vorschlag). Die Präzisierungen geben den Marktpartnern die nötige Sicherheit zur Auslegung und Umsetzung der geltenden Bestimmungen.	7 Die für unverarbeitetes Getreide festgelegten Höchstgehalte gelten für unverarbeitetes Getreide, das zur ersten Verarbeitungsstufe in Verkehr gebracht wird. «Erste Verarbeitungsstufe» bedeutet jegliche physikalische oder thermische Behandlung des Korns ausser Trocknen. Verfahren zur Reinigung, zur Sortierung (gegebenenfalls Farbauslese), und zur Trocknung und zur mechanischen Oberflächenbearbeitung gelten nicht als «erste Verarbeitungsstufe», sofern das Getreidekorn selbst nicht physikalisch behandelt wird und das ganze Korn nach der Reinigung und Sortierung intakt bleibt. Unter mechanischer Oberflächenbearbeitung ist die Reinigung von Getreide durch kräftiges Bürsten oder Scheuern in Verbindung mit Entstaubung (z.B. Staubabsaugung) zu verstehen. Soll Getreide, in dem Mutterkorn-Sklerotien vorhanden sind, einer mechanischen Oberflächenbearbeitung unterzogen werden, muss das Getreide vor der mechanischen Oberflächenbearbeitung erst einen Reinigungsschritt durchlaufen. Bei

		<p>integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen gelten die Höchstgehalte für unverarbeitetes Getreide, sofern es für die erste Verarbeitungsstufe bestimmt ist.</p> <p>Unter integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen sind Systeme zu verstehen, bei denen sämtliche eingehenden Partien im gleichen Betrieb gereinigt, sortiert und verarbeitet werden.</p>
--	--	--

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**
Lebensmittel und Ernährung

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : SWISS RETAIL FEDERATION
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SRF
Adresse, Ort : Bahnhofplatz 1
Kontaktperson : Jan Heldstab
Telefon : 031 312 40 40
E-Mail : jan.heldstab@swiss-retail.ch
Datum : 31.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 37 02
lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	14
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	15
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Sehr geehrte Damen des Eidgenössischen Departement des Innern EDI
Sehr geehrter Herr Bundesrat Alain Berset

Die SWISS RETAIL FEDERATION ist der Schweizer Detailhandelsverband ohne die zwei Grossverteiler. Seine Mitglieder repräsentieren insgesamt rund 58'000 Arbeitsplätze, 6'000 Geschäfte und 1600 Mitglieder mit einem jährlichen Umsatz von CHF 23 Milliarden Franken. Wir bedanken uns für die Gelegenheit zur Stellungnahme zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts.

Grundsätzlich begrüßen wir die Revision des Lebensmittelrechts und die Absicht, die Regulierung des Schweizer Lebensmittelrechts an jenes der Europäischen Union anzugleichen. Dieses Vorgehen vereinfacht den internationalen Lebensmittelhandel und begünstigt die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten. Allerdings stellen wir fest, dass gewisse Vorgaben zu Ungunsten des Detailhandels ausgefallen sind und dem Standort Schweiz schaden. Wir ergreifen deshalb die Gelegenheit und machen Sie auf folgende Punkte aufmerksam:

- Wir lehnen die Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) ab und fordern, auf die beantragte Änderung in Art. 2 Bst. c Ziff 11 VIPaV zu verzichten. Eine Aufhebung würde zu insularischen Handelshemmnissen führen, die nicht im Interesse des Standortes Schweiz sein können. Zudem muss befürchtet werden, dass ein Verbot der Produkte durch einen intensivierten Einkaufstourismus substituiert wird. Das Gesetz dürfte sich als wirkungslos und kostspielig erweisen für den Schweizer Markt.
- Wir geben zu bedenken, dass die Gesetzesänderungen zur Minimierung der Lebensmittelverschwendung den Detailhandel benachteiligt und die Abnehmenden gefährdet. Es werden Deklarationen für den «guten Zweck» legalisiert, die in der realen Marktwirtschaft massive Handelshemmnisse darstellen. Dies wird mit dem Schutz des Konsumenten legitimiert, was wir nicht befürworten.
- Wir fordern, dass im Fall einer «Veredelung» eines Broterzeugnisses mit beträchtlichem und produktveränderndem Aufwand vor Ort das so Produktionsland als Herstellungsort deklariert wird.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Argumente

Jan Heldstab
Swiss Retail Federation

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV</p>	<p>Wir lehnen die Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) ab. Diese Änderung verletzt den Grundsatz des Cassis de Dijon-Prinzip nach Art. 16a Abs. 1 des Bundesgesetzes vom 6. Oktober 1995 über die technischen Handelshemmnisse (THG). Wir folgern dies aus folgenden Überlegungen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eine Aufhebung würde zu einseitigen, (weltweit) insularischen Handelshemmnissen in der Schweiz führen und die Verfügbarkeit eines bedeutenden Handelsvolumens von Produkten einschränken, was wiederum zu steigenden Preisen und einem verstärkten Einkaufstourismus/ausländischem Online-Handel führen würde. Gerade dieser würde dazu führen, dass Produkte, die man eigentlich präventiv verbieten möchte, trotzdem in Gebrauch wäre, ohne dass die Schweizer Händler davon profitieren können und der gut gemeinte Konsumentenschutz seitens Gesetzgeber bliebe wirkungslos. 2. Eine Anpassung der Rezeptur für den Schweizer Markt dürfte sich für einen Grossteil der Hersteller als zu kostspielig herausstellen, da einzelne Inhaltsstoffe (Furocumarine) nicht ohne Weiteres variiert werden können, ohne dass das Endprodukt sich nicht ändert. Das hätte erhebliche Investitionen in die Rezepturänderung, den Herstellungsprozess, der Qualitätssicherung etc. zur Folge, die sich sowohl für Produzenten als Konsumenten sehr ungünstig auswirken könnten. 3. Wir befürworten die freiwillige Selbstregulierung der Branche. Die Standards der International Fragrance Association (IFRA) sind weltweit verbindlich und erfahren teilweise auch regulatorische Anerkennung (bspw. Schweiz «Gute Herstellungspraxis» GMP). Die IFRA ist sich der Funktion des Inhaltsstoffes Furocumarine bewusst. Ein Vorpreschen erachten wir deshalb als unnötig und kontraproduktiv. <p>Wir bemängeln die geplante Änderung als intransparent, da diese im Zuge der Revision des Lebensmittelrechts erfolgen sollte.</p>	<p>Anträge:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es sei auf die beantragte Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften in Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV zu verzichten 2. Sollte die geplante Änderung der VIPaV wider Erwarten vom Bundesrat angenommen werden, verlangen wir eine genügend lange Übergangsfrist von mindestens 1 Jahr für das erstmalige Inverkehrbringen plus 1 zusätzliches Jahr für den Abverkauf der betroffenen kosmetischen Mittel.

<p>Art. 39 Abs. 1 bis</p>	<p>Wir haben Mühe, die Ungleichbehandlung zwischen dem Detailhandel und den Organisationen, die überschüssige Lebensmittel an die Bevölkerung weiterreichen, nachzuvollziehen. Wir begrüssen zwar, dass zur Reduktion von Food Waste die administrativen Prozesse vereinfacht werden müssen. Dafür allerdings den Gesundheitsschutz auf die Probe zu stellen, geht uns zu weit. Deshalb fordern wir eine Gleichbehandlung bei der verbilligten oder kostenlosen Abgabe von Lebensmittel und somit die genaue Angabe von Allergenbezeichnungen, damit auch Kreuz-Kontaminationen verhindert werden können. Auf die vorgeschlagene Praktik, alle Lebensmittel für die Abgabe in einen Sack zu packen, regen wir an, zu verzichten. Generell lässt es sich nicht nachvollziehen, wenn für verschiedene Marktteilnehmer unterschiedliche Regelungen gelten sollen.</p> <p>Des Weiteren fordern wir, dass es keine Pflicht zur Abgabe geben darf. Das würde u.E. einen unverhältnismässigen Eingriff in die Wirtschaftsfreiheit bedeuten. Der Verkauf, die eigene Vermarktung von alten Backwaren muss gestattet bleiben, ebenso die Wahl der entsprechenden Verkaufs-/Verwertungskanäle (z.B. Kooperationen mit Dienstleistern wie <i>Too Good To Go</i> oder <i>2. Chance</i> etc.).</p> <p>Zudem geben wir zu bedenken, dass durch die Regulierung nicht abschliessend geklärt ist, wer als «Inverkehrbringer» der Ware gilt. Sobald die Backware das Haus des ursprünglichen Herstellers verlässt, kann keine Gewähr mehr übernommen werden für spätere Mängel wie beispielsweise Verunreinigungen/Fremdkörper etc. Dieser Punkt gilt es entsprechend in der Verordnung klarzustellen.</p>	
<p>Art 39 Abs. 2 Bst. d</p>	<p>Die im Jahr 2021 angenommene Motion 20.3910 WBK-S mit dem Titel «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backware» verlangt, dass Geschäfte die Herkunft des Brotes und von Backwaren sichtbar deklarieren müssen. Bei verarbeiteten Produkten wie Sandwiches gilt das Produktionsland des Brotes. Wir machen jedoch darauf aufmerksam, dass viele Broterzeugnisse zusätzlich zeitlich aufwändig veredelt werden, sei es durch Fleisch, Gemüse, Saucen, Aufstrichen oder einer speziellen Präsentation. Diese Leistung geschieht vor Ort und sollte deshalb als Produktionsstandort Schweiz anerkannt werden. Eine Herkunftsangabe, die ausschliesslich auf das Brot zielt ist irreführend und unsachgemäss, besonders vor dem Hintergrund, dass auch die übrigen Industrien sich dafür einsetzen, dass Produkte aus der Schweiz verarbeitet und konsumiert werden.</p>	<p>KORREKTUR: d. bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992. Wird ein Brot oder eine Feinbackware mit beträchtlichem und produktveränderndem Aufwand vor Ort «veredelt», so wird der Ort der Verarbeitung als Herstellungs- bzw. Produktionsland angesehen.</p>
	<p>•</p>	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 52, Abs. 2	Die Tabelle auf die italienische Version ergänzen.	a. a pasta extra dura b. a pasta dura c. a pasta semidura d. a pasta molle

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Bst g	<p>Wir beantragen eine Vereinheitlichung der Begriffe zwischen Artikel 1 und Kapitel 8 auf Französisch. Anstelle der Bezeichnung « article de » und « produits de » sollte ausschliesslich die Bezeichnung « produits de » verwendet werden. Die Änderungswünsche sind gelb übermalt.</p> <p>Actuellement: FR: g. articles de boulangerie: 1. pain, 2. articles de boulangerie fine et articles de biscuiterie et de biscotterie;</p>	<p>FR: g. produits de boulangerie: 1. pain, 2. produits de boulangerie de boulangerie fine et produits de biscuiterie et de biscotterie;</p> <p>IT: g. prodotti di panetteria: 1. pane, 2. prodotti di panetteria fine e prodotti di biscotteria;</p>
Art. 1, Bst e.	<p>Die Übersetzung zwischen den einzelnen Versionen (Deutsch, Französisch, Italienisch) ist nicht gleich.</p> <p><u>Süsswaren:</u> 1. Kakao, Schokoladen, andere Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, 2. Konditorei- und Zuckerwaren und sonstige <u>Süsswaren</u>;</p> <p>sucrieries: 1. cacao, chocolat et autres produits à base de cacao ou de chocolat, 2. articles de pâtisserie et <u>sucrieries</u> et autres articles de confiserie;</p> <p>prodotti di confetteria: 1. cacao, cioccolati e altri prodotti di cacao e di cioccolato, 2. articoli di confetteria e dolciumi e altri prodotti di confetteria;</p> <p>IT: es steht ein Mal "articoli di confetteria" und ein Mal "prodotti di confetteria". Wir können keinen Unterschied zwischen der Verwendung «articoli» und «prodotti» erkennen und schlagen deshalb vor, zur Vereinheitlichung das Wort «articoli» zu benutzen.</p>	<p>DE: keine Änderung.</p> <p>FR: articles de confiserie: 1. cacao, chocolat et autres produits à base de cacao ou de chocolat, 2. articles de pâtisserie et sucrieries et autres articles de confiserie;</p> <p>IT: articoli di confetteria: 1. cacao, cioccolati e altri prodotti di cacao e di cioccolato, 2. articoli di pasticceria e dolciumi e altri articoli di confetteria;</p>
6. Kapitel	Die Übersetzung einheitlich halten (Gemäss Art. 1)	Capitolo 6: Dolciumi

2. Abschnitt: Konditorei- und Zuckerwaren und sonstige Süsswaren	Die Übersetzung einheitlich halten (Gemäss Art. 1)	Sezione 2: Articoli di pasticceria e dolci e altri articoli di confetteria
Art. 55	Die Übersetzung einheitlich halten (Gemäss Art. 1)	<p>Articles de pâtisserie et sucreries Les articles de pâtisserie et sucreries sont des denrées alimentaires constituées principalement de sucres.</p> <p>Articoli di pasticceria e dolci Gli articoli di pasticceria e i dolci sono derrate alimentari di sapore dolce, che contengono principalmente sorte di zuccheri.</p>
Art. 75, Ab. 2, let a. 2.	<p>Die Übersetzung ist nicht gleich. Auf Französisch ist noch der Buchweizen erwähnt.</p> <p>DE: bei Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale: mehr als 25 Massenprozent FR: supérieur à 25 % masse s'il s'agit de maïs, de riz, d'orge, d'avoine, de sorgho, de millet, de sarrasin et de triticale IT: superiore al 25 per cento in massa nel caso di mais, riso, orzo, avena, sorgo, miglio e triticale</p>	<p>DE: bei Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse, Buchweizen und Triticale: mehr als 25 Massenprozent</p> <p>IT: superiore al 25 per cento in massa nel caso di mais, riso, orzo, avena, sorgo, miglio, grano saraceno e triticale</p>
Art. 77, Abs. 2	<p>Uniformiser les termes entre l'article 1 et le chapitre 8 en Français. Utiliser uniquement "produits de" au lieu d'utiliser "article de" et "produits de":</p> <p>Actuellement: FR: Les articles de biscuiterie et de biscotterie sont des produits de boulangerie fine qui, entreposés de façon appropriée, se conservent au moins un mois.</p>	<p>Les produits de biscuiterie et de biscotterie sont des produits de boulangerie fine qui, entreposés de façon appropriée, se conservent au moins un mois.</p>

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES-COSMÉTICIENS
GESELLSCHAFT SCHWEIZERISCHER KOSMETIK-CHEMIKE
SWISS SOCIETY OF COSMETIC CHEMISTS

Einschreiben

Bundesamt für Landwirtschaft und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Thal, 9. Januar 2023
vorab per Mail an: lmr@blv.admin.ch

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

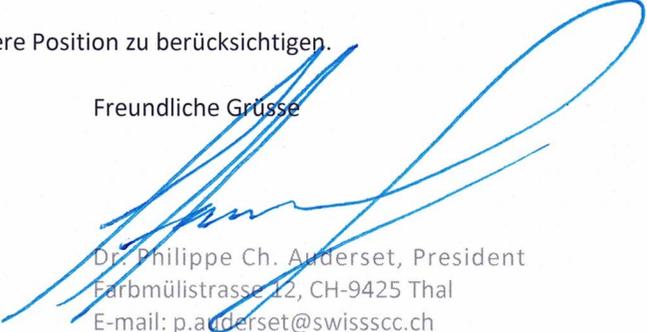
Die SWISS SCC fördert Forschung und Lehre sowie technische Entwicklungen auf dem Gebiet der Kosmetik und publiziert die gewonnenen Erkenntnisse zum Nutzen der Allgemeinheit. Wir verstehen uns als Dienstleisterin, die sämtliche Informationen und Mitteilungen im Fachbereich Kosmetik sammelt und ihren Mitgliedern zur Verfügung stellt und pflegen den Kontakt mit Fachleuten aus kosmetiknahen Bereichen (Dermatologie und Toxikologie). Wir fördern den interdisziplinären Austausch zwischen den Universitäten, Fachhochschulen, Testinstituten und der klinischen Forschung und unterstützen junge Kosmetik-Chemikerinnen und Kosmetik-Chemiker auf deren Weg in einen abwechslungsreichen und vielseitigen Beruf.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch aufgrund dieses zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank unsere Position zu berücksichtigen.

Freundliche Grüsse


Dr. Philippe Ch. Auderset, President
Farbmülistrasse 12, CH-9425 Thal
E-mail: p.auderset@swissccc.ch

Tel. +41 (0)71 / 888 79 27
Fax +41 (0)71 / 888 78 27

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
lmr@blv.admin.ch

Consultation relative à la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)
(Partie de la consultation Stretto 4 : modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels)

21 Décembre 2022

Mesdames et Messieurs

Nous vous remercions de nous donner la possibilité de prendre position sur la modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr).

SWISSCLINICAL S.A. est une société qui développe et distribue des produits cosmétiques anti-âge experts de la marque Swissclinical.

Le principe du Cassis de Dijon a fait ses preuves pour l'économie suisse. Il empêche les entraves au commerce et contribue à lutter contre l'îlot de cherté suisse. Avec la modification proposée de l' OPPEtr, le principe du Cassis de Dijon est supprimé dans le domaine des cosmétiques. D'autres valeurs limites doivent être appliquées en Suisse pour certaines substances. Nous refusons catégoriquement ce cavalier seul par rapport aux prescriptions de l'UE. Elle va à l'encontre des principes éprouvés du commerce extérieur suisse.

Permettez-nous en outre de faire une remarque sur la procédure. Le projet de modification de l'OIPAA est caché dans une consultation sur la modification du droit des denrées alimentaires. Cela va à l'encontre d'une communication transparente et loyale des autorités. Le projet doit également être rejeté en raison de la procédure douteuse.

Nous vous remercions de bien vouloir tenir compte de notre position.

Meilleures salutations


Monsieur COLETTI Giordano
Directeur Général SWISSCLINICAL S.A.



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : SwissOlio
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Effingerstrasse 6a, 3011 Bern
Kontaktperson : Dr. Urs Reinhard, Präsident
Telefon : 031 529 50 70
E-Mail : urs.reinhard@effingerstrasse6a.ch
Datum : 31. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	10
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	11
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	15
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	17
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	18
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	20
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	21
13	EDI: Getränkeverordnung	23
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	24
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	25
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	27
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	28
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	29
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	30
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	31
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	32
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	33
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	34

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Genossenschaft SwissOlio bedankt sich für die Möglichkeit, im Rahmen des aktuellen Vernehmlassungsverfahrens zur Lebensmittelrechtsrevision «Stretto IV» Stellung zu nehmen, und legt im vorliegenden Dokument gerne ihre Ansichten im Detail dar.

Bereits an dieser Stelle sollen einige besonders bedeutende Neuerungen der horizontalen Verordnungen LGV und LIV hervorgehoben werden, für welche SwissOlio noch besonderen Klärungsbedarf sieht.

- **Zulässiger Umfang sowie Grenzen für die Umverteilung von Lebensmitteln müssen nach Ansicht von SwissOlio klarer beschrieben werden.**
- **Der Vorschlag zur Umsetzung der Motion über die «Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Backwaren» geht weit über das Motionsbestreben hinaus. Der Vorschlag von SwissOlio zu Art. 15 Abs. 3 LIV strebt eine präzise Umsetzung der Motion und Rechtssicherheit an.**
- **Adressaten sowie Konturen der Pflichten im Bereich der neuen Druckfarbenregelungen sind nach Ansicht von SwissOlio nicht rechtsgenügend geklärt.**
- **SwissOlio begrüsst die revidierten Kennzeichnungsmöglichkeiten im Allergenbereich (Gruppenbezeichnungen für glutenhaltiges Getreide / Gluten) wie auch in Bezug auf die Herkunft (Angabe eines geographischen Raums) und schlägt zudem Erweiterungen in diesen Regelungsbereichen vor.**
- **SwissOlio spricht sich klar gegen die Abschaffung der Big 5 aus.**
- **Nach Ansicht von SwissOlio steht zudem die Regelung der digitalen Kennzeichnungsmöglichkeiten noch aus.**

Zusätzlich zu diesen Punkte ist für SwissOlio insbesondere eine sachgerechte Regelung der Acrylamid-Thematik zentral.

Koffein versus Coffein
Jod versus Iod
Kalzium versus Calcium

Eine einheitliche Schreibweise der Stoffe sollte in allen lebensmittelrechtlichen Vorschriften erfolgen.
Das gilt für alle 3 Sprachfassungen.

Coffein statt Koffein - neben der LIV auch in der Getränkeverordnung

Jod statt Iod

Calcium statt Kalzium

Diese Anpassung ist kosmetischer Natur und sollte nach der Einführung nicht zu Beanstandungen der alten Schreibweise führen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Im Bereich der vorgeschlagenen Änderungen der LGV sieht SwissOlio noch grössere Unklarheiten in Bezug auf sehr bedeutende Neuerungen

- Zulässiger Umfang sowie Grenzen für die Umverteilung von Lebensmitteln müssen klarer beschrieben werden.
- Der Vorschlag zur Umsetzung der Motion über die «Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Backwaren» geht weit über das Motionsbestreben hinaus. Der Vorschlag von SwissOlio zu Art. 15 Abs. 3 LIV strebt eine präzise Umsetzung der Motion und Rechtssicherheit an.

Adressaten sowie Konturen der Pflichten im Bereich der neuen Druckfarbenregelungen sind nach Ansicht von SwissOlio nicht rechtsgenügend geklärt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2 Abs. 1 Ziff. 32	<p>SwissOlio begrüsst, dass mit den Regelungen für eine "Umverteilung von Lebensmitteln" die Voraussetzungen für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen wird. Dies ist im Sinne der Branchenvereinbarung gegen Food Waste und dem Informationsschreiben 2021/9.1 und den dazugehörigen Leitfäden, die bereits von SwissOlio mitgetragen wurden.</p> <p>Der Begriff "unbedenklich" in der vorgeschlagenen Definition "Umverteilung von Lebensmitteln" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte der gesetzlich verankerter Begriff "sicher" verwendet werden.</p> <p>Wir gehen damit und auch gemäss der Formulierung im neuen Art. 27a Abs. 1 HyV davon aus, dass Lebensmittel z.B. mit ungenügender Kennzeichnung oder falscher Deklaration, welche kein Sicherheitsproblem darstellen, ebenfalls umverteilt werden können. Dies sollte am besten in der Legaldefinition oder alternativ in den Erläuterungen präzisiert werden.</p>	<p>32. <i>Umverteilung von Lebensmitteln</i>: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.</p>
39 Abs. 2 Bst. d	<p>Dieser Artikel ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» zwingend. Wir unterstützen daher dessen unveränderte Umsetzung.</p> <p>Gleichzeitig bitten wir zu beachten, dass es für die korrekte Umsetzung der Motion 20.3910 einer anderen Umsetzung in der LIV als die vorgeschlagene bedarf. Siehe dazu Anmerkungen zu 15 Abs. 3^{bis} LIV.</p>	
49a	<p>Diese NEUE Pflicht betrifft Hersteller von Stoffen zur Herstellung von Druckfarben, von Druckfarben und von bedruckten Bedarfsgegenständen im Zwischenhandel. Aber Lebensmittelunternehmer, die z.B. Verpackungen mit</p>	

	<p>Spontandruck bedrucken, welche nicht direkt an den Konsumenten abgegeben werden, sind auch betroffen.</p> <p>Die Vorschrift ist aus mehreren Gründen unklar und damit nicht umsetzbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durch wen und wie erfolgt die Information des Zwischenhandels? - Wer ist beim Import dafür verantwortlich? - Welche Verpackungen sind betroffen (direkte/indirekte Verpackungen?) - Information - Bedeutet das eine Ergänzung der Konformitätserklärung? - Was bedeutet das für die Selbstkontrolle? - Es gibt keine "gebräuchliche Nomenklatur" – was ist genau gemeint (CAS Nr.?)? 	
2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV	<p>Die geplante Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für Kosmetikprodukte, die die schweizerischen Höchstwerte für Furocumarine nicht einhalten, ist undifferenziert und unverhältnismässig. Die Entwicklungen in der EU zu dieser Frage sind abzuwarten.</p>	

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

SwissOlio unterstützt die Eingabe des VKCS (siehe unten).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
22a	<p>Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten. Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).</p> <p>Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt</p>	

diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und die Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.

Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, SR 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Liste 2	Die Senkung der Kontrollintervalle für Betriebe mit geringer Kapazität wird begrüsst.	

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

- SwissOlio begrüsst die revidierten Kennzeichnungsmöglichkeiten im Allergenbereich (Gruppenbezeichnungen für glutenhaltiges Getreide / Gluten) wie auch in Bezug auf die Herkunft (Angabe eines geographischen Raums) und schlägt zudem Erweiterungen in diesen Regelungsbereichen vor.
- Der Vorschlag zur Umsetzung der Motion über die «Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Backwaren» geht weit über das Motionsbestreben hinaus. Der Vorschlag von SwissOlio zu Art. 15 Abs. 3 LIV strebt eine präzise Umsetzung der Motion und Rechtssicherheit an.
- SwissOlio spricht sich klar gegen die Abschaffung der Big 5 aus.
- Nach Ansicht von SwissOlio steht zudem die Regelung der digitalen Kennzeichnungsmöglichkeiten noch aus.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
11 Abs. 7 ^{bis}	<p>SwissOlio begrüsst die Anpassung, welche es ermöglicht, erneut Gruppenbezeichnungen für diese "Gruppen"-Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Deklaration liegt. Die Mitgliedfirmen sind weiterhin bestrebt, unbeabsichtigte Vermischungen weitgehend zu vermeiden.</p> <p>Nach der EU-Praxis und gemäss dem alten Informationsschreiben 161/2010 besteht die Möglichkeit, Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden, als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren. Eine solche Deklaration ist Stand heute auch nicht vom EU-Recht ausgeschlossen.</p> <p>Im Informationsschreiben wurde dies wie folgt begründet: <i>Der Gruppe "glutenhaltiges Getreide" gemeinsam ist das Gluten. Gluten bezeichnet eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) nicht vertragen und deshalb von ihnen gemieden werden sollten. Da Gluten das wesentliche Merkmal dieser Gruppenbezeichnung ist, darf die differenzierte Deklaration beim Allergiehinweis durch die Gruppenbezeichnung ersetzt werden, wie z.B. "kann glutenhaltiges Getreide enthalten" bzw. "kann Gluten enthalten", unabhängig davon, ob es sich um einen Hinweis nach Art. 8 Abs., 3 LKV oder Art. 8 Abs. 5 LKV handelt.</i></p>	<p>Zusätzlich NEU: <i>Art. 11 Abs. 5^{bis} Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten" angegeben werden.</i></p> <p>Art. 11 Abs. 7^{bis}, Bst. A ergänzen <i>für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie «Glutenhaltiges Getreide» oder "Gluten";</i></p>

	Da sich die Sachlage und die materielle Rechtslage hierzu nicht verändert haben, sollte auch diese Möglichkeit in der Schweiz erhalten bleiben.	
Art. 15 Abs. 3 ^{bis}	<p>Für die Umsetzung der Motion 20.3910: Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren im Offenverkauf ist der Vorschlag zu Art. 15 Abs. 3^{bis} zu weitgehend und nicht sachgerecht, da sich die Ausnahme durch den Terminus «Lebensmittel» nicht nur auf Brot und Feinbackwaren beschränkt (vgl. dagegen nArt. 39 Abs. 2 lit. d LGV). Dadurch werden erhebliche Rechtsunsicherheiten geschaffen, was alles von dieser Bestimmung erfasst werden soll. Was ist z.B. mit einer Tiefkühlhasagne, die nicht vorgebacken ist und in der Schweiz gebacken wird? Solche Fälle waren nicht Gegenstand der Motion und sind derzeit in der Praxis auch kein Problem.</p> <p>Im Rahmen der Motion geht es ausschliesslich um die Klarstellung des Produktionslands für fixfertig, bereits in der Form importierte Teiglinge, die nur noch gebacken werden. Dies kann besser in einem zweiten Satz zum bestehenden Art. 15 Abs. 3 LIV präzisiert werden. Einen Art. 15 Abs. 3^{bis} bedarf es nicht.</p>	<p>Art. 15 Angabe des Produktionslands</p> <p>...</p> <p>³ <i>Als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es dadurch seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.</i></p> <p><i>Fertig geformte, importierte Teiglinge für Brot und Feinbackwaren, die in einem Land einzig gebacken werden, gelten durch diesen Backvorgang nicht als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet.</i></p> <p>^{3bis} Nicht als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es seine charakteristischen Eigenschaften oder die neue Sachbezeichnung nur durch das Backen erlangt.</p>
16 Abs. 2 ^{bis}	<p>SwissOlio unterstützt grundsätzlich die bisherige Schweizer Lösung zur Angabe der Herkunft von Zutaten nach Art. 16 LIV (klare Definition der primären Zutat + Täuschungspotential). Diese ist sowohl aus Hersteller- als auch aus Konsumentensicht nachvollziehbar.</p> <p>Die Angabe eines geographischen Raums ist ein begrüßenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts in Zusammenhang mit der Herkunftsangabe von primären Zutaten nach der EU Verordnung 2018/775.</p> <p>Zur Ausräumung von weiteren Handelshemmnissen wäre es allerdings wünschenswert, wenn die gemäss der EU-Verordnung weiteren zulässigen Kennzeichnungsmöglichkeiten, wie "Herkunft nicht aus Produktionsland X", "Herkunft Nicht EU"), ebenfalls zulässig wären. Das Informationsniveau, welches in der EU und in der Schweiz jeweils gefordert ist, würde dadurch nicht reduziert. Es handelt sich ja in diesem Fall um eine freiwillige Angabe nach Schweizer LIV.</p>	

16	Auch bei der Angabe der Herkunft von Zutaten sollte die Herkunftsland-Angabe mittels ISO-Code möglich sein, vgl. Art. 15 Abs. 7 LIV.	Ergänzen Art. 16 ... ⁵ <i>Die Angabe des Herkunftslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2019 verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.</i>
22	SwissOlio ist gegen eine Abschaffung dieser erleichterten Informationsvorschrift zu den Nährwerten in der Schweiz. Diese Lösung kann beibehalten werden, ohne dass sich daraus ein Handelshemmnis mit der EU ergeben würde. Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährwerten und werden bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten und Abfällen verbunden. Besonders betroffen sind Etiketten, die in-line bedruckt werden. Die Streichung der Big 5 Nährwerte stellt insbesondere für kleinere KMU, welche nicht unter die Einzelhandelsausnahme fallen (Anhang 9 Ziffer 19), eine Erschwernis dar. Solche Fälle treten beispielsweise auf, wenn ein kleiner Einzelhändler seine Produkte saisonal bei grösseren Retailern platzieren darf. Solche Produkte weisen meist kleine Etiketten auf und der Platz ist sowieso schon beschränkt.	Art. 22 bleibt so bestehen wie er ist.
23	Änderung ist nicht umzusetzen. Siehe Kommentar Art. 22.	Art. 23 bleibt so bestehen wie er ist.
24 Abs. 2	Sollte entgegen des Votums von SwissOlio die verkürzte Nährwertdeklaration abgeschafft werden, muss präzisiert werden, wie vernachlässigbare Energiewerte und Nährstoffmengen deklariert werden. Das Aufschlüsseln der Fette und Kohlenhydrate ist in diesem Rahmen nicht notwendig, da es sich so oder so um vernachlässigbare Mengen handelt.	Sind der Energiewert oder die Nährstoffmengen in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie «Enthält geringfügige Menge von ...» ersetzt werden. <i>Hierbei ist die Angabe ausschliesslich des Energiewerts und des Gehaltes an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz zulässig.</i> Diese Angabe muss in unmittelbarer Nähe zu einer allfälligen Nährwertdeklaration stehen.
35 Abs. 5	SwissOlio begrüsst diese Abänderung. Es ist nicht klar, mit welchem Verfahren der neue Anhang 14a LIV abgeändert werden kann.	

45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist bei einer Umsetzung der Änderungen von Art. 21 - 22 zu kurz.	<i>Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [3 Jahren] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.</i>
-----	--	--

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
50 Abs. 4	Der Begriff Käse ist wichtig für die Verkäsungszulage. Das BLW stützt sich bei der Vergabe von Verkäsungszulagen auf die Begriffsbestimmung im Lebensmittelrecht. Die Begriffsbestimmung wird aufgehoben und in Artikel 51 wird prägnanter definiert, welche Zutaten für die Herstellung und Behandlung von Käse verwendet werden dürfen.	Keine
51	Im Vernehmlassungstext werden die 3 Absätze (Käseherstellung, Geschmacksgebung und Pflege) zu zwei Absätzen zusammengefasst. Diese beinhalten die Herstellung und Behandlung von Käse (Abs. 1) sowie was zusätzlich zu Abs.1 noch für die Behandlung von Käse verwendet werden darf. Diese Zusammenführung der Absätze ist prägnant, bringt Klarheit was als Zutat und zur Behandlung zugelassen wird obwohl sie in einzelnen Bereichen enger gefasst wurde als zuvor. Z.B. war im aktuellen Rechtstext (Art. 51 Abs. 2 lit c .. zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie Trester von Bier, Wein oder Most offen definiert. Neu ist diese Behandlung immer noch zugelassen, allerdings ist sie abschliessend. Die Geschmacksgebung zur Behandlung ist neu als Zutat wie auch zur Behandlung in Art. 51 Abs. 1 lit c definiert. Vgl. Antrag zu Art. 51 Abs. 1 lit c	Keine
51 Abs. 1 lit. c	Gewürze und Gewürzzubereitungen sind in der VLpH (SR 817.022.17) Art. 94 und 96 geregelt. In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter , daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen. Zudem fehlen die Speisepilze . Diese zählen nicht zu den Gewürzen oder Küchenkräuter und sind separat in Art. 30 VLpH definiert. Trüffelkäse ist weit verbreitet auf dem Markt und sollten den mit Gewürzen zubereiteten Käse wie Pfefferkäse gleichgestellt werden. Daher sind die Speisepilze aufzunehmen. Gewürzzubereitungen sind gemäss Art. 96 Abs. 1 VLpH definiert und sind sowohl Mischungen von Gewürzen oder Küchenkräuter. Daher müssen	Gewürze, Gewürzzubereitungen, <i>Küchenkräuter, Speisepilze, verarbeitete Speisepilze</i> sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.

	<p>Kräuterzubereitungen (bzw. gemäss nebenstehendem Antrag Küchenkräuter) nicht mehr separat erwähnt werden.</p> <p>Analog zu den Gewürzzubereitungen sollten bei den Speisepilzen auch Speisepilzzubereitungen zugelassen werden. Diese sind aber gesetzlich nicht geregelt. Das Analoge zu den Gewürzzubereitungen sind daher die in Art. 30 Abs. 2 definierten verarbeiteten Speisepilze.</p> <p>Entsprechend sollte die Vorschrift wie folgt ergänzt/abgeändert werden:</p>	
51 Abs. 2 lit. b	<p>Der erwähnte Ausdruck "Sauer" ist nicht mehr zeitgemäss und kaum jemand kennt den Begriff in der Käsertechnik. Früher war mit "Sauer" gesäuerte Sirte gemeint gewesen. Daher kann dieser Ausdruck ersatzlos gestrichen werden. Zusätzlich macht die Unterscheidung von gesäuerter Magersirte und gesäuerter Sirte keinen Sinn. Diese Ausdrücke können zusammengefasst und sollten sinnvollerweise in dem bereits in Art. 50 definierten Begriff Molke dargestellt werden.</p>	<p><i>Joghurt und gesäuerte Magersirte beziehungsweise gesäuerte Sirte oder Sauer Molke</i></p>
52 Abs. 2 lit. a – d	<p><i>Gewünscht werden überlappende Festigkeitsstufen:</i></p> <p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.</p>	<p>a. extra-hart bis 500 g/kg;</p> <p>b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg;</p> <p>c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650 g/kg;</p> <p>d. weich mehr als 650 630 g/kg</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Pflanzenliste wurde ausführlich ausgearbeitet, was im Sinne der Rechtssicherheit positiv zur Kenntnis genommen wird.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
---------	-------------------------	---

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
8b	Eine Übergangsfrist von 1 Jahr ist für die Einführung des neuen Richtwerts für Acrylamid für Pommes frites genussfertig nicht einhaltbar. Hier sind aufwendige Teststudien in der Praxis erforderlich, die insbesondere die Einhaltung im Zustand «genussfertig» belegen.	Übergangsfrist 2 Jahre
Anhang 11	<p>Der Acrylamidgehalt kann von den Lebensmittelunternehmern insbesondere bis zur Abgabe an den Konsumenten kontrolliert werden. Pommes frites werden vor allem tiefgekühlt und nicht genussfertig in den Verkehr gebracht. Mit diesem Richtwert wird den Unternehmern auch die Verantwortung für die Verarbeitung/Zubereitung durch den Abnehmer/Konsumenten übertragen.</p> <p>Die Ergebnisse der beiden als Quelle angegebenen Studien decken sich nicht mit den Erfahrungswerten der Lebensmittelindustrie unter Berücksichtigung aller Einflussfaktoren. Die Studien kommen zum Schluss, dass unter Idealbedingungen der tiefere Richtwert eingehalten werden kann. Dem kann SwissOlio aus folgenden Gründen nicht zustimmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die beschriebenen Massnahmen zur Reduzierung von Acrylamid (Sortenwahl, korrekte Lagerung, Blanchieren, Vortrocknen, kurze Frittierzeit, definierte Endzubereitung) werden in der Industrie standardmässig umgesetzt (gemäss Acrylamide Toolbox 2019 von Food-Drink Europe und CIAA Acrylamide Toolbox 2007). - Die Praxis zeigt, dass Resultate aus Küchenversuchen bsp. Blanchieren mit Heisswasser aus dem Wasserhahn (wie in der zitierten Studie) in einem industriellen Scale – up nicht reproduzierbar sind. In der Praxis wirksame Massnahmen sind in der Acrylamidtoolbox beschrieben und Stand der Technik. - In der Studie werden Produkte für die Fritteuse wie auch für den Backofen als gleich kritisch bewertet. Dieses Ergebnis ist insbesondere aufgrund der unterschiedlichen Einflussfaktoren nicht nachvollziehbar. Im Backofen sind die Unterschiede in der Bräunung sehr viel grösser. 	<p><i>Acrylamid</i> <i>Acrylamid</i> <i>200 mcg/Acrylamid-Pommes-frites</i> <i>genussfertig</i></p>

	<ul style="list-style-type: none">- Neuere breiter abgestützte Quellen aus 2015 zeigen dass der vorgeschlagene Richtwert europaweit im Mittel nicht erreicht wird. (Scientific Opinion on acrylamide in food (wiley.com)).- Die Resultate der Studie zeigen, dass die Bemühungen der Schweizer Kartoffelverarbeiter die Anforderungen der EU bereits seit 10 Jahren übertreffen. Aktuellere Zahlen aus der Schweiz wurden nicht publiziert.- Die Verarbeiter können den entscheidenden Schritt in der Acrylamidbildung, nämlich die Endzubereitung nicht beeinflussen. Es ist unmöglich, eine Zubereitungsempfehlung zu geben, die Temperatur und Zeit für alle möglichen Geräte auf dem Markt (Fritteuse, Backofen) berücksichtigen kann, um den Richtwert zu garantieren.- Eine Falschanwendung oder Nicht-Beachtung der Zubereitungsempfehlungen darf nicht zu Lasten der Industrie gehen. <p>Es sollte hier ein praxistauglicher Richtwert festgelegt werden. Dieser Vorschlag wird nicht unterstützt.</p>	
--	--	--

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
3 Abs. 4 lit. b	<p>Es wird begrüsst, dass mit diesem Vorschlag anerkannt wird, dass die bisherigen Höchstmengen für «sonstige Stoffe» nicht auf dem Gesundheitsschutz beruhen.</p> <p>Der Nachweis "einer ernährungsspezifischen oder physiologischen Wirkung aufgrund anerkannter wissenschaftlicher Daten/Informationen" muss sich in der Praxis beweisen.</p>	

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

SwissOlio nimmt positiv zur Kenntnis, dass die Wichtigkeit der Kategorie LM für Sportler/innen weiterhin vom BLV anerkannt wird. Die Eigenheit dieser Produkte verlangt nach zweckspezifischen Regelungen, welche die Einnahmesituation berücksichtigen. Diesem Anliegen sollen die untenstehenden Vorschläge (sowie der Kommentar zu LIV Anhang 14) Rechnung tragen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
40 Abs. 4bis	<p>Die vorgesehenen neuen Pflichtangaben machen für LM für Sportler/innen keinen Sinn.</p> <p>Es ist nicht verständlich, warum diese Angaben gemäss Erläuterungen nur für Dragées gelten sollen. Das ergibt sich nach dem Vorschlag auch nicht aus dem Verordnungstext. Es ist nicht klar, was "Dragées" sind.</p> <p>Bei LM für Sportler/innen kann nur eine Verzehrsempfehlung angegeben werden. Die tatsächlich Tagesdosis ist bei LM für Sportler/innen Aktivitäts- und Körpergewichts-abhängig (Bsp. Sportgetränke mit aktivitätsdauer-abhängiger Einnahme/Dosierung, Proteinpräparate).</p> <p>Der beschränkende Hinweis wäre widersprüchlich zu den neuen zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben für Sportgetränke in Anhang 4 der LIV («zwischen 30-90 g Kohlenhydrate pro Stunde liefern»).</p>	<p>^{4bis} <i>Zusätzlich zu den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 LIV ist anzugeben: a. eine Verzehrsempfehlung die empfohlene tägliche Verzehrsmenge in Portionen des Erzeugnisses; b. ein Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten; b. ein Hinweis, dass die Produkte ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind.</i></p>
40 Abs. 4quater	<p>Die Möglichkeit, für einen Verweis auf enthaltene sonstige Stoffe bei entsprechender Evidenz von den erforderlichen 15% der Höchstmenge abzuweichen, wird begrüsst. Für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler ist diese evidenzbasierte Abweichung unbedingt auch für Vitamine und Mineralstoffe erforderlich.</p> <p>Diese Produkte sind für den Einsatz in spezifischen Leistungssituationen konzipiert. Typisch sind Elektrolytprodukte zum Schweissersatz. Diese enthalten Mineralstoffe unter 5% NRV, sind jedoch zweckbestimmt und für die Verwendung als Lebensmittel für Sportler sinnvoll. Grundsätzlich wird die Zusammensetzung von Lebensmitteln für Sportler eben nicht am Tagesbedarf ausgerichtet, sondern an der jeweiligen sportlichen Aktivität.</p> <p>Art. 40 Abs. 4quater sollte entsprechen ergänzt werden</p>	<p>Art. 40 ^{4quater} <i>Für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b erfolgt ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein:</i></p> <p><i>a. bei Vitamine und Mineralstoffe: mindestens 15 % der Zufuhr der Referenzmenge gemäss Anhang 10 Teil A LIV;</i></p> <p><i>b. bei sonstigen Stoffen: mindestens 15 % der Höchstmenge gemäss Anhang 11;</i></p> <p><i>c. von lit. a. und b. kann abgewichen werden, wenn der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die unter Berücksichtigung der Verzehrsempfehlungen nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen geeignet ist, eine für ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung zu erzielen.</i></p>

Anhang 2	Mit der Verordnung EU 2022/519 wurde die Verordnung EU 2016/127 erneut ergänzt und weitere Zusammensetzungskriterien für Säuglingsanfangsnahrung aus Proteinhydrolysaten festgelegt. Dies sollte auch in der Schweiz ergänzt werden.	Daten aus EU 2022/519 übernehmen
Anhang 10	Mit der EU-Verordnung EU 2022/2182 werden die Zusammensetzungsvorgaben für (total diet replacement, TDR) angepasst (EU 2017/1798). Die Verordnung tritt am 29. November 2022 in Kraft. Mit der Verordnung wird der Mindestbedarf an Linolsäuren aufgehoben, der Mindestgehalt an Alpha-Linolensäure gesenkt und der Höchstgehalt an Magnesium erhöht. Dies sollte auch in der Schweiz ergänzt werden.	Daten aus EU 2022/2182 übernehmen
Anhang 11 Ziff. 2.1 Aminosäuren	Die neuen Höchstmengen werden positiv zur Kenntnis genommen. Da in der BfR-Stellungnahme 052/2019 präzisiert wird, dass die Orientierungswerte für die isolierte Zufuhr der verzweigtkettigen Aminosäuren (einzeln oder kombiniert) gelten, die täglich zusätzlich zur Nahrung aufgenommen werden können, sollte für die Ziff. 2.1. «Aminosäuren» präzisiert werden, dass sich die Höchstmenge auf zugesetzte Aminosäuren bezieht.	Ggf. separate Tabelle mit entsprechendem Rubriktitle erstellen

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
38 Abs. 1	Ein Konflikt mit den festgelegten Tagesrationen in Anhang 7 VZVM sollte vermieden werden. Für Energydrinks sind dort 500 ml als Tagesration angegeben, wobei in Fussnote 32 geregelt ist: <i>Abweichungen sind möglich, wenn der Hersteller diese ernährungsphysiologisch begründen kann.</i> Der neue Art. 38 Abs. 1 lit. a ermöglicht jetzt für Energydrinks eine Erleichterung zur Festlegung der Tagesration, die grundsätzlich begrüsst wird. Die Möglichkeit sollte klarer formuliert werden.	¹ <i>Der Coffeingehalt darf 160 mg/Tagesration nicht überschreiten, wobei unter Tagesration zu verstehen ist:</i> <i>a. Tagesration, die in der Kennzeichnung angegeben wird; vom Hersteller definierte und in der Kennzeichnung klar ersichtliche Tagesration;</i> <i>b. falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016² über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM).</i>
58 Abs. 4	Die Anpassung wird begrüsst	

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
20	<p>Im Zusammenhang mit recyceltem Kunststoff wird auf die alte VO (EU) Nr. 282/2008 verwiesen, diese wurde am 15. September 2022 durch die Verordnung 2022/1616 aufgehoben.</p> <p>Der Bezug in diesem Artikel sollte auf die VO 2022/1616 angepasst werden.</p>	
35 lit c	<p>Die Tatsache, dass es keine Liste von B-Stoffen mehr gibt, ist ein Informationsverlust für den Endbenutzer und ein Systemwechsel. Bis dato war es eine Positivliste. Neu sind weitere Druckfarben möglich.</p> <p>Es stellen sich die folgenden Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muss der Druckfarbenlieferant die B-Stoffe in der Konformitätserklärung, die verpflichtend sein wird, auflisten? - Wird die Druckerei aufgefordert, die Informationen mit dem Nutzer zu teilen? <p>Es muss in den Vorschriften, entweder in der LGV oder hier präzisiert werden, dass alle Stoffe, die in der Zusammensetzung der Druckfarben verwendet werden, in der Konformitätserklärung oder LoC (list of composition) verfügbar sein müssen.</p> <p>Weitere Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darf unter der Annahme, dass es sich um unbeabsichtigt vorhandene Stoffe (NIAS) handelt, deren Risiko gemäss SR 817.023.21 Art. 11, Absatz 3 bewertet werden und so der DNEL nach ECHA oder das TTC-Konzept verwendet werden? - Nachweisgrenze vs LIMIT: "sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt sind, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg." Generell sollten die in einer Verordnung festgelegten Grenzwerte analytisch feststellbar sein. Wie wird dieser allgemeine Hinweis begründet? - Es muss eigentlich bewiesen werden, dass die Substanzen bei einer Migrationsanalyse wirklich aus der Druckfarbe kommen und nicht aus weiteren Schichten des Materials 	
	<p>Es stellt sich die Frage, wie die Strategie in Bezug auf recycelten Kunststoff aussehen wird. In der Überarbeitung steht, dass eine Zulassung durch das</p>	

	<p>BLV oder die EU gemäss der Richtlinie 282/2008 erforderlich ist, aber die EU hat gerade die Richtlinie geändert, die jetzt 2022/1616 lautet und nicht mehr mit dem übereinstimmt, was das BLV beschreibt.</p> <p>Bitte anpassen.</p>	
35a Abs. 2	<p>Auf allen Vermarktungsstufen, ausser dem Detailhandel, ist eine Konformitätserklärung beizufügen. Dies ist für alle Beteiligten in der Lieferkette eine Umstellung und benötigt Zeit. Daher sollte eine genügend lange Übergangsfrist gewährleistet werden, um die Daten erfassen zu können und in Form einer Konformitätserklärung weiterzugeben. Siehe auch Kommentar zu Art. 49 lit. a LGV.</p>	Übergangsfrist mindestens 4 Jahre
Anhang 9 2.2.5	<p>Die Analysemethode ist nicht immer für die Verwendungsbedingungen von Silikonen geeignet. Die vier Stunden bei 200°C können das Silikon zerstören.</p>	<p>Zeit und Temperatur können je nach Anwendungsbedingungen angepasst werden, wie dies auch bei Migrationsanalysen der Fall ist (Anhang 4, 2.3.1).</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
14 Abs 6	Die Streichung der Lagerfrist von der Gewinnung des ersten Gemelks bis zur Abholung auf dem Bauernhof wird begrüsst. Dies ermöglicht eine effizientere Abholung bei Schafs- und Ziegenmilch, wo die Einhaltung der Anforderungen aufgrund geringen Mengen, unregelmässigem Anfall und grossen Distanzen oft zu Problemen geführt haben.	

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang	<p>Im Anhang fehlt die im BBL 2021 2343 vom 12.10.2021 veröffentlichte Allgemeinverfügung Nr. 301159 mit der das Inverkehrbringen der gerösteten Samen von <i>Dipteryx alata</i> Vogel (Baru Nuss) als neuartiges traditionelles Lebensmittel bewilligt wird. Dieses Lebensmittel ist in der Unionsliste der EU DVO 2017/2470, Stand 29.08.2022, nicht aufgeführt.</p> <p>Der Eintrag zu den Chiasamen ist zu löschen, da er nicht identisch ist mit der Fassung in der Unionsliste der EU VO 2017/2470, Stand 29.08.2022. So ist ein allgemeiner Höchstgehalt einer Tagesportion von 15 g definiert. In der Unionsliste sind Höchstgehalte nur für Broterzeugnisse, Backwaren, Frühstückscerealien und sterilisierte Fertiggerichte definiert</p>	<p>Ergänzung</p> <p><i>Geröstete Samen von Dipteryx alata gemäss Allgemeinverfügung Nr. 301159</i></p> <p>Chiasamen (Salvia hispanica)</p>

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Vorgaben zur Regelung der Schlachtung im Herkunftsbetrieb ist im Sinne der gleichlangen Spiesse klar zu begrüssen. Wir erwarten eine konsequente Umsetzung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	
Anhang 4	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht. Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar. Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen.</p>	

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
12 Abs. 8	Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe nur für Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll.	<i>Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, die zur Verarbeitung, Handhabung, ...</i>
25	Diese Möglichkeit wird grundsätzlich begrüsst. In der Umsetzung stellen sich aber die folgenden Fragen: <ul style="list-style-type: none"> - Die Umsetzbarkeit des Offenverkaufs von Lebensmitteln ist unter dem Aspekt der Lebensmittelsicherheit (Schutz vor Fremdkörper, Mikrobiologie) und auch der Lebensmittelqualität (Schutz vor Austrocknen) und weiterer nicht genauer definierter negativen Beeinflussung fraglich bei "schüttgutähnlichen" Produkten (TK-Gemüse, Kartoffelprodukte). - Ebenso ist die Logistik und Lagerung von unverpackten Tiefkühlprodukten nicht gelöst. Sowohl bei Produzenten als auch bei Konsumenten. 	
27 Abs. 2 Bst. F	Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit dürfte nicht nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs gelten. Es kann somit einfach auf Artikel 83 LGV verwiesen werden.	<i>Die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäss Artikel 83 Absatz 3 und 4 der Verordnung über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (LGV) bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs.</i>
41 Abs. 5	Warum soll diese Vorschrift nur für " zubereitete frische Fischereierzeugnisse" gelten und nicht allgemein für "frische Fischereierzeugnisse"?	<i>Behältnisse für den Transport, den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen, die in Eis gelagert werden, ...</i>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen die Erweiterung der Liste der tolerierten Materialien und von 8 auf 36 Sorten.
Im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen, ist es wünschenswert, dass diese Liste so rasch wie möglich alle 80 heute in der EU bewilligten Sorten umfasst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	Die Liste sollte logischer sortiert werden.	Alphanumerische Sortierung
Anhang 3	Aktuell existieren 2 Listen mit zugelassene GVO Erzeugnissen: Anhang 3 der VGVL, sowie die Liste auf der BLV Homepage unter dem Thema "Bewilligungen und Meldungen": Bewilligungen für GVO-Erzeugnisse . Bitte die beiden Listen zusammenfügen und nach Kategorien ordnen.	Ergänzung des Anhangs 3 mit der Liste Bewilligungen für GVO-Erzeugnisse und Ordnung nach Kategorien von Erzeugnissen (z.B. Nutzpflanzen, Enzyme, Vitamine, andere Erzeugnisse).

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Switzerland Cheese Marketing AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SCM
Adresse, Ort : Brunnmattstrasse 21, 3001 Bern
Kontaktperson : David Escher
Telefon : 031 385 26 26
E-Mail : d.escher@scm-cheese.com
Datum : 25.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	6
6	BR: Milchprüfungsverordnung	7
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	13
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	14
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	15
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	15
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	16
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	16
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	17
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	17
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	17
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	18
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	19
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	19

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Sehr geehrter Herr Bundespräsident Berset
Sehr geehrte Damen und Herren

Die Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) dankt Ihnen für die Möglichkeit, ihren Standpunkt in den Prozess der Vernehmlassung einbringen zu dürfen.

Gerne möchten wir darauf hinweisen, dass wir unsere Aussagen und Überlegungen einzig auf diejenigen Parameter beschränken, welche die SCM direkt beeinflussen.

Folgende Punkte sind aus unserer Sicht wichtig:

- Lebensmittelvollzugsverordnung, Umsetzung der Motion 18.4411: Dieser Artikelentwurf wird den mit der Motion verfolgten Erwartungen und Zielen nicht/nur scheinbar gerecht. Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) stellte fest, dass die vorgeschlagene Lösung zu einem ineffizienten Kontrollsystem führt, das durch die Einschaltung zweier Kontrollinstanzen (einer privaten und einer kantonalen) unnötig verkompliziert wird und kostspielige Doppelspurigkeit erzeugt. Aus diesem Grund wird der Bundesrat gebeten, im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung einen neuen Vorschlag auszuarbeiten.
- Milchprüfungsverordnung: Wichtig sind diese Änderungen, damit die Milchprüfung weiterhin durchgeführt werden kann, diese in der Branche abgestützt ist und die Restfinanzierung sichergestellt ist. Wir beantragen, die von der Milchbranche abgestimmten Anträge bei der Milchprüfungsverordnung umzusetzen.
- Lebensmittelinformationsverordnung: Der Täuschungsschutz muss generell verbessert werden, insbesondere hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung. Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt und beworben werden, sind so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. Alternativen zu Käse, die beispielsweise keine oder nur teilweise Milch enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Käse schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumentinnen und Konsumenten dürfen hinsichtlich Gehalt der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- Lebensmittel tierischer Herkunft: Bei Käse sollen die Zutaten wie bisher eingesetzt werden können, und die Fettgehaltstufen und Festigkeitsstufen sind neu überlappend festzulegen.

- Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion: Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden.

Für Fragen oder Bemerkungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse,

Switzerland Cheese Marketing AG



Dr. Lorenz Hirt
Präsident



Dr. David Escher
CEO

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

SCM begrüsst, dass der Begriff "Umverteilung von Lebensmitteln" in der LGV eingeführt wird und damit eine rechtliche Grundlage für die Spende und Weitergabe von Lebensmitteln geschaffen wird. Wie weisen darauf hin, dass der Begriff «unbedenklich» in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben ist. Dieser Begriff sollte definiert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Der Begriff "unbedenklich" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	Antrag: 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion 18.4411 Savary fordert, landwirtschaftliche Erzeugnisse nach Art. 16 LwG mit einer geschützten Kennzeichnung verstärkt gegen Betrug zu schützen. Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern.

Die SCM unterstützt die Forderung der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP und lehnt die Umsetzung der Motion 18.4411 in der vorgeschlagenen Form ab: Der Bundesrat wird gebeten, im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung einen neuen Vorschlag anstelle von Art. 22a LMVV auszuarbeiten. Nach Anhörung von Mitgliedern des VKCS, Vertretern des BLV und des BLW schlägt die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP vor, in der Verordnung 910.12 über GUB und GGA im Abschnitt 4 Kontrolle und Vollzug, Artikel 18 einen neuen Absatz 2 einzuführen. Dieser soll Gruppierungen, die es wünschen, ermöglichen, den Umfang der von einer Zertifizierungsstelle durchgeführten Kontrollen auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, verarbeiten, verpacken oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeiter) oder für ihre eigenen Produkte als Zutat verwenden (Veredelungsbetriebe).

Diese Lösung bringt folgende Vorteile:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Für weitere Informationen siehe Stellungnahme der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Aus den in den allgemeinen Bemerkungen genannten Gründen ist dieser Artikel nicht mehr relevant.	Streichen
Art. 22a	Aus den in den allgemeinen Bemerkungen genannten Gründen ist dieser Artikel nicht mehr relevant.	Streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

SCM unterstützt die Position der BO Milch: Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation der Milchbranche und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisationen der Produzenten und der Verwerter.

Die Milchbranche hat sich zudem auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3		<p>² Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten und Verwerterorganisationen) sind ist für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.</p>
Art. 5		<p>² Die Dachorganisation der Milchbranche bezeichnet Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.</p>
Art. 6	<p>Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten.</p> <p>Abs. 2 Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).</p>	<p>¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse den Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse, an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).</p>
Art. 7		<p>⁴ Die Bearbeitungs- und Einsichtsrechte des BLV, des BLW und der kantonalen Vollzugsbehörden in</p>

		<p>Bezug auf die Prüfungsdaten richten sich nach der Verordnung vom 27. April 2022¹⁰ über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelketten.¹¹</p> <p>² Die Milchproduzenten und Milchproduzentinnen sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.</p>
Art. 8		<p>Die Dachorganisation der Milchbranche sowie einzelne Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.</p>
Art. 9	<p>Begriffe klären.</p> <p>Klarere Formulierung</p>	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer, bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>⁴ Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso des Restbetrages und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und</p>

		Erstmilchkäufern sowie den Verarbeiterinnen und Verarbeitern ein.
Art. 11		<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten	<p>Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</p> <p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.</p> <p>² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</p>
Art. 13		<p>Art. 13 Aufgaben der Agroscope</p> <p>¹ Die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Agroscope hat im Zusammenhang mit den Prüflaboratorien folgende Aufgaben:</p> <p>a. Sie schlägt dem BLV die Prüfverfahren vor.</p> <p>b. Sie führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 Absatz 1 durch.</p> <p>c. Sie sorgt für die Koordination zwischen den beteiligten Laboratorien.</p>

		<p>d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung</p> <p>² Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird Agroscope durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert.</p>
--	--	---

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden.

Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird.

Alternativen zu Käse (z. B. vegane Alternativen, Mischformen), die beispielsweise keine oder nur teilweise Milch enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Käse schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Konkret fordern wir ein Verbot der Verwendung des Begriffs «Laktosefrei» für vegane Milchersatzprodukte.

Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Wir verweisen auf die Abklärungen von Dr. Paolo Colombani (Swissmilk Symposium, Berner Kursaal, 29. August 2022).

SCM begrüsst die grössere Transparenz über die Herkunft von Lebensmittel insb. der primären Zutaten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 22	Streichen von BIG 5 ist nicht umzusetzen, da kein Bedarf zu einer Harmonisierung mit dem EU-Recht vorhanden ist. Auch bei kleinen Etiketten muss die Lesbarkeit gegeben werden	Aktuellen Text belassen
Art. 42	Präzisierung bei der Verwendung des Begriffs Laktosefrei zur Verhinderung von Täuschung des Konsumenten.	Der Begriff «Laktosefrei» darf nur bei Produkten verwendet werden, die ursprünglich Laktose enthalten haben.

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

SCM begrüsst die Neuregelungen hinsichtlich Aromen und Zutaten bei der Herstellung von Käse, verlangt aber, dass die Festigkeitsstufen beim Käse angepasst werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 1	<p>Präzisierung betreffend der Definition einer Zutat versus eines Zusatzstoffes: Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten</p>	<p>Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.</p>
Art. 51	<p>In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter, daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt, sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen.</p> <p>Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse. Sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.</p>	<p>Herstellung und Behandlung von Käse ¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Küchenkräuter und -zubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. d. Weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze

		<p>² Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Wasser; b. Joghurt und gesäuerte Magersirte beziehungsweise gesäuerte Sirte oder Sauer; c. pflanzliche Öle; d. Spirituosen nach den Artikeln 122–149 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Getränke, sowie Wein, Obstwein oder Essig; e. Trester von Bier, Wein oder Most; f. das Räuchern.
Art. 52 Abs. 1	<p>Bei Käse sind die Fettgehaltsstufen in der Trockenmasse (Fett i.T.) beim Vollfettkäse neu überlappend festzulegen.</p> <p>Aufgrund der saisonalen Schwankungen bei der Milchproduktion im Berggebiet und auf den Alpen variieren die Fettgehalte bei der Milch sehr stark. In den Sommer- und Herbstmonaten steigt der Fettgehalt der Milch und die maximale Fettgehaltsstufe wird beim Vollfettkäse saisonal überschritten. Der Zuchtfortschritt der letzten Jahre hat bewirkt, dass der natürliche Fettgehalt der Milch gestiegen ist. Eine Einstellung des Fettgehalts ist in kleinen Berg- und Alpkäsereien oftmals schwierig, da die hierzu notwendigen Infrastrukturen oftmals nicht vorhanden sind und eine Verwertung des anfallenden Rahms sich wirtschaftlich nicht lohnt. Ohne, dass bei der Käseproduktion etwas verändert wird, müsste der Käse aufgrund des saisonal unterschiedlichen Fettgehalts unterschiedlich deklariert werden. Dies wäre für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.</p>	<p>Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg b. Rahmkäse 550 – 649 g/kg c. Vollfettkäse 450 – 549 g/kg 558 g/kg d. Dreiviertelfettkäse 350 – 449 g/kg e. Halbfettkäse 250 – 349 g/kg f. Viertelfettkäse 150 – 249 g/kg g. Magerkäse weniger als 150 g/kg
Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	<p>Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht.</p> <p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von</p>	<p>Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540 560 g/kg; c. halbhart mehr als 540 500 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.

	<p>Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel).</p> <p>Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.</p>	
--	--	--

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz		
Allgemeine Bemerkungen		
<p>Es muss insbesondere bei Produkten, die als alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden, überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten und Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehalt der Lebensmittel nicht getäuscht werden. Wir verweisen auf die Abklärungen von Dr. Paolo Colombani.</p>		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14 Abs. 6	Um bei der Milchsammlung zum Beispiel bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten mehr Flexibilität zu haben, beantragen wir hier eine neue Formulierung.	⁶ Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden.
Art. 16 Abs. 3	Anpassung auf zweitägiges Ablieferungsintervall	... Ausgenommen von der täglichen Reinigung sind Behälter und Tanks bei zweitägigem nicht täglichem Ablieferungsintervall.
Anhang 1	Das Verbot der Verfütterung von Lauch und Zwiebelgewächsen wurde aufgehoben. Bei Käseremilch für Rohmilchkäse muss jedoch gewährleistet sein, dass keine Geruchskontamination entsteht.	Ziff. 1 Verbotene Futtermittel, elfter Spiegelstrich "Lauch- und Zwiebelgewächse (Allioideae)" Aufgehoben

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Die SCM unterstützt die Bemerkungen und die vorgeschlagene Anpassung der FROMARTE.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12, Abs. 8	<p>Es ist zu präzisieren, dass diese Vorgabe zur Eindämmung der Verbreitung von Allergenen über Ausrüstungen und Transportbehälter nur für solche mit direktem Lebensmittelkontakt gelten soll.</p> <p>Im Sinne des Pragmatismus ist zu begrüßen, dass im Rahmen der guten Hygienepraxis der Nachweis der Reinigung bzw. der visuellen Überprüfung des Vorhandenseins von Reststoffen / -erzeugnissen für die Nichttrennung von Ausrüstungen und Transportbehälter weiterhin ermöglicht wird.</p>	<p>Antrag: Ausrüstungen und Transportbehälter mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln, die zur Verarbeitung, Handhabung, ...</p>
Art. 27a	<p>Die neu geschaffene Möglichkeit von Lebensmittelbetrieben, die Lebensmittel umverteilen ist im Sinne der Nachhaltigkeit sehr zu befürworten.</p> <p>Von zentraler Bedeutung bleibt dabei, dass die jeweiligen Erzeugnisse nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr geeignet sind. Dies ist im Rahmen der betriebseigenen Selbstkontrolle zu gewährleisten, die einzig und alleine auf die beiden vorgenannten Kriterien auszurichten ist und nicht einfach auf die Tätigkeit des jeweiligen Betriebes ausgerichtet werden kann. Ansonsten bestünde theoretisch die Möglichkeit, dass ein umverteiltes Lebensmittel gesundheitsschädigend sein kann, das betreffende Risiko im Rahmen des auf den Betrieb angepassten Selbstkontrollkonzeptes jedoch nicht erfasst würde.</p>	<p>-</p> <p>Überprüfen</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



TANNER SA
Parfums, Cosmetics, Accessoires
Riedstrasse 7-9, CH-6330 Cham
Telefon 041/749 90 60 Fax 041/749 90 69
Mail info@tanner-sa.ch www.tanner-sa.ch

Eingang Papier am:

18. JAN. 2023

BLV
Elektronisch erfasst!

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

lmr@blv.admin

Cham, 12. Januar 2023

**Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)
(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-
verordnung)**

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Die TANNER SA ist ein führendes Schweizer Distributionsunternehmen für Parfum und Beauty Marken. Das Unternehmen ist seit 1986 ein zuverlässiger, innovativer Partner und bietet für internationale Marken professionelle Distributionslösungen im gesamten Parfum- und Beautymarkt an. Im Markenportfolio führt TANNER SA über 70 international distribuierte Marken von über 35 Kosmetikherstellern aus dem EU-Raum, Europa und USA.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab. Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage zur Änderung der VIPaV ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Ernst Tanner
Owner, COB/CEO



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Tischlein deck dich
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Tdd
Adresse, Ort : Rudolf-Diesel-Strasse 25. 8404 Winterthur
Kontaktperson : Alex Stähli
Telefon : 052 224 44 89
E-Mail : alex.staehli@tischlein.ch
Datum : 13.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	14
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	15
13	EDI: Getränkeverordnung	16
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	17
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	18
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	19
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	20
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	22
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Es gibt drei zentrale Punkte, die es zwingend zu ergänzen bzw. korrigieren gilt:

1. Die Definition von Organisationen, auf die Art. 39 Abs. 1bis LGV angewendet werden kann, muss präzisiert werden. Es sollen nur Organisationen berücksichtigt werden, die gemeinnützig und steuerbefreit sind und welche Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen **gratis oder gegen einen rein symbolischen Betrag** abgeben.
2. Die genannten Organisationen sind von der Deklarationspflicht des Produktionslandes bei Brot und Feinbackwaren auszunehmen.
3. Auch von der Deklarationspflicht des Produktionslandes **bei unverpackten, unverarbeiteten und offenen Früchten und Gemüse** sind die genannten Organisationen auszunehmen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	<p>Eine noch engere, klarere Abgrenzung, welche Organisationen von der Deklarationspflicht von Allergenen ausgenommen sind, ist nötig, um der Diskussion einen Riegel zu schieben, wenn eine gemeinnützige steuerbefreite Organisation selbst eine Bäckerei oder einen stationären Handel betreibt.</p> <p>Sobald jemand ein Entgelt (auch vergünstigt) für die Produkte verlangt, ist diese Organisation Teil des kommerziellen Vertriebes und gilt daher als Auskunftspflichtig.</p> <p>Der Grund ist, dass diese Organisationen sich insofern signifikant unterschieden von Organisationen, die kein Entgelt für die Abgabe von Produkten fordern, dass erstere keine Einschränkung des Kundinnenkreises vornehmen.</p> <p>Würden nun Organisationen, die keine Einschränkung des Kundenkreises vornehmen von der Deklarationspflicht befreit, so wäre dies eine unfaire Bevorteilung gegenüber anderen Detailhändlerinnen und der Grundsatz von Gleichbehandlung verletzt. Organisationen, die bereits eine Einschränkung des Kundenkreises vornehmen (beispielsweise nur Armutsbetroffene Kundinnen und Kunden zulassen), sind nicht Teil des kommerziellen Vertriebes. Eine Befreiung dieser Organisationen von der Deklarationspflicht verletzt den genannten Grundsatz somit nicht.</p>	<p>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen gratis oder gegen einen rein symbolischen Betrag abgeben und für welche die Information nach Absatz 1 zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, aufgrund der Sammel- und Verkaufsprozesse bei Backwaren nicht möglich ist, können in Abweichung von Absatz 1 schriftlich und gut sichtbar darauf hinweisen, dass:</p> <p>a. die erwähnten Lebensmittel Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, enthalten können;</p> <p>b. Personen, die an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, von der Konsumation abgeraten wird.</p>
Art. 39 Abs. 2 ^{bis(neu)}	<p>Die schriftliche Angabe des Produktionslandes bei Brot und Feinbackwaren kann von gemeinnützigen steuerbefreiten Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben, nicht geleistet werden. Art. 39 Abs. 2 Bst. D torpediert somit die Intention von Art. 39 Abs. 1bis.</p> <p>Wenn anerkannt wird, dass die Deklarationspflicht bezüglich Inhaltsstoffe/Allergene nicht geleistet werden kann, ist offensichtlich, dass auch die Deklarationspflicht der Herkunft unmöglich ist.</p>	<p>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen gratis oder gegen einen rein symbolischen Betrag abgeben und für welche die Information nach Art. 39 Abs. 2 Bst. d zum Produktionsland aufgrund der Sammel- und Verkaufsprozesse bei Backwaren nicht möglich ist, sind von der Deklarationspflicht des Produktionslandes ausgenommen.</p>

<p>Art. 39 Abs. 1^{b(neu)}</p>	<p>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben, müssen von der Deklarationspflicht des Herkunftslandes bei unverpackten, unverarbeiteten und offenen Früchten und Gemüse (F&G) befreit werden.</p> <p>Die schriftliche Angabe des Produktionslandes bei unverpackten, unverarbeiteten und offenen F&G kann von gemeinnützigen steuerbefreiten Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben, nicht geleistet werden.</p> <p>Die Intention von Art. 39 Abs. 2 Bst. d ist es, die Sammel- und Verkaufsprozesse von gemeinnützigen steuerbefreiten Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben, zu ermöglichen. Diese Prozesse kommen aber nicht nur bei Brot und Feinbackwaren, sondern auch bei Früchten und Gemüse zur Anwendung. Ohne die Befreiung der genannten Organisationen von der schriftlichen Angabe des Produktionslandes bei Früchten und Gemüse, verfehlt Art. 39 Abs. 2 Bst. d einen Grossteil der intendierten Wirkung.</p> <p>Es braucht also einen zu Art. 39 Abs. 1^{bis} bzw. zum vorgeschlagenen Art. 39 Abs. 2 Bst. d (vgl. unten) äquivalenten Artikel zur Befreiung von genannten Organisationen von der Information zum Produktionsland von unverpackten, unverarbeiteten und offenen F&G.</p>	<p>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen gratis oder gegen einen rein symbolischen Betrag abgeben und für welche die Information zum Produktionsland von unverarbeiteten Früchten und Gemüse aufgrund der Sammel- und Verkaufsprozesse bei unverarbeiteten Früchten und Gemüse nicht möglich ist, können auf diese verzichten.</p>
--	---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Ulrich Wehrli
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Neuhausstrasse 4, 3127 Mühlethurnen
Kontaktperson : Ulrich Wehrli
Telefon : 079 858 66 33
E-Mail : fernweh@bluewin.ch
Datum : 22.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Der Verordnungsentwurf sieht vor, die Zeit vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von bisher 45 min auf 90 min zu verlängern (Art. 10 Abs. 3 lit. c).

Die aktuellen 45 min sind für die Umsetzung der Hof- und Weidetötung knapp und führen dazu, dass nur Betriebe die Hof- und Weidetötung durchführen können, welche in einer Fahrdistanz von unter 20 min zu einem Schlachtbetrieb liegen. Denn mit dem Abzug von 10 min zum Betäuben, Entbluten und Aufladen und 15 min zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben lediglich 20 min Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50 km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16 km. Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb, der ihre Tiere annimmt, und können daher die Hof- und Weidetötung nicht durchführen.

Es gibt keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe, die gegen eine Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min sprechen, um mehr Betrieben den Zugang zur Hof- und Weidetötung zu ermöglichen. Die EU hat eine Zeitlimite von 120 min für die Hof- und Weidetötung vom Betäuben und Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden). Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 min keine hygienischen Probleme auftreten. Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU. In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachte ich die Erhöhung auf 90 min aber als ausreichend, aber als absolutes Minimum. Das würde den Radius auf 50 – 60 km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben, einen Schlachtbetrieb anzufahren. Denn das Ziel muss sein, dass jeder Betrieb, der seine Tiere schonend und ohne Lebendtransport auf dem eigenen Hof töten will, eine Chance hat, die Anforderungen zu erfüllen und eine Bewilligung für die Hof- und Weidetötung zu erhalten.

Der Hauptgrund, wieso die Hof- und Weidetötung durch die Erhöhung der Zeitlimite für mehr Betriebe zugänglich werden soll, ist das Tierwohl. Denn beim der Hof- und Weidetötung muss das Tier sein gewohntes Umfeld nicht verlassen und wird nicht lebend transportiert. Somit entfällt der Stress vom Separieren von der Herde, vom Verladen, Transportieren, Abladen und vom Warten und dem Prozess bis zum Bolzenschuss im Schlachthof. Wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL haben ergeben, dass der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport um den Faktor 10-20 mal höher ist als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof- oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Zudem ist für viele Bauern der Lebendtransport und die Schlachtung ihrer Tiere im Schlachtbetrieb eine Belastung. Die Hof- und Weidetötung ermöglicht ihnen, für ihre Tiere bis zum letzten Atemzug Verantwortung zu übernehmen, indem sie sie schonend auf dem Hof im gewohnten Umfeld töten.

Ein weiteres Argument für die Erhöhung der Zeitlimite auf 90 min ist zum einen die Arbeitssicherheit und zum anderen die Arbeitsqualität. Es ist wichtig und sinnvoll bei so verantwortungsvollen Aufgaben wie dem Töten und Schlachten eines Tieres nicht unter unnötigem Zeitdruck arbeiten zu müssen. Immer mehr Bauernhöfe lassen die Felle und Leder ihrer Tiere gerben, um mehr vom Tier zu verwerten und die Wertschöpfung zu erhöhen. Da ist es wichtig, dass sich der Metzger Zeit lassen kann beim Häuten vor dem Ausweiden, um Schnittverletzungen in den Fellen zu vermeiden.

Zudem fördert die Erhöhung der Anzahl Bauernhöfe, die Hof- und Weidetötung machen, die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 min müssen wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof- und Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 min mindestens 90 min vom Betäuben und Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 min zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

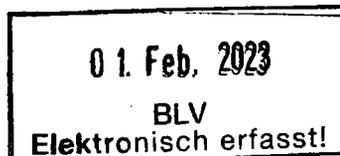
Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Unilever Schweiz GmbH
Bahnhofstrasse 19
8240 Thayngen

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern



31. Januar 2023

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) - Teil Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Unilever ist ein international führender Konsumgüterhersteller. Das Unternehmen vertreibt in über 190 Ländern Lebensmittel, Körperpflegeprodukte, Waschmittel und Haushaltsreiniger, die jeden Tag von rund 3,4 Milliarden Verbraucher*innen genutzt werden. Zu Unilever gehören einige der weltweit bekanntesten und beliebtesten Marken wie Dove, Axe, Rexona, Coral, Lusso, Knorr, Magnum, The Vegetarian Butcher und Ben & Jerry's. Unilever beschäftigt weltweit über 148.000 Mitarbeitende, davon ca. 680 in der Schweiz. Weitere Informationen zum Unternehmen finden Sie unter www.unilever.ch

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels, fordert höhere Implementierungskosten bei den Unternehmen und generell einen höheren Anpassungsaufwand für uns international tätige Schweizer Unternehmen. Der immer höhere Preisdruck für solche Transaktionskosten geht letztlich zulasten der Schweizer Konsument*innen.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts enthalten. Wir hätten uns eine transparentere Kommunikation der Behörden in dieser Sache gewünscht.

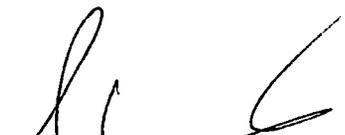
Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Freundliche Grüsse

Unilever Schweiz GmbH



Thierry Mousseigne
Head of Country Schweiz



Dr. Sarah Leins, Rechtsanwältin
Legal Business Partnerin Schweiz



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 20. Januar 2023 (bei suissetec; an BLV bis 31. Januar 2023)

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : URS-Verband, Kochergasse 6, Postfach, 3001 Bern
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Michael Ries
Technik-Delegierter für Gebäudearmaturen und TW Systeme beim URS-Verband
Adresse, Ort : Georg Fischer JRG AG, Hauptstrasse 130, 4450 Sissach
Kontaktperson : Michael Ries
Telefon : +41 79 761 17 69
E-Mail : michael.ries@georgfischer.com
Datum : 18/01/2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	
6	BR: Milchprüfungsverordnung	
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	
13	EDI: Getränkeverordnung	
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	4
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen:

Anhang 1 (gilt aber für das ganze Dokument): Wieso werden die zitierten Normen in der Verordnung immer mit / bezeichnet -> Bsp. EN/ISO 6222, die richtige Bezeichnung wäre EN ISO 6222 (ohne Schrägstrich)!

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 2</p> <p>Blei Kupfer Nickel</p>	<p>Mit der Streichung des Vorlaufs von 500 ml entsteht eine Zufallsbeprobung in der Hausinstallation, insbesondere an den Auslaufarmaturen, wodurch die Probennahme nicht mehr aussagekräftig ist, da die Stagnationszeit in der Armatur unbekannt ist. Die Stagnationszeit hat einen signifikanten Einfluss auf die Messergebnisse und muss für vergleichbare Ergebnisse konstant sein.</p> <p>Es sollten standardisierte Bedingungen für eine realistische Einschätzung der Metallmigration herrschen.</p> <p>Dies kann durch die Wiederaufnahme des Vorlaufs von 500 ml vor der Probenahmen geschehen, oder durch eine gestaffelte Stagnationsbeprobung mit S0 und S1. Siehe dazu SVGW ZW 102/2 Kapitel 5.3.2.</p> <p>Die Stagnationsbeprobung kann auch in einem eigenen Absatz an anderer Stelle erklärt bzw. definiert werden.</p> <p>Der Text sollte als Bemerkung für Blei, Kupfer und Nickel eingefügt oder falls als eigener Absatz aufgenommen entsprechend referenziert werden:</p>	<p>Proben ab Hausinstallationen werden als gestaffelte Stagnationsbeprobung ausgeführt. Dazu wird so lange gespült, bis Wasser mit einer Temperaturkonstanz austritt. Die erste Probe von 1 l Volumen wird aus dem fließenden Wasser entnommen (Probe S-0) und repräsentiert die vom Wasserversorger angelieferte Trinkwasserqualität. Nach einer Stagnationsdauer von vier Stunden wird ohne weiteren Ablauf eine zweite Probe von 1 l Volumen entnommen (Probe S-1).</p> <p>ALTERNATIV</p> <p>Proben ab Hausinstallationen sind nach einem Vorlauf von 500 ml zu entnehmen.</p>
<p>Anhang 4, Ziff 6</p>	<p>Silber und Silber-Opferanoden sollen nicht als Legionellen-Prävention im Warmwasserbereich in Gebäuden zum Einsatz kommen. Silber ist ein Schwermetall und wirkt sich auf den menschlichen Körper toxisch aus.</p>	<p>Ersatzlos streichen oder wie bisher nur für «Notwasserversorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate, <u>ohne</u> ganzes Leitungssystem».</p>

	Hinweis: In der EU-BiozidVO ist der Einsatz von Silber mit der Auslobung einer bioziden Wirkung nicht erlaubt.	



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Vadea AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Vadea AG
Adresse, Ort : Bahnhofplatz 1c, 8340 Wallisellen
Kontaktperson : Stefan Kötzsch
Teamleiter Trinkwasserhygiene
Gutachter SIA
Lehrbeauftragter Hochschule Luzern
Telefon : +41 44 874 13 50
E-Mail : stefan.koetzsch@vadea.ch
Datum : 06.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	28
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	29
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	30
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	31
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	32
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	33
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	34
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	35
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	36

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Ggf. TBDV alternativ LGV</p>	<p>1: <i>Nachschärfung der regelmässigen Selbstkontrolle in Hauinstallationen / Trinkwasser / Duschwasser</i></p> <p>Trinkwasser-Hausinstallationen stehen der Komplexität einer öffentlichen Wasserversorgung in nichts nach. Im Gegenteil, sie sind weitaus komplexer. So kommen unterschiedlichste Faktoren in Gebäudeinstallationen zum Tragen, die einen massiven Einfluss auf die Trinkwasserqualität bzw. Hygiene haben. Diese Faktoren sind u.a. höhere Umgebungstemperaturen, Kalt- und Warmwasserphasen, unterschiedlichste Materialien, deutlich höhere Oberflächen/Volumenverhältnisse und unregelmässiger Wasseraustausch. Diese ohnehin schwierigen Faktoren treffen zudem nicht selten auf technische und betriebliche Mängel (Planung, Installation, Betrieb). Und diese «Trinkwasserverteilsysteme» werden für 30+ Jahre mehr oder weniger sich selbst überlassen. Es ist erwiesen, dass gebäudeassoziierte Infektionskrankheiten zu einem nicht unerheblichen Anteil aus dem Bereich der Trinkwasserinstallationen resultieren mit entsprechend Auswirkungen auf Kosten und Gesundheit. Zudem ist es eine Tatsache, dass der Trinkwasserqualität in Hausinstallationen in der gesamten Branche (Planung, Installation, Betrieb), wie auch durch die Nutzerschaft praktisch kaum Beachtung entgegengebracht wird. Diese Haltung resultiert aus zwei Ursachen. Erstens tut man sich schwer griffigere und widerspruchsfreie Anforderungen sowie Kontrollmechanismen zu etablieren bzw. nachzuschärfen. Dies zeigt sich auch im wissenschaftlichen Gutachten vom 13.04.2022 UVEK/BFE. Zweitens in Ermangelung an Aufklärung und Wissen. Es wäre zwingend notwendig, dass Betreiber von Trinkwasser-Hausinstallationen verpflichtend eine Risikobewertung bzw. Selbstkontrolle umsetzen, sodass diese komplexen Systeme nicht</p>	<p>1: Ein allfälliger Textvorschlag müsste ausgearbeitet werden. So müsste eine reduzierte Form der Selbstkontrolle für Hausinstallation im Rahmen der Lebensmittel- und Gebrauchsgenständeverordnung klarer definiert werden (z.B. Gute Verfahrenspraxis W3/E4). Die bereits vorhandene Deklaration «Abgabe an Dritte» (Erläuterungen TBDV 20.02.2017 2. Abschnitt Art. 2) hilft hierbei den Bereich der Einfamilienhäuser ausgrenzen. Des Weiteren sollte die Selbstkontrolle via der Gebäudegrösse deklariert werden, um einen realistischen und zielführenden Konsens für grössere und damit fehleranfälliger Installationen zu erreichen. Da im Bereich Lebensmittel/Trinkwasser platziert würde dies den privaten und öffentlichen Bereich betreffen, wenn der Gebrauchsgegenstand Duschwasser aufgehoben wird.</p>

	<p>weiterhin als Blackbox betrieben werden. Zudem wäre es notwendig das Duschwasser nicht mehr als Gebrauchsgegenstand zu klassifizieren, um eine umfassende und widerspruchslöse Betrachtung und Einstufung des Trinkwassers in Hausinstallationen zu realisieren (siehe EU-Trinkwasser-Richtlinie 2020/2184 Art. 10).</p> <p>2: Im Falle von Kontaminationssituationen bzw. bei Überschreitung von Höchstwerten sollte zudem eine umfassende Gefahrenanalyse durch neutrale Sachverständige erstellt werden, um die Ursachen der Kontamination zu lokalisieren und somit die notwendigen und zielführenden Massnahmen zur nachhaltigen Beseitigung der Kontamination zu eruieren (siehe hierzu EU-Trinkwasser-Richtlinie 2020/2184 Art. 10, Punkt e). Letztlich resultieren allfällige Kontaminationssituationen fast ausschliesslich aus technischen und/oderbetrieblichen Mängeln und diese Mängel müssen zwingend eliminiert werden, um eine nachhaltige Trinkwasserqualität wieder herzustellen.</p> <p>Generell: Würde ein sinnvolles Mindestmass an Selbstkontrolle / Risikobewertung für Trink- bzw. (Duschwasserwasser) für Hausinstallationen etabliert werden, würde sich dies auch auf die Planung und Erstellung von Gebäude-Trinkwasserinstallationen positiv auswirken, da das Bewusstsein und die Aufmerksamkeit zunehmen würden.</p> <p>In der Schweiz wurden in den letzten Jahren die revidierte SIA 385/1, die neuerstellten SVGW Richtlinien W3/E3, E4 sowie Leitlinie MW101 auf den Weg gebracht, um die Lücke der Selbstkontrolle sowie Ursachenbehebung in Hausinstallationen zu schliessen. Gleichzeitig wurden Schulungsangebote durch die Kooperation Hochschule Luzern, suissetec und Schweizerische technische Fachschule Winterthur aufgebaut. Nun wäre es an der Zeit, dass der Gesetzgeber nachzieht und diese Bemühungen in Form von entsprechenden Korrekturen und Nachschärfungen unterstützt. Dies würde dann auch die Empfehlungen nach EU-Trinkwasser-Richtlinie 2020/2184 Art. 10, Punkte a, b, c, d betreffen.</p>	<p>2: Im Kontaminationsfall Hausinstallation: Nachschärfung LGV</p> <p>Beispiel Trinkwasserverordnung – TrinkwV Deutschland § 3 Begriffsbestimmungen</p> <p>9. ... ist „technischer Maßnahmenwert“ ein Wert, bei dessen Überschreitung eine von der Trinkwasser-Installation ausgehende vermeidbare Gesundheitsgefährdung zu besorgen ist und Maßnahmen zur hygienisch-technischen Überprüfung der Trinkwasser-Installation im Sinne einer Gefährdungsanalyse eingeleitet werden</p> <p>13. ...ist „Gefährdungsanalyse“ die systematische Ermittlung von Gefährdungen der menschlichen Gesundheit sowie von Ereignissen oder Situationen, die zum Auftreten einer Gefährdung der menschlichen Gesundheit durch eine Wasserversorgungsanlage führen können, unter Berücksichtigung</p> <p>a) der Beschreibung der Wasserversorgungsanlage, b) von Beobachtungen bei der Ortsbesichtigung, c) von festgestellten Abweichungen von den allgemein anerkannten Regeln der Technik, d) von sonstigen Erkenntnissen über die Wasserbeschaffenheit, die Wasserversorgungsanlage und deren Nutzung sowie</p>
--	---	--

		e) von Laborbefunden und deren örtlicher Zuordnung.
Art. 9 Sachüberschrift und Abs. 2 Mikrobiologische und organoleptische Anforderungen	Es ist grundsätzlich zu begrüssen, dass die Anforderungen von Duschwasser jene des Trinkwassers ein Stückweit angeglichen werden. Allerdings ist dieser Schritt nicht ausreichend, handelt es sich doch «nur» um die Absicherung, dass der Einsatz von Grauwasser vermieden wird. Es ist notwendig, das Duschwasser nicht mehr als Gebrauchsgegenstand zu klassifizieren. Alternativ sollte der Parameter <i>Legionella</i> spp. für Trinkwasser / Hausinstallationen aufgenommen werden (siehe hierzu auch Kommentar Anhang 1 Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser Ziffer 1.4).	
Anhang 1 Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser Ziffer 1.4	<p>1: Für Hausinstallationen ist der Höchstwert <i>Legionella</i> spp. für das Trinkwasser aufzunehmen. Optimal wäre es, wenn das Duschwasser nicht mehr als Gebrauchsgegenstand, sondern als Trinkwasser/Lebensmittel betrachtet wird. Zudem sollte auch der nicht öffentliche Gebäudesektor in der Gesetzgebung berücksichtigt werden (siehe hierzu auch Kommentar Art. 3 Abs. 3). Es ist nach wie vor einer der grössten Widersprüche der Lebensmittelgesetzgebung, dass ein allfälliger Legionellen-Höchstwert mittels des Gebrauchsgegenstandes «Duschwasser» extra deklariert wird. Dadurch entsteht die Problematik, dass eine kontaminierte Hausinstallation nur als relevant erachtet wird, wenn das Duschwasser auffällig ist und hier auch nur im öffentlichen Bereich. Dies bedingt wiederum die Art der Probenahme bei allfälligen Kontrollen durch bspw. Vollzugsbehörden oder in der Selbstkontrolle sowie die daraus resultierende Beurteilung. Legionellen-Kontaminationen bilden sich aufgrund technischer und/oder betrieblicher Mängel in den Aufbereitungs- und Leitungssystemen (Kalt- und Warmwasser) der Installation aus und betreffen je nach Ort und Ausprägung unterschiedliche Entnahmestellen. Entsprechend ist der Entstehungsbereich einer Legionellen-Kontamination das Trinkwasser/Lebensmittel. Hier liegen dann</p>	<p>1: Beispiel: 1.4 In der Hausinstallation: - <i>E. coli</i> - Enterokokken - <i>Legionella</i> spp. Der öffentliche Versorgungsbereich Fassung, Aufbereitung, im Verteilnetz bleiben hiervon unberührt.</p>

auch die Ursachen, weshalb allfällige Duschwässer Legionellen-auffällig sind.

Ein Praxisbeispiel: Manche Vollzugbehörden oder auch Betreiber ignorieren systemische Legionellen-Kontaminationen im Bereich kontaminierter Warmwasserrückläufe, da die Meinung vertreten wird, dass dies kein Duschwasser, sondern Trinkwasser sei. Im Falle einer Bezugsspitze oder eines technischen Problems – beides kommt nicht selten vor – kann die thermische Barriere des Warmwasserspeichers zusammenbrechen und das kontaminierte Rücklaufwasser tritt zwangsläufig wieder an den Duschen aus.

Dieser Widerspruch eskaliert dann weiterführend in grotesken Situationslagen, dass beispielsweise Legionellen-Infektionen, die im Privaten Umfeld erworben wurden, vom behandelnden Arzt nicht an die zuständigen Behörden gemeldet werden. Oder wenn diese gemeldet wurden, Vollzugsbehörden im privaten Umfeld keine weiterführenden Abklärungen vornehmen.

Auch werden mitunter allfällige Legionellen-Kontaminationen in Proben, die an normalen Wasserhähnen erhoben wurden, basierend auf der Unterscheidung Lebensmittel/Gebrauchsgegenstand anders gewichtet als direkte Duschwasserproben und dies, obwohl der betreffende Wasserhahn im direkten Leitungszusammenhang mit einem allfälligen Duschbereich steht. Allerdings ist es so, dass Wasserhähne optimalere Probenahmepunkte darstellen (siehe auch SVGW Leitlinie MW101).

Duschen sind stark aerosolbildende Entnahmestellen und stellen damit ein erhöhtes Infektionsrisiko dar aber auch normale Wasserhähne sind schwach aerosolbildende Entnahmestellen und können zum Infektionsgeschehen beitragen.

Das Argument, dass Duschwasser nicht getrunken wird und nur mit dem menschlichen Körper in Kontakt kommt, ist ebenfalls nicht zu Ende gedacht.

«Eine Infektion erfolgt in der Regel aerogen durch das Einatmen eines fein zerstäubten Legionellen-haltigen Wassernebels (Aerosol). Ein weiterer, aber seltenerer Infektionsweg ist die (Mikro)-Aspiration

	<p>von kontaminiertem Wasser, welches versehentlich in die Luftröhre statt in die Speiseröhre gelangt. Das Schlucken von kontaminiertem Wasser birgt indes keine Infektionsgefahr, da die Legionellen im Magen von der Magensäure abgetötet werden.» RKI Legionellose Infektionsweg</p> <p>Die Mikro-Aspiration ist besonders für den Pflege- und Spitalbereich von hoher Relevanz und Legionellen-Kontaminationen im Kaltwasser, welches häufig zum Trinken verwendet wird, stellen aufgrund technischer Mängel keine Seltenheit dar.</p> <p>2: Die Parameter <i>Escherichia coli</i> und Enterokokken haben für Hausinstallationen im Rahmen einer allfälligen Selbstkontrolle nur eine situationsbedingte Aussagekraft. Im Rahmen der Überprüfung einer Neuinstallation oder einer Teilsanierung sind es sehr brauchbare Parameter, um allfällige bauliche Kontaminationen im Bereich der Hausinstallation aufzudecken. Ist das Gebäudeverteilsystem bereits eingefahren, sind beide Parameter in 99 % allfälliger Kontaminationen auf Einträge aus dem jeweiligen öffentlichen Versorgungsnetz zurückzuführen (Starke Regenereignisse, Leckagen, defekte Desinfektionsanlagen etc.). Um unnötigen Ausgaben für Routine-Kontrollen zu begegnen, sollte die Anwendung der beiden Parameter spezifischer deklariert werden.</p> <p>3: Aufnahme des Parameter <i>Pseudomonas aeruginosa</i> für mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser. Unter Punkt 2 «Trinkwasser, abgefüllt in Behältnissen oder ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an Hausinstallationen)» wird der Parameter geführt. Mit Blick auf die Infektionswege, das Infektionsgeschehen sowie das Spektrum an Krankheiten, dass durch <i>P. aeruginosa</i> ausgelöst wird, ergäbe es aber mehr Sinn diesen Parameter ebenfalls für Trink- bzw. Duschwasser zu berücksichtigen. Wobei «Duschwasser» wiederum dem Trinkwasser zuzuordnen ist.</p>	<p>2: Ein allfälliger Textvorschlag z.B. mittels Fussnote müsste ausgearbeitet werden.</p> <p>3: Ein allfälliger Textvorschlag müsste ausgearbeitet werden. Ggf. kann der Parameter <i>P aeruginosa</i> zumindest für den Bereiche wie Pflege und Spital mittels Fussnote etabliert werden.</p>
--	---	---

	<p><i>P. aeruginosa</i> hat besonders im Pflege- und Spitalbereich eine hohe Priorität. Trinkwasserassoziierte Infektionen durch <i>P. aeruginosa</i> in medizinischen Einrichtungen sind gut dokumentiert.</p> <p>Durch seinen Stoffwechsel und seine Zellmembranstruktur weist der Stamm Mehrfachresistenzen gegenüber Antibiotika und Desinfektionsverfahren auf.</p> <p>Das Spektrum an Krankheiten, die durch <i>P. aeruginosa</i> verursacht werden, ist umfangreich. Z.B. Infektionen von Brandwunden, chronische Wundinfektionen, Harnwegsinfektionen, Lungenentzündungen, Haut- und Augeninfektionen, Otitis Externa „swimmer’s ear“.</p> <p>Wie auch am Beispiel der Legionellen-Kontaminationen, entstehen Kontaminationen durch <i>P. aeruginosa</i> in den Aufbereitungs- und Leitungsbereichen (vornehmlich im Kaltwasserbereich) einer Trinkwasserinstallation.</p> <p>Zudem ist das Auftreten von <i>P. aeruginosa</i> nach Sanierungen oder in Neuinstallationen ein Indiz für unsauberes Arbeiten (Verunreinigtes Wasser beim Abdrücken, Verschmutzungen durch unsachgemäße Lagerung von Rohleitungen) und Langzeitstagnation.</p>	
<p>3 Liste der Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen</p>	<p>1: <i>«Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich»</i> (siehe Kommentare unten)</p> <p>2: <i>«Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden»</i></p> <p>Die Zunahme an chemischen und mikrobiologischen Wissen bzw. Verständnis hat die Wasserversorgungen in Mitteleuropa zur Erkenntnis gebracht, dass es nicht notwendig ist bspw. mittels Chlorung (Netzschutz) das Trinkwasser im Verteilprozess trinkbar zu halten, wenn das Verteilsystem gut gewartet wird, intakt ist und gewisse Aufbereitungspunkte eingehalten werden. Die biologisch stabile Aufbereitung und Verteilung des Trinkwassers ist eine der</p>	<p>1: Der Passus sollte wie folgt lauten. <i>«Vorrübergehende Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Kontaminationsfall für Kalt- und/oder Warmwasser»</i> (siehe auch Kommentarpunkte 3 & 4)</p> <p>2: Dieser Passus ergibt so keinen Sinn, da er zwei unterschiedliche Ausgangspunkte beschreibt - Prävention oder Ereignisfall. Der Passus sollte wie folgt lauten. <i>«Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Hausinstallationen im Kontaminationsfall für Kalt- und/oder Warmwasser»</i> (siehe auch Kommentarpunkte 3 & 4)</p>

	<p>grössten Errungenschaften der letzten Jahrzehnte im Bereich der Wasserversorgung. Daraus abgeleitet konnte dieses Vorgehen auch im Bereich der Hausinstallationen bestätigt werden. Einziger Unterschied, Kaltwasser sollte kalt bleiben und Warmwasser sollte die 55 °C in warmgehaltenen Leitungen nicht unterschreiten, sprich der Temperaturbereich zwischen 25 °C– und 55 °C sollte zwingend vermieden werden. Zusammen mit einer Selbstkontrolle, einem gut durchdachten Spülmanagement und einer funktionierenden Installation sind die notwendigen Voraussetzungen gegeben, die notwendige Trinkwasserqualität in einer Hausinstallation ohne jedwede Zugabe von Fremdstoffen zu erreichen.</p> <p>3: «Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen» Mikrobiologische Kontaminationen (bspw. Legionellen) in Hausinstallationen resultieren fast ausschliesslich aus technischen und/oder betrieblichen Ursachen. Diese Ursachen müssen eliminiert werden, um eine akzeptable mikrobiologische Situation im Trinkwasser nachhaltig wieder herstellen zu können. In Kontaminationsszenarien können für die <u>vorrübergehende</u> Wiederherstellung einer akzeptablen Trinkwasserqualität unterschiedliche <u>befristete Sofortmassnahmen</u> je nach Kontaminationsschwere und Lokalisierung angewendet werden. Hierzu zählen gezielte thermische Spülungen, thermische Desinfektion, endständige Filter an betroffenen Entnahmestellen oder die <u>vorrübergehende</u> Chlorung des Systems. Beim letzteren Verfahren, der Chlorung des Systems während des laufenden Betriebes, ist aber die vorgegebene Mindestkonzentration Chlordioxid 0.05 mg/L bzw. freies Chlor 0,1 mg/L für Trinkwasserverteilsysteme in Gebäuden völlig unzureichend. Dieser Umstand war bereits in den BAG-/BLV-Empfehlung «Legionellen und Legionellose» 2018 aufgeführt und wurde in zahlreichen Studien bestätigt. Die Chlorzehrung in Gebäudeverteilsystemen ist durch organische Verbindungen (Kunststoffmaterialien und Biologie) in Kombination mit grossem Oberflächen-/Volumen-Verhältnis so hoch, dass es ohne Stetslauf an jeder Entnahmestelle praktisch unmöglich ist, einen</p>	<p>3: Die entsprechenden Ausführungen sollten nachgeschärft werden.</p>
--	---	---

wirksamen Netzschutz im Verteilsystem zu erzeugen. Hinzu kommt die Thematik der Bildung von allfälligen gesundheitsrelevanten Nebenprodukten durch die Oxidationsprozesse. Zudem werden durch die Oxidationsprozesse assimilierbare organische Kohlenstoffverbindungen (AOC) erzeugt, was wiederum ein unkontrolliertes mikrobiologisches Wachstum erzeugt. Im Rahmen einer vorübergehenden Massnahme müssten die zulässigen Konzentrationen für Chlordioxid bei 0.2 mg/L bzw. freies Chlor bei 0.3 mg/L an der Entnahmestelle liegen, um in Kombination mit einem situationsabhängigen Spülmanagement einen merklichen Effekt auf komplexe mikrobiologische Strukturen zu erreichen. Hinzu kommt, dass eine solche Massnahme **ausschliesslich vorübergehend** zum Einsatz kommen sollte und täglich die entsprechenden Konzentrationsbereiche an den Entnahmestellen durch Fachpersonen zu kontrollieren sind.

Eine Desinfektionsmassnahme dient lediglich der Symptombekämpfung nicht aber der Ursacheneliminierung.

Zudem kommt die Resistenzbildung beim Einsatz von Oxidationsmitteln geringer Konzentrationen zum Tragen.

Die Gesetzgebung bzw. Verordnung sollte basierend auf dem aktuellen Wissen, allgemein anerkannten Regeln der Technik und daraus resultierenden Richtlinien dokumenten angepasst/gestaltet werden.

- SVGW W3/E3
- SVGW W4/E4
- BAG-/BLV-Empfehlung «Legionellen und Legionellose» 2018

Aktuelle und umfassende Regelwerke zu Sanierungsmassnahmen:

- Technische Regel – Arbeitsblatt DVGW W 551-2 (A) August 2022 Hygiene in der Trinkwasser-Installation – Teil 2: Hygienisch-mikrobielle Auffälligkeiten; Methodik und Massnahmen zu deren Behebung
- Technische Regel – Arbeitsblatt DVGW W 551-3 (A) August 2022 Hygiene in der Trinkwasser-Installation – Teil 3: Reinigung und Desinfektion

	<p>4: «zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden» Sollte die Gesetzgebung einen solchen Passus tatsächlich umsetzen, wird nicht nach dem aktuellen Stand des Wissens sowie den allgemein anerkannten Regeln der Technik (a.a.R.d.T.) gehandelt.</p> <p>Die Legionellen-Prävention im Gebäude basiert auf einer Planung, Ausführung und Selbstkontrolle nach den a.a.R.d.T. Korrekte Temperaturen stellen nach internationalem Tenor die einzig wirksame Legionellen-Prävention in Hausinstallationen dar, bei der keine Nebeneffekte auftreten (Bildung von Nebenprodukten, etc.). Dies gilt für den Kalt- und Warmwasserbereich. Auch ist beim Einsatz von Oxidationsverfahren die Schädigung der Leitungs- und Dichtungsmaterialien zu beachten.</p> <p>Es ergibt keinen Sinn allfällige Desinfektions- bzw. Verminderungsverfahren im Bereich der Hausinstallationen als biologische Präventivmassnahme zu installieren. Auch nicht im Kontext Energieeinsparung. Um Energieeinsparungen im Bereich der Hausinstallation zu erzielen, sollten Systeme kompakt gebaut und gewissenhaft betrieben werden. Im Gebäudebestand liegt ein immenses Sparpotenzial bezüglich der technischen Optimierung von existierend Anlagen (Dämmung, Steuerung, Nutzung, etc.).</p> <p>Die Gesetzgebung anerkennt, dass sich allfällige Legionellen-Kontaminationen im Leitungssystem (Trinkwasser=Lebensmittel) ausbilden und hier die «präventive» Bekämpfung umgesetzt werden soll, was wiederum einen Einfluss auf den Gebrauchsgegenstand Duschwasser hat. Gleichzeitig wird die Selbstkontrolle für Trinkwasser nach «Art. 3, Abs. 3» für BetreiberInnen von Hausinstallationen aber ausgeschlossen.</p>	<p>4: Der Passus «zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden» ist ersatzlos zu streichen.</p>
--	--	---

	<p>In der Realität werden Mittlerweile unzählige solcher Desinfektions- bzw. Hemmungssysteme mit Blick auf die Prävention verbaut und betrieben. Dies ohne jedwede Kontrolle. Zudem ist der Betreiber nicht in der Lage ein Minimum an Selbstkontrolle umzusetzen, soll sich aber um hochkomplexe Chemikalien-Dosiersysteme kümmern.</p> <p>Generell: Existieren keine Kontaminationen in einem Gebäudeverteilssystem, ist der Einsatz von allfälligen Desinfektions- bzw. Hemmungserfahren <u>nicht notwendig (sollte gar in Gebäuden untersagt werden)</u>.</p> <p>Im Falle von vorliegenden mikrobiologischen Kontaminationen können bestimmte Desinfektionsmassnahmen unter bestimmten Situations- und Rahmenbedingungen sowie Kontrollgarantien + Fachbegleitung angewendet werden.</p>	
<p>6 Liste der Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p>	<p><i>«Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden»</i></p> <p>Der Einsatz von kolloidalen Silber für jedwedes Leitungsnetz, egal ob zur Verminderung oder zur Prävention, einer Gebäude-Trinkwasserverteilung birgt diverse Problemstellungen und ist zu unterbinden.</p> <p>Zu den Punkten «Verminderung und/oder Legionellenprävention» (siehe auch Kommentare 3 Liste der Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen)</p> <p>Entschuldigen Sie bitte den nun folgenden umgangssprachlichen Vergleich, aber dieser beschreibt die Situationslage am besten. Hier wird der Teufel mit dem Beelzebub ausgetrieben. Es ist für mich nicht nachvollziehbar, wie sich die Gesetzgebung basierend auf dem aktuellen Stand des Wissens zu einem solchen Passus entschieden hat.</p> <p>1:</p>	<p>Der Passus «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» im Zusammenhang mit «Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden» ist ersatzlos zu streichen.</p>

Silber, egal in welcher Form, ist ein Breitbandantibiotikum und darf nicht flächendeckend als Netzschutzverfahren eingesetzt werden. Die Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit sind aktuell nicht abschätzbar. Die Verwendung von Nanosilber aus dem Lebensmittel- und Textilbereich führt schon jetzt zu einem massiven Umwelteintrag und unabsehbaren Folgen. Entsprechend sollte ein allfälliger zusätzlicher Eintrag durch die Silberung von Trinkwasserverteilsystemen unterbunden werden.

Beispiel: [Nanosilber - der Glanz täuscht \(bund.net\)](#)

2:

Durch den Einsatz von Silber, besonders in niedrigen Konzentrationen, werden mikrobiologische Resistenzen gefördert. Und mikrobiologische Resistenzen im Bereich der Pathogene ist eine der grössten Herausforderungen des 21. Jahrhunderts.

Beispiel: [Bacterial resistance to silver nanoparticles and how to overcome it | Nature Nanotechnology](#)

3:

Der Einsatz von Silber führt zum Problem der Lebensfähigkeit aber Nicht-Kultivierbarkeit (viable but nonculturable = VBNC). Gerade kolloidales Silber kann bei allfälligen Probenahmen nicht inaktiviert werden, wie es bspw. bei freiem Chlor möglich ist. Dies führt wiederum dazu, dass das Standardkultivierungsverfahren zum Nachweis für bspw. Legionellen, falsch negative Resultate liefert. Entsprechend kann weder zur präventiven noch zur Ereignisfall bezogenen Kontrolle ein Kultivierungsverfahren in einem silberaktiven Trinkwasserverteilsystem eingesetzt werden. Zudem ist erwiesen, dass der Einsatz von Silber nicht die gewünschte Wirkung auf die komplexen biologischen Strukturen in Trinkwasserverteilsystemen erzielt.

	<p>Beispiel: Frontiers Nanosilver induces a non-culturable but metabolically active state in Pseudomonas aeruginosa (frontiersin.org)</p> <p>4: Die aktiven Silberanlagen in der Schweiz spielen eine trügerische Sicherheit vor. Zum einen werden diverse Anlagen in Kombination mit einer Kupferionisierung betrieben (unzulässig), zum anderen sind die durch die Vertriebsfirmen umgesetzten Probenahmen sehr häufig unzureichend. Nicht selten werden in Kombination mit Silberung die Warmwassertemperaturen im Verteilsystem auf ein kritisches Mass abgesenkt. Aus der Kombination der nicht Kultivierbarkeit und unsachgemässer Probenahmen wird die Wirkung solcher Anlagen dann fehlinterpretiert und nicht selten liegt ein erhebliches Gefahrenpotenzial für die Nutzerschaft vor.</p> <p>Kurz: Das, was Mikroorganismen schadet, schadet auch dem Menschen.</p>	
<p>Mikrobiologische Anforderungen an Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen Ziffer 5 Wasser in Duschanlagen</p>	<p>Siehe Kommentare «Art. 9 Sachüberschrift und Abs. 2 Mikrobiologische und organoleptische Anforderungen» sowie «Anhang 1 Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser Ziffer 1.4»</p>	

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Verband der Getreidesammelstellen der Schweiz
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : VGS
Adresse, Ort : Bernstrasse 55, 3052 Zollikofen
Kontaktperson : Christian Oesch
Telefon : 031 / 915 21 11
E-Mail : christian.oesch@vsf-mills.ch
Datum : 30.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	11
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	12
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	13
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	15
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	16
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	26
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	27

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat Berset, Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken Ihnen für die Zustellung der Konsultationsunterlagen zur Vernehmlassung Stretto 4 und benutzen gerne die Gelegenheit zur Stellungnahme. Wir bedanken uns im Voraus für die Berücksichtigung unserer Argumente.

Die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloiden wird alle Partner entlang der Wertschöpfungskette Brotgetreide stark herausfordern. Zusammengefasst sind die Getreidesammelstellen mit nachfolgenden drei Hauptproblemen konfrontiert:

1. Keine Schnelltests an der Sammelstelle verfügbar. Das manuelle Auszählen (optisches Aussortieren) und «Hochrechnen» von Mutterkorn auf die Gesamtpartie ist mit entsprechender Messunsicherheit verbunden.
2. Sammelstellen sind nicht mit den erforderlichen optischen Farbsortierern für die Reinigung ausgestattet.
3. Verschärfung der Problematik aufgrund des Zielkonflikts zwischen Ökologie (Förderung Biodiversität) und Lebensmittelsicherheit

Für die Messung existieren (noch) keine Schnelltests wie bei den Mykotoxinen, welche bei der Erfassung des Getreides in den Sammelstellen angewandt werden können. Die einzelnen Lieferungen müssen durch manuelles Auszählen der Muster analysiert werden. Dabei wird mit händischem Auszählen bestimmt, wie viele Mutterkörner vorhanden sind. Durch Extrapolation wird alsdann eine Mutterkornbelastung auf die Gesamtpartie hochgerechnet. Dass diese triviale Methode einen grossen Fehlerbereich enthält, liegt auf der Hand.

Eine überwiegende Mehrheit der Getreidesammelstellen verfügt über keine optischen Farbsortierungen für die Auslese von Mutterkörnern. Die Mühlen demgegenüber haben in der Vergangenheit in eine entsprechende Infrastruktur investiert. Die überaus hohen Investitionen lohnten sich für die Getreidesammelstellen bereits in der Vergangenheit nicht – da die sich daraus ergebenden Mehrkosten nicht aufs Produkt überwälzt werden können.

Die Problematik wird verschärft durch die Extensivierung der Getreideproduktion, namentlich durch die Mindestvorgabe von 3.5% Biodiversitätsförderflächen auf der Ackerfläche für Betriebe mit mehr als 3 Hektaren offener Ackerfläche in der Tal- und Hügelzone. Hier besteht aus unserer Sicht ein Zielkonflikt, der zu beachten ist. Wir weisen insbesondere auf die Wirtsthematik in den Biodiversitätsförderflächen hin. Die Branche unternimmt grosse Anstrengungen, um qualitativ hochwertige und sichere Getreideprodukte herzustellen. Diese Anstrengungen dürfen durch die Erhöhung der Biodiversitätsförderflächen nicht negativ beeinflusst werden. In den gängigen Untersuchungen wird primär der Nutzen zur Förderung der Biodiversität beurteilt, welchen wir nicht in Frage stellen. Was aus unserer Sicht jedoch fehlt, sind Erhebungen zu möglichen Wirten resp. Wirtspflanzen. Wir regen daher an, dieser Thematik auch die nötige Beachtung zu schenken.

Die Ergebnisse eines, durch swiss granum im Jahr 2022 durchgeführten Mutterkorn- und Ergotalkaloid-Monitorings, bei Roggen zeigen eindrücklich die Herausforderungen der neuen Höchstgehalte auf. Dabei wurden Proben eingangs Sammelstelle, nach der Reinigung und nach der Vermahlung analysiert. Aus diesem Monitoring resultierten unterschiedliche Fälle. Insbesondere gab es Roggen-Posten, bei denen der Mutterkorn-Befall eingangs Sammelstelle und nach der Reinigung unterhalb der Nachweisgrenze resp. unterhalb der Höchstgehalte lag. Die gleichen Posten wiesen aber nach der Vermahlung einen Ergotalkaloidgehalt über dem neuen Höchstgehalt auf. Dies, obwohl der Roggen nach guter, langjährig angewandter Herstellungspraxis gereinigt und aufbereitet wurde. Die Umsetzung der neuen Vorschriften liegt somit an der Grenze des heute technisch Machbaren. Analoge Fälle könnten zudem auch bei anderen Getreidearten (z.B. Weizen, Dinkel) auftauchen, hierzu liegen uns jedoch keine Untersuchungsergebnisse vor.

Neben den von uns vorgeschlagenen Anpassungen von Anhang 2, VHK, begrüssen wir, dass im März 2023 ein Runder Tisch mit Vertretern verschiedener Wertschöpfungsstufen unter der Branchenorganisation swiss granum und dem BLV betreffend die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloide vorgesehen ist. Dabei gilt es unter anderem folgende Punkte zu diskutieren (nicht abschliessende Liste), um für alle Marktpartner tragbare und vor allem umsetzbare Lösungen zu finden:

- Vermeidung unnötiger Umschichtungen von mit Mutterkorn befallenen Partien, um die Belastung mit Ergotalkaloiden nicht zu verschlimmern.
- Umgang der neuen Regelungen bezogen auf Lagerware / Pflichtlagerware.
- Übergangsfristen.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Forderungen und Anliegen. Für weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Christian Oesch
Geschäftsführer

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Siehe Ausführungen unter «Allgemeine Bemerkungen»

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Bei der Umsetzung der vorgeschlagenen Änderungen betreffend Mutterkorn und Ergotalkaloiden müssen die auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette (Sammelstellen / Mühlen) verfügbaren Geräte berücksichtigt werden. Eine kostspielige Aufrüstung ist zu vermeiden, da entsprechende Geräte nicht bei allen Marktpartnern vorhanden sind. Unnötige Umschichtungen von mit Mutterkorn befallenen Partien vor der Reinigung mit den dafür geeigneten Maschinen, verschlimmern zudem die Ergotalkaloid-Belastung.

Dies wäre der Fall, wenn die Sammelstellen das befallene Getreide zuerst in einen speziell ausgerüsteten Partnerbetrieb verlegen müssten, anstelle die Mutterkörner beispielsweise direkt bei der Mühle durch deren Maschinen (z.B. optische Ausleser) entfernen zu lassen.

Wie am 17. Januar 2023 mit Vertretern des BLV besprochen, ist im März 2023 ein Runder Tisch mit Vertretern der Wertschöpfungskette unter der Branchenorganisation swiss granum und dem BLV betreffend die Umsetzung der neuen Höchstgehalte für Mutterkorn und Ergotalkaloide vorgesehen. Wir begrüssen dies sehr und bedanken uns schon im Voraus für diese Möglichkeit. Gleichzeitig verweisen wir auf die in den allgemeinen Bemerkungen zu dieser Vernehmlassung aufgeführten Diskussionspunkte.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Teil A, Absatz 2	Der bestehende Text in Anhang 2 Teil A der VHK ist analog der Fussnote 18 der EU-Verordnung Nr. 1881/2006 zu ergänzen (siehe nebenstehenden Vorschlag). Die Präzisierungen geben den Marktpartnern die nötige Sicherheit zur Auslegung und Umsetzung der geltenden Bestimmungen.	<p>7 Die für unverarbeitetes Getreide festgelegten Höchstgehalte gelten für unverarbeitetes Getreide, das zur ersten Verarbeitungsstufe in Verkehr gebracht wird. «Erste Verarbeitungsstufe» bedeutet jegliche physikalische oder thermische Behandlung des Korns ausser Trocknen. Verfahren zur Reinigung, zur Sortierung (gegebenenfalls Farbauslese), und zur Trocknung und zur mechanischen Oberflächenbearbeitung gelten nicht als «erste Verarbeitungsstufe», sofern das Getreidekorn selbst nicht physikalisch behandelt wird und das ganze Korn nach der Reinigung und Sortierung intakt bleibt.</p> <p>Unter mechanischer Oberflächenbearbeitung ist die Reinigung von Getreide durch kräftiges Bürsten oder Scheuern in Verbindung mit Entstaubung (z.B. Staubabsaugung) zu verstehen. Soll Getreide, in dem Mutterkorn-Sklerotien vorhanden sind, einer mechanischen Oberflächenbearbeitung unterzogen</p>

		<p>werden, muss das Getreide vor der mechanischen Oberflächenbearbeitung erst einen Reinigungsschritt durchlaufen. Bei integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen gelten die Höchstgehalte für unverarbeitetes Getreide, sofern es für die erste Verarbeitungsstufe bestimmt ist. Unter integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen sind Systeme zu verstehen, bei denen sämtliche eingehenden Partien im gleichen Betrieb gereinigt, sortiert und verarbeitet werden.</p>
--	--	---

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

Dr. Martin Brunner
Kantonschemiker
Kantonales Labor Zürich
Fehrenstrasse 15
Postfach
8032 Zürich

per E-Mail: lmr@blv.admin.ch an:
Herr Bundesrat Alain Berset
Eidgenössisches Departement des Innern
Inselgasse 1
3003 Bern

Zürich, 18. Januar 2023

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts (Stretto IV): Stellungnahme des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS)

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 30. September 2022 wurde die Anhörung zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts (Stretto IV) eröffnet. Diese Revision hat sowohl eine Harmonisierung mit dem EU-Recht, als auch eine Umsetzung von vier Motionen zum Ziel.

Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) dankt für die Möglichkeit einer Stellungnahme. Im Grundsatz ist der VKCS mit der Vorlage einverstanden, und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst. Der VKCS möchte aber auf zwei Punkte besonders hinweisen:

Art. 22a LMVV VKCS

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung, gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG, hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen

Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).

Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.

In einer vergleichbar untauglichen Form war bis 2018 die Weinhandelskontrolle geregelt. Dieser Mangel wurde unterdessen von allen Beteiligten erkannt und gemeinsam behoben. Die Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung, SR 960.140) wurde angepasst und die Kontrolle des Handels mit Wein erfolgt heute basierend auf einem Leistungsauftrag (Art. 36 Abs. 2 Weinverordnung) durch Dritte. Die Kontrollorganisation hat Beanstandungs- und Verfügungskompetenz (Art. 35 Abs. 5 Weinverordnung) und kann so effizient effektive Kontrollen durchführen und ohne weitere Schnittstellen die notwendigen Massnahmen anordnen. Diese Organisation hat sich in den letzten drei Jahren sehr bewährt.

Es ist deshalb völlig unklar, weshalb vorliegend wiederum eine Kontrollorganisation geschaffen werden soll, die zwar wüsste, wie gehandelt werden sollte, es aber selber nicht tun kann und dafür auf die kantonalen Vollzugsbehörden der Lebensmittelkontrolle angewiesen ist. Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird vom VKCS abgelehnt. Der Bundesrat wird gebeten, anstelle von Art. 22a LMVV einen Vorschlag im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung zu erarbeiten. Die nach dem parlamentarischen Auftrag zu schaffende Kontrollorganisation ist dabei zwingend mit den für die Behebung der festgestellten Mängel notwendigen Kompetenzen auszustatten. Dazu ist die Lebensmittelgesetzgebung ohne Anpassung von Art. 55 LMG ungeeignet.

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ..." ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbe-

stimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch" in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

Der VKCS empfiehlt deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

Die detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

Der VKCS dankt für die wohlwollende Prüfung seiner Anliegen und steht für Fragen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse



Dr. Martin Brunner
Kantonschemiker
Vorsitz Kommission Recht VKCS

Beilage: Detaillierte Stellungnahme in Tabellenform

Kopie per e-Mail an: Mitglieder des VKCS



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : VKCS
Adresse, Ort : Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich
Kontaktperson : Dr. Martin Brunner
Telefon : 043 244 71 18
E-Mail : martin.brunner@kl.zh.ch
Datum : 18.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	9
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	10
6	BR: Milchprüfungsverordnung	11
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	17
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	19
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	22
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	24
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	25
13	EDI: Getränkeverordnung	27
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	31
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	37
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	38
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	39
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	42
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	45
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	46
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	51
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	54
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	55

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Im Grundsatz ist der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) mit der Vorlage einverstanden, und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden von ihm begrüsst.

Anbei möchte der VKCS aber auf zwei Punkte besonders hinzuweisen:

Art. 22a LMVV VKCS

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung, gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG, hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).

Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.**

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.

In einer vergleichbar untauglichen Form war bis 2018 die Weinhandelskontrolle geregelt. Dieser Mangel wurde unterdessen von allen Beteiligten erkannt und gemeinsam behoben. Die Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung, SR 960.140) wurde angepasst und die Kontrolle des Handels mit Wein erfolgt heute basierend auf einem Leistungsauftrag (Art. 36 Abs. 2 Weinverordnung) durch Dritte. Die Kontrollorganisation hat Beanstandungs- und Verfügungskompetenz (Art. 35 Abs. 5 Weinverordnung) und kann so effizient effektive Kontrollen durchführen und ohne weitere Schnittstellen die notwendigen Massnahmen anordnen. Diese Organisation hat sich in den letzten drei Jahren sehr bewährt.

Es ist deshalb völlig unklar, weshalb vorliegend wiederum eine Kontrollorganisation geschaffen werden soll, die zwar wüsste, wie gehandelt werden sollte, es aber selber nicht tun kann und dafür auf die kantonalen Vollzugsbehörden der Lebensmittelkontrolle angewiesen ist. Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird vom VKCS abgelehnt. Der Bundesrat wird gebeten, anstelle von Art. 22a LMV einen Vorschlag im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung zu erarbeiten. Die nach dem parlamentarischen Auftrag zu schaffende Kontrollorganisation ist dabei zwingend mit den für die Behebung der festgestellten Mängel notwendigen Kompetenzen auszustatten. Dazu ist die Lebensmittelgesetzgebung ohne Anpassung von Art. 55 LMG ungeeignet.

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ..." ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch" in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

Der VKCS empfiehlt deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziffer 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff wird im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre, ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen und wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternativ auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ: 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. c Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung, gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG, hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).

Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.

In einer vergleichbar untauglichen Form war bis 2018 die Weinhandelskontrolle geregelt. Dieser Mangel wurde unterdessen von allen Beteiligten erkannt und gemeinsam behoben. Die Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung, SR 960.140) wurde angepasst und die Kontrolle des Handels mit Wein erfolgt heute basierend auf einem Leistungsauftrag (Art. 36 Abs. 2 Weinverordnung) durch Dritte. Die Kontrollorganisation hat Beanstandungs- und Verfügungskompetenz (Art. 35 Abs. 5 Weinverordnung) und kann so effizient effektive Kontrollen durchführen und ohne weitere Schnittstellen die notwendigen Massnahmen anordnen. Diese Organisation hat sich in den letzten drei Jahren sehr bewährt.

Es ist deshalb völlig unklar, weshalb vorliegend wiederum eine Kontrollorganisation geschaffen werden soll, die zwar wüsste, wie gehandelt werden sollte, es aber selber nicht tun kann und dafür auf die kantonalen Vollzugsbehörden der Lebensmittelkontrolle angewiesen ist. Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird vom VKCS abgelehnt. Der Bundesrat wird gebeten, anstelle von Art. 22a LMVV einen Vorschlag im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung zu erarbeiten. Die nach dem parlamentarischen Auftrag zu schaffende Kontrollorganisation ist dabei zwingend mit den für die Behebung der festgestellten Mängel notwendigen Kompetenzen auszustatten. Dazu ist die Lebensmittelgesetzgebung ohne Anpassung von Art. 55 LMG ungeeignet.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	<p>vgl. Allgemeine Bemerkungen</p> <p>Eventualiter: Es ist unklar, weshalb die Kompetenz zur Beanstandung durch die befugte private Kontrollorganisationen in Art. 22a Abs. 3 nicht aufgeführt wird. Zwar wird in Art. 33 LMG ausdrücklich ausgeführt, dass im Falle der Feststellung einer Nichterfüllung von gesetzlichen Anforderungen die Vollzugsbehörde eine Beanstandung ausspricht. Andererseits können gemäss Art. 55 Abs. 1 die Aufgaben der Vollzugsbehörden an Dritte übertragen werden. In Art. 55 Abs. 4 LMG wird festgelegt, dass die Aufgaben und Befugnisse, die Dritten übertragen werden, umschrieben werden müssen und als einzige nicht übertragbare Vollzugaufgabe (Befugnis) wird das Verfügen von Massnahmen abschliessend aufgeführt. Somit ist es lebensmittelrechtlich zulässig, diese Kompetenz ebenfalls an Dritte zu übertragen. Damit würde die Feststellung einer nicht erfüllten lebensmittelrechtlichen Anforderung mindestens klar und rechtsverbindlich abgeschlossen. Die Kompetenz zur Beanstandung nach Art. 33 LMG müsste in Art. 22a eventualiter ergänzt werden.</p>	<p>Art. 22a ersatzlos streichen (Umsetzung Motion 18.4411 im Landwirtschaftsrecht)</p> <p>Eventualiter Anpassung Abs. 3: Die privaten Organisationen können:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Proben erheben; b. in Dokumente und andere Aufzeichnungen Einblick nehmen; c. Kopien davon erstellen; und <p>bei der Feststellung, dass gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt sind, eine Beanstandung aussprechen.</p>
Art. 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5	<p>Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.</p> <p>Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.</p>	-

Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomasstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomasstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 11 Abs. 5 Bst. e	Bei dieser Schweiz-spezifischen Regelung wird nicht präzisiert, auf was sich der Deklarationsschwellenwert, v.a. im Fall von Milch- und Eibestandteilen bezieht, und daher wird es unterschiedlich ausgelegt. Es sollte erwähnt werden, dass sich der Gehalt auf das in der Natur vorkommende Produkt zu beziehen hat (d.h. auf z.B. Milch flüssig, Ei halbflüssig, etc. und nicht auf ein Konzentrat wie z.B. Milch- oder Eipulver).	«e. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel» ergänzen mit «..., bezogen auf das in der Natur vorkommende Lebensmittel, wie Milch flüssig oder Ei halbflüssig»
Art. 13, al.3 Annexe 8	« l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, » <u>Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ?</u> L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00. Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), "la mention de la date de durabilité n'est pas requise".	Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden. Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und	3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden: a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier:

	2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.	1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird.</p> <p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn</p> <p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>

<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ol style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
----------------	--	--

Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüßen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende gegorene Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüßt. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	<p>Siehe auch Stellungnahme unter Art. 42b. Wird Art. 42b nicht gestrichen und unter Anhang 13 oder 14 LIV erfasst, so gelten folgende Ausführungen:</p> <p>Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."</p>	<p>Änderungsantrag unter Art. 42b wird bevorzugt.</p> <p>Wird Art. 42b nicht gestrichen und unter Anhang 13 oder 14 LIV erfasst, so ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 in folgendem Sinne nötig:</p> <p>".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."</p>

Art. 22	<p>Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird.</p> <p>Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"</p>	Titel: Erforderliche Angaben
Art. 42b	<p>Informationen über die Osmolarität von Getränken sind als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben zu betrachten.</p> <p>Durch die Aufnahme als nährwert- oder allenfalls gesundheitsbezogene Angabe erübrigt sich Abs. 2 ohnehin, da nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben auf alkoholischen Getränken nicht zulässig sind.</p> <p>Isotonische und hypotone Getränke zeichnen sich dadurch aus, dass deren Osmolarität einen für die Physiologie günstigen Level aufweist. Eine Angabe "isoton" resp. "hypoton" hat in Bezug auf den Nährwert eine analoge Bedeutung wie "ohne Zusatz von Natrium", "Reduzierter Anteil an..." etc.</p> <p>Da zudem die Liste der nährwertbezogenen Angaben nach Anhang 13 nicht vollumfänglich dem Anhang der VO (EG) 1924/2006 entspricht, kann die Angabe zur Osmolarität unter diesem Gesichtspunkt in Anhang 13 geregelt werden, statt einen neuen Art. 42b einzufügen. Cholesterinarm wird als CH-Spezialität auch als NW-bezogene Angabe geregelt.</p> <p>Da nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben immer freiwillig sind, erübrigt sich in diesem Fall eine Aufnahme im 3. Kapitel (freiwillige Informationen).</p>	<p>Der betreffende Artikel ist zu streichen und Abs. 1 als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe in Anhang 13 oder 14 übernehmen.</p> <p>Abklärung durch das BLV, ob es sich bei den Informationen über die Osmolarität von Getränken (Auslobungen "isoton" und "hypoton") um nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben handelt.</p>
Anhang 13 Ziffer 19	<p>Produkte, die mit der Auslobung «ohne Zuckerzusatz» versehen sind, enthalten oft Süssungsmittel. Der Hinweis auf die Verwendung von Süssungsmitteln findet sich bei diesen Produkten meist gut versteckt in der Zutatenliste. Dies geht zu Lasten der Transparenz beim Kaufentscheid.</p> <p>Zudem handelt es sich bei Süssungsmitteln um süssende Lebensmittel, welche gemäss Ziffer 19.1 in derart ausgelobten Produkten nicht zulässig sind.</p>	<p>Auf die Anwesenheit von Süssungsmitteln in Produkten, die mit «ohne Zuckerzusatz» ausgelobt werden, ist zur Gewährleistung der Transparenz beim Kaufentscheid deutlich hinzuweisen. Da es sich bei Süssungsmitteln umso süssende Lebensmittel handelt, ist der letzte Satz in Ziffer 19.1 anzupassen.</p>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliwurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chilli etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher bestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst. c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. "Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Kräuter sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p> <p>Bei der Herstellung von Käse ist nebst Gewürzen auch die Zugabe von Gewürzzubereitungen und Kräuterzubereitungen möglich. Gemäss Art. 96 Abs. 1 und Art. 98 VLpH dürfen Gewürzzubereitungen und Kräuterzubereitungen nebst Gewürzen und Kräutern auch Zutaten wie Stärke, pflanzliche Öle / Fette, Hefeextrakt und Zuckerarten enthalten. Nach Anhang 3 (Anwendungsliste) der ZuV fallen solche Produkte unter Ziffer 12.2.2 Würzmittel. Bei Würzmitteln dürfen u.a. Geschmacksverstärker (E620-E635) eingesetzt werden. Bei der Käseherstellung könnten folglich durch den Einsatz von Gewürz- und Kräuterzubereitungen neu indirekt Zutaten wie Geschmacksverstärker in den Käse gelangen. Dies ist sicher nicht im Sinne der Käseherstellung und entspricht auch nicht der Konsumentenerwartung. Deshalb sollten Gewürz- und Kräuterzubereitungen bei der Käseherstellung nicht erlaubt sein.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 12 Abs. 5 und 6</p>	<p>Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 resp. die in der Fusszeile 2 aufgeführte letzte Änderung durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1604, ABl. L250 vom 30.9.2019 S. 14 ist nicht mehr aktuell.</p> <p>Neu gilt die «Delegierte Verordnung (EU) 2022/2104 der Kommission vom 29. Juli 2022 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Olivenöl und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission».</p> <p>Die Methoden, wie gemessen werden muss, sind dann in der nächsten Verordnung «Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission vom 29. Juli 2022 mit Vorschriften für die Konformitätskontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl und Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl» geregelt.</p> <p>In der 2022/2105 wird nun direkt auf die Methoden des COI verwiesen (Anhang I).</p> <p>Auf die beiden Verordnungen hat man über das EU-Amtsblatt (65. Jahrgang 4. November 2022) einfach Zugriff: EUR-Lex - L:2022:284:FULL - EN - EUR-Lex (europa.eu).</p> <p>Die neuen EU-Verordnungen gelten ab dem zwanzigsten Tag nach der Veröffentlichung im EU-Amtsblatt, also ab dem 24.11.2022.</p>	<p>Abs. 5 Auf organoleptische Eigenschaften betreffend den Geschmack oder den Geruch darf nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl hingewiesen werden. Die Begriffe nach Anhang II der delegierten Verordnung (EU) Nr. 2022/2104 dürfen nur zur Kennzeichnung verwendet werden, wenn sie auf den Ergebnissen einer in Anhang I der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2022/2105 vorgesehenen organoleptischen Prüfung oder einem äquivalenten Verfahren basieren.</p> <p>Abs. 6 Die Angabe des Säuregehalts oder des Säurehöchstgehalts bei Olivenöl, nativem Olivenöl, nativem Olivenöl extra und Oliventresteröl ist nur zulässig, wenn zusätzlich die Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und der Absorption im Ultraviolettbereich, die nach Anhang I der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2022/2105 oder einem äquivalenten Verfahren bestimmt wurden, in gleicher Schriftgrösse und im gleichen Sichtfeld angeführt werden</p> <p>Fusszeile: Ist entsprechend den Aktualisierungen anzupassen.</p>
<p>Chapitre 10</p>	<p>Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs</p>	<p>Les additifs autorisés dans ces catégories de denrées (Condiments), notamment le ketchup, doivent être définis précisément dans l'ordonnance sur les additifs.</p>

	s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	<p>Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden.</p> <p>Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte
Anhang 1, Teil B	Es werden neu Zubereitungen aus Aloe-Arten verboten, die Danthron und Emodin und weitere Hydroxyanthracenderivate enthalten. Es werden jedoch keine Höchstgehalte festgelegt. Ist dies mit einer Nulltoleranz gleich zu setzen? Wenn ja, würden wohl alle Produkte mit Aloe vera vom Markt verschwinden.	Höchstwerte für Antrachinonderivate festlegen (VHK?) oder Aloe vera und Zubereitungen daraus ganz verbieten.

Anhang 2	Siehe Ausführungen zu Art. 12 Abs. 5 und 6	Für Olivenöl und Oliventresteröl gelten die Anforderungen nach Anhang I der delegierten Verordnung (EU) Nr. 2022/2104 . Es gelten die Probenahme- und Analysemethoden nach den Anhängen I und II der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2022/2105 oder äquivalenten Verfahren.
Anhang 6 Ziffer 6.5	Schokolade mit Qualitätsmerkmal Es ist zu wenig klar, was mit der neu eingeführten Kategorie "Schokolade mit Qualitätsmerkmal" gemeint ist (auch unter Einbezug der Erläuterungen). Bei den Ziffern 6.2 bis 6.4 in Anhang 6 handelt es sich ebenfalls um Schokoladen mit bestimmten Qualitätsmerkmalen (z.B. Schokoladen mit dem ergänzten Ausdruck "-kuvertüre" oder "Gianduja-Haselnuss"). Sind mit der neu eingeführten Ziffer 6.5 andere Qualitätsmerkmale als diejenigen unter Ziffer 6.2 bis 6.4 gemeint?	Den Titel und den ersten Satz präzisieren. Werden mit Ziffer 6.5 andere Qualitätsmerkmale als unter Ziffer 6.2 bis 6.4 gemeint, so ist dies deutlicher anzugeben. Wie: "Ziffer 6.5 Schokolade mit einem <i>anderem</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 6.2 bis 6.4</i> Wird die Bezeichnung Schokolade mit einem <i>anderen</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 6.2 bis 6.4</i> ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:..."
Anhang 6 Ziffer 7.8	Milkschokolade mit Qualitätsmerkmal Es ist zu wenig klar, was mit der neu eingeführten Kategorie "Milkschokolade mit Qualitätsmerkmal" gemeint ist (auch unter Einbezug der Erläuterungen). Bei den Ziffern 7.2 bis 7.7 handelt es sich ebenfalls um Erzeugnisse auf der Basis von Milkschokolade mit bestimmten Qualitätsmerkmalen (z.B. Milkschokolade mit dem ergänzten Ausdruck "-kuvertüre" oder "Gianduja-Haselnuss"). Sind mit der neu eingeführten Ziffer 7.8 andere Qualitätsmerkmale als diejenigen unter Ziffer 7.2 bis 7.7 gemeint?	Den Titel und den ersten Satz präzisieren. Werden mit Ziffer 7.8 andere Qualitätsmerkmale als unter Ziffer 7.2 bis 7.7 gemeint, so ist dies deutlicher anzugeben. Wie: "Ziffer 7.8 Milkschokolade mit einem <i>anderem</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 7.2 bis 7.7</i> "Wird die Bezeichnung Milkschokolade mit einem <i>anderen</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 7.2 bis 7.7</i> ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:..."

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand dieser soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt dies zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und einer unnötigen Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

Anhang 3 Teil B	<p>Die Höchstgehalte für Blei sollen, gestützt auf die Verordnung (EU) 2021/1317, gesamthaft ersetzt werden. Damit wird auch der Höchstgehalt für Blei in Judasohren aufgehoben.</p> <p>Bei Untersuchungen in der Schweiz wurden vor ca. 25 Jahren durch die kantonalen Vollzugsbehörden Werte bis zu 27 mg/kg gemessen. Deshalb wurde damals der Höchstwert von 10 mg/kg eingeführt.</p> <p>Ohne Erhebung der Belastung von Judasohren durch Blei erscheint die Aufhebung des Höchstwertes – auch unter Berücksichtigung der rechtlichen Beurteilung in der EU und einer möglichst harmonisierten Rechtssetzung – nicht als zielführend.</p> <p>Ohne erneute Erhebung der Belastung von Judasohren mit Blei und einer aktualisierten toxikologischen Beurteilung sollte der Höchstwert nicht gestrichen werden.</p>	Höchstwert von Blei in Judasohren beibehalten.
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour «Viande de mouton» et «Abats de mouton» et non comme l'UE pour les «ovins» ?	Remplacer «Mouton» par «ovins»
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid;</i> 230 mg <i>wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</i></p>

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{ter}</p>	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	<p>Art. 40 Abs. 4^{ter} ersatzlos streichen.</p>

	<p>entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil</i> kann ausnahmsweise <i>unterschriften</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann, dass</i> der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <i>die</i> eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt</i>."</p>
<p>Anhang 8</p>	<p>Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).</p>	<p>Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.</p>

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

De plus, l'ACCS propose de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 34 – 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution «standard» à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al. 1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyschot nach Anhang 7 VZVM"

	von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	
Art. 58 al. 4	L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne «proposition de modification»).	Art. 58, al. 4 Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG), dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.

	Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen.</p> <p>Dort heisst es:</p> <p>44. Honignektar oder Metnektar</p> <p>a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p> <p>Alternativvorschlag: Einfacher Hinweis auf betreffende EU-Verordnung.</p>
Art. 144 Abs. 4	London Gin	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise:</p>

	<p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin, gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787, um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>"London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>"</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen.</p> <p>"London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>"</p>
<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränke kategorien so gehandhabt. Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufzuführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: "Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..." Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..." Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachtet der VKCS als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation.
Art. 2 Bst. g	Hausinstallationen bestehen aus Leitungen, aber manchmal auch aus Reservoirs, die sich innerhalb von Gebäuden befinden (besonders in grossen Gebäuden wie z.B. Krankenhäusern); diese Anlage zum Speichern von Trinkwasser sollten ebenfalls in dieser Definition erwähnt werden. Es wäre auch sinnvoll, an dieser Stelle zu erwähnen, dass die Trinkwasseraufbereitungsanlagen <u>nach der Schnittstelle mit dem Verteilnetz</u> ebenfalls zur Hausinstallation gehören.	Die Definition <u>wie folgt</u> vervollständigen: <i>Hausinstallation: Leitungen bis zur Schnittstelle mit dem Verteilnetz, bestehend aus hausinternen Trinkwasserleitungen mit den dazugehörenden Armaturen und den Hauszuleitungen <u>und aus hausinternen Anlagen zum Aufbereiten und zum Speichern von Trinkwasser.</u></i>
Art. 4 Abs. 4	Der VKCS begrüsst die Klarstellungen, die in der neuen Version dieses Artikels vorgenommen wurden. Diese Änderungen erleichtern das Verständnis des Inhalts von Art. 10, dessen Absatz 2 auf Art. 4 Abs. 4 verweist.	

<p>Art. 4 Abs. 4, Bst. b</p>	<p>Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Deshalb ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Das ist pragmatisch und wird entsprechend begrüsst. Mittelfristig ist aber eine Korrektur der VBP, mit welcher Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, vorzunehmen.</p>	
<p>Art. 11</p>	<p>Die Passage «für eine Aufbereitung von Wasser» wird ins Französische «pour la régénération des eaux» übersetzt; da die Aufbereitungsverfahren auch Desinfektionen beinhalten, ist es besser, den französischen Begriff «régénération» nur für die biologische Aufbereitung («régénération biologique») beizubehalten.</p>	<p>Korrekturvorschlag (fr.): <i>Les concentrations en substances désinfectantes et les paramètres pertinents pour <u>le traitement</u> des eaux sont fixés à l'annexe 6.</i></p>
<p>Art. 13</p>	<p>«Wasseraufbereitungsanlagen» sind in Art. 7 Bst. i definiert und werden dort mit «installation de traitement des eaux» ins Französische übersetzt. Dieser französische Begriff sollte daher in Artikel 13 übernommen werden (und nicht «installations de régénération des eaux »); bei dieser Gelegenheit sollte auch die Reihenfolge zwischen Wasseraufbereitungsanlagen und Duschanlagen wiederhergestellt werden, die in der französischen Version im Vergleich zur deutschen und italienischen Version umgekehrt ist - siehe rechts.</p>	<p>Korrekturvorschlag (fr.): <i>Installations <u>de traitement de l'eau</u> et installations de douche Les installations de <u>traitement de l'eau</u> et les installations de douche doivent être [...].</i></p>
<p>Art. 14, al. 1</p>	<p>Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.</p>	<p>Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.</p>
<p>Anhang 1, Ziffer 2</p>	<p>Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell</p>	<p>Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird,</p>

	<p>abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.</p>	<p>oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).</p>
<p>Anhang 1, Kap. 1.2</p>	<p>Den Höchstwert «20 KBE aerobe mesophile Keime / ml» nach der Behandlung ganz zu streichen ist nicht sinnvoll. Dieser Parameter ist mit einem Prozesshygienekriterium im Sinne von Art. 4 Abs. 4 HyV gleichzusetzen: er <i>«gibt die akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses an. Bei dessen Überschreitung sind die erforderlichen Korrekturmassnahmen zur Sicherstellung der Prozesshygiene zu treffen»</i>. Die Trinkwasserbehandlung ist in den meisten Fällen ein CCP für mikrobiologische Gefahren und muss daher streng überwacht werden. Bisher konnte das LSVW Freiburg (bei dem die Wasserversorger verpflichtet sind, die Laboranalysen im Rahmen der Selbstkontrolle durchzuführen) in allen Fällen, in denen dieser Parameter nach einer Desinfektionsbehandlung (in der Regel UV-Bestrahlung) überschritten wurde, Fehlfunktionen in den Aufbereitungsanlagen aufdecken. Die Tatsache, dass dieser Parameter nicht immer eingehalten werden kann, reicht nicht aus, um seine Streichung zu fordern: im Falle einer Überschreitung können die angeordneten Massnahmen die Art der Behandlung berücksichtigen, die angewendet wurde. Die Branchenleitlinie (SVGW-Richtlinie W12) verlangt im Modul F "UV-Desinfektion" regelmässige bakteriologische Untersuchungen vor und nach der Behandlung (UV-Bestrahlung); aus Sicht der Gefahrenbeherrschung und der HACCP-Methode ist es nicht sinnvoll, dass die Analysekriterien direkt nach der Desinfektionsbehandlung mit denen des Wassers im Verteilnetz identisch sind.</p>	<p>Vorschlag: Diesen Parameter in der TBDV beibehalten, bis er in die Branchenleitlinie nach Art. 80 LGV (SVGW-Richtlinie W12) aufgenommen wird, und diesen wie folgt anpassen: <i>«nach der <u>Desinfektionsbehandlung: Aerobe, mesophile Keime: 20/ml</u>»</i>.</p>
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe sind aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV zu regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MSI-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <p>- Spalte Parameter «Anhang 2,</p>

	<p>Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf». Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Der VKCS erachtet einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
<p>Anhang 2, Metalle</p>	<p>Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor</p>	<p>Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»:</p>

	<p>allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.</p>	<p>Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.</p>
Anhang 3, Ziffer 1	<p>Fälschlicherweise wurde bei der letzten Revision unter Ziffer 1 der Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Artikel 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» eingefügt. Dieser Parameter befindet sich unter Ziffer 2.</p>	<p>Den Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Artikel 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» aus Anhang 3, Ziffer 1, streichen.</p>
Anhang 4, Liste 2, Silberung	<p>Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen werden, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.</p>	<p>Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</p> <p>Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2</p>	<p>Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.</p>

	die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	
Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden vom VKCS begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt, möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1	Teile von Ohrringen, die das Ohr durchstechen, sind in Abs. 3 geregelt. Wenn «Ohrringe» in Abs. 1 auch aufgezählt wird, ist dies verwirrend, da es nur in seltenen Fällen noch Teile an Ohrringen gibt, die den höheren Höchstwert von 0.5 µg/cm ² und Woche einhalten müssen.	«Ohrringe» in der Aufzählung in Abs. 1 ist zu streichen.
Art. 2a und 2b	Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert. Die schützende Oberfläche kann durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar. Überdies kann der VKCS die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.	Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.
Art. 5a, Abs. 2	Ursprüngliche Formulierung Fällt ein Stoff in mehrere Kategorien nach Absatz 1 Buchstabe a–g, so gilt für diesen Stoff der strengste Konzentrationsgrenzwert, der unter den betreffenden Buchstaben festgelegt ist. Fällt ein Stoff nach Absatz 1 Buchstabe h in eine Kategorie nach Absatz 1 Buchstaben a–g, so gilt für diesen Stoff der in Absatz 1 Buchstabe h festgelegte Konzentrationsgrenzwert.	Aenderungsvorschlag Fällt ein Stoff in mehrere Kategorien nach Absatz 1 Buchstabe b–g, so gilt für diesen Stoff der strengste Konzentrationsgrenzwert, der unter den betreffenden Buchstaben festgelegt ist. Fällt ein Stoff nach Absatz 1 Buchstabe a in eine Kategorie nach Absatz 1 Buchstaben b–g, so gilt für diesen Stoff der strengste Konzentrationsgrenzwert, der unter den betreffenden Buchstaben festgelegt ist.

	<p>Kommentar: Reproduktionstoxische Stoffe werden in der Kosmetikverordnung automatisch in Anhang 2 der verbotenen Stoffe übernommen, wenn die Kosmetikindustrie diesen Stoff nicht zum Einsatz in Kosmetika verteidigt. In der REACH-Regulierung wurde für reproduktionstoxische Stoffe ein Grenzwert von 10 mg/kg abgeleitet. Dieser abgeleitete Grenzwert wird in der Praxis bedeutungslos, da er automatisch durch den Eintrag in die Liste verbotener Stoffe in Kosmetika übersteuert wird (0.5 mg/kg). Diese unlogische, nicht gesundheitsbezogene Regulierung in REACH sollte in der Schweiz nicht übernommen werden.</p>	<p>Fällt ein Stoff nach Absatz 1 Buchstabe h in eine Kategorie nach Absatz 1 Buchstaben a–g, so gilt für diesen Stoff der in Absatz 1 Buchstabe h festgelegte Konzentrationsgrenzwert.</p>
Art. 5a Abs. 3	<p>Mit dieser Abweichung von REACH würde Formaldehyd von der Regulierung in Tätowiertinten ausgenommen.</p>	<p>Aenderungsvorschlag Dieser Eintrag gilt nicht für Stoffe, die bei einer Temperatur von 20 °C und einem Druck von 101,3 kPa gasförmig sind oder bei einer Temperatur von 50 °C einen Dampfdruck über 300 kPa erzeugen, mit Ausnahme von Formaldehyd (CAS-Nr. 50-00-0, EG-Nr. 200-001-8).</p>
Art. 5a, Abs. 5	<p>Grundsätzlich wird die Einschränkung der Wahl der Konservierungsstoffe begrüsst. Allerdings sind in der Liste der Konservierungsstoffe, die in Leave-on-Kosmetik zugelassen sind, einige Stoffe darunter, welche auf dem Wirkprinzip der Abspaltung von Formaldehyd beruhen. Die dabei freigesetzten Gehalte liegen im Normalfall im Bereich zwischen 50 und 500 mg/kg. Dies ergibt bei gleichzeitigem Verbot von Formaldehyd keinen Sinn.</p>	<p>Aenderungsvorschlag In Tätowierfarben und Permanent-Make-up-Farben dürfen unter Einhaltung der entsprechenden Anwendungsbeschränkungen nur Konservierungsstoffe verwendet werden, die nach Artikel 54 Absatz 4 LGV für Produkte, die auf der Haut verbleiben, zugelassen sind und die kein Formaldehyd abspalten.</p>
Art. 5a, Abs. 5	<p>Da Phenoxyethanol als Konservierungsmittel in Kosmetika bis zu 1.0% und Benzoessäure bis zu einer Konzentration von 0.5% zugelassen sind, sollte in diesem Absatz zwingend auf Anhang 2 verwiesen werden, wo beide Stoffe auf 0.1% begrenzt werden. Sonst ist unklar, welche Regelung gilt.</p>	<p>Zusatz wie bei Art. 5a, Abs. 2</p>
Art. 22 Abs. 1 quater	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung,</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

<p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen". Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	
<p>Anhang I</p>	<p>Die wissenschaftliche Publikation Blaser et al. 2022 (Journal of Environmental Science and Health, Part A, 57:1, 45-51, DOI: 10.1080/10934529.2021.2024058) kommt zum Schluss, dass der Nickelabwischtest dieselben Resultate liefert wie die zugehörige Referenzmethode. Deshalb ist er als zusätzliches rechtliches Kriterium aufzunehmen.</p>	<p>Aufnahme des Nickelabwischtests in Anhang I. Der Wortlaut von Art. 2 kann identisch bleiben.</p>
<p>Anhang 2</p>	<p>Wie bei aromatischen Aminen in denen von der ECHA der toxikologisch abgeleitete Grenzwert von 0.5 mg/kg wegen Bedenken bzgl. Analytik respektive. technischer Vermeidbarkeit auf 5 mg/kg angehoben wurde, sollte auch für Formaldehyd und Acetaldehyd dieser Grenzwert angehoben werden (z.B. auf 5 mg/kg wie bei den aromatischen Aminen), da bei Produktion, Sterilisierung und Lagerung aus sehr vielen Rohstoffen Formaldehyd und Acetaldehyd freigesetzt werden und der REACH-Grenzwert von 0.5 mg/kg nur schwer zu erreichen ist. Dies ist gemäss Erachten des VKCS auch toxikologisch zu rechtfertigen, da bei Ableitung eines toxikologischen Grenzwertes analog zu Anilin ein Grenzwert von 45 mg/kg erreicht wird, im Vergleich zu 0.28 mg/kg für Anilin.</p> <p>Alternativ könnte für Formaldehyd auch der Grenzwert für sensibilisierende Stoffe von 10 mg/kg herangezogen werden. Es ist schwer zu verstehen, dass für die toxikologisch bedenklicheren und viel einfacher zu vermeidenden aromatischen Amine eine Ausnahme gemacht wird, nicht aber für Acet- und Formaldehyd.</p>	<p>Anhang 2 wird ergänzt um Formaldehyd: 0.0005% (5 mg/kg) oder 0.001% (10 mg/kg) Acetaldehyd: 0.0005% (5 mg/kg) oder ebenfalls ein risikobasierter Grenzwert.</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)". Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

	<p>einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>"Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>
<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p>

	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>
--	--	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnances (p.ex. à celles dans l'ODAI OV avec la dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden, und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit den wichtigsten Handelspartnern der Schweiz vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder</p> <p>Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>
Anhang 4	<p>Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten, eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die nachfolgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:</p>	
Anhang 4, Ziffern 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p>

	<p>Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l, bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziffer 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.
Anhang 4 Ziffer 2	Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen."</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziffer 2	Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.	"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind."

	<p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht), ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)

	<p>Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>
--	--	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

L'ACCS salue le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d’un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. L'ACCS est en principe favorable à l’introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. L'ACCS constate toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n’apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu’il s’agit de s’assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s’agit d’être attentif au fait que l’établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 al. 8	L'ACCS propose de supprimer le terme «visible» dans l’art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne «proposition de modification»).	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l’entreposage de l’une des substances ou de l’un des produits provoquant des allergies ou d’autres réactions indésirables visés à l’annexe 6 de l’ordonnance du DFI concernant l’information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l’entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l’absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.
Art. 25 al. 4	L'ACCS propose de préciser le texte de la let. b de l’al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l’OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne «proposition de modification»).	Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle : a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ;

	De plus, l'ACCS propose de remplacer à l'al. 4 let. b le terme «consommateur» par celui de «consommateur final» (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne «proposition de modification»).	b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u> . <u>Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u>
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	Auch die frischen Fischereierzeugnisse sollten unter diese Ausnahme fallen.	Der Bst. b muss so formuliert werden, « <i>dass Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse [Nomenklatur gemäss Art. 9 VLtH] sowie Fischereierzeugnisse nicht darunter fallen</i> »
Art. 27a al. 1	<p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. L'ACCS propose de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 («Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ...») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne «proposition de modification»).</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. L'ACCS propose de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne «proposition de modification»).</p>	<p>Art. 27a 1 <u>Les établissements du secteur alimentaire sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</u></p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ; b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ; c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDAI.</p>

<p>Art. 27a al. 2</p>	<p>L'introduction de la notion de «manipulation» peut porter à confusion. L'ACCS propose de modifier le texte en biffant l'expression «qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1» (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne «proposition de modification»).</p> <p>L'ACCS propose de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de «propriété» (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne «proposition de modification»).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., l'ACCS relève que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. L'ACCS propose de modifier le texte dans ce sens (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne «proposition de modification»).</p>	<p>Art 27a</p> <p>2 Les établissements du secteur alimentaire (<u>art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOUs</u>) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 4 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ; b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ; c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ; d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDA ; e. les <u>conditions propriétés</u> organoleptiques ; f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaire et les objets usuels (<u>art. 83 ODAIOUs</u>).
-----------------------	--	--

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, in Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	<p>Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.</p>
Annexe 2	<p>Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.</p>	<p>Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)</p>

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



VSLF
VERBAND DER SCHWEIZERISCHEN
LACK- UND FARBENINDUSTRIE
USVP
UNION SUISSE DE L'INDUSTRIE
DES VERNIS ET PEINTURES

Rudolfstrasse 13
8400 Winterthur
Telefon +41 (0)52 202 84 71
Fax +41 (0)52 202 84 72
info@vslf.ch
www.vslf.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Winterthur, 26. Januar 2023

Stellungnahme Vernehmlassung 2022/36 «Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts»

Sehr geehrter Herr Bundespräsident Berset
Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Ihrem Schreiben vom 30. September 2022 laden Sie uns ein, zu der oben genannten Vorlage Stellung zu nehmen. Für die uns gegebene Möglichkeit der Meinungsäusserung danken wir Ihnen bestens und sind gerne bereit, diese wahrzunehmen und uns in dieser Angelegenheit vernehmen zu lassen.

Dem Verband der Schweizerischen Lack- und Farbenindustrie (VSLF) sind gut 90% der in der Beschichtungsbranche tätigen Firmen der Schweiz angeschlossen. Nebst multinationalen Konzernen gehören insbesondere auch viele kleine und mittlere Produzenten und Zulieferanten der Beschichtungsindustrie dem Verband an. Die vom VSLF vertretenen rund 80 Mitglieder erzielen jährlich einen Umsatz von gegen drei Milliarden Schweizer Franken und beschäftigen rund 4'500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Zudem ist der VSLF der weltweit erste vollständig klimaneutrale Verband seiner Branche.

Wie Sie dem Antwortformular entnehmen können, beziehen wir uns auf die vorgeschlagenen Änderungen zu der Bedarfsgegenständeverordnung¹ sowie der VIPaV.² Insbesondere

¹ Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Bedarfsgegenständeverordnung), SR 817.023.21.

² Verordnung vom 19. Mai 2010 über das Inverkehrbringen von nach ausländischen technischen Vorschriften hergestellten Produkten und über deren Überwachung auf dem Markt (Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften, VIPaV), SR 946.513.8.

die Folgen der vorgeschlagenen Änderungen zu der Bedarfsgegenständeverordnung sind für unsere Industrie von immenser Bedeutung. Unter Federführung des VSLF wurde auch die gesamteuropäische Expertise der betroffenen Branche, repräsentiert durch die European Printing Ink Association (EuPIA), konsultiert und in die Stellungnahme miteinbezogen.

Für die Berücksichtigung unserer Anliegen bedanken wir uns und stehen für Fragen oder Anregungen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

**Verband der Schweizerischen
Lack- und Farbenindustrie**



Matthias Baumberger
Direktor

Handel Schweiz • Güterstrasse 78 • Postfach • 4010 Basel

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

11. Januar 2023

Vorab per Mail an: lmr@bly.admin

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) im Rahmen der Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Sehr geehrte Damen und Herren

Handel Schweiz fördert und vereinfacht den Handel als führende Organisation des Handels und als kompetenter Partner gegenüber Behörden und Medien in der Schweiz. Als Dachverband des Schweizer Handels und damit als Vertreter von rund 4'000 Handelsunternehmen vertritt Handel Schweiz eine liberale Ordnungspolitik ohne helvetische Sonderzüge. Insbesondere setzen wir uns dafür ein, dass technische Handelshemmnisse abgebaut werden und keine neuen geschaffen werden.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab. Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden.

Wir lehnen die vorgeschlagene Änderung der VIPaV (Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für kosmetische Mittel, welche die Anforderungen nach Artikel 6 Abs. 1 VKos nicht erfüllen) kategorisch ab und stellen folgende Anträge:

1. Es sei auf die beantragte Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften in Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV zu verzichten.

2. Sollte die geplante Änderung der VIPaV wider Erwarten vom Bundesrat angenommen werden, verlangen wir eine genügend lange Übergangsfrist von mindestens 1 Jahr für das erstmalige Inverkehrbringen plus 1 zusätzliches Jahr für den Abverkauf der betroffenen kosmetischen Mittel.

Für die detaillierte Begründung unserer Anträge verweisen wir auf die Vernehmlassungsantwort des Schweizerischen Kosmetik- und Waschmittelverbands SKW.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Anliegen. Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse



Kaspar Engeli
Direktor



Elias Welti
Mitglied der Geschäftsleitung



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : VSGP
Adresse, Ort : Belpstrasse 26, Postfach, 3001 Bern
Kontaktperson : Matija Nuic
Telefon : 031 385 36 20
E-Mail : zacharie.temabiwole@gemuese.ch
Datum : 31. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Der Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) ist die Berufsorganisation der professionellen Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner, zählt rund 1800 Mitglieder und vertritt deren Interessen unabhängig von ihrer Produktionsweise. Wir bedanken uns für die Möglichkeit zum Projekt «Stretto4, Revision Verordnungsrecht 2022/23» Stellung nehmen zu können.

Der VSGP begrüsst die für den Gemüsebau relevanten Änderungen mehrheitlich. Spezifische Rückmeldungen entnehmen Sie bitte der detaillierten Stellungnahme auf den folgenden Seiten.

Vermeehrt lehnt sich das Schweizer Lebensmittelrecht an die EU-Gesetzgebung. Das kann sinnvoll sein, sollte jedoch kohärent und sinnvoll umgesetzt werden. So sind Verweise auf EU-Verordnungen nur dienlich, wenn sie stetig aktualisiert werden und andere Entwicklungen im EU-Lebensmittelrecht berücksichtigen und einschliessen. Grundsätzlich fordert der VSGP eine Übernahme der Volltexte. Ausserdem fordern wir, dass Abweichungen jederzeit möglich sein müssen, sobald sie für die Schweizer Verhältnisse als sinnvoll erscheinen.

Wir danken für die Berücksichtigung unserer Anliegen. Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Werner Salzmann
Präsident

Matija Nuic
Direktor

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 allgemein	Der VS GP lehnt den Verweis auf EU-Verordnungen ab, da sie einerseits nicht anwenderfreundlich sind, und im Falle einer Revision in der EU Anlass für Unsicherheiten darstellen.	Übernahme der Volltexte.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir erachten es als zwingend, dass Betriebe, auf welchen Kontrollen durchgeführt und Proben entnommen wurden, sämtliche Resultate lückenlos zugänglich gemacht werden. Nur so können die betrieblichen Abläufe verbessert werden.
Insgesamt ist es wünschenswert, dass der Vollzug in allen Kantonen gleichermassen gehandhabt wird. Zur administrativen Vereinfachung soll eine Koordination zwischen den öffentlichen und den privatrechtlichen Kontrollen stattfinden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP hat keine spezifischen Anmerkungen zur Vollzugsverordnung.

Wir möchten erneut darauf hinweisen, dass die Regelung nach Art. 15 LIV nicht mit den Bestimmungen der Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (HasLV) einhergeht. Es ist weiterhin möglich, ein in der entsprechenden Frei- oder Grenzzone geerntetes Produkt mit einem Schweizerkreuz zu versehen, während als Herkunftsland nicht die Schweiz angegeben werden darf. Der VSGP fordert erneut auf, dass die LIV endlich im Sinne der Harmonisierung an die HasLV angepasst wird.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP hat keine Anmerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP lehnt eine Reduktion der Perchlorat Höchstgehalte ab. Die Gemüseproduktion bemüht sich, durch den Einsatz perchloratarmer Dünger, Rückstände auf Gemüse zu reduzieren. Überdurchschnittlich betroffen von Kontaminationen sind Kräuter, Bohnen, Fruchtgemüse, Wurzel- und Knollengemüse und Blattgemüse. Durch den eingeschränkten Einsatz von PSM wird der Schutz der Kulturen erschwert. Daher sollten in der Praxis mehr Erfahrungen gesammelt werden, bevor neue Höchstgehalte gesetzlich verankert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1, Teil B	Der VSGP beantragt die provisorischen Höchstgehalte (mg/kg), welche im Sommer 2013 vom Bundesrat übernommen wurden, beizubehalten.	Lebensmittel Blattgemüse und frische Kräuter 1 mg/kg Stangensellerie (aus gedeckten Kulturen) 1 mg/kg Gemüse 0.5 mg/kg

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 27 a	Der VS GP begrüsst diese Präzisierung. Damit wird Klarheit geschaffen für die Umverteilung von überschüssiger Ware im Sinne der Reduktion von Lebensmittelverlusten.	

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Der VSGP nimmt keine Stellung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SMS
Adresse, Ort : Postfach, 8027 Zürich
Kontaktperson : Marcel Kreber
Telefon : 044 221 21 84
E-Mail : marcel.kreber@getraenke.ch
Datum : 30. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	8
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	10
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	12
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	13
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	14
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	15
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	16
13	EDI: Getränkeverordnung	17
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	18
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	19
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	20
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	21
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	22
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	23
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	27
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	28

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Der Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten SMS bedankt sich für die Gelegenheit, im Rahmen der Vernehmlassung Stretto 4 Stellung zu nehmen.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Eingaben und stehen Ihnen im Falle von Rückfragen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Marcel Kreber
Direktor

Der SMS ist die Branchenorganisation der Mineralwasser- und Erfrischungsgetränkewirtschaft. Dem Verband gehören 16 Unternehmen an, die sich für rund 58 Prozent der Mineralwasser- und rund 75 Prozent der Erfrischungsgetränkeproduktion in der Schweiz verantwortlich zeigen. Rund 20'000 Arbeitsplätze sind in der Schweiz direkt und indirekt mit der Branche verbunden.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Neu soll die Umverteilung von Lebensmitteln im Schweizer Lebensmittelrecht explizit geregelt werden. Bedürftige Menschen in Not z. B. Obdachlose und Suchtkranke sind oft nur so lange erreichbar und sichtbar, wie sie ohne Hürden einige Nahrungsmittel kostenlos entgegennehmen dürfen und sich danach wieder zurückziehen können. Die Niederschwelligkeit der angebotenen Hilfe ist für die Akzeptanz von zentraler Bedeutung und darf durch das Lebensmittelrecht nicht ausgehebelt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
39 Abs. 1 ^{bis}	Die Nachweisbarkeit der Armut verunmöglicht eine niederschwellige Hilfe. Es ist nicht in Ordnung, dass das Lebensmittelrecht eine Ausweispflicht/Registrierung voraussetzt, um dringend erforderliche Vereinfachungen bzgl. Auskunftspflicht am Abgabeort umsetzen zu dürfen. Das Wort «nachweislich» ist in Art. 39 Abs. 1 ^{bis} zu streichen.	<i>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben und für...</i>
39 Abs. 2	Die zwingend schriftlichen Angaben a. über die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres, b. über die Anwendung gentechnischer (entspr. Produkte sind im Schweizer Markt praktisch nicht anzutreffen) oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung, c. der LDV sowie d. über das Produktionsland bei Brot und Feinbackwaren sind im Zusammenhang mit der Umverteilung von Lebensmitteln an Bedürftige eine unnötige administrative/organisatorische Hürde. Informationen gem. Art. 39 Abs. 2 helfen dem unabhängigen Verbraucher, einen bewussten Kaufentscheid zu fällen; armutsbetroffene Menschen sind keinesfalls unabhängige Verbraucher und dürften sich kaum für solche Informationen interessieren. Uneigennützige Vereine, wie Incontro (siehe dessen Eingabe), stellen mit ihren Helfern nach bestem Wissen und Gewissen sicher, dass nur Lebensmittel abgegeben werden, welche für den Bezüger/die Bezügerin keine Gesundheitsgefahr darstellen. Nicht selten haben die Helfer beruflich einen Bezug zu Lebensmitteln oder zu einer Gesundheitsbranche, und können bei Fragen Auskunft geben.	<i>In jedem Fall sind schriftlich anzugeben: a. <i>Ausser bei Abgaben von Lebensmitteln durch gemeinnützigen Organisationen an armutsbetroffene Personen sind in jedem Fall schriftlich anzugeben: a. ...</i></i>

--	--	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der SMS spricht sich klar gegen die Abschaffung der "kleinen Nährwertdeklaration Big 5" aus. Dies ist keine notwendige Anpassung an das EU Recht.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 11 Abs. 7^{bis}</p>	<p>Der SMS begrüsst die Anpassung, welche es ermöglicht, Gruppenbezeichnungen für diese "Gruppen"-Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Spurendeklaration liegt. Nach der EU-Praxis und gemäss dem alten Informationsschreiben 161/2010 besteht die Möglichkeit, Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden, als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren. Eine solche Deklaration ist Stand heute auch nicht vom EU-Recht ausgeschlossen. Im Informationsschreiben wurde dies wie folgt begründet: <i>Der Gruppe "glutenhaltiges Getreide" gemeinsam ist das Gluten. Gluten bezeichnet eine Proteinfraktion von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) nicht vertragen und deshalb von ihnen gemieden werden sollten. Da Gluten das wesentliche Merkmal dieser Gruppenbezeichnung ist, darf die differenzierte Deklaration beim Allergiehinweis durch die Gruppenbezeichnung ersetzt werden, wie z.B. "kann glutenhaltiges Getreide enthalten" bzw. "kann Gluten enthalten", unabhängig davon, ob es sich um einen Hinweis nach Art. 8 Abs., 3 LKV oder Art. 8 Abs. 5 LKV handelt.</i> Da sich die Sachlage und die materielle Rechtslage in der EU hierzu nicht verändert haben, sollte auch diese Möglichkeit in der Schweiz erhalten bleiben.</p>	<p>Zusätzlich NEU: <i>Art. 11 Abs. 5^{bis} Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten" angegeben werden.</i></p> <p>Art. 11 Abs. 7^{bis}, Bst. A ergänzen <i>für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie "Glutenhaltiges Getreide" oder "Gluten";</i></p>
<p>22</p>	<p>Der SMS ist gegen eine Abschaffung dieser erleichterten Informationsvorschrift zu den Nährwerten in der Schweiz. Diese Lösung kann beibehalten werden, ohne dass sich daraus ein Handelshemmnis mit der EU ergeben würde. Die Big 5 geben eine gute Information zu den Nährwerten und werden bei kleinen Etiketten aufgedruckt. Bei einer Umstellung auf die Big 7 müssten grössere Etiketten verwendet werden, damit die Lesbarkeit gewährleistet wäre. Diese Umstellung wäre mit wesentlichen Umstellungskosten und</p>	<p>Art. 22 bleibt so bestehen wie er ist.</p>

	<p>Abfällen verbunden. Besonders betroffen sind Etiketten, die in-line bedruckt werden.</p> <p>Die Streichung der Big 5 Nährwerte stellt insbesondere für kleinere KMU, welche nicht unter die Einzelhandelsausnahme fallen (Anhang 9 Ziffer 19), ein Erschwernis dar. Solche Fälle treten beispielsweise auf, wenn ein kleiner Einzelhändler seine Produkte saisonal bei grösseren Retailern platzieren darf. Solche Produkte weisen meist kleine Etiketten auf und der Platz ist sowieso schon beschränkt.</p>	
23	Änderung ist nicht umzusetzen. Siehe Kommentar Art. 22.	Art. 23 bleibt so bestehen wie er ist.
42b Abs. 1	<p>Information über die Osmolarität von Getränken</p> <p>Isoton: Osmolarität bisher zwischen 260 und 300 mosmol pro Liter.</p> <p>Die Spannweite ist immer noch sehr eng gefasst, was es vor allem auch bei alkoholfreien Bieren sehr schwer macht, die Isotonie auszuloben.</p> <p>Vor LARGO war die Isotonie folgendermassen definiert: <i>Getränke mit einer Osmolarität von 250–340 mOsmol pro Liter können als isoton bezeichnet werden.</i></p>	<p>Antrag:</p> <p><i>Getränke mit einer Osmolarität von 250–340 mosmol pro Liter können als isoton, Getränke mit einer Osmolarität von 250 mosmol pro Liter oder weniger als hypoton bezeichnet werden.</i></p>
45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist bei einer Umsetzung der Änderungen von Art. 21 - 22 zu kurz.	<p><i>Übergangsbestimmung zur Änderung vom... Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [3 Jahre] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.</i></p>

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
38 Abs. 1	Ein Konflikt mit den festgelegten Tagesrationen in Anhang 7 VZVM sollte vermieden werden. Für Energydrinks sind dort 500 ml als Tagesration angegeben, wobei in Fussnote 32 geregelt ist: <i>Abweichungen sind möglich, wenn der Hersteller diese ernährungsphysiologisch begründen kann.</i> Der neue Art. 38 Abs. 1 lit. a ermöglicht jetzt für Energydrinks eine Erleichterung zur Festlegung der Tagesration, die grundsätzlich begrüsst wird. Die Möglichkeit sollte klarer formuliert werden.	<p>¹ Der Coffeingehalt darf 160 mg/Tagesration nicht überschreiten, wobei unter Tagesration zu verstehen ist:</p> <p><i>a. Tagesration, die in der Kennzeichnung angegeben wird;</i></p> <p><i>a. falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM).</i></p> <p><i>b. in der Kennzeichnung ersichtliche, davon abweichende Tagesration.</i></p>

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 27a Abs. 1 Bst. a	Es sollte die Möglichkeit eingeräumt werden, Produkte, welche das Verbrauchsdatum überschreiten, in der Umverteilung zu belassen, wenn diese zu den Lebensmittelkategorien mit Umdatierungsvorschlag gemäss Datierungsleitfaden (zhaw, vom BLV initiiert, November 2021) zählen. Es ist nach wie vor so, dass Lebensmittel mit Verbrauchsdaten im Umlauf sind, obschon die Anbringung eines Mindesthaltbarkeitsdatums gerechtfertigt wäre.	<i>Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen: a. im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums (oder gem. Umdatierungsvorschlag des BLV); ...</i>
Art. 27° Abs. 2	Aus Erfahrung stammt eine nicht unbedeutende Menge der Lebensmittel aus Offenauslagen von Verkaufsgeschäften. Die nach Ladenschluss ausgeräumten Lebensmittel werden in eine für diese Zwecke geeignete Folie eingeschlagen oder in einer Folie eingeschweisst bzw. vakuumiert. Es werden in solchen Fällen meistens keine Produktinformationen mitgeliefert, da dies offensichtlich einen erheblichen zusätzlichen organisatorischen Aufwand bedeuten würde (und dies nach Ladenschluss notabene). Hilfsorganisationen sind auf hochwertige Lebensmittel angewiesen und wollen nicht riskieren, dass ganze Braten oder Torten wegen zusätzlichen Aufwendungen für die Informationsbereitstellung entsorgt werden. Es steht nur beschränkt Zeit zur Verfügung; vom Ladenschluss bis zur Umverteilung dauert es max. 2 Stunden. Aus diesem Blickwinkel stützen die Bestimmungen in Abs. 2 zu stark auf vorverpackte Lebensmittel.	zusätzlicher Absatz: <i>Art 27a Abs. 3 Für Lebensmittel, welche aus dem Offenverkauf stammen und zur Umverteilung bereitgestellt werden, beschränkt sich die Bewertung der Eignung für den Verzehr durch den Menschen auf organoleptische Bedingungen.</i>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Verein Feldfreunde
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : -
Adresse, Ort : c/o Stiftung Lebenswertes Liechtenstein, Aeulenstrasse 56, 9490 Vaduz
Kontaktperson : Michaela Hogenboom
Telefon : +423 797 80 90
E-Mail : michaela@feldfreunde.li
Datum : 11.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Verein Incontro
c/o Sr. Ariane Stocklin (079 632 20 59, schwester@bluemail.ch), Pfr. Karl Wolf

Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : –

Adresse, Ort : Bullingerstrasse 63/192, 8004 Zürich

Kontaktperson : Dr. René Eisenring, Labor Veritas AG

Telefon : 079 636 91 65

E-Mail : r.eisenring@laborveritas.ch

Datum : 17. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Neu soll die Umverteilung von Lebensmitteln im Schweizer Lebensmittelrecht explizit geregelt werden. Der Verein Incontro ist direkt davon betroffen. **Diese Vernehmlassungsantwort beschränkt sich auf die LGV und die HyV.**

Der Verein Incontro unterstützt und begleitet Menschen in Not (Bedürftige, Obdachlose, Suchtkranke, Männer und Frauen im Milieu, Wanderarbeiter, in Not geratene Familien, Sans-Papier). Die Bedürftigsten unter ihnen wie z. B. Obdachlose und Suchtkranke sind oft nur so lange erreichbar und sichtbar, wie sie ohne Hürden einige Nahrungsmittel kostenlos entgegennehmen dürfen und sich danach wieder zurückziehen können. **Die Niederschwelligkeit der angebotenen Hilfe ist für die Akzeptanz von zentraler Bedeutung und darf durch das Lebensmittelrecht nicht ausgehebelt werden.**

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
39 Abs. 1 ^{bis}	Die Nachweisbarkeit der Armut verunmöglicht eine niederschwellige Hilfe. Es ist nicht in Ordnung, dass das Lebensmittelrecht eine Ausweispflicht/Registrierung voraussetzt, um dringend erforderliche Vereinfachungen bzgl. Auskunftspflicht am Abgabeort umsetzen zu dürfen. Das Wort «nachweislich» ist in Art. 39 Abs. 1 ^{bis} zu streichen.	Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben und für...
39 Abs. 2	Die zwingend schriftlichen Angaben a. über die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres, b. über die Anwendung gentechnischer (entspr. Produkte sind im Schweizer Markt praktisch nicht anzutreffen) oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung, c. der LDV sowie d. über das Produktionsland bei Brot und Feinbackwaren sind im Zusammenhang mit der Umverteilung von Lebensmitteln an Bedürftige eine unnötige administrative/organisatorische Hürde. Informationen gem. Art. 39 Abs. 2 helfen dem unabhängigen Verbraucher, einen bewussten Kaufentscheid zu fällen; armutsbetroffene Menschen sind keinesfalls unabhängige Verbraucher und dürften sich kaum für solche Informationen interessieren. Der Verein Incontro stellt mit seinen Helfern nach bestem Wissen und Gewissen sicher, dass nur Lebensmittel abgegeben werden, welche für den Bezüger/die Bezügerin keine Gesundheitsgefahr darstellen. Nicht selten haben die Helfer beruflich einen Bezug zu Lebensmitteln oder zu einer Gesundheitsbranche, und können bei Fragen Auskunft geben.	In jedem Fall sind schriftlich anzugeben: a. Ausser bei Abgaben von Lebensmitteln durch gemeinnützigen Organisationen an armutsbetroffene Personen sind in jedem Fall schriftlich anzugeben: a. ...

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 27a Abs. 1 Bst. a	Es sollte die Möglichkeit eingeräumt werden, Produkte, welche das Verbrauchsdatum überschreiten, in der Umverteilung zu belassen, wenn diese zu den Lebensmittelkategorien mit Umdatierungsvorschlag gemäss Datierungsleitfaden (zhaw, vom BLV initiiert, November 2021) zählen. Es ist nach wie vor so, dass Lebensmittel mit Verbrauchsdaten im Umlauf sind, obschon die Anbringung eines Mindesthaltbarkeitsdatums gerechtfertigt wäre.	Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen: a. im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums (oder gem. Umdatierungsvorschlag des BLV); ...
Art. 27a Abs. 2	Aus unserer Erfahrung stammt eine nicht unbedeutende Menge der Lebensmittel aus Offenauslagen von Verkaufsgeschäften. Die nach Ladenschluss ausgeräumten Lebensmittel werden in eine für diese Zwecke geeignete Folie eingeschlagen oder in einer Folie eingeschweisst bzw. vakuumiert. Es werden in solchen Fällen meistens keine Produktinformationen mitgeliefert, da dies offensichtlich einen erheblichen zusätzlichen organisatorischen Aufwand bedeuten würde (und dies nach Ladenschluss notabene). Wir sind als Hilfsorganisation auf hochwertige Lebensmittel angewiesen und wollen nicht riskieren, dass ganze Braten oder Torten wegen zusätzlichen Aufwendungen für die Informationsbereitstellung entsorgt werden. Es steht nur beschränkt Zeit zur Verfügung; vom Ladenschluss bis zur Umverteilung dauert es max. 2 Stunden. Aus unserer Sicht stützen die Bestimmungen in Abs. 2 zu stark auf vorverpackte Lebensmittel.	zusätzlicher Absatz: Art. 27a Abs. 3 Für Lebensmittel, welche aus dem OffenkauF stammen und zur Umverteilung bereitgestellt werden, beschränkt sich die Bewertung der Eignung für den Verzehr durch den Menschen auf organoleptische Bedingungen (Abs. 2 Bst. e).

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Vereinigung der Eivermarkter
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : VEV
Adresse, Ort : Sentmatte 1, 6247 Schötz
Kontaktperson : Mario Hodel
Telefon : 041 925 85 74
E-Mail : mario.hodel@ffsaag.com
Datum : 19.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir bedanken uns für die Möglichkeit, zu den revidierten Verordnungen des Lebensmittelrechtes Stellung nehmen zu können.
Nachfolgend nehmen wir für die Eierproduktion und -vermarktung, sowie die Geflügelfleischproduktion und -vermarktung Stellung.

Unsere Stellungnahmen finden Sie unter

5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	Seite 7
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	Seite 10
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	Seite 23

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

In der Schweiz werden in mehreren Kleinbetrieben Legehennen, Poulets und Truten aus kleineren Beständen geschlachtet. Zudem werden aktuell aufgrund nicht vorhandener Schlachtkapazitäten in den Grossbetrieben Legehennen auch aus grösseren Beständen in diesen Kleinbetrieben geschlachtet und damit als Lebensmittel vermarktet. Obwohl die Kapazität im Verordnungsentwurf erhöht wurde, reichen diese für den Bedarf nicht aus. Wir stellen Antrag, diese Kapazitätsgrenze auf 400 Tonnen zu erhöhen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art 3, Bst m	Der Bedarf an Geflügelschlachtungen in Betrieben mit geringer Kapazität ist markant gestiegen, da die Schweizer Grossschlachtbetriebe keine Legehennen verarbeiten können. Mit der Lebensmittelgewinnung von Legehennen am Ende der Legezeit soll dank der Erhöhung der Kapazitätsgrenze eine sinnvolle und ethisch wertvolle Verwendung geschaffen werden.	m. Betrieb mit geringer Kapazität: Betrieb, in dem pro Jahr: 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 400 000 kg Fleisch ergibt;

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

B

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz		
Allgemeine Bemerkungen		
keine		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft.

Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt.

Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren.

Zur Klarheit gegenüber den Konsumenten soll nur ein Datum auf der Eierschachtel aufgedruckt werden, nämlich das «Mindestens haltbar» - Datum (Legedatum + 28 Tage).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen. Es soll nur noch ein «Mindestens haltbar bis»- Datum (Legedatum + 28 Tage) auf die Eierschachtel gedruckt werden. Nicht zwei Daten. Somit soll das bisherige Verkaufsdatum (nach 21 Tagen) weggelassen werden.	3 Sie dürfen längstens während 28 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

4 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Vereinigung der Schweizerischen Milchindustrie
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : VMI
Adresse, Ort : Thunstrasse 82, 3006 Bern
Kontaktperson : Dr. Lorenz Hirt
Telefon : 031 356 21 21
E-Mail : hirt@thunstrasse82.ch
Datum : 27. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Sehr geehrter Herr Bundespräsident

Sehr geehrte Damen und Herren

Für die Möglichkeit, uns im Rahmen der Vernehmlassung Stretto 4, der Revision des lebensmittelrechtlichen Verordnungsrechts 2022/23, äussern zu können, danken wir Ihnen bestens. Gerne nehmen wir diese Gelegenheit wahr und konzentrieren uns dabei auf die für die Schweizer Milchindustrie wichtigen Themen und verweisen darüber hinausgehend auf die Eingabe unseres Dachverbandes fial.

Folgende Punkte sind aus unserer Sicht wichtig:

- **Milchprüfungsverordnung:**

Auf den 1. Januar 2023 hat die Branchenorganisation Milch von der bisherigen einfachen Gesellschaft Milchprüfung die Verantwortung für die Organisation der Milchprüfung übernommen. Gleichzeitig hat sich die Branche auf einen neuen Schlüssel für die Verteilung der Restkosten geeinigt. Aufgrund dieser Anpassungen braucht es verschiedene Änderungen in der MiPV

- **Lebensmittel tierischer Herkunft:**

Bei Käse sollen die Zutaten wie bisher eingesetzt werden können, und die Fettgehaltsstufen sind neu überlappend festzulegen.

- **Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion:**

Wir begrüssen die Aufhebung der heutigen 48 Stunden-Regel für die Milchabholung. Denkbar wäre für uns selbstverständlich auch eine Anlehnung an die Regelung der EU (< 96h bis zur 1. Verarbeitung).

Sollte aufgrund des Widerstandes gewisser bäuerlicher Organisationen eine Liberalisierung in diesem Umfang nicht möglich sein, müsste mindestens sichergestellt werden, dass die heutige 48-Stunden-Regelung flexibilisiert wird, um den heutigen Roboterbetrieben aber auch den wirtschaftlichen Fakten bei der Milch anderer Säugetierarten Rechnung zu tragen.

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Auf den 1. Januar 2023 hat die Branchenorganisation Milch von der bisherigen einfachen Gesellschaft Milchprüfung die Verantwortung für die Organisation der Milchprüfung übernommen. Gleichzeitig hat sich die Branche auf einen neuen Schlüssel für die Verteilung der Restkosten geeinigt. Aufgrund dieser Anpassungen braucht es verschiedene Änderungen in der MiPV.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3 Abs. 2	Anpassung an heutige Zuständigkeiten.	² Die Dachorganisation der Milchbranche nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten- und Verwerterorganisationen) sind ist für die Durchführung, die Koordination, das Rekurswesen und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5 Abs. 2	Anpassung an heutige Zuständigkeiten.	² Die Dachorganisation der Milchbranche bezeichnen Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6 Abs. 1	Anpassung an heutige Zuständigkeiten.	¹ Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse den Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der Dachorganisation der Milchbranche den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).
Art. 8	Anpassung an heutige Zuständigkeiten.	Die Dachorganisation der Milchbranche sowie einzelne Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.

<p>Art. 9 Abs. 2 bis 4</p>	<p>Anpassung an heutige Zuständigkeiten.</p> <p>Klarere Formulierung</p>	<p>² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer, bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten die Produzentinnen und Produzenten, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p>⁴ Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso des Restbetrages und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern sowie den Verarbeiterinnen und Verarbeitern ein.</p>
<p>Art. 11 Abs. 1 und 3</p>	<p>Anpassung an heutige Zuständigkeiten.</p>	<p>¹ Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p>³ Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Dachorganisation der Milchbranche bestimmt Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p> <p>⁴ Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien und die Durchführung der Milchprüfung.</p>
<p>Art. 12</p>	<p>Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten, Anpassung an heutige Zuständigkeiten.</p>	<p>Art. 12 Aufsicht Die Prüflaboratorien müssen dem BLV jährlich Bericht erstatten über ihre Tätigkeit, namentlich über die Verwendung der Bundesmittel.</p> <p>Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung ¹ Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein. ² Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung</p>

		<i>der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</i>
Art. 13 Abs. 1 lit. d (neu)	Agroscope sollte als Referenzlabor auch in der Rekurskommission vertreten sein.	<p>¹ Die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Agroscope hat im Zusammenhang mit den Prüflaboratorien folgende Aufgaben:</p> <p>a. Sie schlägt dem BLV die Prüfverfahren vor.</p> <p>b. Sie führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 Absatz 1 durch.</p> <p>c. Sie sorgt für die Koordination zwischen den beteiligten Laboratorien.</p> <p><i>d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung</i></p>

8. EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Wir beantragen (zum wiederholten Mal), dass die Festigkeitsstufen beim Käse angepasst und überlappend festgesetzt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 51	<p>In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter, daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt, sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen.</p> <p>Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse. Sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.</p>	<p>Herstellung und Behandlung von Käse</p> <p>¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Küchenkräuter und -zubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. d. Weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze <p>² Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich verwendet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Wasser; b. Joghurt und gesäuerte Magersirte beziehungsweise gesäuerte Sirte oder Sauer; c. pflanzliche Öle; d. Spirituosen nach den Artikeln 122–149 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Getränke, sowie Wein, Obstwein oder Essig; e. Trester von Bier, Wein oder Most; f. das Räuchern.

<p>Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d</p>	<p>Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hat die Milchbranche schon mehrfach eingebracht, zuletzt bei Stretto 3.</p> <p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel).</p> <p>Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.</p>	<p>Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540 560 g/kg; c. halbhart mehr als 540 500 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.
------------------------------------	--	--

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Die Verantwortung über die Lebensmittelsicherheit und die Produktequalität liegt – wie im heutigen schweizerischen Lebensmittelrecht üblich – beim Verarbeiter und dieser wird sich so organisieren müssen, dass er beides jederzeit sicherstellen kann. Bei gewissen Produkten ist dies heute aber auch mit einer Abholung zum Beispiel alle drei Tage möglich. Dementsprechend unterstützt die VMI die Aufhebung der heutigen 48 Stunden-Regel für die Milchabholung. Denkbar wäre für uns selbstverständlich auch eine Anlehnung an die Regelung der EU (< 96h bis zur 1. Verarbeitung).

Eventualantrag:

Sollte aufgrund des Widerstandes bäuerlicher Organisationen eine Liberalisierung in diesem Umfang nicht möglich sein, müsste mindestens sichergestellt werden, dass die heutige 48-Stunden-Regelung flexibilisiert wird, um den heutigen Roboterbetrieben aber auch den wirtschaftlichen Fakten bei der Milch anderer Säugetierarten Rechnung zu tragen.

Art. 14 neuer Abs. 6

"Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag geliefert werden."

D.h. heisst zweierlei:

- Das Abholintervall jeden 2. Kalendertag gilt nur für Kuhmilch, für Milch anderer Nutztierarten gibt es also keine Vorgaben bezüglich Abholintervall, was der Bedeutung und den Wirtschaftlichkeitsfragen bei der Milchsammlung anderer Säugetierarten Rechnung trägt.
- Der Zweitagesrhythmus bei der Kuhmilch würde grundsätzlich beibehalten, aber das Thema der Roboterbetriebe würde gelöst und die Tourenplanung vereinfacht, da auch mal am Morgen und dann erst zwei Tage später gegen Abend abgeholt werden könnte (>48h)

SEPAWA Sektion Schweiz
Rudolf Gitzi, Präsident
Rieselbrunnackerweg 10
4203 Grellingen

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
Imr@blv.admin

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Grellingen, 7.12.2022

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Die SEPAWA[®]Schweiz repräsentiert als Verein eine Vielzahl von Waschmittel-, Kosmetik-, Parfümproduzenten und Rohmateriallieferanten. Sie ist stark engagiert in der Aus- und Fortbildung des Berufstandes und bietet den Mitgliedern eine Plattform für fachlichen Austausch, unter anderem auch über das Fortschreiten der rechtlichen Vorschriften. Deshalb erlauben wir uns eine Stellungnahme zur oben erwähnten Verordnung einzureichen.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage zur Änderung der VIPaV ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Freundliche Grüsse

SEPAWA Sektion Schweiz

Der Präsident


Rudolf Gitzi



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : VKF
Adresse, Ort : Bundesgasse 20, Postfach, 3001 Bern
Kontaktperson : Valeria Fäh
Telefon : +41 31 320 22 58
E-Mail : valeria.faeh@vkg.ch
Datum : 16. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Mit Schreiben vom 30. September 2022 haben Sie die Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF) eingeladen zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts Stellung zu nehmen. Wir danken Ihnen, dass Sie uns in den Kreis der Anhörungsadressaten aufgenommen haben. Die VKF ist das Dienstleistungs- und Kompetenzzentrum der Kantonalen Gebäudeversicherungen (KGV) für Fragen und Aktivitäten im Bereich Brandschutz und Naturgefahrenprävention. Sie bietet zu diesen Themenbereichen Ausbildungen und Veranstaltungen an und erstellt die Brandschutzvorschriften.

Nach eingehender Prüfung der zugestellten Unterlagen teilen wir Ihnen mit, dass die VKF über keine näheren Anknüpfungspunkte zur Regelungsmaterie der vorliegenden Vernehmlassung verfügt. Aus diesem Grund enthalten wir uns vorliegend einer Stellungnahme.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Agroscope
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Müller-Thurgau-Strasse 29 /8820 Wädenswil
Kontaktperson : Sonia Petignat
Telefon : 0792775574
E-Mail : sonia.petignat@agroscope.admin.ch
Datum : 25.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	25

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

In der Verordnung über Getränke fehlt eine Regelung betreffend 'alkoholfreie Spirituosen' gibt.
Alkoholfreies Bier und Wein sind geregelt, entsprechend der Popularität von alkoholfreien Spirituosen sollte dies geregelt werden.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
ART 144 Absatz 1	Es gibt nach heutigen wissenschaftlichen Erkenntnissen kein Wacholderbeerengeschmack (Geschmack = Süß, Sauer, Salzig, Bitter, Umami) es müsste Wacholderbeerenaroma heissen, auch wenn dies bereits in der EU-VO falsch ist.	Wacholderbeerenaroma
ART 144 Absatz 3c	Es ist nicht klar ob die Aromatisierung vor oder auch nach der Destillation zulässig ist. Logisch wäre, wenn es nur vor der Destillation zulässig ist.	zur Aromatisierung können zusätzlich natürliche Aromastoffe oder Aromaextrakte vor der Destillation verwendet werden.
Anhang 16abis	Es muss 'London Dry Gin 0.1' heissen ansonsten besteht kein Unterschied zwischen London Gin und London Dry Gin	London Dry Gin 0.1

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : VIER PFOTEN – Stiftung für Tierschutz
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Altstetterstrasse 124, 8048 Zürich
Kontaktperson : Pia Schneider
Telefon : +41 43 311 85 75
E-Mail : pia.schneider@vier-pfoten.org
Datum : 20.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23
	Allgemeine Bemerkungen

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Verlängerung der Zeitspanne zwischen dem Entbluten des Tieres und dem Ausweiden ist aus Tierschutzsicht begrüssenswert. Übliche Schlachtmethode sind beim Auf- und Abladen, während des Transports, beim Warten im Schlachthof und beim Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss für Nutztiere mit unglaublichem Stress, Angst und Leid verbunden. Demgegenüber steht die Hof- und Weidetötung, bei der den Tieren der stressvolle Transport und die enormen Belastungen im Schlachthof erspart bleiben.

90 Min. muss, wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben. Verschieden Studien (u.a. FiBL 2017) belegen, dass der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtransport um den Faktor 10-20 höher ist als von Tieren ohne Lebendtiertransport bzw. mit der Hof- und Weidetötung. Die aktuell geltenden 45 Minuten zwischen Entbluten und Ausweiden des Tieres sind jedoch enorm knapp bemessen und führen zu Stress bei Mensch und Tier, was die Fehleranfälligkeit erhöht. Viele Betriebe können aktuell keine Hofötung vornehmen, da die 45 Minuten-Zeitvorgabe aufgrund der limitierten Fahrzeit nur eine vergleichsweise kurze Distanz zwischen Hof und Schlachtbetrieb erlaubt. Die Verlängerung von 45 auf 90 Minuten wäre laut einer französischen Forschungsarbeit mit keinerlei negativen mikrobiellen Gefahren verbunden. Laut dieser Studie ist selbst die auf EU-Ebene geltende Zeitlimite von 120 Minuten noch unbedenklich. Aus diesen Gründen spricht sich VIER PFOTEN klar für eine Verlängerung auf 90 Minuten, wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, aus.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

--	--	--

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Regierungsrat, Rathausstrasse 2, 4410 Liestal

Schweizerische Eidgenossenschaft
Eidgenössisches Departement des Innern,
EDI
3000 Bern

Per Mail an vernehmlassungen@blv.admin.ch

Liestal, 20. Dezember 2022
VGD/ALV

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts: Stellungnahme des Kantons Basel-Landschaft

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 30. September 2022 haben Sie uns eingeladen, im Rahmen der Vernehmlassung zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechtes Stellung zu nehmen. Für die Möglichkeit zur Stellungnahme bedanken wir uns.

Wir begrüssen die vorgeschlagenen Änderungen grossmehrheitlich und geben Ihnen gerne folgende Rückmeldung:

- Die Motion Savary (18.4411) fordert die Umsetzung einer zusätzlichen **Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA)** durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile festlegen will, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet, und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden.
Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.

- Mit der Totalrevision des Lebensmittelgesetzes im Jahr 2017 wurde die **Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane** von 5 auf 10 Tage in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht erhöht. Die 10 Tage Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachttierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage ist daher in die vorliegende Revision aufzunehmen.

Unsere Anmerkungen berücksichtigen die Interessenabwägung zwischen der Notwendigkeit zur Übernahme von EU-Recht einerseits und den spezifischen Bedürfnissen und Problemen in der Schweiz andererseits.

Die Einzelheiten unserer Rückmeldung entnehmen Sie bitte der beigelegten Tabelle.

Wir bitten um Berücksichtigung unserer Stellungnahme.

Hochachtungsvoll


Kathrin Schweizer
Regierungspräsidentin


Elisabeth Heer Dietrich
Landschreiberin

– Formular Stellungnahme BL



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Vereinigung der Schweizer Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte (VSKT)
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : VSKT
Adresse, Ort : c/o BLV, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Kontaktperson : Judith Röthlisberger, Geschäftsführerin
Telefon : 058 464 92 25
E-Mail : vskt.sekretariat@blv.admin.ch
Datum : 19. Dezember 2022

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	4
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	5
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	5
6	BR: Milchprüfungsverordnung	9
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	Fehler! Textmarke nicht definiert.
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	Fehler! Textmarke nicht definiert.
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	Fehler! Textmarke nicht definiert.
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	Fehler! Textmarke nicht definiert.
13	EDI: Getränkeverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	Fehler! Textmarke nicht definiert.
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	10
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	Fehler! Textmarke nicht definiert.
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	Fehler! Textmarke nicht definiert.
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	11
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	Fehler! Textmarke nicht definiert.
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	14
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	Fehler! Textmarke nicht definiert.
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	16

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Die VSKT begrüsst im Grundsatz die vorgesehene Anpassung an das EU Recht und die vorgeschlagenen Änderungen und Begriffsklärungen. Die Revision berücksichtigt aber nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz. Die Revision hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation der amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Schweiz.

Bestandteil dieser Stellungnahme sind (im Inhaltsverzeichnis gelb markiert):

- 3 BR Lebensmittelvollzugsverordnung
- 4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan
- 5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle
- 6 BR: Milchprüfungsverordnung
- 8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft
- 16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion
- 19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten
- 21 Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln
- 23 BR Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärdienst

Kernpunkt der Revision und auch der Vernehmlassung sind die zwei **Verordnungen VSFK (SR 817.190) und VHyS (SR 817.190.1)**:

Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen.

Des Weiteren sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte geregelt werden.

Neu aufgenommen sind sogenannte «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen durchführen

Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion: Die VSKT begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Mit der Totalrevision des LMGs 2017 wurde die **Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane** von 5 auf 10 Tage erhöht in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht. Gemäss unserer Information wurde dies damals irrtümlich geändert und sollte mit der nächsten Revision wieder angepasst werden. Dafür finden wir in Stretto IV jedoch keine Hinweise.

Die 10 Tage Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachtierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage ist ernsthaft zu prüfen.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der meldenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5). Dies führt zu unnötigem Aufwand für die kantonalen Vollzugsbehörden und zu einer Behinderung der notwendigen und sinnvollen Kontrolle der geschützten Bezeichnungen durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	Vgl. Allgemeine Bemerkungen Eventualiter: Es ist unklar, weshalb die Kompetenz zur Beanstandung durch die befugte private Kontrollorganisationen in Art. 22a Abs. 3 nicht aufgeführt wird. Zwar wird in Art. 33 LMG ausdrücklich ausgeführt, dass im Falle der Feststellung einer Nichterfüllung von gesetzlichen Anforderungen die Vollzugsbehörde eine Beanstandung ausspricht. Andererseits können gemäss Art. 55 Abs. 1 die Aufgaben der Vollzugsbehörden an Dritte übertragen werden. In Art. 55 Abs. 4 LMG wird festgelegt, dass die Aufgaben und Befugnisse, die Dritten übertragen werden, umschrieben werden müssen und als einzige nicht	Art. 22a ersatzlos streichen (Umsetzung Motion 18.4411 im Landwirtschaftsrecht) Eventualiter Anpassung Abs. 3: Die privaten Organisationen können: a. Proben erheben; b. in Dokumente und andere Aufzeichnungen Einblick nehmen; c. Kopien davon erstellen; und

	<p>übertragbare Vollzugsaufgabe (Befugnis) wird das Verfügen von Massnahmen abschliessend aufgeführt. Somit ist es lebensmittelrechtlich zulässig, diese Kompetenz ebenfalls an Dritte zu übertragen. Damit würde die Feststellung einer nicht erfüllten lebensmittelrechtlichen Anforderung mindestens klar und rechtsverbindlich abgeschlossen. Die Kompetenz zur Beanstandung nach Art. 33 LMG müsste in Art. 22a eventualiter ergänzt werden.</p>	<p>d. bei der Feststellung, dass gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt sind, eine Beanstandung aussprechen.</p>
--	---	---

<p>4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan</p>		
<p>Allgemeine Bemerkungen</p>		
<p>Minimale Anpassungen.</p>		
<p>Artikel</p>	<p>Kommentar / Bemerkungen</p>	<p>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</p>
<p>Ziff. 2.10 Anh. 1, Liste 3 Ziff. A106</p>	<p>Für Grossbetriebe (Ziff. 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziff. 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.</p>	<p>Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff «Kalenderjahr» erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.</p>

<p>5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle</p>
<p>Allgemeine Bemerkungen</p>
<p>Die VSKT begrüsst die schrittweise Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle. Der bisherige Standard soll noch als "erweiterte" Fleischuntersuchung mit speziellen Indikationen erfolgen. Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit</p>

den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft sind hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt.

Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden.

Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend.

Ferner sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte so geregelt werden, dass zukünftig abhängig von absehbaren Entwicklungen flexible Anpassungen möglich sind.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu definiert werden, z. B. mit "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen.

Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	<p>Die Definition "<i>Herkunftsbetrieb</i>" fehlt und ist zu klären:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb 	<p>Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i>.</p> <p>Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen definieren</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen

	Die Begriffe «Herde» und «Charge» fehlen und sind zu klären.	Ergänzen: <i>Definition «Herde», Definition «Charge»</i>
Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht dafür wieviel geschlachtet wird.	Ergänzen: und Ende Jahr aktiv das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) der kantonalen Behörde mitteilen.
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	<i>Streichen</i>
Art. 9a Abs. 1		<i>Streichen: ...und für Gehegewild</i>
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	<i>Ergänzen: Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild</i>
Art. 9a, Abs. 3	Transporttourismus vorbeugen Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.	<i>Ergänzen: In einen zum Voraus bestimmten nahe gelegenen Schlachtbetrieb</i> <i>Streichen: das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...</i>
Art. 14 Abs. 1bis	Begriff "Betrieb" wird durch "Schlachträume" ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	

Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	Ergänzen: <i>Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.</i>
Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst: <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - "Muss"- zu "Kann"-Formulierung abgeändert 	
Art. 27		Der Begriff «Herde» im Art. 3 definieren
Art. 28 Abs. 3		<i>Ergänzen: Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen <u>nach der STU</u> zu erfolgen</i>
Art. 29 Abs. 1	Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: "zeitnah" statt in "jedem Fall unmittelbar". Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.	
Art 29	<i>Sachüberschrift: Gegenstand der <u>Fleischuntersuchung</u></i> In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlacht tieruntersuchung	Ergänzen: Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <u>Schlacht tier</u> untersuchung
Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlacht tierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlacht vieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>

Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von AFA Schlachttier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	
Art. 53 Abs. 1 Bst. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	HACCP ersetzen durch Branchenleitlinie.
Art. 53ff	Die Definition der Aufgaben AFA, ATA und nichtamtliche Tierärztinnen gibt mehr Flexibilität und Möglichkeit zur Definition und Harmonisierung der Leistungsaufträge für die amtlichen Tätigkeiten per Weisungen BLV während der Übergangsfrist.	Ergänzen, zusätzlicher Absatz: <i>Der Bund legt den Leistungsauftrag der ATA, AFA des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen TierärztInnen per Weisung fest.</i>
Art. 54		Der Gesamte Artikel 54 muss für eine bessere Lesbarkeit verständlicher gegliedert werden.
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	<i>Ergänzen:</i> Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde <u>oder der beauftragte ATA</u>
Art. 60	Bei der STU ist 1/3 der Kosten für Tierschutz, 1/3 der Kosten für Tierseuchen und 1/3 der Kosten für Lebensmittelsicherheit. Bei der Fleischkontrolle fallen praktisch alle Kosten im Bereich der Lebensmittelsicherheit an.	Die <i>Erläuterungen</i> sind entsprechend zu korrigieren.
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	<i>Ergänzen: Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die VSKT begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine **Totalrevision** erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Minimale Anpassungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 1 Bst. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die VSKT begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine **Totalrevision** erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 4	Wir begrüssen die Anpassungen, damit Milch von entfernter gelegenen kleineren Ziegen- und Schafhaltungen abgeliefert werden kann.	

Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Aufheben rückgängig machen
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu Formulierung: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden	anpassen

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die geforderte amtliche Feststellung und Dokumentierung der Trächtigkeit bei Tieren der Rindergattung über 8 Monate, Tieren der Schweinegattung sowie bei Schafen und Ziegen ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist und folglich in dieser Verordnung nicht aufgenommen werden darf. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, resp. zu ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c		Antrag:

	<p>Art. 10 bezieht sich auf die mikrobiologische Fleischuntersuchung (MFU) und listet die Gründe für eine MFU auf, inkl. Zeit zwischen Betäuben / Entbluten und fachgerechtem Ausweiden.</p> <p>Aus Sicht Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als nicht unproblematisch, obwohl keine wissenschaftlichen Grundlagen vorliegen, die gegen diese 90 Minuten sprechen.</p> <p>Dies vor allem auch vor dem Hintergrund, dass Fleisch aus Hof- und Weidetötung als qualitativ hochstehendes Premiumprodukt beworben wird.</p> <p>Die VSKT äussert jedoch gewisse Bedenken gegen die 90 Minuten-Regel. Sie befürchtet, dass die Bewilligungsgesuche für die Hof- und Weidetötungen stark zunehmen werden und ein nicht bewältigbarer Aufwand entsteht und äussert insbesondere auch fachliche Bedenken (mikrobielle Belastung) betreffend Havarie-Fälle in Grossbetrieben, welche dann auch nach dieser 90 Minuten-Regel abgehandelt werden müssten.</p> <p>Im Sinne eines Kompromisses wird die Einführung der 60 Minuten-Regel begrüsst.</p> <p>Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kriterium für MFU bei 60 Minuten (Begründung: fachlich) - separate Bestimmung, dass die Transportzeit bei Hoftötung und Weidetötung nicht länger als 60 Minuten sein darf. Begründung (fachlich und Vollzugsaufwand) <p>Streichen: ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild</p>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 1	Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 2 und a 3	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. b	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 12	Übergangsbestimmungen	Analog VSKF Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort "enthäutet". Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein

Anhang 5, Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: <i>Ziff. 4.2.8 belassen.</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziff. 1.1.11 & 3.1.11 & 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht, usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. u.U. nicht legitim ist. Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren
Anhang 6, Ziff. 1.1.5, 2.1.5, 5.1.5	Die Prävalenz von Leberegeln in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.12	Wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden.	Ergänzen: <i>wenn das Euter als Lebensmittel verwendet wird, muss es durchgetastet werden</i>

Anhang 6, Ziff. 2.1 & 2.2.	Die Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen	Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2: <i>die inneren Kaumuskeln (M. pterygoideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3 & 5.1.3	Schwein, Schaf: Das Perikard muss eröffnet werden, das Herz jedoch nicht. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>Herz anschneiden, beide Kammern eröffnen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen.	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, <i>wenn vorgesehen</i>
Anhang 6, Ziff. 3.1.3.	Die Eröffnung des Herzens liefert wichtige Erkenntnisse. Die Aufhebung streichen.	Ergänzen resp. Streichung rückgängig machen: <i>besichtigen, am Herz Längsschnitte anlegen, beide Kammern öffnen.</i>
Anhang 6, Ziff. 6.1.1.	Der Begriff Charge wird in der Praxis unterschiedlich ausgelegt.	<i>Prüfen, ob Begriff «Charge» definiert werden soll. Siehe Bemerkung unter Art. 3 VSFK.</i>
Anhang 6, Ziff. 8	Das Streichen von «Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht.» muss geprüft werden.	<i>Hasen- und Federwild: Prüfen, warum stichprobenweise Untersuchung fehlt.</i>

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Eventuell streichen, da vor allem lebensmittelrechtlich und nicht veterinärrechtlich relevant

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	Siehe auch Erläuterungsbericht: <i>Die 20.4349 Motion Silberschmidt wird in Artikel 25 Absatz 4 HyV umgesetzt. Auf die bisher geltende Pflicht, tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel bei direkter Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vor zu verpacken, soll verzichtet werden. Damit die Lebensmittelsicherheit trotzdem gewährleistet ist, muss im Rahmen der Selbstkontrolle des</i>	Der Bst. b muss so formuliert werden, <i>dass Fleisch und Fleischprodukte nicht darunter fallen</i>

	<p><i>Lebensmittelbetriebes sichergestellt werden, dass die Lebensmittel vor Kontamination jeglicher Art, vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt werden. Zu berücksichtigen sind insbesondere auch Artikel 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die LIV (Art. 14 Abs. 4).</i></p>	
--	---	--

ENTWURF V2

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Es sind vor allem Anpassungen betreffend Datenschutz und Nutzung der Daten vorgesehen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18a Abs. 2 resp. Anhang 3	Zweck der Datennutzung nicht explizit formuliert beziehungsweise wenig restriktiv AHV Nr: Notwendigkeit und gesetzliche Grundlage	<i>Klären</i> <i>Klären</i>



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Vereinigung Schweizer Weinhandel und
Société des encaveurs de vins suisses SEVS

Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : VSW

Adresse, Ort : Kapellenstrasse 14, Postfach, 3001 Bern

Kontaktperson : Olivier Savoy, Generalsekretär

Telefon : 058 796 99 55

E-Mail : info@ascv-vsw.ch

Datum : 31.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	EDI: Getränkeverordnung	4

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit, an der Vernehmlassung Stretto 4 teilnehmen zu können. Unsere Eingabe erfolgt im Namen der **Vereinigung Schweizer Weinhandel VSW** und gleichzeitig auch im Namen der **Société des encaveurs de vins suisses SEVS**, welche Kollektivmitglied ist in der VSW.

Die Vereinigung Schweizer Weinhandel ist die Branchenorganisation des Weinhandels in der Schweiz. Die rund 200 Mitglieder – schweizer Produzenten, Kellereien, Händler, Importeure, Gross- und Detailhändler – setzen rund 80 % des in der Schweiz gehandelten Weins um.

Wenn auch die vorliegende Revision keine weinspezifischen Bestimmungen zum Gegenstand hat möchten wir diese Gelegenheit nutzen, um auf Themen hinzuweisen, die für den schweizer Weinmarkt im Verhältnis zu seinen wichtigsten Handelspartnern von Bedeutung sind:

1. Die Europäische Union hat alkoholreduzierte Weinerzeugnisse in die Weinverordnung aufgenommen. Gemäß der neuen EU-Verordnung 2021/2117 vom 2. Dezember 2021 dürfen Wein, Schaumwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure nun den Hinweis "entalkoholisiert" oder "teilweise entalkoholisiert" tragen.

In diesem Sinne stellen wir den Antrag, Artikel 79 Absatz 2 der Getränkeverordnung ersatzlos zu streichen.

2. Ab Ende 2023 müssen in der EU auch Weine ihre Inhaltsstoffe und Nährwerte auf adäquate Art und Weise angeben. Sieht das BLV dazu Harmonisierungsschritte vor?

Wir bitten an dieser Stelle das BLV um einen Meinungsaustausch zu den Ziffern 1+2, an welchem auch das BLW, das wir über diesen Wunsch bereits informiert haben, teilnehmen sollte. Zur Terminkoordination steht unser Geschäftsführer gerne zur Verfügung (Koordinaten siehe Titelseite).

Wir danken für die Berücksichtigung unserer Anträge.

2 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
79 Abs. 2	Mit zunehmender Bedeutung von «alkoholfreier (Schaum)Wein» und «Wein ohne Alkohol» oder «entalkoholisierter (Schaum)Wein» aus dem In- und Ausland muss den Kellereien und Händlern in der Schweiz der Marktzugang mit den üblichen, für Wein charakteristischen Informationen Ursprung, Traubensorte und Jahrgang ermöglicht werden. Zumal für diese Produkte gemäss Artikel 78 Abs. 3 die Anforderungen nach Kapitel 3 der Getränkeverordnung heute schon gelten.	Abs 2 ersatzlos streichen: Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind nicht zulässig.

WELEDA

Seit 1921

30. Jan. 2023

BLV
Elektronisch erfasst!

Weleda AG · Dychweg 14 · 4144 Arlesheim

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

EINSCHREIBEN

Arlesheim, 24. Januar 2023

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)
(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Sehr geehrte Damen und Herren

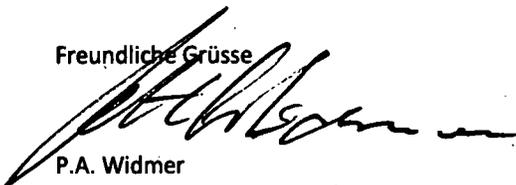
Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Weleda ist die weltweit führende Herstellerin von zertifizierter Naturkosmetik und anthroposophischen Arzneimitteln. Für deren Entwicklung, Produktion und Vermarktung engagieren sich international über 2500 Mitarbeitende. Unsere Produkte tragen ganzheitlich zu Gesundheit und Wohlbefinden des Menschen bei. Zukunftsorientierung, gesellschaftliches Engagement und konsequentes nachhaltiges Handeln – sozial, ökologisch und ökonomisch – machen die Stärke von Weleda aus. Im Einklang mit Mensch und Natur – seit 1921.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Produkte, die von Kunden seit Jahrzehnten sehr geschätzt werden und insbesondere in der EU aber auch in allen anderen Ländern vertrieben werden dürfen, würden in der Schweiz verboten. Diese Vorlage ist in erheblichem Mass undifferenziert und unverhältnismässig. Sie widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Auf den folgenden Seiten findet sich die ausführliche Stellungnahme der Weleda AG.
Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Freundliche Grüsse



P.A. Widmer
Leiter Vertrieb Schweiz
Weleda AG

Dr
Bernhard
Irrgang
Leiter F&E Naturkosmetik

Digital
unterschieden von
Dr Bernhard Irrgang
Datum: 2023.01.26
09:34:38 +01'00'

WELEDA

Seit 1921

Vernehmlassung der Weleda AG zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Zur Einordnung dieser Vernehmlassung

Die Weleda AG hat bereits im Jahr 2017, vertreten durch die Kanzlei Wild Schnyder AG, Forchstraße 30 in 8032 Zürich, als Beschwerdeführerin gegen das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen betreffend "Allgemeinverfügung des BLV vom 25. September 2017 zu furocumarinhaltigen kosmetischen Mitteln, welche dem Sonnenlicht ausgesetzt werden können, gestützt auf Art. 20 Abs. 5 in Verb. mit Art. 19 Absätze 4 Buchstabe a und 7 THG" Beschwerde beim Bundesverwaltungsgericht eingereicht.

Die nachfolgende Vernehmlassung basiert auf dieser Beschwerde und geht in Teilen auch noch darüber hinaus. Bei Interesse stellen wir gerne die gesamten Unterlagen zur Verfügung.

Schweizer Regelung

Die VKos enthält bereits seit 2005 Regelungen über einen Grenzwert für Furocumarine in tagsüber anzuwendenden Pflege- und Sonnenschutzprodukten. **Die Schweiz hat heute die weltweit strengste Limitierung des Gehaltes von Furocumarinen in kosmetischen Produkten (siehe Art. 6 Abs. 1 VKos).** Folgende Kosmetika, die auf der Haut verbleiben und der Sonne ausgesetzt werden können, fallen unter die genannte Limitierung auf 1mg/kg:

Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner
Crèmes, Emulsionen, Lotionen, Gels
Öle, ätherische Öle
Lippenpflegemittel, Lippenstifte
After-Shaves

Das Cassis de Dijon Prinzip ist seit 2010 auf Gesetzesstufe geregelt.

Seit Inkrafttreten des rev. Art. 16a THG im Jahr 2010 – also seit nunmehr 12 Jahren – konnten Kosmetikerhersteller auf das Cassis de Dijon Prinzip vertrauen. Es wird jedoch mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt.

WELEDA

Seit  1921

Regelung in der EU

Auch innerhalb der EU wird die zulässige bzw. als sicher anzusehende Konzentration an Furocumarinen seit über 20 Jahren diskutiert.

Dennoch müssen in der EU nur Sonnenschutz- und Bräunungsmittel einen Gehalt an Furocumarinen von weniger als 1mg/kg aufweisen während alle anderen «leave on» - Kosmetikprodukte wie z.B. Pflegemittel, Hautcremes oder Körperöle, die der Sonne ebenfalls ausgesetzt werden können, Furocumarine enthalten dürfen - sofern es sich um normale Gehalte in natürlichen ätherischen Ölen handelt. Solche Produkte werden auch bereits seit Jahrzehnten von zahlreichen Herstellern in der EU vertrieben, ohne dass dies die EU-Behörden dazu veranlasst hätte, die geltende Regelung anzupassen.

Auch in Ländern ausserhalb der EU existieren - soweit wir das überblicken - nirgendwo strengere Regelungen zu Furocumarinen als in der Schweiz. **In all diesen Ländern wird dennoch davon ausgegangen, dass die Sicherheit der Bevölkerung durch die bestehenden Regelungen ausreichend sichergestellt ist.**

Während der noch laufenden Diskussion wurde die EU Kosmetikrichtlinie im Jahr 2009 in eine EU Verordnung (EG-Nr.: 1223) überführt, welche in den Mitgliedstaaten unmittelbar anwendbar ist. Trotz dieser Revision des Kosmetikrechts in der EU und unter Kenntnis der SCCP-Opinion aus dem Jahr 2005, sah der europäische Gesetzgeber keine Notwendigkeit die in der EU gültige Regelung anzupassen und einen Grenzwert für weitere Produkte als Sonnenschutz- und Bräunungsmittel festzulegen. Eine weitere gesetzliche Normierung der Grenzwerte erfolgte somit bewusst nicht. Der EU-Gesetzgeber kommt somit bei umfassender Betrachtung der wissenschaftlichen Lage und der Gesundheitsgefahren zu dem Schluss, dass die 1 ppm (1mg/kg) Grenze nur bei Produkten gerechtfertigt ist, die eine besonders hohe Exposition zur Sonne, namentlich Sonnenschutz- und Bräunungsmittel, aufweisen.

Die Notwendigkeit eines besonderen, darüberhinausgehenden Schutzes der Schweizer Bevölkerung ist nicht ersichtlich.

WELEDA

Seit 1921

Unsere Erfahrung mit Produkten, die einen Furocimariningehalt größer 1mg/kg haben:

Wir vertreiben seit vielen Jahren Produkte, die dem Sonnenlicht ausgesetzt werden können, mit einem Furocumariningehalt größer 1mg/kg, zahlreiche dieser Produkte sind bereits seit über 15 Jahren in Europa im Verkehr. Rückmeldungen von Kunden zu Unverträglichkeiten erheben wir seit 1998 bzw. seit jeweiliger Inverkehrsetzung und werten diese auch aus.

Eine Aufstellung betroffener Produkte aus unserem Kosmetovigilanz-System für die EU und die Schweiz hat gezeigt, dass z.B. im Jahr 2017 bei insgesamt 116.673.425 verkaufter Packungseinheiten dieser Produkte, insgesamt über diese Produkte hinweg nur 409 Unverträglichkeitsmeldungen von Kunden vorlagen, bei denen bei der Kosmetovigilanz-Einstufung ein "wahrscheinlicher" oder "sehr wahrscheinlicher" Zusammenhang zu dem jeweiligen Produkt festgestellt werden konnte. Das heisst, dass im Durchschnitt auf 1 Million verkaufter Produkte lediglich 3,51 Unverträglichkeitsmeldungen vorlagen, die einen wahrscheinlichen oder sehr wahrscheinlichen Zusammenhang zum jeweiligen Produkt aufweisen, was wiederum lediglich 0,00035% bezogen auf die insgesamt verkauften Packungseinheiten entspricht. Und davon bezogen sich wiederum nur sehr wenige Meldungen auf eine Reaktion in Kombination mit einer Sonnenexposition.

Darüber hinaus liegt selbstverständlich für jedes einzelne Produkt eine Sicherheitsbewertung entsprechend der EU-Vorschriften vor, welche die Sicherheit des jeweiligen Produktes belegt.

Wirtschaftlicher Schaden bei den Herstellern von Kosmetik / Nachteile für Konsumenten

Bei einer Aushebelung des Cassis de Dijon Prinzips für kosmetische Produkte entsteht den Herstellern großer Schaden – ein direkter finanzieller Schaden durch fehlende Verkäufe, Rücknahmen und / oder Produktvernichtungen. Aber auch ein noch nicht näher zu beziffernder Imageschaden, insbesondere durch die Verunglimpfung dieser sicheren Produkte und die damit verbundene Verunsicherung bei den Konsumenten, welcher geeignet ist, die über Jahrzehnte mit viel Aufwand und Sorgfalt aufgebauten Kundenbeziehung zu zerstören und auch das Vertrauen der Schweizer Konsumenten in die Qualität und Sicherheit der anderen Produkte, die auch danach weiterhin marktfähig sind, nachhaltig zu schädigen.

Die Sicherstellung der Einhaltung eines Grenzwertes von 1 ppm bzw. 1mg/kg für die Summe aller Furocumarine stellt einen sehr hohen, bzw. für potentiell 90 verschiedene Furocumarine und dem Fehlen eines validierten Verfahrens, gar unmöglichen, analytischen Aufwand dar, der mit sehr hohen Kosten verbunden ist. Wertvolle Duftrohstoffe wie das Neroli absolut könnten z.B. gar nicht mehr eingesetzt werden, weil die Furocumarine aus diesem Duftrohstoff nicht entfernt werden können, ohne dass der Duft erheblich negativ verändert wird. Auch von Duftrohstoffen wie Grapefruitöl oder Citronenöl könnten nur noch minderwertige Duft-Qualitäten eingesetzt werden.

Da diese Furocumarine Limiten für Kosmetika nur für die Schweiz gelten, müssten im Falle einer Aushebelung des Cassis de Dijon Prinzips die Hersteller getrennte Rezepturen für den Schweizer Markt und für die restlichen globalen Märkte haben oder alternativ die durch die CH-Regulierung verursachten grossen Nachteile auch für Produkte für andere Länder in Kauf nehmen. Dies würde zweifellos die Stückkosten insbesondere der Schweizer Ware deutlich erhöhen und es müsste noch geprüft werden, inwieweit eine wirtschaftliche Produktion überhaupt noch möglich ist.

Schwerwiegender Eingriff in die Wirtschaftsfreiheit

Das Verbot von Produkten, die seit Jahrzehnten in der Schweiz verkehrsfähig waren, stellt aus unserer Sicht einen besonders schwerwiegenden Eingriff in die grundrechtlich geschützte Wirtschaftsfreiheit dar, für den es sehr gute Gründe bräuchte.

Für einen Schutz der Bevölkerung vor angeblichen Gesundheitsrisiken durch Furocumarine in Kosmetika, welche dem Sonnenlicht ausgesetzt werden können, ist dieser Eingriff jedenfalls nicht notwendig.

Der tiefe Grenzwert von 1mg/kg für die Summe aller Furocumarine ist nicht notwendig, um angebliche Gefahren durch solche Produkte auszuschliessen. Vielmehr würde ein Grenzwert für bestimmte, phototoxische Furocumarine genügen, oder auch eine Regelung wie in der EU, die bei normalen Gehalten an Furocumarinen in natürlichen ätherischen Ölen nur einen Grenzwert für Sonnenschutz – und Bräunungsmittel vorsieht.

Insbesondere vor dem Hintergrund des jahrzehntelangen und nach wie vor zulässigen Vertriebs der betroffenen Produkte in der EU erscheint dieser Schweizer "Alleingang" unverhältnismässig.

Wissenschaftliche Ausführungen zu Furocumarinen

1. Furocumarine in der Natur

Furocumarine sind natürliche Inhaltsstoffe einer Vielzahl von Pflanzenarten und sind somit in verschiedensten Obst- und Gemüsesorten enthalten. Sie kommen hauptsächlich in folgenden Pflanzenfamilien vor: Rautengewächse (zu denen auch die Zitrusfrüchte gehören), Doldengewächse (z.B. Pastinaken, Karotten, Sellerie) und Leguminosen (Erbsen, Linsen).

Bei den Furocumarinen handelt es sich um eine Substanzklasse, wobei bisher ca. 90 natürlich vorkommende verschiedene Furocumarine bekannt sind. Wenige Pflanzen produzieren nur ein Furocumarin, meistens werden verschiedene Furocumarine produziert. Die Gehalte variieren je nach Wachstumsbedingungen, Erntezeitpunkt, Spezies und Anbaugebiet.

Zitrusöle (aus Bergamotte, Orange, Limette oder Grapefruit) werden aus den Schalen dieser Früchte kalt gepresst. Sie werden häufig zur Aromatisierung in Lebensmitteln zugesetzt. Seit Jahrhunderten werden sie in kosmetischen Mitteln zur Parfümierung eingesetzt.

Bei den Furocumarinen handelt es sich um sekundäre Pflanzenmetaboliten, die insbesondere als Reaktion der Pflanze auf Schädlingsbefall und andere Stressereignisse gebildet werden. Gelagerte, bereits mikrobiell infizierte Gemüsesorten (Sellerie, Pastinaken) weisen daher die höchsten Gehalte an Furocumarinen auf. So enthalten zum Beispiel frische Pastinaken einen Gehalt an Furocumarinen von 2,5 mg/kg, mikrobiell infizierte über 570 mg/kg. Bei im Handel erhältlichen Pastinaken finden sich Gehalte zwischen 20 und 124 mg/kg.

Die oben genannten Obst- und Gemüsesorten enthalten somit alle Furocumarinkonzentrationen, die den Grenzwert von 1 mg/kg teilweise deutlich überschreiten. Beim Arbeiten mit diesen Obst- und Gemüsesorten in der Küche oder im Garten, ist somit ein Kontakt mit deutlich höheren Konzentrationen an Furocumarinen gegeben.

2. Furocumarine und ihre Wechselwirkungen

Furocumarine als Substanzklasse haben das Potential mit langwelligem UV-Licht (UVA) zu interagieren und dadurch unerwünschte biologische Effekte hervorzurufen. Diese Effekte werden als Phototoxizität bezeichnet.

Furocumarine müssen vom Körper aufgenommen werden, d.h. systemisch verfügbar sein. Dies erfolgt bei Lebensmitteln durch orale Aufnahme, Kosmetika müssen durch die Haut penetrieren. **Es muss dabei beachtet werden, dass es auch Furocumarine gibt, die gar nicht phototoxisch bzw. nur vernachlässigbar phototoxisch sind.**

Die Revisionsvorlage bezieht sich jedoch pauschal auf alle Furocumarine, obwohl z. B. Bergamottin nicht gesundheitlich bedenklich ist. (Undifferenziertheit der Vorlage)

Weleda hat 2021 eine Zusammenarbeit mit einem Forschungsinstitut gestartet. In diesem Projekt wird die phototoxische Wirkung von ausgewählten Furocumarinen und Furocumarin-haltigen ätherischen Ölen untersucht:

Der Test zur Untersuchung des phototoxischen Potentials der Prüfgegenstände wird *in vitro* durchgeführt. Als Testsystem wird rekonstruierte humane Epidermis verwendet.

Erste Resultate zeigen, dass Bergamottin keine zytotoxische Wirkung, sowohl ohne wie auch mit UVA-Bestrahlung während der Exposition, hat. Bergapten und Oxypeucedanin wirken unter Testbedingungen mit UVA-Bestrahlung stark zytotoxisch.

Das bedeutet, dass Bergapten und Oxypeucedanin im Gegensatz zu Bergamottin potenziell phototoxisch sind.

Diese Studie wird weitergeführt und die Resultate werden voraussichtlich 2023 publiziert.

Die bereits vorliegenden Resultate stützen Ergebnisse von weiteren Studien. Auch diese zeigten, dass Bergamottin kein phototoxisches Potential aufweist, wohingegen Bergapten Xanthotoxin und Psoralen phototoxisch wirken. Die Studien zeigen, dass sich das phototoxische Potential von Bergamottin deutlich von demjenigen von Bergapten, Psoralen und Xanthotoxin unterscheidet (*Cluzel et al., Absence of phototoxicity/photoirritation potential of bergamottin determined In Vitro using OECD TG 432, Regulatory Toxicology and Pharmacology, 2022*).

Vor diesem Hintergrund ist es notwendig, dass die Limits für die Furocumarin-Konzentrationen in kosmetischen Produkten nicht pauschal die Summe aller Furocumarine betreffen. Die Datenlage zeigt, dass es nicht angemessen ist, Bergamottin so massiv zu regulieren, wie das in der Vorlage gegeben ist.

Therapeutische Verwendung finden die Furocumarine Bergapten (= 5-Methoxypsoralen, abgekürzt als 5-MOP) und Xanthotoxin (= 8-Methoxypsoralen, abgekürzt als 8-MOP) in der Behandlung der Psoriasis (Schuppenflechte). Hierbei wurden Konzentrationen von 500 – 600 µg (= 0.5 – 0.6 mg) 8-MOP pro kg Körpergewicht bzw. 1200 µg (= 1.2 mg) 5-MOP pro kg Körpergewicht oral in Kombination mit UVA-Bestrahlung angewendet, wobei die oben angesprochenen unerwünschten Effekte (Photoirritation und Photokanzerogenität) beobachtet wurden. Daraufhin wurden zahlreiche in-vivo und in-vitro Studien durchgeführt, um eine Dosis zu ermitteln, die unbedenklich ist. Ein „no-effect-level“ konnte dabei nicht ermittelt werden, die niedrigste Dosis, bei der beim Erwachsenen phototoxische Effekte beobachtet wurden, beträgt 0,23 mg 8-MOP pro kg Körpergewicht pro Tag. Daraus ergibt sich, dass bei einem Erwachsenen von 60 kg Körpergewicht bei einer oralen Aufnahme einer Gesamtmenge von 13,8 mg des Furocumarins 8-MOP, in Verbindung mit Sonnenlicht Erytheme (Hautrötungen) auftreten würden.

3. Limitierung des Furocumaridgehalts in Kosmetik auf 1mg/kg gemäß Art. 6 Abs. 1 VKos wissenschaftlich nicht gerechtfertigt

Für die Berechnung der Exposition einer Person mit Furocumarinen wird von folgenden Daten ausgegangen: Basis ist eine Person mit 60 kg Körpergewicht. Des Weiteren wird eine Anwendung von 18 g Sonnenlotion angesetzt. Dieses Produkt wird deshalb herangezogen, da davon ausgegangen wird, dass Sonnenlotion mengenmässig am meisten pro Tag aufgetragen wird. Bei einer Körperlotion würde man im Gegensatz dazu z.B. 7,8 g täglich ansetzen.

Für eine phototoxische Reaktion muss das Furocumarin systemisch, d.h. im Körper, verfügbar sein. Hierzu ist somit eine Penetration der Lotion durch die Haut notwendig. Dabei penetriert nicht das gesamte aufgetragene Produkt durch die Haut, vielmehr wird von einer Penetrationsrate von 1% ausgegangen.

Ausgehend von einem Furocumaringehalt von 5mg/kg in einem Produkt und der Anwendung von 18g des Produktes werden in diesem Fall 90 µg (=0,09 mg) Furocumarine auf die Haut aufgetragen. Unter Berücksichtigung der Penetrationsrate ergibt sich, dass 0,9 µg (= 0,0009 mg) Furocumarine im Körper systemisch verfügbar sind. Demgegenüber gestellt, beträgt die niedrigste, orale Dosis, bei der beim Erwachsenen phototoxische Effekte beobachtet wurden 0,23 mg 8-MOP /kg Körpergewicht pro Tag. Bei einer Person mit 60 kg Körpergewicht wären dies somit 13,8 mg.

Die Deutsche Forschungsgemeinschaft – Senatskommission zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln (DFG-SKLM) postuliert, dass ein durchschnittlicher täglicher Konsum von 0,020 bis 0,024 mg Furocumarinen /kg Körpergewicht um den Faktor 10 unter der niedrigsten phototoxischen Dosis liegt und deshalb kein Risiko für das Auftreten phototoxischer Effekte darstellt.

Der von der DFG-SKLM als sicher angesehene tägliche orale Konsum von 0,020 bis 0,024 mg Furocumarine/ kg Körpergewicht entspricht bei einer 60 kg schweren Person max. 1,44 mg Furocumarine.

Zusammenfassend lässt sich folgendes darstellen:

Niedrigste Dosis, bei der phototoxische Effekte beobachtet wurden	Gem. DFG-SKLM als sicher angesehener täglicher Konsum	Anwendung von 18 g eines Kosmetikproduktes mit 5 mg/kg Furocumarine
Jeweils bezogen auf eine Person von 60 kg Körpergewicht		
13,8 mg 8-MOP	1,44 mg Furocumarine	0,0009 mg Furocumarine

Es wird deutlich, dass der Furocumaringehalt, mit dem eine Person durch Anwendung von Kosmetik mit 5mg/kg Furocumarinen in Berührung kommt, sehr weit unter dem als sicher angesehenen Wert bzw. der geringsten Dosis, bei der Effekte beobachtet wurden, bleibt:

Die Dosis, der die Person durch das Kosmetikprodukt ausgesetzt wäre, liegt dabei 15'000-fach niedriger als die niedrigste Dosis, bei der phototoxische Effekte beobachtet wurden und 1'600-fach niedriger als der, als sicher angesehene Wert der DFG-SKLM. Dies stellt einen sehr hohen Sicherheitsabstand dar.

WELEDA

Seit  1921

Vor diesem Hintergrund und aufgrund der vorhandenen Studien zu diesem Thema (z.B. IFRA-Stellungnahme) ist es unwahrscheinlich, dass eine Exposition von 5 mg/kg Furocumarinen im kosmetischen Fertigprodukt eine phototoxikologische Gefahr darstellt. **Der Grenzwert von maximal 1 mg/kg in Produkten, die dem Sonnenlicht ausgesetzt werden können, ist nicht notwendig, um die Sicherheit der Konsumenten sicher zu stellen, vielmehr kann auch ein darüber liegender Gehalt an Furocumarinen oder die Beschränkung auf Sonnenschutz- und Bräunungsmittel als sicher für die menschliche Gesundheit angesehen werden.**



Absender:

Z & S Handel AG
Schaffhauserstrasse 146
8302 Kloten

Adressat:

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
Imr@blv.admin

Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)

(Teil der Vernehmlassung Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung)

Kloten, 13.12.2022

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV).

Wir sind in als Intermediär in der chemischen Industrie tätig, Mitglied bei scienceindustries, Swiss SCC, SEPAWA usw. und schwergewichtig tätig als Rohstoffzulieferant für die kosmetische Industrie.

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage zur Änderung der VIPaV ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Position.

Gez. Nikolaos Pliakas (Managing Director)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Astrid & Pius Zehnder
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Zehnder Angus
Adresse, Ort : Hengstackerstrasse. 8, 8233 Barga
Kontaktperson : Astrid Zehnder
Telefon : 079 299 08 06
E-Mail : info@zehnder-angus.ch
Datum : 12.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	14
13	EDI: Getränkeverordnung	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	23
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	24
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	25
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	26

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Wir nehmen nur Stellung zu einem Punkt in der EDI Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (Punkt 19)

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Argumente für 90 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden für die Hof+Weidetötung

Die fleischartessende Bevölkerung will Fleisch von Tieren ohne Lebendtiertransport.

Umfragen zeigen, dass praktisch 100% der fleischartessenden Konsumenten solches Fleisch bevorzugen würden.

Wir machen die Gesetze für die Menschen in diesem Land.

Wenn neue Bedürfnisse aufkommen, dann müssen die Gesetze angepasst werden.

Kein Lebendtiertransport ist ein reines Tierschutzanliegen.

Tiere sind beim Aufladen, Transport, Abladen, warten im Schlachthof, Treibgang bis zur Fangvorrichtung und dem Bolzenschuss in einem Dauerstress.

Sie sind Herdentiere, die nicht den Schutz ihrer Herde verlassen wollen.

Der Stressparameter Cortisol im Blut von Tieren mit Lebendtiertransport war um den Faktor 10-20 mal höher als von Tieren ohne Lebendtiertransport mit der Hof-oder Weidetötung auf dem Betrieb in der gewohnten Umgebung. Das haben wissenschaftliche Untersuchungen des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) ergeben.

Ein einzelner Bauer hat sich vor 10 Jahren gesagt, dass er seine Tiere nicht mehr lebend in den Schlachthof transportieren will.

Durch seine Hartnäckigkeit und mit Hilfe des FiBL und des Parlamentes konnte die gesetzliche Grundlage für die Hof+Weidetötung geschaffen werden.

Auf den 1.7.2020 trat die Verordnung in Kraft, leider mit nur 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Die aktuellen 45 Min. vom Entbluten bis zum Ausweiden sind für Mensch und Tier ein Stress. Das hat die bisherige Umsetzung in der Praxis ergeben. Im Stress werden eher Fehler begangen. Viele Betriebe können wegen der Zeitlimite bei der Hof+Weidetötung nicht mitmachen.

Mit dem Abzug von 10 Min. zum Aufladen und 15 Min. zum Abladen, Enthäuten und Ausweiden, bleiben 20 Min. Fahrtzeit bis zum nächsten Schlachtbetrieb. Bei einer \emptyset Geschwindigkeit von 50km pro Stunde ergibt das einen Radius von 16km.

Viele Betriebe haben in dieser Distanz keinen Schlachtbetrieb oder die Schlachtbetriebe nehmen keine toten Tiere an. Oft wird deshalb zu schnell gefahren oder es gibt Fahrhindernisse (Stau) und die Zeitlimite kann dann nicht eingehalten werden. Im schlimmsten Fall muss das Tier als Kadaver entsorgt werden und der Bauer verliert pro Tier 3-4000.-. Das kann und darf nicht sein, wenn keine wissenschaftlichen oder hygienischen Gründe dagegensprechen, die Zeitlimite zu erhöhen. Je mehr Betriebe mitmachen können, desto besser.

Die EU hat eine Zeitlimite von 120Min. für die Hof+Weidetötung vom Entbluten bis zur Ankunft beim Schlachtbetrieb (ohne Ausweiden).

Eine französische Studie zeigt auf, dass bei Schlachtbandverzögerungen in Schlachthöfen bei toten Tieren vor dem Ausnehmen bis 120 Min. keine hygienischen Probleme auftreten.

Wir müssten eigentlich in der Schweiz dieselben Bedingungen (gleich lange Spiesse) haben wie in der EU.

In Anbetracht der Kleinräumigkeit der Schweiz erachtet die IG Hof+Weidetötung 90 Min. als ausreichend, aber als absolutes Minimum.

Das würde den Radius auf 50-60km erhöhen und den meisten Betrieben erlauben ein Schlachtbetrieb anzufahren.

Wir wissen, dass die Hof+Weidetötung einen Mehraufwand bedeutet für die Veterinärämter (Lebendtierschau auf den Betrieben), die bis jetzt aus unserer Sicht einen hervorragenden Job gemacht haben in der Umsetzung der Hof+Weidetötung auf den Betrieben. Die Bauern bezahlen aber diesen

Mehraufwand. Nun sollten wir mehr Betrieben die Möglichkeit geben, bei Hof+Weidetötung mitzumachen, aus Gründen des Tierschutzes und weil die Bevölkerung solches Fleisch will.

Wir hören, dass zum Teil in der Branche 60 Min. vorgeschlagen wird.

Das verstehen wir von der IG H+W überhaupt nicht. 60 Min. bringt keinen Fortschritt und ist nicht zu begründen.

Es wäre äusserst bedauerlich, wenn wir entsprechendes Fleisch bei steigendem Markt aus der EU importieren müssten, nur, weil wir in der Schweiz deutlich schlechtere Bedingungen haben als die EU. Beim Rindfleisch haben wir einen hohen Selbstversorgungsgrad. Wir wollen diesen hochhalten.

Wir fördern damit die dezentrale Schlachtung, die dezentralen Schlachtbetriebe, das ganzheitliche Metzgerhandwerk (ohne Fließband) und ganz grundsätzlich die Wertschöpfung in den Regionen.

90 Min. muss wie in der Vernehmlassung vorgeschlagen, in der Verordnung bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, lit. c	Bei der Hof+Weidetötung sollen statt als Minimum von aktuell 45 Min. 90 Min. vom Entbluten zum bis zum Ausweiden Eingang in die Verordnung finden. In der EU sind 120 Min. zugelassen.	Keine Änderung

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt	ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ILGI Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht (Evelyn Kirchsteiger-Meier, Sonja Kobler-Wehrli) sowie Forschungsgruppe Lebensmitteltechnologie (Claudio Beretta)
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt	ZHAW
Adresse, Ort	Campus Reidbach, Postfach, 8820 Wädenswil
Kontaktperson	Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Fachgruppenleiterin QM und Lebensmittelrecht
Telefon	058 934 57 04
E-Mail	meev@zhaw.ch
Datum	31.01.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	10
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	11
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	12
6	BR: Milchprüfungsverordnung	13
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	14
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	16
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	17
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	18
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	19
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	20
13	EDI: Getränkeverordnung	21
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	22
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	23
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	24
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	25
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	26
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	27
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	28
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	29
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	31
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	32

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Vielen Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme. Wir haben uns insbesondere auf die Bereiche «Vermeidung von Food Waste» sowie «Übertragung der revidierten Codex-Alimentarius-Verfahrensregel 'General Principles of Food Hygiene' (CXC 1-1969, Rev. 2020) in die LGV» fokussiert, sowie vereinzelte weitere Anmerkungen gemacht (z.B. Produktionsland, Systematik bei den gesundheits- und nährwertbezogenen Angaben). Das heisst, wir haben in Bezug auf folgende Verordnungen kommentiert:

- **Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV, SR 817.02**
- **Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel LIV, SR 817.022.16**
- **Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln HyV, SR 817.024.1**

Bei Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Vielen Dank und freundliche Grüsse,
Evelyn Kirchsteiger-Meier, Sonja Kobler-Wehrli, Claudio Beretta

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 39 Abs. 1bis	<p>Initiativen wie Foodsharing, Restessbars, Madame-Frigo... leisten in Kollaboration mit den Unternehmen des Handels und der Gastronomie, von denen sie Lebensmittel umverteilen, einen wichtigen Beitrag zur Foodwaste-Vermeidung. Die Regelungen für Lebensmittelspenden sollten diesen gut etablierten Organisationen Rechnung tragen und sich deshalb nicht nur auf die Abgabe an nachweislich armutsbetroffene Personen beschränken</p> <p><i>[Input durch Claudio Beretta]</i></p>	<p>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben, oder Organisationen, die Lebensmittel nachweislich zwecks Foodwaste-Vermeidung unentgeltlich umverteilen...</p>
Art. 39 Abs. 2 b	<p>Gemäss den Erläuterungen muss auch bei Sandwiches im Offenverkauf das Produktionsland des Brotes angegeben werden. Liegt hier nicht eine Ungleichbehandlung zu den vorverpackten Sandwiches vor, welche mit dem Produktionsland des Sandwiches (gesamtes Produkt) gekennzeichnet werden können (vgl. Art. 15 Abs. 1 lit. b und Abs. 3 LIV)?</p> <p><i>[Input durch Sonja Kobler-Wehrlj]</i></p>	

<p>Art. 73 Abs. 1</p> <p>Art. 2 Abs. 1 Ziffer 7</p>	<p>Gemäss Art. 26 LMG und Art. 75 LGV sind auch reine Handelsbetriebe zur Selbstkontrolle verpflichtet. In Art. 73 LGV muss jedoch nur für Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetriebe eine verantwortliche Person bestimmt werden. Dies sollte aus unserer Sicht korrigiert werden.</p> <p>Zudem sollte die verantwortliche Person nicht, wie gegenwärtig angegeben, nur für die Produktesicherheit zuständig sein, sondern auch für den Täuschungsschutz (vgl. hierzu Art. 74 LGV, der die umfassenden Pflichten der verantwortlichen Person umschreibt).</p> <p>Art. 2 Abs. 1 Ziffer 7 sowie Art. 73 LGV sollten daher entsprechend angepasst werden.</p> <p><i>[Input durch Evelyn Kirchsteiger-Meier]</i></p>	<p>Art. 73 Abs. 1 LGV: «Für jeden Lebensmittel-, jeden Gebrauchsgegenständebetrieb sowie jeden Betrieb, welcher mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen ausschliesslich Handel betreibt, ist eine verantwortliche Person mit Geschäftsadresse in der Schweiz zu bezeichnen (Art. 2 Abs. 1 Ziff. 7).</p> <p>Art. 73 Abs. 2 LGV: «Ist keine solche bestimmt, so ist für die Produktesicherheit und den Täuschungsschutz im Betrieb die Betriebs- oder Unternehmensleitung verantwortlich.»</p> <p>- Alternativ könnte man schreiben: «Ist keine solche bestimmt, so ist für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen die Betriebs- oder Unternehmensleitung verantwortlich.»</p> <p>Art. 2 Abs. 1 Ziffer 7 LGV: «verantwortliche Person: eine natürliche Person, die in einem Lebensmittelbetrieb, einem Gebrauchsgegenständebetrieb oder einem Betrieb, welcher mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen ausschliesslich Handel betreibt, im Auftrag der Betriebs- oder Unternehmensleitung gegenüber den Vollzugsbehörden die Verantwortung für die Sicherheit und den Täuschungsschutz der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände trägt»</p>
---	---	---

<p>Art. 76 Abs. 1 resp. 2</p>	<p>In den Erläuterungen wird erwähnt, dass via Fussnote, die Bezug auf die Codex-Verfahrensregel «General Principles of Food Hygiene (CXC-1969, Rev. 2020) nimmt, die «Lebensmittelsicherheitskultur» auch in der Schweiz – wie in der EU schon bestehend - eingeführt werden soll.</p> <p>Aus unserer Sicht wird nur durch die Angabe der Fussnote (die ja schon bestehend ist und nur aktualisiert wird), ohne die «Lebensmittelsicherheitskultur» explizit zu nennen, diese nicht ausreichend verankert und ist systematisch nicht in Übereinstimmung mit der EU. In der EU wurden die Vorgaben aus Codex-Alimentarius via Verordnung (EU) 2021/382 ausdrücklich in die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 übernommen, indem in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein neues Kapitel XIa eingefügt wurde. Der Anhang II umschreibt die allgemeinen Hygienevorschriften, die für alle Lebensmittelunternehmer gelten, welche der Primärproduktion nachgelagert sind (vgl. Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004), womit neu demnach auch die Lebensmittelsicherheitskultur einbezogen ist. Anzumerken ist, dass damit die kontinuierliche Verbesserung explizit rechtlich verankert ist.</p> <p>Vorgeschlagen wird demnach, in Art. 76 Abs. 2 LGV die Lebensmittelsicherheitskultur inkl. kontinuierliche Verbesserung explizit zu nennen (siehe untenstehend). Die kontinuierliche Verbesserung sollte genannt werden, weil der VKCS diese in seinem Dokument «Bestimmung der Kontrollfrequenzen von Lebensmittelbetrieben basierend auf der Ermittlung statischer und dynamischer Kriterien bereits heute ebenfalls aufführt (beim Aspekt «Selbstkontroll-Konzept», siehe S. 5). Ob zusätzlich noch eine Verankerung in der HyV vorgenommen werden soll (analog der EU in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004) können wir nicht bestimmen. Es könnte jedoch noch angemerkt werden, dass bei der Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur Art und Grösse des Lebensmittelunternehmens zu berücksichtigen sind (vgl. Anhang II, Kapitel XIa, Ziffer 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004).</p> <p><i>[Input durch Evelyn Kirchsteiger-Meier]</i></p>	<p>Siehe Vorschlag in Art. 76 Abs. 2 LGV</p>
-------------------------------	---	--

<p>Art. 76 Abs. 2</p>	<p>Art. 76 LGV umschreibt die "Gute Hygienepraxis". Dabei wird Bezug genommen auf die Codex-Alimentarius-Verfahrensregel «General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969), vgl. Fussnote 55 bei Abs. 1.</p> <p>Da die Verfahrensregel im Jahr 2020 angepasst wurde, einerseits betr. der Guten Hygienepraxis, andererseits betreffend HACCP, sollten die Aenderungen in der LGV übernommen werden, da wie erwähnt Bezug darauf genommen wird. In Art. 76 Art. 2 LGV wird daher empfohlen, die GHP-Elemente stärker an die Verfahrensregel anzugleichen (auch in der Reihenfolge und teilweise in der Wortwahl), um für die Nutzer/innen den Bezug stärker zu unterstreichen (Chapter 1 der Verfahrensregel). Das Allergenmanagement ist zudem in Section 7 «Control of Operation» (neben anderen wichtigen Aspekten) speziell als Unterkapitel vorhanden, weshalb es aus unserer Sicht ebenfalls aufgeführt werden sollte.</p> <p>Zudem sollte die «Lebensmittelsicherheitskultur» explizit verankert werden (siehe Ausführungen obenstehend zu Art. 76 Abs. 1 LGV)</p> <p>[Chapter 1 der Codex-Verfahrensregel umfasst folgende Themen im Original:</p> <p>Section 1: Introduction and control of food hazards Section 2: Primary Production Section 3: Establishment: Design of facilities and equipment Section 4: Training and Competence Section 5: Establishment maintenance, cleaning and disinfection, pest control Section 6: Personal hygiene Section 7: Control of Operation Section 8: Product Information and Consumer Awareness Section 9: Transportation]</p> <p><i>[Input durch Evelyn Kirchsteiger-Meier]</i></p>	<p>Art. 76 Abs. 2 LGV:</p> <p>«Zur Sicherstellung der guten Hygienepraxis gehören insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Gestaltung, Auslegung und Umgebung der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen; • die Schulung und Kompetenz des Personals; • der Unterhalt, die Reinigung und die Desinfektion sowie das Abfall-, Abwasser- und Schädlingsmanagement der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen; • die Personalhygiene; • die Prozessbeherrschung bei der Herstellung von Produkten aus Rohstoffen oder Halbfabrikaten, inkl. das Allergenmanagement • die Kennzeichnung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie die Deklaration der Endprodukte; • der betriebsinterne und -externe Transport. • die Etablierung einer angemessenen Lebensmittelsicherheitskultur, inkl. der Förderung einer kontinuierlichen Verbesserung des Lebensmittelsicherheits-Managementsystems.»
-----------------------	--	--

<p>Art. 78 Abs. 1</p>	<p>Im Bereich HACCP sollte, wie im Bereich GHP (vgl. Art. 76 Abs. 1 LGV) auf die Codex-Verfahrensregel «General Principles of Food Hygiene» (CXC 1-1969, Rev. 2020) verwiesen werden.</p> <p><i>[Input durch Evelyn Kirchsteiger-Meier]</i></p>	<p>Art. 78 Abs. 1 LGV:</p> <p>«Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet oder behandelt, muss ein oder mehrere Verfahren anwenden, die auf dem HACCP-System oder dessen Grundsätzen beruhen^{1.}»</p> <p>^{1.} www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Code of Practice > General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969, zuletzt geändert 2020.</p>
<p>Art. 79 Abs. 2</p>	<p>Die Codex-Alimentarius-Verfahrensregel «General Principles of Food Hygiene» (CXC 1-1969) wurde im Jahr 2020 in einer revidierten Fassung publiziert. Unter anderem wurde im Bereich HACCP die Validierung akzentuiert.</p> <p>Die 7 Grundsätze des HACCP-Systems wurden daher in Codex angepasst und müssten in Art. 79 Abs. 2 LGV übernommen werden, um in Übereinstimmung mit den Codex-Vorgaben zu sein. Bei dieser Gelegenheit sollte gleich auch in einigen Punkten das Vokabular korrekt angepasst werden (z.B. «Beherrschung» anstatt «Kontrolle» oder «kritische Grenzwerte» anstatt «Höchstwerte»).</p> <p>[Die 7 HACCP-Grundsätze der Codex-Verfahrensregel lauten im Original:</p> <p>Grundsatz 1: Conduct a hazard analysis and identify control measures. Grundsatz 2: Determine the Critical Control Points (CCPs) Grundsatz 3: Establish validated critical limits. Grundsatz 4: Establish a system to monitor control of CCPs. Grundsatz 5: Establish the corrective actions to be taken when monitoring indicates a deviation from a critical limit at a CCP has occurred. Grundsatz 6: Validate the HACCP plan and then establish procedures for verification to confirm that the HACCP system is working as intended. Grundsatz 7: Establish documentation concerning all procedures and records appropriate to these principles and their application]</p> <p><i>[Input durch Evelyn Kirchsteiger-Meier]</i></p>	<p>Art. 79 Abs. 2 LGV:</p> <p>«Die HACCP-Grundsätze umfassen folgende Komponenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durchführen einer Gefahrenanalyse, um die signifikanten Gefahren zu ermitteln und Identifizieren von Beherrschungsmassnahmen («hazard analysis») • Ermitteln der kritischen Lenkungspunkte (CCPs) • Festlegen von validierten kritischen Grenzwerten («critical limit») für jeden CCP, um eine signifikante Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Mass zu reduzieren • Festlegen eines Überwachungssystems für jeden CCP («monitoring») • Festlegen von Korrekturmassnahmen für den Fall, dass die Überwachung eine Abweichung von einem kritischen Grenzwert bei einem CCP anzeigt («corrective actions»); • Validierung des HACCP-Plans und dann Festlegen von Verifizierungsverfahren, um nachzuweisen, dass das HACCP-System wie vorgesehen funktioniert

		<ul style="list-style-type: none">• Erstellung einer Dokumentation aller Verfahren und Aufzeichnungen, die den HACCP-Grundsätzen und ihrer Anwendung entsprechen
--	--	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 5	<p>Bei Brot und Backwaren (offen in Verkehr gebracht), die nachweislich zwecks Foodwaste-Vermeidung unentgeltlich umverteilt werden und bei denen aufgrund der Sammel- und Verkaufsprozesse die Zutatenangabe für jedes einzelne Produkt nicht möglich ist, soll eine summativ Angabe sämtlicher Zutaten möglich sein.</p> <p><i>[Input durch Claudio Beretta]</i></p>	<p>Ergänzung zu Art. 5 Abs. 1 LIV:</p> <p>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben oder Organisationen, die Lebensmittel nachweislich zwecks Foodwaste-Vermeidung unentgeltlich umverteilen, können bei Brot und Backwaren, aufgrund der Sammel- und Verkaufsprozesse, die Informationen zu den Zutaten summativ angeben.</p>
Art. 5	<p>Bei Brot und Backwaren (offen in Verkehr gebracht) muss für Spendenorganisationen auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden können. Die Angabe wäre mit einem unverhältnismässigen Mehraufwand verbunden.</p> <p>Dasselbe gilt auch für offene, unverpackte Früchte und Gemüse, die in Mix-Kisten gespendet werden. Für diese unverpackten, unverarbeiteten Produkte ist es unmöglich durch die Produktpender oder Spendenorganisation das Herkunftsland nachzuvollziehen.</p> <p><i>[Input durch Claudio Beretta]</i></p>	<p>Ergänzung zu Art. 5 Abs. 1 LIV:</p> <p>Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben oder Organisationen, die Lebensmittel nachweislich zwecks Foodwaste-Vermeidung unentgeltlich umverteilen, können bei Brot, Backwaren, Früchten und Gemüse, aufgrund der Sammel- und Verkaufsprozesse, auf die Angabe des Produktionslandes verzichten.</p>
Art. 15 Abs. 3bis	<p>Müsste von der Systematik her nicht auch Art. 10 Abs. 6 VLtH (<i>Das Räuchern, Würzen, Marinieren oder Panieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen gilt nicht als genügende Bearbeitung oder Verarbeitung nach Artikel 15 Absatz 3 LIV.</i>) analog dem neuen Art. 15 Abs. 3bis in die LIV aufgenommen werden? Es stellt sich hier allgemein die Frage, ob diese Verarbeitungsschritte auch bei anderen Lebensmitteln (als bei Fleisch und Fleischerzeugnisse) als eine nicht genügende Bearbeitung oder Verarbeitung nach Art. 15 Abs. 3 LIV gelten.</p> <p><i>[Input durch Sonja Kobler-Wehrli]</i></p>	

<p>Art. 29 ff.</p>	<p>Gegenwärtig sind in der LIV die nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben im 2. Kapitel, 12. Abschnitt (Art. 39 ff. LIV), eingeordnet. Das 2. Kapitel umfasst die obligatorischen Massnahmen. Bei den nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben handelt es sich jedoch um freiwillige Angaben.</p> <p>Dieser Punkt führt in der Praxis häufig zu Verwirrung und sollte korrigiert werden.</p> <p><i>[Input durch Evelyn Kirchsteiger-Meier]</i></p>	<p>Uebertragung der Vorgaben betr. nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben in Kapitel 3 LIV (freiwillige Informationen über Lebensmittel)</p>
--------------------	--	--

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

9 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

20 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 27a Abs. 2 lit. a	<p>In den Erläuterungen zur HyV wäre ein Verweis auf das <i>Informationsschreiben 2021/9.1: Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)</i> als Entscheidungsgrundlage hilfreich.</p> <p><i>[Input durch Claudio Beretta]</i></p>	
Art. 27a Abs. 2 lit. b.	<p>Aufgrund der Formulierung wird davon ausgegangen, dass bei der Bewertung, die Unversehrtheit der Verpackung berücksichtigt werden muss, dass aber die Unversehrtheit der Verpackung keine Voraussetzung für die Umverteilung eines Lebensmittels ist.</p> <p>Die Unversehrtheit der Verpackung darf im Sinne der Abfallvermeidung nach USG kein Grund sein, das Lebensmittel zu entsorgen, sofern das Lebensmittel dadurch nicht unsicher wird. Eine beschädigte Verpackung kann durch eine einfache Massnahme ihre Schutzfunktion wieder erfüllen (z.B. mit einer zusätzlichen Umhüllung).</p> <p>Müsste dieser Aspekt in die Erläuterungen zur HyV aufgenommen werden, um diese Interpretation sicherzustellen?</p> <p><i>[Input durch Claudio Beretta]</i></p>	
Art. 27a Abs. 2 lit. e	<p>Im Informationsschreiben 2021/9.1 wird auf folgendes hingewiesen: <i>Die «MHD+ Abgabegrenzen» ersetzen nicht die visuelle und – wenn möglich – sensorische Prüfung (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz usw.) der Produkte vor der Abgabe.</i></p> <p>Daraus lässt sich schliessen, dass es sich bei der Berücksichtigung der organoleptischen Bedingungen auch um eine rein visuelle Überprüfung handeln kann (z.B. bei einem vorverpackten Lebensmittel).</p>	

	<p>Müsste dieser Aspekt in die Erläuterungen zur HyV aufgenommen werden, um diese Interpretation sicherzustellen?</p> <p><i>[Input durch Claudio Beretta]</i></p>	
--	---	--

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

BRANCHENORGANISATION MILCH

BO MILCH - IP LAIT - IP LATTE

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Züger Frischkäse AG
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : ZFK AG
Adresse, Ort : Industrie Haslen 9a, CH-9245 Oberbüren
Kontaktperson : Christof Züger /CEO
Telefon : 071 / 955 98 77
E-Mail : c.zueger@frischkaese.ch

Datum, Unterschrift	Oberbüren , 27. Januar 2023 
---------------------	--

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Sehr geehrter Herr Bundespräsident
Sehr geehrte Damen und Herren

Für die Möglichkeit, uns im Rahmen der Vernehmlassung Stretto 4, der Revision des Verordnungsrechts 2022 / 23, äussern zu können, danken wir Ihnen bestens. Gerne nehmen wir diese Gelegenheit wahr und konzentrieren uns dabei auf das für die Schweizer Milchwirtschaft auf wichtige Themen in der Milchprüfungsverordnung (Kapitel 6) sowie ein Punkt in der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (Kapitel 16).

Auf den 1. Januar 2023 hat die Branchenorganisation Milch von der bisherigen einfachen Gesellschaft Milchprüfung die Verantwortung für die Organisation der Milchprüfung übernommen. Gleichzeitig hat sich die Branche auf einen neuen Schlüssel für die Verteilung der Restkosten geeinigt. Die aus diesen Anpassungen erwachsenden notwendigen Änderungen in MiPV stehen im Zentrum unserer nachfolgenden Forderungen:

- **Überall dort, wo in der aktuellen Verordnung noch die «Produzenten- und Verwerterorganisationen» genannt wird, soll dies zur «Dachorganisation der Milchbranche» angepasst werden.**
- **Beim Artikel 9 ist der Absatz 4 anzupassen: Wir haben uns branchenintern auf einen Kostenteiler geeinigt und würden gerne die Möglichkeit haben, die Rechnungsstellung entsprechend zu organisieren. Die bisherige Formulierung in der Verordnung verunmöglicht dies. Es ist aber wichtig, dass dieser Abschnitt bestehen bleibt, damit eine Rechtsgrundlage für das Inkasso besteht.**

Beim Anpassungswunsch zur Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion wünschen wir, dass in Artikel 14 Absatz 6 weiterhin eine maximale Dauer bis zur Ablieferung in der Verordnung festgehalten ist. **Eine Flexibilisierung ist allerdings von uns gewünscht, indem der Wortlaut von bisher «höchstens 48 Stunden» auf «mindestens jeden zweiten Tag» abgeändert wird.**

<p>Art. 9 Kostenübernahme bei der Milchprüfung ¹ Der Bund kann sich im Rahmen der bewilligten Kredite an der Milchprüfung beteiligen. ² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Verwerterinnen und Verwerter. ³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Produzentinnen und Produzenten, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter. ⁴ Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso des und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern.</p>	<p>Begriffe klären. Klarere Formulierung</p>	<p>Art. 9 Kostenübernahme bei der Milchprüfung ¹ Der Bund kann sich im Rahmen der bewilligten Kredite an der Milchprüfung beteiligen. ² Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Erstmilchkäufer Verwerterinnen und Verwerter. ³ Die Kosten der Probenahmen tragen die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer, bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten, die Produzentinnen und Produzenten, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter. ⁴ Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso des Restbetrages und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern ein.</p>
--	--	--

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Schwarzer Text: Aktuell gültiger Wortlaut der Milchprüfungsverordnung mit Stand 1. Juni 2022

Roter Text: Änderungsantrag

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 14 Absatz 6 ⁶ Das erste Gemelk darf bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden.</p>	<p>Um bei der Milchsammlung zum Beispiel bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten mehr Flexibilität zu haben, beantragen wir hier eine neue Formulierung.</p>	<p>⁶ Kein Änderungsvorschlag, EU-Recht 1:1 übernehmen, passt! Warum: <i>Milch sollte spätestens nach 96 h nach der ersten Gewinnung thermisch be- & verarbeitet sein. Damit könnte nach ein paar Jahren theoretisch in der Schweiz auch die 3-tägige Hofabfuhr eingeführt werden, welche weniger Milch-Lkw Fahrten auf den Strassen generieren würden, somit ökologischer ist.</i></p>

		<p><i>Die Verarbeiter sind für die Qualität der aus der Milch gewonnenen Produkte verantwortlich. Die Branchen- und Sortenorganisationen könnten strengere privatrechtliche Vorgaben selbstständig festlegen.</i></p>
--	--	---

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

per E-Mail:
lmr@blv.admin

Zürich, 27. Januar 2023

**Vernehmlassung zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) (Teil der Vernehmlassung Projekt Stretto 4: Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung);
Stellungnahme der Zürcher Handelskammer**

Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 30. September 2022 wurden interessierte Kreise dazu eingeladen, sich zur Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) zu äussern. Die Zürcher Handelskammer (ZHK) vertritt als Wirtschaftsorganisation die Interessen von über 1'100 Unternehmen am Wirtschaftsstandort Zürich und setzt sich für eine wettbewerbsgesteuerte Marktwirtschaft mit möglichst günstigen Rahmenbedingungen ein. Wir erlauben uns deshalb, zur vorliegenden Vernehmlassung Stellung zu nehmen.

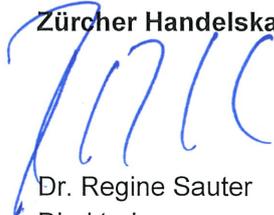
Das Cassis-de-Dijon-Prinzip hat sich für die Schweizer Wirtschaft bewährt. Es verhindert Handelshemmnisse und leistet einen Beitrag gegen die Hochpreisinsel Schweiz. Mit der vorgeschlagenen Änderung der VIPaV wird das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Bereich der Kosmetika ausgehebelt. Es sollen in der Schweiz andere Grenzwerte für bestimmte Stoffe gelten. **Wir lehnen diesen Alleingang gegenüber den Vorschriften in der EU entschieden ab.** Er widerspricht den bewährten Grundsätzen des Schweizer Aussenhandels.

Erlauben Sie uns zudem noch eine Bemerkung zum Vorgehen. Die Vorlage ist in einer Vernehmlassung zur Änderung des Lebensmittelrechts versteckt. Dies widerspricht einer transparenten und fairen Kommunikation der Behörden. Die Vorlage ist auch wegen des zweifelhaften Vorgehens abzulehnen.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Stellungnahme.

Freundliche Grüsse

Zürcher Handelskammer



Dr. Regine Sauter
Direktorin



Raphaël Tschanz
Stv. Direktor, Leiter Wirtschaftspolitik



Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Nadja Brodmann, Zürcher Tierschutz (eigenständiger Verein, NICHT STS-Mitglied)

Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : ZT

Adresse, Ort : Zürichbergstrasse 263

Kontaktperson : Nadja Brodmann

Telefon : 044 261 43 36 / 079 334 91 70

E-Mail : nbrodmann@zuerchertierschutz.ch

Datum : 19.1.2023

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	Fehler! Textmarke nicht definiert.
6	BR: Milchprüfungsverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	Fehler! Textmarke nicht definiert.
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	Fehler! Textmarke nicht definiert.
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	Fehler! Textmarke nicht definiert.
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
13	EDI: Getränkeverordnung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	Fehler! Textmarke nicht definiert.
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	Fehler! Textmarke nicht definiert.
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	Fehler! Textmarke nicht definiert.
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	3
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	Fehler! Textmarke nicht definiert.
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	Fehler! Textmarke nicht definiert.
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23

Allgemeine Bemerkungen

Als Tierschutzorganisation beschränken wir uns auf eine Stellungnahme zur Verordnung über die Hygiene beim Schlachten, weil dort eine Änderung bzgl. der Hoftötung vorgesehen ist, die wir befürworten (s. unten).

Wir bedanken uns dafür, an der Stellungnahme teilnehmen zu dürfen und bitten Sie, uns in den Verteiler aufzunehmen. Der Zürcher Tierschutz ist ein eigenständiger Verein und nicht dem Schweizer Tierschutz STS angeschlossen – vielen Dank für die Kenntnisnahme!

EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Die Hof- und Weidetötung ist die absolut schonendste Art und Weise, um Nutztiere der Schlachtung zuzuführen. Die Methode funktioniert in der Praxis, das beweisen all jene Bauernbetriebe, welche dies bereits seit längerer Zeit professionell durchführen. Die Zusammenarbeit zwischen den Bauernhöfen, den lokalen Schlachtbetrieben und den Amtspersonen hat sich bestens bewährt, wie Berichte von anderen Organisationen zeigen. Wir unterstützen insbesondere die Stellungnahmen vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) sowie von KAGfreiland. Diese beiden Organisationen und die angeschlossenen Bauernhöfe haben viel Erfahrung mit Hof-/Weidetötungen und können bestätigen, dass die Methode praxistauglich ist.

Die Hof- und Weidetötung ist aus Tierschutzsicht zu bevorzugen, weil die Nutztiere bis zuletzt in den vertrauten Örtlichkeiten und Räumen und bei den bekannten Betreuungspersonen verbleiben. Die Tiere müssen nicht in grosse Transporter verladen, nicht von fremden Personen getrieben, nicht über weite Strecken transportiert und nicht mit unbekanntem Artgenossen vermischt werden. All diese Prozeduren sind für die konventionell geschlachtete Tiere mit grossem Stress verbunden. Insbesondere Sammeltransporte sind hochbelastend für die Nutztiere: Wenn fremde Tiere vermischt werden, so kann dies zu Angst und Stress, zu Reibereien und Rangkämpfen führen, im schlimmsten Fall gar zu Verletzungen. Auch das Auf- und Abladen, das Transportieren über teils kurvenreiche oder weite Distanzen, das Aushalten von teils sehr kalten oder sehr heissen Temperaturen, das Handling durch fremdes Personal, das Verbleiben in Wartebuchten vor der Schlachtung, die Enge in den Treibgängen und die angsteinflössenden Gerüche, Lichter und der Lärm (vor allem in grösseren Schlachthöfen!) sind aus Tierschutzsicht abzulehnen. Auch in kleineren Schlachthöfen kann es zu Angst und Stress kommen, wenn sie nicht so professionell eingerichtet sind wie die meisten Grossbetriebe.

Die Hof- und Weidetötung ist auch bei verletzten Tieren ein grosser Vorteil. Wenn Tiere wegen Verletzungen notgeschlachtet werden müssen, so stellt der Transport in einen Schlachthof zusätzlich eine grosse Belastung dar – in gewissen Fällen ist ein Transport aus tierärztlicher Sicht gar nicht mehr zumutbar. Um das Fleisch verwerten zu können, bietet sich die Hof- respektive Weidetötung an. Dies stellt somit in jedem Fall die beste Methode dar.

Doch nicht nur bei Tierschutz- und Landwirtschaftsorganisationen erfreut sich die Hof- und Weidetötung grosser Beliebtheit, sondern auch bei der Konsumentenschaft. Das Tierwohl liegt der Bevölkerung sehr am Herzen, insbesondere Tiertransporte sind für die meisten ein Greuel. Entsprechend sind auch immer mehr Leute bereit, für Fleisch aus Hofschlachtungen einen Aufpreis zu bezahlen.

Wir befürworten daher den Vorschlag des BLV, die Dauer vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von aktuell 45 min auf 90 min zu erweitern. Dadurch können auch abgelegene Bauernhöfe diese Methode anwenden und umso mehr Nutztiere stressarm geschlachtet werden. Davon profitieren auch dezentral gelegene und kleinere Schlachthöfe, weil sie dann wieder mehr Tiere zur Verarbeitung erhalten. Die Weiterexistenz von dezentralen Schlachtlokalen ist ebenfalls ein wichtiges Tierschutzanliegen, weil dann auch viele Nutztiere für die konventionelle Art der Schlachtung weniger weit transportiert werden müssen.

Wie eine Studie zeigt, gibt es aus wissenschaftlicher Sicht betreffend Fleischhygiene keine Bedenken: Virginie, M. (2011): Impact d'une éviscération retardée à l'abattoir sur les caractéristiques des carcasses bovines. Compte rendu final N°001132008 ; Département Techniques d'Élevage et Qualité). In der EU ist sogar eine Dauer von 120 Minuten bis zur Ausweidung zugelassen. Die vom BLV vorgeschlagenen 90 Minuten sind daher ein guter Kompromiss, der die Fleischhygiene und Fleischqualität in jedem Fall sicherstellen und zugleich auch das Tierwohl in der Schweiz verbessern kann.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.10 Abs. 3 lit. c	Wir begrüßen den Vorschlag, bei der Hof- und Weidetötung die Dauer vom Betäuben und Entbluten bis zum Ausweiden von 45 Min. auf 90 Min. zu erhöhen.	Kein Änderungsvorschlag (die Dauer wie vorgeschlagen auf 90 Minuten erhöhen).