



**Anhörung Projekt Largo; Revision Verordnungsrecht zum LMG 2015
Anhörung der interessierten Kreise vom 22. Juni 2015 bis 30. Oktober 2015**

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Lebensmittelkontrolle Solothurn

Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : LMK

Adresse, Ort : Werkhofstrasse 5

Kontaktperson : Dr. Martin Kohler

Telefon : 032 627 24 03

E-Mail : martin.kohler@bluewin.ch

Datum : 23. September 2015

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 30. Oktober 2015** an folgende E-Mail-Adresse:
largo@blv.admin.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 30 33
largo@blv.admin.ch
www.blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Anhörung Projekt Largo; Revision Verordnungsrecht zum LMG 2015	4
2	BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)	7
3	BR: Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV).....	19
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)	32
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK).....	37
6	EDI: Verordnung über Aerosolpackungen.....	40
7	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV)	41
8	EDI: Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (VSS)	44
9	EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos).....	45
10	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung mit den Anhängen 2, 9, 10	47
11	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHys).....	52
12	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)	53
13	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)	76
14	EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)	84
15	EDI: Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE).....	90
16	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem).....	101
17	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	108
18	EDI: Getränkeverordnung	111
19	EDI: Verordnung über die Qualität von Wasser für den Konsum und den Kontakt mit dem menschlichen Körper (VQWmk).....	124
20	EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV).....	142
21	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (Aromenverordnung).....	145
22	EDI: Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VKo).....	147
23	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPptH).....	154
24	EDI: Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe (VRLtH).....	157
25	EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen (VZVM).....	158
26	EDI: Hygieneverordnung (HyV).....	164

27	EDI: Verordnung über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln (VtVtH).....	182
28	BLV: Tschernobylverordnung.....	186



1 Allgemeine Bemerkungen zur Anhörung Projekt Largo; Revision Verordnungsrecht zum LMG 2015

Allgemeine Bemerkungen

Die grundlegende Überarbeitung des lebensmittelrechtlichen Verordnungsrechts wird vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) mit
a.) erforderlichen Anpassungen an das am 20. Juni 2014 durch das Parlament verabschiedete neue Lebensmittelgesetz; und
b.) dem Abbau von Handelshemmnissen zwischen der Schweiz und der EU unter gleichzeitiger Gewährleistung des Schutzes der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten begründet.

Wir begrüßen die Zielsetzung in ihren Grundsätzen. Allerdings erscheint es uns fraglich, ob die Schweizer Gesetzgebung auch ausserhalb der bilateralen Abkommen derart stark an diejenige der EU anzugleichen ist. In verschiedenen Bereichen ergibt sich dadurch eine unnötige Regulierung, welche Lebensmittel durch den für die Produzenten verbundenen Mehraufwand verteuert, ohne dass sich ein besserer Schutz für die Konsumentinnen und Konsumenten ergibt. Als Beispiele sind die auf allen Produkten obligatorische Nährwertkennzeichnung oder die Deklaration der Allergene im Offenverkauf zu nennen. **Es muss deshalb geprüft werden, ob auf solche Regelungen verzichtet werden kann. Im internationalen Handel sind sie selbstverständlich durch die Betriebe einzuhalten.**

Mit der Anpassung des Verordnungsrechts dürfen Lebensmittel (ausgenommen Novel Food) bewilligungsfrei in Verkehr gebracht werden. Gestützt auf die Unterlagen des Inverkehrbringers muss in solchen Fällen entschieden werden, ob ein Produkt tatsächlich sicher ist. Dieser Entscheid bedingt in vielen Fällen eine fundierte Risikoanalyse und –bewertung. Zur Gewährleistung einheitlicher Entscheidungsverfahren und wegen der notwendigen spezifischen Fachkompetenz müssen die kantonalen Stellen von einer gesamtschweizerischen Stelle unterstützt werden. Wir fordern deshalb die **Unterstützung durch eine Bundesstelle für Risikoanalyse und –bewertung**, welche diese Aufgaben übernimmt, analog dem Deutschen Bundesinstitut für Risikoanalyse BfR. Nur so kann der kantonale Vollzug das neue umfangreiche Verordnungsrecht umsetzen und im Zusammenhang mit entsprechenden Produkten adäquate Massnahmen anordnen.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 30 33
largo@blv.admin.ch
www.blv.admin.ch

Mit der Aufhebung des bisherigen Grenz- und Toleranzwertkonzeptes soll auch Anhang 2 der Hygieneverordnung vom 23. November 2005 ersatzlos gestrichen werden. In diesem Anhang sind die bakteriologisch-hygienischen Anforderungen an Speisen (z.B. Salat, Sandwiches, Reis, Teigwaren etc.) aus Einzelhandelsbetrieben (wie Restaurants) festgelegt.

Nach Auffassung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ist dieser Anhang nicht mehr nötig, da entsprechende Werte in den so genannten Branchenleitlinien aufgeführt werden können. Allerdings gibt es keine Verpflichtung der einzelnen Branchen, solche Leitlinien zu erstellen und nicht in jedem Fall sind in diesen Leitlinien Werte zur hygienischen Beurteilung gelistet. Damit fehlen den Unternehmen und den Vollzugsbehörden einheitliche Kriterien zur Beurteilung. Die meisten umliegenden Nachbarländer stützen sich ebenfalls auf solche notwendigen nationalen Höchstwerte zur Verhinderung der Abgabe von verdorbenen Esswaren aus Einzelhandelsbetrieben. **An den bestehenden Höchstwerten zur Beurteilung der bakteriologisch-hygienischen Beschaffenheit im Betrieb hergestellter Lebensmittel und damit zur Gewährleistung des Gesundheitsschutzes ist deshalb festzuhalten.**

Im neuen Verordnungsrecht werden die kantonalen Laboratorien zur primären Anwendung international anerkannter Analysemethoden (ISO-Methoden) angehalten, teilweise sogar dazu verpflichtet. Solche Methoden sind zum Zeitpunkt der Einführung oft wissenschaftlich veraltet und nicht immer dazu geeignet, gesundheitlich relevante Rückstände nachzuweisen. Da für kantonale Laboratorien eine Akkreditierung zur Durchführung analytischer Verfahren vorgeschrieben ist, ist eine Beschränkung der Methodenwahl obsolet und widerspricht dem Auftrag des umfassenden Gesundheitsschutzes. Auch unvorhergesehene (z.B. Pferdefleischskandal) oder aktuell als problematisch (z.B. Tropanalkaloide in Babynahrung) erkannte Stoffe müssen analysiert werden können. **Der Einsatz wissenschaftlich modernerer und besserer Methoden muss auch in Zukunft möglich sein. Auf diese Vorschriften ist daher zu verzichten.**

Gestützt auf das revidierte Lebensmittelgesetz regelt das angepasste Verordnungsrecht neu auch die Anforderungen an Produkte, welche via Internet angeboten werden. Allerdings können solche Produkte durch die Kontrollinstanzen nicht direkt im Betrieb vor Ort erhoben werden. Es müssen alternative Wege gewählt werden, welche im Falle einer Bestellung unter Angabe des Namens der Vollzugsbehörde selten zielführend sind. Das Einschalten von Privatpersonen als Besteller gilt als verdeckte Ermittlung, was nach geltendem und zukünftigem Lebensmittelrecht nicht zulässig ist. **Für eine effektive Kontrolle des wachsenden Marktsegments im Internet braucht es klare Kompetenzen der Probenerhebungen durch die Vollzugsbehörden.**

In der neuen Verordnung zum nationalen Kontrollplan werden den kantonalen Behörden vom Bund Kontrollfrequenzen vorgeschrieben. Im Sinne eines national einheitlichen Vollzugs kann dies akzeptiert werden. Allerdings sind auch für Betriebe, für die keine Meldepflicht besteht, solche Kontrollfrequenzen vorgesehen. So wären zukünftig z.B. Schuhläden alle 4 Jahre zu inspizieren. Es ist unklar, was in einem Schuhladen kontrolliert werden soll, das nicht in an einem anderen Ort der Handelskette (bspw. beim Import oder bei der Produktion) effizienter geprüft werden kann. Diese Ausweitung führt zu einer enormen Zunahme an kontrollpflichtigen Betrieben und ist ohne Meldepflicht kaum vollziehbar. **Verpflichtende Kontrollfrequenzen sind auf meldepflichtige Betriebe zu beschränken.**

Die Vollzugsverordnung sieht die Möglichkeit vor, dass die kantonalen Stellen Vollzugsdaten ausschliesslich über ein vom BLV verwaltetes Informationssystem zu bearbeiten haben. Eine solche Regelung stellt einen unangemessenen Eingriff in das föderalistische System ohne gesetzliche Grundlage dar. Im Übrigen weisen wir darauf hin, dass der Bund für ein ausschliesslich vom BLV verwaltetes Informationssystem auch **sämtliche Kosten** übernehmen müsste, da ein solches System auf Stufe Bund für die Kantone, die bereits über entsprechende Systeme verfügen, keinen Mehrwert ergibt.

Die Ausgestaltung eines Datensystems muss den kantonalen Stellen gemäss dem Umfang der kantonal unterschiedlichen Vollzugsaufgaben vorbehalten sein. Gemäss Art. 60 Abs. 2 nLMG regelt der Bundesrat die Art und Weise des Datenaustauschs, was mit einer entsprechenden Schnittstelle erreicht werden kann. Die Art und Weise der Datenbearbeitung ist allein Sache der Kantone. **Das legitime Bedürfnis des Bundes zum Erhalt von Vollzugsdaten ist über Schnittstellen der jeweiligen kantonalen Datenbanken zum Bundessystem zu realisieren. Die vorgesehene Regelung ist entsprechend anzupassen.**

Eine umfassende Überarbeitung des Verordnungsrechts kann dazu führen, dass gleichbedeutende Begriffe über die verschiedenen Verordnungen hinweg nicht immer einheitlich verwendet werden. Im Sinne einer Vermeidung unnötiger Interpretationsspielräume ersuchen wir das EDI eindringlich, eingeführte **Begriffe über alle Verordnungen hinweg einheitlich zu verwenden.**

Grundsätzlich begrüssen wir das vorliegende Verordnungspaket. Wir legen Wert darauf, dass der **administrative Aufwand nicht weiter erhöht**, sondern die **Eigenverantwortung stärker gewichtet** wird.

Die Regelungen zur **Deklarationspflicht** und die **Angaben der Zutaten** in der Lebensmittelinformationsverordnung sind uns wichtig. Die neuen **Anforderungen müssen hinsichtlich ihrer volkswirtschaftlichen Auswirkungen überprüft werden.** Wirken sich die neuen Bestimmungen in unverhältnismässigen Art und Weise negativ aus, müssen sie angepasst werden.

Zum **Schutz der inländischen Produktion** und zur Sicherstellung einer korrekten **Deklaration des Produktionslandes** müssen die Hersteller die volle **Rückverfolgbarkeit** von Rohstoffen und Produkten garantieren können. Die Angabe eines übergeordneten geografischen Raumes wird den Bedürfnissen der Konsumenten und Konsumentinnen nach Transparenz nicht gerecht. Folglich sollte auf eine derartige Änderung verzichtet werden.

Wir erachten es als sinnvoll, an gegebener Stelle gesetzlich zu verankern, dass jeder Jäger und jede Jägerin **obligatorisch zur fachkundigen Person ausgebildet** werden muss. Das Hygieneverständnis würde dadurch gefördert und viele in den vorliegenden Verordnungen vorgegebene Abläufe würden vereinfacht.

2 BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Allgemeine Bemerkungen

Der klare Aufbau der Verordnung wird begrüsst und ist sowohl für Rechtsunterworfenen wie für Vollzugsorgane eine grosse Hilfe. **Nicht immer klar hingegen ist, wie Vorschriften auf einzelne Betriebe anzuwenden sind.** Als hervorstechendes Beispiel sei die **Bewilligungspflicht der neu definierten Wildbearbeitungsbetriebe** genannt, welche andere Lebensmittelbetriebe als Schlachtbetriebe sind. Es ist nicht klar erkennbar, wer letztendlich der Bewilligungspflicht unterliegt. Dies ist umso schwerwiegender, da an die Bewilligungspflicht erhöhte Anforderungen gebunden sind. Es muss entweder aus der Verordnungen klar hervorgehen, oder in Erläuterungen dazu (oder in einem Informationsschreiben) geklärt werden, wann ein Wildbearbeitungsbetrieb entsprechend seiner Ausrichtung einer Bewilligung bedarf und welche Auflagen gelten.

Meldepflicht

Im Lebensmittelgesetz wird neu der Täuschungsschutz für kosmetische Mittel eingeführt. Damit eine gute Grundlage für den Vollzug geschaffen wird, sollte die Meldepflicht nicht nur für Tätowierungs- und Permanent-Make-up-Studio (Art. 61 Abs. 1) eingeführt werden, sondern auf die Produktions- und Importbetriebe von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen erweitert werden.

Deklaration Allergene im Offenverkauf

Bei der vorgesehenen Pflicht für offen angebotene Lebensmittel zur obligatorischen Angabe von Lebensmitteln und Zutaten mit einem Allergiepotential ist mit unvollständigen Angaben zu rechnen, welche Allergiker in einer Scheinsicherheit wiegen. Somit ist an der bereits heute bestehenden und sich bewährten Auskunftspflicht der Mitarbeitenden auf Anfrage hin festzuhalten.

Nährwertkennzeichnung

Die Pflicht zur obligatorischen Nährwertkennzeichnung sowie die Einführung von speziellen Bestimmungen für Novel-Food sind eine Konzession an das EU-Lebensmittelrecht. Durch das Weglassen von Nährwertkennzeichnungen oder speziellen Bestimmungen für Novel-Food entstehen weder Handelshemmnisse noch ist die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigt. Hingegen führen beide Bestimmungen zu unnötigem administrativen Aufwand und die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung zu einem immensen kaum lösbaren Aufwand bei Kleinst-, Gewerbe- und Grossbetrieben. Wer Nährwertangaben machen will (auf vorverpackten Servalats) kann dies tun und wer diese exportieren will, muss es tun. Für ein Obligatorium besteht keine gesetzliche Verpflichtung! Daher sollten Aufwand und Nutzen gut gegeneinander abgewogen werden und die Ressourcen insbesondere für Kleinbetriebe. Bei der Selbstkontrolle gibt es eine Erleichterung für Kleinbetriebe und eine analoge Erleichterung sollte zumindest bei der Nährwertdeklaration überdacht werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1	Dans cette ordonnance (p.ex. à l'al. 1 let. d). le terme «Umgang» est traduit par «manipulation», que le dictionnaire Larousse définit comme «l'action de manipuler», c'est-à-dire de «tenir un objet dans ses mains / de manoeuvrer un appareil / de soumettre quelque chose à des opérations en le tenant avec la main ou avec un instrument». Aucune de ces définitions ne correspond au	

	<p>concept de manipulation tel qu'employé dans la présente ordonnance. Selon la nLDAI (art. 2), par manipulation, il faut entendre «fabrication, traitement, entreposage, transport et mise sur le marché». Dans l'ODAI, il est aussi question d'étiquetage, de promotion (art. 2).</p> <p>Dans le règlement européen de référence, le terme « manipulation » est en outre utilisé en tant que traduction du terme DE « Handhabung » (art. 3 chiffre 7 du règlement 178/2002) ; en lui donnant dans le droit alimentaire suisse une autre signification, on s'éloigne de l'objectif d'harmonisation avec le droit européen mentionné (entre autres) dans le commentaire de la nouvelle ODAIOUs.</p>	<p>Nous demandons une définition claire, compréhensible et que celle-ci soit appliquée dans tous les textes.</p>
Art. 2	<p>Al. 1 : la définition de « remise » a disparu de la nouvelle version de l'ODAIIOUs; la définition de « mise sur le marché » se trouve dans la LDAI.</p> <p>Al. 1 cf. 8 : « ne sont pas considérées comme préemballées les denrées alimentaires qui sont conditionnées ou emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur remise immédiate » : que signifie « préemballées en vue de leur remise immédiate » ? un sushi préemballé le matin pour être vendu au plus tard le jour même subit-il une « remise immédiate » ? quelle est la limite ?</p>	<p>Il serait souhaitable de reprendre dans l'ODAIIOUs la définition de mise sur le marché de la LDAI de manière à regrouper les définitions.</p> <p>A clarifier.</p>
Art. 2 Abs. 1 Ziffer 16		<p>Prionen sind keine Mikroorganismen und sind korrekterweise in dieser Aufzählung nicht enthalten.</p>
Art. 2 Abs. 1 Ziffer 18	<p>Ziffer 18 Zusatzstoffe In der geltenden Bestimmung (Art. 2 Abs. 1 Bst. I LGV) steht explizit, dass Zusatzstoffe aus technologischen <i>und sensorischen Gründen</i> zugesetzt werden können. Auch wenn die Aromen neu nicht mehr als Zusatzstoffe gelten, gibt es weiterhin einige Zusatzstoffe, die aus sensorischen Gründen zugesetzt werden (Säuerungsmittel und Geschmacksverstärker gemäss Anhang 7 der neuen ZuV). Wenn neu unter dem Wort "technologisch" auch die sensorischen Funktionen eingeschlossen sind (was aufgrund der Angaben in der ZuV vermutet wird), dann ist zum besseren Verständnis eine Ergänzung wie "aus technologischen (<i>inklusive sensorischen</i>) Gründen" anzubringen.</p>	<p>Ziffer 18 Zusatzstoffe Ergänzung wie: "... aus technologischen (<i>inklusive sensorischen</i>) Gründen..."</p>

<p>Art. 2 Abs.1</p>	<p>Nanomaterialien Der Begriff "technisch hergestellte Nanomaterialien" sollte in diesem Artikel definiert werden und nicht mehrmals in verschiedenen Verordnungen (wie Art. 15 Bst. g LGV und Anhang 1 Ziffer 10 LIV).</p> <p>Betriebe für die Gemeinschaftsverpflegung Den Begriff an dieser Stelle definieren, da dieser in verschiedenen Verordnungstexten verwendet werden (Art. 38 Abs. 3 LGV).</p> <p>Rückstände Unter Art. 2 werden nur die Kontaminanten umschrieben. Der Begriff "Rückstände" wird hier nicht definiert. In der LGV (Art. 10) und nLMG (Art. 4) wird jedoch zwischen Rückständen und Kontaminanten unterschieden. Es sollte deshalb hier auch der Begriff "Rückstände" definiert werden.</p>	<p>Nanomaterialien (Art. 15 Bst. g): Jedes absichtlich hergestellte Material, das in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Grössenordnung von 100 nm oder weniger aufweist oder deren innere Struktur oder Oberfläche aus funktionellen Kompartimenten besteht, von denen viele in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Grössenordnung von 100 nm oder weniger haben, einschliesslich Strukturen, Agglomerate und Aggregate, die zwar grösser als 100 nm sein können, deren durch die Nanoskaligkeit bedingte Eigenschaften jedoch erhalten bleibt.</p> <p>Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung Den Begriff definieren (Art. 38 Abs. 3 LGV).</p> <p>Rückstände Den Begriff "Rückstände" definieren oder Art. 10 anpassen.</p>
<p>Art. 2 Abs. 1</p>	<p>Die Begriffe "Konformitätserklärung" und "funktionelle Barriere" werden in Art. 47 und 48 ohne Einführung zum ersten Mal erwähnt.</p>	<p>Begriff "Konformitätserklärung" ist unter "Begriffe" einzuführen. Der Begriff "funktionelle Barriere" wird in der Bedarfsgegenstände-Verordnung definiert. Es ist zu prüfen, ob das der korrekte Ort ist.</p>
<p>Art. 5 Abs. 2 Bst a</p>	<p>Da Lebensmittel oder der Gebrauchsgegenstand in einer Verordnung zugelassen wird - Es können keine Produkte "zugelassen" werden (kein Positivprinzip mehr im neuen Lebensmittelrecht), höchstens umschrieben werden.</p>	<p>Anpassung: "....in einer Verordnung zugelassen <u>umschrieben</u> wird;"</p>
<p>Art. 5 Abs. 3</p>	<p>Widerruf Bewilligungen Analog Art. 5 Abs. 4 LGV sollte auch in der neuen LGV die Täuschung berücksichtigt werden. Dies ist auch im Sinne von Art. 3 Abs. 1 Bst. b der neuen LGV.</p>	<p>Ergänzung analog geltender Bestimmung: "Dies ist namentlich dann der Fall, wenn neue wissenschaftliche Erkenntnisse ergeben, dass die Sicherheit des Lebensmittels oder des Gebrauchsgegenstandes nicht mehr gewährleistet ist oder eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausgeschlossen werden kann."</p>

Art. 7 Abs. 2	Bewilligungen – Information Das BLV führt im Internet eine Liste mit diesen Bewilligungen. Es sollte explizit angegeben werden, dass diese Liste à jour gehalten wird.	Ergänzung wie: "Es führt im Internet eine Liste mit diesen Bewilligungen <i>und hält sie auf dem neusten Stand.</i> "
Art 8 Titel	"Geeignetheit" ist ein ungewohnter Ausdruck und daher beantragen wir diesen durch das Synonym "Eignung" zu ersetzen.	Änderung: "Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit und der <u>Eignung</u> für den Verzehr" ODER "Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit" (analog Art. 14 Verordnung (EG) 2002/178)
Art. 8 Abs. 3	Die Aufzählung, welche Gesetzestexte zu berücksichtigen sind, muss nicht speziell erwähnt werden, da es die Grundvoraussetzung ist beim Vollzug der Gesetzgebung. Ersatzlos streichen.	Streichen.
Art. 10 al. 3	«Les objets utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires»: la manutention telle que définie à l'art. 2 al. 1 et 2 ne peut pas s'appliquer au concept définit ici comme manipulation.	Remplacer par un autre terme, p.ex. manutention. Voir également les remarques générales plus haut.
Art. 11	Gute Herstellungspraxis: Es kursieren viele Begriffe wie gute Herstellungspraxis, gute Hygienepraxis, gute Verfahrenspraxis (siehe Art. 73 und 74 nLGV). An dieser Stelle sind eine gute Hygiene- und eine gute Herstellungspraxis gemeint und daher sollten beide Begriffe erwähnt werden.	Ersatz: "...oder Verarbeitung nach guter Herstellungs- <i>und Hygienepraxis</i> einwandfreie Lebensmittel ergeben."
12 al.2 let. c	Préciser à quel article sont réglées les allégations nutritionnelles et de santé comme à l'art. 12 al. 2 let. c chiffre 1.	"... 2. Les allégations nutritionnelles ou de santé (<i>art. 37</i>)"
Art. 12 Abs. 2 Bst. e	Die unsystematische Aufnahme einzelner landwirtschaftsrechtlicher Anforderungen als unbedingte lebensmittelrechtliche Täuschung ist rechtlich fragwürdig. ALLE rechtlichen (auch landwirtschaftsrechtlichen) Bestimmungen müssen in die Beurteilung einer möglichen Täuschung einbezogen (Tatsachenwidrigkeit) werden (Bio, Tierhaltung etc.) Es gibt keinen Grund, geschützte Ursprungs- und Herkunftsbezeichnungen hier prioritär aufzuführen. Der unnötige (selbstverständliche) Bst. e soll gestrichen werden.	Art. 12 Abs. 2 Bst. e streichen.
Art. 12 Abs. 2 Bst. f	Die Präzisierung des Täuschungsschutzes (Abs. 1) im Sinne des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 ist problematisch, da die lebensmittelrechtliche Definition der Herkunft von der privatrechtlichen Herkunftsdefinition des Markenschutzes (vgl. Swisness) differieren kann. Die Festlegung von privatrechtlichen Definitionen in einer öffentlich-rechtlichen Verordnung führt zu Unklarheiten, behindert die Vollzugsorgane und die Gerichte unnötig und kann ein ernsthaftes Handelshemmnis darstellen. Selbstverständlich werden auch privatrechtliche Bestimmungen	Art. 12 Abs. 2 Bst. f streichen.

	immer in die Beurteilung einer möglichen Täuschung einbezogen, die ausdrückliche Bestimmung Bst. f muss aber gestrichen werden.	
Art. 13	Lebensmittel welche Höchstwerte überschreiten, dürfen unter Einhaltung bestimmter Bedingungen noch weiterverarbeitet werden. Ein Bezug auf die Abgabe fehlt. Es muss definiert werden, dass bei Höchstwertüberschreitungen die Lebensmittel auch nicht abgegeben werden dürfen.	Präzisierung: Lebensmittel, welche die Höchstwerte nicht einhalten <u>oder nicht abgegeben werden dürfen</u> , dürfen nur weiterverarbeitet werden oder zur Behebung der <u>Überschreitung der gesetzlichen Anforderungen</u> vermischt werden, wenn dies der GHP entspricht oder wenn das Lebensmittelrecht dies vorsieht.
Art. 15 Bst. g	Definition von Nanomaterialien unter Art. 2 aufführen. Mindest-%-Anteil an Nanoteilchen für Lebensmittel angeben, ab welcher Konzentration sie in Lebensmitteln relevant sind.	Mindest-%-Anteil an Nanoteilchen angeben (gemäss Commission Recommendation 2011/696/EU http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32011H0696).
Art. 18 Abs. 1	Verweis auf Art. 16 Bst a Unseres Erachtens sollte sich der Verweis auf Art. 16 Bst. b beziehen.	Verweis überprüfen und allenfalls anpassen.
Art. 20 Abs. 1	Anforderungen von Bst. a und b werden nicht im Zweckartikel der Lebensmittelgesetzgebung (Art. 1 nLMG) abgedeckt. Somit gehört diese Aufgabe nicht in den Vollzugsbereich des Lebensmittelgesetzes.	Streichen von Bst. a und b.
Art. 21	Ein Betrieb, der nach Art. 21 eine Betriebsbewilligung benötigt, sollte wie bisher ein Bewilligungsgesuch einreichen müssen (siehe Art. 58 Abs. 1 der geltenden Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung). Da dies von Seite des Betriebes zu erfolgen hat, sollte die Bestimmung in der LGV erfasst werden.	Ergänzung eines separaten Absatzes entsprechend geltender Bestimmung (Art. 58 Abs. 1 Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung). Wie: <i>„Ein Betrieb, der eine Betriebsbewilligung benötigt, muss bei der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde ein Bewilligungsgesuch einreichen. In diesem ist zu dokumentieren...“</i>
Art. 27 Abs. 3	Die Bezeichnung „verdorben und im Wert vermindert“ beruht noch auf dem Grenz- und Toleranzwertkonzept. Eine richtige Definition, was als verdorben oder im Wert vermindert gilt, gibt es nicht mehr.	Artikel auf die neuen Formulierungen „für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet“ resp. „gesundheitsschädigend“ anpassen.
Art. 25 Abs. 2	Zusatz von Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln Analog der bestehenden Bestimmungen (Art. 18 Abs. 2 LGV) sollte hier ebenfalls auf die Regelung der Kennzeichnung und der zulässigen Anpreisungen eingegangen werden. Dies ist nach wie vor relevant (u.a. Anpreisungen hinsichtlich Fluor und Jod).	Ergänzung analog geltender Regelung: "Das EDI erlässt Anwendungsbeschränkungen und regelt die Höchstwerte, <i>die Kennzeichnung und die Anpreisungen.</i> "
Art. 28 Abs. 1	Bestimmung allgemein für alle Lebensmittel formulieren. Den Begriff "tierischer Herkunft" streichen. Es ist unnötig zu erwähnen, wo das EDI die Verfahren regelt." In einer	Anpassung: Art. 28 Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreini-

	Verordnung" streichen.	gungen 1 Das EDI umschreibt in einer Verordnung die Verfahren, die für die Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser verwendet werden dürfen.
Art. 30 Abs. 1 und 3 Art. 32 Abs. 1 und 2 Art. 33 Abs. 1 Art. 36 Abs. 1	"... Lebensmittel, <i>Zusatzstoffe</i> und Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind,..." Da Zusatzstoffe gemäss Lebensmitteldefinition nach Art. 4 nLMG auch Lebensmittel sind, sollten die Angaben jeweils präzisiert werden.	Präzisierung im Sinne von: "Lebensmittel (<i>inklusive Zusatzstoffe</i>) und Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind..."
Art. 35 Abs. 1 Bst. g	Die Pflicht zu einer obligatorischen NW-Kennzeichnung führt zu einem unverhältnismässigen Aufwand für gewerbliche Betriebe. Der Nutzen von obligatorischen NW-Kennzeichnungen ist nicht gegeben. Welche Angaben sollen beispielsweise auf genussfertigen Convenience-Produkten (Fertigsalate aus mehreren Komponenten, abgepacktes Sandwich mit Wurst und Käse etc.) angebracht werden? Die bisherige Regelung genügt vollkommen. NW-Angaben sollen im Zusammenhang mit nährwertbezogenen Angaben gemacht werden müssen um die Konsumenten vor Täuschung zu schützen. Wer Produkte exportieren will, soll diese EU-Rechts-konform bezeichnen. Das muss jedoch nicht durch Schweizer Verwaltungsrecht festgelegt werden.	Bst. g streichen.
Art. 35 Abs.1 Bst. i	"i. gegebenenfalls Hinweise zur sachgemässen Verwendung" Man erhält den Eindruck, dass die Angabe freiwillig ist. In der geltenden LGV unter Art. 26 Abs. 1 Bst. steht: "Hinweise zur sachgemässen Verwendung". Eine Präzisierung ist nötig. Art. 42 (Fernkommunikation) bezieht sich laut Erläuterung u.a. auf Art. 35. Es ist auch deshalb darauf zu achten, dass Abs. 1 nicht missverständliche Angaben enthält.	Entweder so lassen wie in geltender LGV oder Präzisierung. Wie: "i. Hinweise zur sachgemässen Verwendung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann."
Art. 35 Abs. 4 Bst. b	In Abs. 4 Bst. a ist die Anforderung von Bst. b enthalten. Die Grenzen der Zulässigkeit von Werbung müssen nicht separat erwähnt werden.	Bst. b streichen.
Art. 36, Titel	Der Titel "Gentechnisch veränderte Lebensmittel" ist unglücklich gewählt.	"Gentechnisch veränderte Lebensmittel" durch

	Prägnanter und umfassender ist "GVO-Erzeugnisse". Dieser Begriff aber im Sinne von Art. 36 Abs. 1 Bst. a in Verbindung mit Art. 30 Abs. 1 z.B. unter Art. 2 (Begriffe) erklären.	<u>Gentechnisch veränderte Erzeugnisse</u> ersetzen.
Art. 37 Abs. 2	<p>Abs. 2 "Das BLV kann nicht zugelassene gesundheitsbezogene Angaben im Einzelfall bewilligen, wenn..." Der Ausdruck "nicht zugelassen" ist in diesem Zusammenhang nicht angebracht und sollte durch einen Ausdruck wie "nicht umschrieben" ersetzt werden.</p> <p>Information Die kantonalen Vollzugsbehörden sind durch das BLV über die erteilten Bewilligungen zu informieren. Diese Angabe fehlt und ist deshalb zu ergänzen. Damit nicht alles formuliert werden muss, ist auch ein Verweis auf Art. 7 LGV möglich.</p>	<p>Anpassung: Den Ausdruck "nicht zugelassen" durch <i>"nicht umschrieben"</i> ersetzen.</p> <p>Ergänzung. Im Sinne von: <i>"Die Information über die erteilten Bewilligungen richtet sich nach Art. 7 LGV"</i>.</p>
Art. 38 Abs. 3	Definition von Gemeinschaftsverpflegung unter Art. 2 aufführen.	Abs. 3 streichen.
Art. 39	<p>Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate</p> <p>Es ist sinnvoller, den geltenden, nicht so detaillierten Wortlaut von Art. 28 LGV unter Art. 39 neue LGV anzugeben und dafür in der LIV in einem separaten Artikel konkreter auf dieses Thema einzugehen (Wortlaut entsprechend Art. 39 nLGV).</p> <p>Siehe Stellungnahme und Änderungsantrag unter 2. Kapitel, 1. Abschnitt LIV.</p>	Den geltenden, nicht so detaillierten Wortlaut von Art. 28 LGV unter Art. 39 der neuen LGV angeben. In der LIV in einem separaten Artikel konkreter auf die Rohstoffe, Zwischenprodukt und Halbfabrikate eingehen.
8. Abschnitt Titel	<p>"8. Abschnitt: Abgabe alkoholischer Getränke"</p> <p>Da es sich bei Art. 41 nicht nur um die Abgabe, sondern zum grossen Teil auch um die Werbung geht, ist der Titel entsprechend zu ergänzen. Auch unter Art. 14 nLMG wird im Titel des Artikels auf die Abgabe und Werbung hingewiesen ("Abgabe- und Werbebeschränkungen für alkoholische Getränke").</p>	Den Titel ergänzen: <i>"Abgabe und Werbung alkoholischer Getränke"</i>
Art. 42	<p>Fernkommunikationstechniken</p> <p>Unter Bst. a und b steht, dass zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware bzw. zum Zeitpunkt der Lieferung der Ware alle gestützt auf dieser Verordnung anzubringenden Angaben verfügbar sein müssen. Sind damit bei vorverpackten Lebensmitteln alle vorgeschriebenen Angaben gemäss Art. 3</p>	Überprüfen, ob der Verweis auf diese Verordnung ausreichend ist. Wenn nötig anpassen. Zudem überprüfen, ob allfällige Details in der LIV zu regeln sind.

	<p>LIV (wie Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken -> Getränkehandel), Hinweise nach Art. 33 LIV oder auch vorgeschriebene produktspezifischen Angaben abgedeckt?</p> <p>In der EU wird der Fernabsatz in der Verordnung (EU) 2011/1169 unter Art. 14 geregelt. Bei einer Regelung der Details in der LIV würden sich oben stehende Fragen nicht stellen.</p>	
Neuer Artikel; vor Art. 43	Im Lebensmittelgesetz wird neu der Täuschungsschutz für kosmetische Mittel eingeführt. Damit eine gute Grundlage für den Vollzug geschaffen wird, sollte die Meldepflicht nicht nur für Tätowierungen und Permanent-Make-up (Art. 61 Abs. 1) eingeführt werden, sondern auf die Produktions- und Importbetriebe von kosmetischen Mitteln erweitert werden.	Vorschlag: "Herstellungs- und Importbetriebe von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen sowie Betriebe, die Tätowierungen und Permanent-Make-up anbieten, haben dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden."
Art. 43	Im italienischen Text fehlt das Wort "dadurch". verwechselt werden können, deshalb in den Mund genommen werden und <u>dadurch</u> die Gesundheit gefährden können.
Art. 45 Abs. 5 Bst. a	Der Mehrwert der Information "die Grenzen der Zulässigkeit " ist nicht gegeben und ist zu streichen. Grundsätzlich ist nur Werbung erlaubt, die zugelassen ist. Vgl. Art. 35 Abs. 4 Bst. b	Streichen der Angabe "die Grenzen der Zulässigkeit".
Art. 47 & 48	Die Begriffe "Konformitätserklärung" und "funktionelle Barriere" werden hier ohne Einführung zum ersten Mal erwähnt.	Siehe Anmerkung zu Art. 2 Abs. 1.
Art. 47	Für Abs. 1 und 2 sollte die gleiche Formulierung wie in der EU (Art. 3 VO 1935/2004) übernommen werden. In Abs. 2 kann dadurch die technische Unvermeidbarkeit separat erwähnt werden.	<p>EU Wortlaut 1:1 übernehmen:</p> <p>Abs. 1 Materialien und Gegenstände, einschließlich aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände, sind nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden b) eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen c) eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen. <p>Abs. 2 Bedarfsgegenstände dürfen an Lebensmittel Stoffe nur in Mengen abgeben, die technisch unvermeidbar sind.</p>

Art. 48 Abs. 2 Bst. c	Die Einschränkung, dass Kunststoff hinter einer funktionellen Barriere zu verwenden ist, ist nicht notwendig. Hinter einer funktionellen Barriere können verschiedenen Materialien verwendet werden, da es der Zweck einer funktionellen Barriere ist zu verhindern, dass keine Substanzen in das Lebensmittel von der Schicht hinter der Barriere migriert.	Den Ausdruck „aus Kunststoff“ streichen. ".... hinter einer funktionellen Barriere aus Kunststoff zum Einsatz kommt."
Art. 56	Die Werbung für alle Gebrauchsgegenstände ist in Art. 45 Abs. 5 geregelt. Eine Wiederholung der Anforderung explizit für kosmetische Mittel ist unnötig.	Art. 56 streichen.
Art. 60	Wir begrüßen diesen Artikel und gehen davon aus, dass auch die Gehalte von toxischen oder allergener Stoffen eingeschlossen sind.	
Art. 61 Abs. 1	Die Meldepflicht für Betriebe, die Tätowierungen und Permanent-Make-up anbieten, wird begrüßt. Es wird jedoch empfohlen, die Meldepflicht für Gebrauchsgegenstände im neuen Artikel (vor 43) unter den allgemeinen Bestimmungen aufzunehmen und mit der Meldepflicht für Produktions- und Importbetriebe von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen zu ergänzen.	Abs. 1 streichen.
Art. 63 Abs. 2	An dieser Stelle wird auf die Sicherheit über die Kordeln und Zugbänder bei Kinderkleidern nicht eingetreten, lediglich auf die Anforderung textiler Materialien bezüglich Entflammbarkeit und Brennbarkeit. Es ist unklar, wieso an dieser Stelle ein einzelner Sicherheitsaspekt (Brennbarkeit und Entflammbarkeit) hervorgehoben wird. Bei einer allgemeineren Formulierung ist man offen für die Regelung weiterer Sicherheitsaspekte. In diesem Fall könnte auch auf Absatz 3 verzichtet werden.	Eine allgemeinere Formulierung analog Art. 62 aufführen. Wie: "Das EDI legt die Anforderungen an die Sicherheit textiler Gegenstände und Ledererzeugnisse fest."
Art. 69	Einleitungssatz Durch die gewünschten Änderungen unter Art. 69 Bst. a ist eine Kann-Formulierung zu wählen. Bst. a Es müssen sämtliche Arten von möglichen Analysenparametern erwähnt werden, auch wenn sie im Moment nicht relevant sind. Ergänzung mit "physikalischen und chemischen". Bst.e Wortkorrektur.	Einleitungssatz "..... mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen (Art. 5 Bst. i LMG) <u>kann</u> das EDI <u>festlegen</u> :" Bst. a "a. Mikrobiologische, <u>chemische</u> und <u>physikalische</u> Kriterien;" Bst. e "e. Anforderungen an <u>Wasseraufbereitungsanlagen</u> "
Art. 70 Abs. 1	Anstatt die Formulierung "für jeden Betrieb, der mit Gebrauchsgegenständen umgeht" sollte der Begriff "Gebrauchsgegenständebetrieb" entsprechend Art. 2 Abs. 1 Ziffer 2 verwendet werden.	Anpassung: "Für jeden Lebensmittelbetrieb sowie für jeden <u>meldepflichtigen Gebrauchsgegenständebetrieb</u> ist eine

	Im neuen Artikel „vor Art. 43“ wird die Meldepflicht für gewisse Gebrauchsgegenständebetriebe eingeführt. Damit nicht jeder Schuh-, Kleider- oder Schmuckladen eine verantwortliche Person meldet, ist diese Bestimmung auf die <i>meldepflichtigen</i> Gebrauchsgegenständebetriebe einzuschränken.	..."
Art. 71 Abs. 1	Mit dem Begriff "gute Herstellungspraxis" sind nicht alle guten Verfahrenspraktiken gemäss dem 2. Abschnitt (Art. 73 und 74) eingeschlossen. Eine Ergänzung ist deshalb nötig.	Ergänzung. Wie: "... entsprechend der guten Herstellungs- und Hygienepraxis..."
Art. 71	Für Kleinbetriebe sieht der Bundesrat eine erleichterte Selbstkontrolle und eine erleichterte schriftliche Dokumentation vor (Art. 26 nLMG). In Art. 76 wird im Zusammenhang mit den Branchenleitlinien umschrieben, was "Kleinbetriebe" sind (Betriebe bis 9 Mitarbeitende). Die Angabe unter Art. 76 ist unklar. Es ist angebracht, nicht erst im Zusammenhang mit der Branchenleitlinie auf die Definition und die erleichterte Selbstkontrolle von Kleinbetrieben einzugehen, sondern bereits am Schluss von Art. 71. Es sollen ja nicht nur für Betriebe mit Branchenleitlinien vereinfachte Anforderungen an die Selbstkontrolle festgelegt werden können (beispielsweise kleiner Emma-Laden, Teigwarenhersteller mit nur einer Person für lokalen Markt).	Ergänzender Absatz. Im Sinne von: "Das EDI kann für Kleinbetriebe vereinfachte Anforderungen an die Selbstkontrolle festlegen. Als Kleinbetriebe gelten in diesem Zusammenhang Betriebe ..." Definition von Kleinbetrieben siehe unter Art. 76.
Art. 72	Die Auflistung sollte nicht abschliessend sein. Deshalb sollte der einleitende Satz offener formuliert werden. Bei Betrieben, die reinen Handel betreiben, ist im Rahmen der Selbstkontrolle (wie Überprüfung Kennzeichnung, Werbung) auch zu gewährleisten, dass die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden (Täuschungsschutz). Unter Bst. c wird dies nicht berücksichtigt (-> Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken nicht aufgeführt). Diese Feststellung unterstützt den Antrag, den einleitenden Satz nicht abschliessend zu formulieren.	Präzisierung des einleitenden Satzes: "Die Pflicht zur Selbstkontrolle beinhaltet <i>insbesondere</i> :" Sollte oben stehender Änderungsantrag nicht übernommen werden, so ist bei den Handelsbetrieben unter Bst. c. auch die Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken aufzunehmen.
Art. 72 Bst. b	Zu den Gebrauchsgegenständen zählt auch Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen. Für dieses Wasser (Gegenstand) ist eine Rücknahme bzw. Rückruf nicht möglich. Hingegen ist eine gute Herstellungspraxis (vgl. Bemerkung Art. 11; Herstellung- und Hygienepraxis) sinnvoll wie bei den kosmetischen Produkten.	Ergänzung: 2. Die gute Herstellungs- und Hygienepraxis bei Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen. 4. die Rücknahme oder den Rückruf; davon ausgenommen ist Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen.

Art. 72 Bst. c	Es wird begrüsst, dass Handelsbetriebe hier explizit aufgenommen werden.	
Art. 73 Abs. 1 und Art. 75 Abs. 1	Der Codex Alimentarius enthält bezüglich Wasser Standards für Mineral- und Quellwasser, jedoch nicht für Trinkwasser. Internationale Standards im Bereich der Trinkwassersicherheit werden nicht von der CAC betreut, sondern direkt von der WHO basierend auf den Guidelines for Drinking-water Quality ausgestaltet (Water Safety Plans, Water safety in distribution systems u.a.m.). Sie könnten hier ergänzend genannt werden.	"... Sie richtet sich nach den international gültigen Standards des Codex Alimentarius <i>sowie für den Trinkwasserbereich nach den Trinkwasser-Richtlinien der WHO.</i> "
Art. 74	Gute Herstellungspraxis "Die gute Herstellungspraxis bezeichnet Verfahren, die gewährleisten, dass <i>aus Rohstoffen und Halbfabrikaten</i> Produkte entstehen, die sicher sind..." Die Definition ist zu wenig umfassend. Bereits bei der Herstellung der Rohstoffe muss die gute Herstellungspraxis eingehalten werden (beispielsweise beim Pflanzenanbau der Einsatz der Pflanzenschutzmittel).	Umfassendere Formulierung. Wie: "Die gute Herstellungspraxis bezeichnet Verfahren, die gewährleisten, dass über <i>alle Herstellungs- und Verarbeitungsstufen</i> Produkte entstehen, die sicher sind..."
Art. 76 Abs. 1	Die Formulierung erweckt den Eindruck, dass Branchenleitlinien ausschliesslich für die Gefahrenanalyse anleiten. Umformulieren.	"Die Lebensmittelwirtschaft kann als Alternative Branchenleitlinien <i>für die gute Verfahrenspraxis erstellen. Branchenleitlinien müssen die Grundprinzipien des HACCP-Systems respektieren</i> und sind vom BLV genehmigen zu lassen. <i>Ein Lebensmittelbetrieb kann entweder ein eigenes HACCP-System erstellen oder die entsprechende Branchenleitlinie in seinem Betrieb umsetzen.</i> "
Art. 76 Abs. 3	Ein erleichtertes Selbstkontrollkonzept für Betriebe bis <u>9</u> Mitarbeitende würde ca. 75 % der Betriebe betreffen. Die Anzahl Mitarbeitenden muss basierend auf der Evaluation der BLK für ein erleichtertes Selbstkontrollkonzept angepasst werden. Die Definition der Kleinstbetriebe ist ungenau und deshalb zu präzisieren. Siehe Art. 71 Stellungnahme zur Selbstkontrolle bei Kleinstbetrieben.	Anzahl Mitarbeitende von 9 Personen basierend auf der Evaluation der BLK anpassen. Für Kleinstbetriebe ist im Zusammenhang mit der Selbstkontrolle folgende Definition denkbar: <i>Als Kleinstbetriebe gelten Betriebe von lokaler Bedeutung mit maximal X Mitarbeitern. Darin sind die Mitarbeiter allfälliger Filialen eingeschlossen.</i> Wird Änderungsantrag unter Art. 71 zu Kleinstbetrieben (d.h. Definition erfolgt unter Art. 71) angenommen: Die Angabe "Betriebe bis 9 Mitarbeitende" streichen.
Art. 76 Abs. 4	Abs. 4 ist überflüssig, da bereits in Abs. 1 erwähnt.	Abs. 4 streichen.
Art. 81 Abs. 3	In Anlehnung an die EU-Trinkwasserrichtlinie ergänzen, was hinsichtlich Wasserversorger als Kleinstbetriebe gilt (bis 10 m3/Tag resp. 50 versorgte	Kleinstbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle angemessen reduzieren. Als

	<p>Personen). Eine Ergänzung an dieser Stelle ist sinnvoller als in Art. 76 Abs. 3.</p> <p>Der 'Schwellenwert' bezüglich produzierter Trinkwassermenge von 10 m³ pro Tag ist konsistent mit den Überlegungen der WHO für Small-scale Water Supplies (vgl. World Health Organization, 2010. Small-scale water supplies in the pan-European region. Background • Challenges • Improvements).</p>	<p>Kleinstbetrieb gelten Betriebe bis X Mitarbeitende resp. im Bereich der Trinkwasserversorgung Betreiber von Wasserversorgungsanlagen, die ausschliesslich der Deckung des Trinkwasser-Eigenbedarfs der angeschlossenen Bezüger dienen und aus denen im Durchschnitt weniger als 10 m³ pro Tag entnommen wird (entspricht ca. 50 versorgten Personen).</p>
Art. 83	<p>Eine Konformitätsbescheinigung, Gesundheits- und Genusstauglichkeitszeugnis ist nur für Lebensmittel vorgesehen. Eine Erweiterung auf Gebrauchsgegenstände ist zu befürworten, auch wenn dies nicht oft zur Anwendung gelangen sollte.</p>	<p>"Das BLV kann vorschreiben, dass bestimmte Lebensmittel <u>und Gebrauchsgegenstände</u> nur eingeführt werden dürfen, wenn die zuständige Behörde des Ausfuhrlandes..."</p>
Art. 84 Abs. 2	<p>Der Absatz entspricht wortwörtlich dem ersten Satz von Art. 3 Abs. 4 nLMG. In diesem Sinne ist der Absatz nicht nötig (Redundanz).</p>	<p>Abs. 2 streichen.</p>
Art. 84 Abs. 5 und 6	<p>Entspricht Art. 30 LMVV. Absätze deshalb streichen.</p>	<p>Abs. 5 und 6 streichen.</p>

3 BR: Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV)

Allgemeine Bemerkungen

Es wird begrüsst, dass die Kontrolle des Fernabsatzes (z.B. Internethandels) in der LGV aufgenommen wurde. Entsprechend muss allerdings auch die Probenerhebung geregelt werden. Wünschenswert ist dass auch ein „Undercover“-Bestellung möglich ist, was die Kontrolle wirksamer machen würde, da direkt kontrolliert werden kann, was die Konsumenten und Konsumentinnen bei Bestellung erhalten. Eine Ergänzung ist im Kapitel 2 „Probenerhebung“ notwendig.

Das heutige MAS-System in Food-Safety hat zu wenige Interessenten, was dazu führt, dass die Durchführung der Kurse unsicher ist. Damit ist die Ausbildung zum eidg. diplomierten Lebensmittelinspektor oder zum eidg. diplomierten Lebensmittelchemiker nicht mehr zeitnah gewährleistet. Ein Kandidat für das Lebensmittelinspektorendiplom muss unter Umständen drei Jahre warten, bis er die Prüfung ablegen kann. Aus diesen Gründen ist eine Flexibilisierung der Ausbildung zum Lebensmittelchemikerdiplom sowie zum Lebensmittelinspektorendiplom vorzusehen. Ein entsprechender Vorschlag kann nicht im Rahmen dieser Anhörung erarbeitet werden. Hierfür wird eine Arbeitsgruppe mit Mitgliedern des Verbands der Kantonschemiker (VKCS) und des BLV eingesetzt.

Es wurde in diversen Diskussionen des VKCS zusammen mit dem BLV festgestellt, dass weitere zu den in Art. 62 erwähnten Fachpersonen gewünscht werden. Dies sind die/der amtlicher Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent und die/der amtliche Probenehmerin oder amtlicher Probenehmer. Entsprechende Ergänzungen wurden in den Artikeln 96a bis 96o ausformuliert.

Über diese Verordnung wird dem EDI die Möglichkeit eingeräumt, die Eingabe / Bearbeitung von Vollzugsdaten ausschliesslich über ein vom BLV verwaltetes Informationssystem zu ermöglichen. Dies ist ein unangemessener Eingriff in das föderalistische System. Jede kantonale Vollzugsstelle hat mit ihrem Datensystem die kantonalen Bedürfnisse ressourcenschonend abzudecken. Dieser Bedarf ist über Schnittstellen der jeweiligen kantonalen Datenbanken zu einem Bundessystem zu realisieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2	Die Probenahme / Probenerhebung wird an verschiedenen Verordnungsstellen verwendet, ist aber nicht definiert.	Ergänzen der Definition für Probenahme / Probenerhebung
Art. 2 Abs. 1 Bst. h	Bst. h zu Audit streichen. Das Audit ist integraler Bestandteil der Inspektion. Es macht somit keinen Sinn zwischen Audit und Inspektion zu unterscheiden.	Bst. h zu Audit streichen.
Art. 2 Abs. 1 Bst. i	Amtliche Kontrolle: Audit streichen bei der Angabe in Klammern; die Probenahme jedoch erwähnen.	„...Kontrolle (z.B. Audit , Inspektion, Überwachung, Probenahme,)“
Art. 2 Abs. 1 Bst. k	Bst k: Die Angabe des Begriffs "Beobachtung" anstelle des gebräuchlichen Begriffs "Monitoring" ist nicht zweckmässig.	Bst. k: "Monitoring" statt "Beobachtung". Wird dies übernommen, ist auch unter Bst. i und Bst. l das Wort „Beobachtung“ durch „Monitoring zu ersetzen.“
Art. 3	Al. 3 let. b: «antécédents de la personne responsable en relation avec»	Compléter en «antécédents de la personne responsable

	Al. 3 let. d: «taille de l'établissement » n'est pas suffisant, il faut prendre en compte le volume de DA / OUs fabriqués et/ou remis.	et de l'établissement alimentaire en relation avec». Compléter en «taille de l'établissement et quantité de denrées alimentaires et/ou d'objets usuels fabriqués et/ou remis».
Art. 4 Abs. 3 Bst. e	Kontroll- und Überwachungsprogramme gehören nicht zur Dokumentation von Verfahren.	Streichen.
Art. 4 Abs. 3 und 4	Eine Akkreditierung nach ISO 17020 soll ebenfalls die in Art. 4 Abs. 3 geforderte Dokumentation gewährleisten können. Somit sind diese Absätze zu ergänzen.	Ergänzung: Über die Akkreditierung ISO 17020 wird die erforderliche Dokumentation ebenfalls gewährleistet.
Art. 6	Wer ist mit "betroffenen Person" gemeint? Den Begriff entweder definieren oder durch "verantwortliche Person" ersetzen. Gemäss Art. 70 LGV sind für sämtliche Betriebe, die von der Lebensmittelvollzugsbehörde kontrolliert werden, eine verantwortliche Person zu bezeichnen. Daher ist der Ausdruck "betroffene Person" durch verantwortliche Person zu ersetzen.	Abs. 2 Bst. d.: „...die von der betroffenen <u>verantwortlichen</u> Person zu ergreifenden Massnahmen ...“ Abs. 3: „...stellen der betroffenen <u>verantwortlichen</u> Person zumindest im Falle...“
Art. 7 Bst. a	Das neue LMG kennt nur die Begriffe "gesundheitsschädlich" und "für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet". Der Begriff "akute Gesundheitsgefährdung" ist somit nicht durch das neue LMG abgedeckt.	"die Gefahr einer <u>unmittelbaren Gesundheitschädigung</u> " anstelle "akute Gesundheitsgefährdung“.
Art. 8 Abs. 2	Es ist unklar, was mit Abhilfemassnahmen gemeint ist. Diese sollen durch Massnahmen ersetzt werden.	„Bei Bedarf sind Abhilfemassnahmen <u>Massnahmen</u> zu ergreifen.“
Art. 9 Abs. 1 Bst. b	cf. 5 «des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien, ainsi que des produits de lutte antiparasitaire» il faut également vérifier les procédés pour la lutte «antiparasitaire» (on pourrait d'ailleurs parler plutôt de «mesures de maîtrise des nuisibles»).	Compléter en «des produits et des procédés de nettoyage et d'entretien, ainsi que des produits <u>et des procédés</u> de lutte antiparasitaire»
Art. 9 Abs. 1 Bst. b	Diese Bestimmung umfasst Aspekte der Prozesskontrolle und der Produktkontrolle (Analytik; insbesondere Punkte 3 bis 5). Deshalb Überschrift ändern zu Kontrolle. Auch der allgemeine Begriff „Prüfung“ ist angebracht.	Überschrift ändern: Inspektion -Kontrolle.
Art. 9 Abs. 1 Bst. d	Audit streichen vgl. Art. 2 Abs. 1.	„... verbunden sind, durch Audits ; wendet eine Lebensmittelunternehmerin ...“
Art. 9 Abs. 1 Bst. g	Diese Bestimmung ist unnötig.	Streichen.
Art. 9 Abs. 1 Bst. h	Viele kantonale Amtsstellen tragen nicht mehr den Namen kantonales Laboratorium. Le texte allemand «Nachprüfung von Messungen der Betriebe mit den Geräten des kantonalen Laboratoriums» est traduit de façon incorrecte en	Ausdruck "des kantonalen Laboratoriums" ersetzen mit "des zuständigen Kontrollorgans“. Corriger en «vérification, au moyen des instruments de l'organe contrôle, des mesures effectuées

	<p>français par «vérification des mesures <u>prises</u> par les établissements à l'aide des instruments du laboratoire cantonal».</p> <p>D'autre part, la notion de «laboratoire cantonal» est obsolète.</p> <p>Sprachlich klarere Formulierung.</p>	<p>précédemment par les établissements».</p> <p>„Kontrollen mit eigenen Geräten des zuständigen Kontrollorgans zur Nachprüfung von Messungen der Betriebe.“</p>
Art. 9 Abs. 1 Ziffer 2	Falscher Verweis auf LGV.	Verweis anpassen.
Art. 9 Abs. 2	Der Begriff "Abfolge von Kontrollen" ist unklar. Ist damit das Monitoring (ehemals Beobachtung) gemeint?	Bst. g Streichen ODER "Abfolge von Kontrollen" präzisieren.
Art. 10 Bst, b	Der Begriff "Fälle" sollte klarer umschrieben werden.	"lebensmittelbedingte Krankheitsfälle" statt "Fälle".
Art. 11 Abs. 7	Die Verantwortlichkeit und die Dauer der Aufbewahrung ist nicht klar - Präzisierung.	<p>Es ist zu regeln, von wem die isolierten Stämme aufzubewahren sind.</p> <p>Vom analysierenden Labor? Von den kantonalen Vollzugsstellen? Vom Betrieb?</p> <p>Zudem sollte eine minimale Aufbewahrungsdauer festgelegt werden.</p>
Art. 15 - 17	<p>Es wird mehrmals darauf hingewiesen, dass die kantonalen Vollzugsbehörden bei den entsprechenden Konformitätsbewertungsstellen Informationen einfordern können und dass diese Prüfberichte und technische Unterlagen vorzulegen haben. Andererseits müssen die kantonalen Vollzugsbehörden Informationen an Konformitätsbewertungsstellen weiterleiten. Wie wird sichergestellt, dass sämtliche Konformitätsbewertungsstellen in der EU, die in den Artikeln 15 - 17 erwähnten Informationen an die kantonalen Vollzugsstellen weitergeben?</p> <p>Was ist zu tun, wenn die geforderten Unterlagen nicht ausgehändigt werden?</p> <p>Bietet das BLV Unterstützung an bei der Einforderung von Dokumenten.</p> <p>Zumindest sollte es auch im Interesse des BLV sein, wenn es sich um eine Nichteinhaltung der Sicherheitsanforderungen handelt.</p>	Ergänzen, in welchen Fällen an das BLV (oder allenfalls an ein anderes Bundesamt) gelangt werden soll, wenn die Einforderung der Dokumente von den kantonalen Vollzugsbehörden nicht erfolgreich ist.
Art. 24 Abs. 5	Die EZV soll Proben erst nach Absprache mit der zuständigen kantonalen Vollzugsstelle versenden. Sehr oft handelt es sich um Fragen der Deklaration, welche erst bei der Abgabe an die Konsumentin den rechtlichen Bestimmungen genügen müssen.	Die EZV sendet die Proben <u>nach Absprache</u> an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde des Bestimmungskantons der Waren.
Art. 26	<p>Es fehlt die Ziffer 1 für den ersten Absatz.</p> <p>Sollte unter Abs. 1 Bst. d nicht auf Art. 34 LMG verwiesen werden (anstelle</p>	Entsprechende Anpassungen.

	Art. 35)? Art. 34 nLMG bezieht sich auf beanstandete Waren.	
Art.34-38	Bei den in den genannten Artikeln aufgeführten Aufgaben (verstärkte amtliche Kontrolle beim Import) handelt es ganz klar und eindeutig um eine Bundesaufgabe. Auf die Verpflichtung der Kantone zur Beteiligung daran ist zu verzichten. Nach wie vor denkbar ist eine freiwillige Beteiligung derselben, wie z.B. bei der Durchführung von Laboranalysen (vgl. Art. 34 Abs. 2).	In den genannten Artikeln ist auf die verpflichtende Beteiligung der Kantone zu verzichten.
Art. 34 Abs. 3 Bst. a	Es ist unklar, welches Dokument mit "gemeinsames Dokument Teil II" gemeint ist. Bitte zumindest in den Erläuterungen erklären.	Präzisierung „gemeinsames Dokument“.
Art. 34 Abs. 5	Im Zuge von Art. 34-38 betrifft die Aufgabe nach Art. 34 Abs. 5 ebenfalls ausschliesslich den Bund. Dies ist im Sinne einer Klärung zu präzisieren.	Art. 34 Abs. 5: Präzisieren, dass Bundesaufgabe.
Art. 39	Mit der Streichung von Art. 54 Abs. 2 kann der Verweis auf Anhang 4 LMVV in diesem Artikel erfolgen.	Verweis auf Anhang 4 LMVV.
Art. 41 Bst. e	Bei Gebrauchsgegenständen ist wie bei Lebensmitteln zu ergänzen Zwischenprodukte, Halbfabrikate und Endprodukte.	„e. <i>Gebrauchsgegenständen (Zwischenprodukte, Halbfabrikate und Endprodukte)</i> “
2. Kapitel	Es sollte die Probenahme im Internethandel mit aufgenommen werden. Wünschenswert wäre, dass auch eine „Undercover-Bestellung“ möglich ist.	Ergänzung mit einem zusätzlichen Artikel explizit für die Proben <u>bestellung</u> im Zusammenhang mit dem Internethandel. Anpassung u.a. Art 48 und 50.
Art. 42 Abs. 2	Es ist unklar, was mit der Analyse geprüft werden soll: Ist dies die Einhaltung der Probenahmeparameter oder ist dies die Überprüfung der Repräsentativität der Probe?	Satz betreffend Analysen streichen oder besser erläutern.
Art. 43bis	Gestützt auf das revidierte Lebensmittelgesetz regelt das angepasste Verordnungsrecht neu auch die Anforderungen an Produkte, welche via Internet angeboten werden. Allerdings können solche Produkte durch die Kontrollinstanzen nicht direkt im Betrieb vor Ort erhoben werden. Es müssen alternative Wege gewählt werden, welche im Falle einer Bestellung unter Angabe des Namens der Vollzugsbehörde selten zielführend sind. Das Einschalten von Privatpersonen als Besteller gilt als verdeckte Ermittlung, was nach geltendem und zukünftigem Lebensmittelrecht nicht zulässig ist. Für eine effektive Kontrolle dieses wachsenden Marktsegments braucht es klare Kompetenzen der Probenerhebung durch die Vollzugsbehörden. Die Probenahme im Internethandel sollte in einem separaten Artikel geregelt werden. Ergänzen, damit auch das Angebot im Internethandel beprobt werden kann. „Undercover“ oder wenn nicht möglich, Bestellung an die Adresse der Vollzugsbehörde.	Für die Probenahme im Internethandel separaten Artikel einführen z.B. Art. 43bis.
Art. 54 Abs. 1 und 2	Die teilweise Verpflichtung zur primären Anwendung international anerkannter Analysemethoden (ISO-Methoden) ist nicht im Sinne des Zweckartikels des Lebensmittelrechts. Solche Methoden sind zum Zeitpunkt	Der Artikel ist zu streichen. Die Verpflichtung zur Akkreditierung ist in Art. 39 LMVV geregelt. Entsprechend kann der Verweis auf Anhang 4 via Art.

	der Einführung oft wissenschaftlich veraltet und nicht immer dazu geeignet, gesundheitlich relevante Rückstände nachzuweisen. Da für kantonale Laboratorien eine Akkreditierung zur Durchführung analytischer Verfahren vorgeschrieben ist, ist eine Beschränkung der Methodenwahl zudem obsolet. Auch unvorhergesehene (z.B. Pferdefleischskandal) oder aktuell als problematisch (z.B. Tropanalkaloide in Babynahrung) erkannte Stoffe müssen analysiert werden können. Der Einsatz wissenschaftlich modernerer und besserer Methoden muss auch in Zukunft möglich sein. Auf diese Vorschriften ist daher zu verzichten.	39 erfolgen.
Art. 54 Abs. 3	Diese Bestimmung macht keinen Sinn. Eine Methode muss reproduzierbare korrekte Daten liefern, die „gerichtswürdig“ sind. Hinzu kommt, dass man Analysen mit den im Labor vorhandenen Analysengeräten durchführen muss.	Ersatzlos streichen.
Art. 59	Dans sa formulation proposée, «L'OSAV est l'autorité compétente pour délivrer les autorisations aux autorités étrangères voulant contrôler une entreprise suisse exportant des denrées alimentaires ou des objets usuels dans leur pays», cet article ne concerne pas les entreprises suisses qui n'exportent pas encore mais souhaitent le faire à l'avenir; or ces catégories d'entreprises sont déjà inspectées à l'heure actuelle par des autorités étrangères. D'autre part, l'Union européenne inspecte également des entreprises suisses n'exportant pas vers l'UE (notamment les entreprises suisses au bénéfice d'une autorisation d'exploiter).	Corriger / compléter cet article.
Art. 61. Abs. 2	Dieser Absatz ist zu streichen. Ansonsten dürfen sämtliche Personen, welche nicht nach Art. 62 ausgebildet sind, nicht mehr im Lebensmittelvollzug arbeiten.	Abs. 2 streichen.
Art. 61 al. 3	La teneur actuelle de l'art. 63 al. 3 ODAIOUs («[Les personnes chargées du contrôle officiel] doivent être indépendantes des établissements qu'elles inspectent.») a été remplacée par «Les autorités chargées du contrôle officiel doivent...». A notre sens, cela n'a pas lieu d'être, car ce sont bien les personnes effectuant le contrôle – et non les autorités en tant que telles – qui doivent être indépendantes, et le cas échéant se récuser.	A corriger.
Art. 62	Die Ausbildung weiterer Fachpersonen wird gewünscht vgl. Ergänzungen 96a – 96o	e. amtlicher Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent; f. amtliche Probenehmerin oder amtlicher Probenehmer.
Art. 72 et 86	L'ordre des disciplines est différent entre ces 2 articles, alors qu'il s'agit en grande partie des mêmes disciplines.	Uniformiser le contenu des articles.
Art. 85	Pour la formation préalable de CDAI, on exige actuellement « une formation	A corriger.

	<p>professionnelle dans la production, la transformation ou le commerce de denrées alimentaires ou d'objets usuels et en une expérience professionnelle d'au moins trois ans dans ces domaines ou un examen de maîtrise » (art. 25 al. 1 OExaDAI).</p> <p>L'abaissement du niveau exigé tel que proposé dans la nouvelle version de l'OELDAI (« une formation professionnelle de base et une expérience professionnelle d'au moins trois ans ou un examen de maîtrise ») n'est pas acceptable: on ne peut accepter qu'une personne sans formation professionnelle ni expérience dans le domaine des DA ou des OUs soit engagée pour être formée en tant que CDA.</p>	
Art. 86	<p>Les matières faisant partie de la formation doivent être complétées avec les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rapport de prélèvement - service externe (par analogie à l'art. 73 al. 2 let d pour IDAI) 	A compléter.
Art. 86, Abs. 3 c.	<p>Gebräuchliche Kenntnisse der physikalischen und chemischen Aspekte im Zusammenhang mit Wasserproben sind ebenfalls auszubilden.</p>	Wassermikrobiologie, -physik und -chemie;
Art. 96a bis 96o	<p>Ergänzung zu Art. 62 im Zusammenhang mit weiteren Fachexperten und in Absprache mit dem BLV u.a. Workshop 11. Juni 2015</p>	<p>6. Kapitel: Erwerb des Diploms als amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent für spezifische Aufgaben und des Zertifikats als amtliche Probenehmerin oder amtlicher Probenehmer</p> <p>Art. 96a Grundsatz</p> <p>¹ Wer das Diplom als amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent für spezifische Aufgaben oder das Zertifikat als amtliche Probenehmerin oder als amtlicher Probenehmer erwerben will, muss:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. die Vorbildung nachweisen; b. die Ausbildung absolviert haben; c. die Diplom- oder Zertifikatsprüfung bestehen. <p>² Die Prüfungskommission für das Lebensmittelkontrolleuren- und das Wasserexpertendiplom (PK-LMKDWED) ist für die Durchführung der Prüfungen zuständig.</p> <p>³ Sie kann in Ausnahmefällen eine Bewerberin oder</p>

		<p>einen Bewerber von der Diplom- oder Zertifikatsprüfung befreien, wenn dies aufgrund der Vorbildung gerechtfertigt ist.</p> <p>Art. 96b Vorbildung der amtlichen Fachassistentinnen und -assistenten für spezifische Aufgaben</p> <p>¹ Die Vorbildung besteht aus einer abgeschlossenen beruflichen Grundausbildung im Bereich der spezifischen Aufgabe.</p> <p>² Die PK-LMKDWED entscheidet über die Anerkennung weiterer Bildungsgänge und praktischer Betätigungen.</p> <p>Art. 96c Vorbildung der amtlichen Probenehmerinnen und -nehmer</p> <p>¹ Die Vorbildung besteht aus einer abgeschlossenen beruflichen Grundausbildung.</p> <p>² Die PK-LMKDWED entscheidet über die Anerkennung weiterer Bildungsgänge und praktischer Betätigungen.</p> <p>Art. 96d Ausbildung der amtlichen Fachassistentinnen und -assistenten für spezifische Aufgaben</p> <p>¹ Die Ausbildung als amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent für spezifische Aufgaben dauert mindestens drei Monate und steht unter der Leitung der zuständigen Kantonschemikerin oder des zuständigen Kantonschemikers. Sie umfasst eine für alle Fachassistentinnen und -assistenten gemeinsame Grundausbildung sowie eine auf die spezifische Aufgabe ausgerichtete eigenständige Ausbildung.</p> <p>² Die gemeinsame Ausbildung für die amtlichen Fachassistentinnen und -assistenten für spezifische Aufgaben umfasst die folgenden Bereiche:</p> <p>a. in der Schweiz anwendbares Recht in den</p>
--	--	--

		<p>⁴ Die Kosten für die Diplomprüfung richten sich nach Anhang 6 Buchstabe C Ziffer <u>5</u>.</p> <p>Art. 96g Praktischer Teil der Diplomprüfung für amtliche Fachassistentinnen und -assistenten für spezifische Aufgaben</p> <p>¹ Der praktische Teil der Diplomprüfung erstreckt sich auf die Bereiche nach Artikel 96d Absätze 2 Buchstaben c und e und 3. Er dauert mindestens zwei Stunden.</p> <p>² Er besteht aus der Inspektion eines Lebensmittelbetriebs und amtlichen Probenerhebungen.</p> <p>³ Er wird von der Kantonschemikerin oder dem Kantonschemiker durchgeführt, die oder der für die Ausbildung der Bewerberin oder des Bewerbers verantwortlich ist. Dabei sind allfällige Weisungen der PK-LMKDWED zu befolgen. Ein Mitglied der PK-LMKDWED kann die Prüfung begleiten.</p> <p>Art. 96h Zertifikatsprüfung für amtliche Probenehmerinnen und -nehmer</p> <p>¹ Die Zertifikatsprüfung für amtliche Probenehmerinnen und -nehmer ist eine praktische Prüfung, die von der Kantonschemikerin oder dem Kantonschemiker durchgeführt wird, die oder der für die Ausbildung der Bewerberin oder des Bewerbers verantwortlich ist. Sie dauert mindestens 60 Minuten.</p> <p>² Sie umfasst amtliche Probenerhebungen und mündliche Fragen, die von der Kantonschemikerin oder dem Kantonschemiker gestellt werden, die oder der für die Ausbildung der Bewerberin oder des Bewerbers verantwortlich ist.</p> <p>³ Dabei sind allfällige Weisungen der PK-LMKDWED zu befolgen. Ein Mitglied der PK-LMKDWED kann die Prüfung begleiten.</p>
--	--	--

		<p>Art. 96i Anmeldung und Zulassung zur Diplom- und Zertifikatsprüfung</p> <p>¹ Die Bewerberin oder der Bewerber für die Diplom- oder Zertifikatsprüfung meldet sich schriftlich beim BLV an.</p> <p>² Der Anmeldung sind beizulegen:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. ein Lebenslauf mit Beschreibung von Ausbildung und beruflichem Werdegang; b. die Nachweise über die Vor- und Ausbildung nach den Artikeln 96b und 96e. <p>³ Die PK-LMKDWED entscheidet über die Zulassung zur Prüfung.</p> <p>⁴ Die Prüfungsgebühr nach Anhang 6 Buchstabe C <u>Ziffer 6</u> muss vor der Prüfung bezahlt werden.</p> <p>Art. 96j Ergebnis der Diplomprüfung für amtliche Fachassistentinnen und -assistenten für spezifische Aufgaben</p> <p>¹ Für jeden Prüfungsbereich nach den Artikeln 96f und 96g gibt es eine Fachnote.</p> <p>² Aus den Fachnoten wird für den theoretischen und für den praktischen Teil je eine Durchschnittsnote berechnet.</p> <p>³ Es gilt die Notenskala nach Artikel 76.</p> <p>⁴ Die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker, die oder der den praktischen Teil der Prüfung durchführt, meldet die einzelnen Fachnoten umgehend der PK-LMKDWED.</p> <p>⁵ Die Diplomprüfung ist bestanden, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. im theoretischen und im praktischen Teil je ein Notendurchschnitt von mindestens 4,0 erreicht wird; und b. keine Note unter 3 erteilt wird.
--	--	---

		<p>⁶ Die PK-LMKDWED teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis in Form einer Verfügung schriftlich mit.</p> <p>Art. 96k Ergebnis der Zertifikatsprüfung für amtliche Probenehmerinnen und -nehmer</p> <p>¹ Die Prüfung nach Artikel 96h wird gemäss der Notenskala nach Artikel 76 benotet.</p> <p>² Die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker, die oder der die praktische Prüfung durchführt, meldet die Note umgehend der PK-LMKDWED.</p> <p>³ Die Zertifikatsprüfung gilt als bestanden, wenn eine Note von mindestens 4,0 erreicht wird.</p> <p>⁴ Die PK-LMKDWED teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis in Form einer Verfügung schriftlich mit.</p> <p>Art. 96I Unlauterkeit</p> <p>¹ Bewerberinnen oder Bewerber, die die Zulassung zur Diplom- oder Zertifikatsprüfung durch unrichtige oder unvollständige Angaben bewirkt oder bei der Diplom- oder Zertifikatsprüfung unzulässige Mittel verwendet haben, können von der PK-LMID definitiv oder provisorisch ausgeschlossen werden.</p> <p>² Bei provisorisch ausgeschlossenen Bewerberinnen und Bewerbern gilt die Prüfung als nicht bestanden.</p> <p>Art. 96m Wiederholung</p> <p>¹ Wer den theoretischen oder den praktischen Teil der Diplom- oder Zertifikatsprüfung nicht bestanden hat, kann ihn je einmal wiederholen.</p> <p>² Für die Wiederholung ist die Prüfungsgebühr nochmals zu entrichten.</p>
--	--	--

		<p>Art. 96n Diplom als amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent für spezifische Aufgaben</p> <p>¹ Ist die Diplomprüfung bestanden, so stellt die PK-LMKDWED das Diplom unter Nennung des betroffenen spezifischen Bereichs aus.</p> <p>² Wurde die Bewerberin oder der Bewerber von der Diplomprüfung befreit, so stellt PK-LMKDWED das Diplom aus, wenn die Ausbildung nach Artikel 96d abgeschlossen ist.</p> <p>³ Die Urkunde wird von der Präsidentin oder vom Präsidenten der PK-LMKDWED unterzeichnet.</p> <p>⁴ Die Kosten für die Ausstellung des Diploms richten sich nach Anhang 6 Buchstabe C <u>Ziffer 5.</u></p> <p>Art. 96o Zertifikat als amtliche Probenehmerin oder amtlicher Probenehmer</p> <p>¹ Ist die Zertifikatsprüfung bestanden, so stellt die PK-LMKDWED das Zertifikat aus.</p> <p>² Wurde die Bewerberin oder der Bewerber von der Zertifikatsprüfung befreit, so stellt PK-LMKDWED das Zertifikat aus, wenn die Ausbildung nach Artikel 96e abgeschlossen ist.</p> <p>³ Die Urkunde wird von der Präsidentin oder vom Präsidenten der PK-LMKDWED unterzeichnet.</p> <p>⁴ Die Kosten für die Ausstellung des Zertifikats richten sich nach Anhang 6 Buchstabe C <u>Ziffer 6.</u></p>
Art. 105 Abs. 2 Bst. c	Wie weiter unten (NKPV Art. 13) ausgeführt, erachten wir die Erstellung eines Vierjahresberichts als genügend.	"Vierjahresbericht" statt "Jahresbericht"
Art. 106 Abs. 2	Dieser Absatz schreibt vor, dass die Eingabe / Bearbeitung von Vollzugsdaten ausschliesslich über ein vom BLV verwaltetes Informationssystem möglich sein soll. Dies ist ein unangemessener Eingriff in das föderalistische System. Jede kantonale Vollzugsstelle hat mit ihrem	Absatz ersatzlos streichen.

	Datensystem die kantonalen Bedürfnisse ressourcenschonend abzudecken. Dieser Bedarf ist über Schnittstellen der jeweiligen kantonalen Datenbanken zu einem Bundessystem zu realisieren.	
Anhang 6 Buchstabe C Ziffer 1 bzw. 5 und 6	Ziffer 5 und 6: Für die Prüfungen zum amtlichen Fachassistenten oder amtlichen Probenehmer ist eine Gebühr zu erheben.	<u>Ziffer 5 Amtliches Diplom für Fachexperten</u> a Theoretische Prüfung der Diplomprüfung 100 Fr. b Ausstellung des Diploms 50 Franken <u>Ziffer 6 Amtliches Diplom für Probeentnahmen</u> a Theoretische Prüfung der Diplomprüfung 100 Fr. b Ausstellung des Diploms 50 Franken

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)

Allgemeine Bemerkungen

Es ist grundsätzlich sinnvoll, lebensmittelrechtliche Kontrollen entlang der Lebensmittelkette eigenständig zu regeln und aufzuführen, ohne die Kontrollkoordination zu vernachlässigen. Denn diese ist weiterhin essentiell, um den administrativen Aufwand insbesondere der Landwirtschaft aber auch der Vollzugsbehörden so tief wie möglich zu halten. Der nationale Kontrollplan thematisiert die Zusammenarbeit unter den verschiedenen Behörden. Die Bemühungen des Bundes dazu sind sichtbar (NKP-Tagungen). In der Verordnung allerdings ist dazu nichts auffindbar. Es wäre wünschenswert, wenn der Fluss vollzugsrelevanter Informationen vom Bund zu den Kantonen klar geregelt wird (Beispiel: die Futtermittelkontrolle des Bundes orientiert bei die Kantone über Verstösse gegen gesetzliche Vorschriften).

Die Festlegung der Grundkontrollfrequenzen ist ein wichtiges strategisches Ziel. Allerdings ist offen und transparent darzulegen, welche Parametrisierung dem Konzept zugrunde liegen. Ohne diese Festlegung können in den Kantonen keine Ressourcen generiert werden. Für die Umsetzung in den Kantonen müssen die Kriterien aber realistisch und realisierbar sein, was durch die Offenlegung des Konzeptes erfolgen würde. Aus diesen Gründen wird beantragt, dass die Grundkontrollfrequenzen so festgelegt werden, dass den Kantonen ein Spielraum bei der Umsetzung eingeräumt wird. Grundkontrollfrequenzen in anderen Verordnungen (wenn sie das gleiche Ziel haben wie in der NKPV) müssen entfernt werden. Für „normale Unternehmen“ scheint uns die vorgeschlagene Grundkontrollfrequenz ohne jeglichen Spielraum zu starr und nicht realistisch zu sein. Enfin, les organes officiels sont de plus en plus sollicités pour des inspections exigées en vue de l'exportation. Ces inspections doivent en particulier prendre en compte des exigences étrangères, ce qui rend la tâche encore plus complexe. Tenant compte de ces considérations, nous demandons que les fréquences soient fixées de telle manière que les cantons disposent d'une marge de manœuvre dans l'exécution (+ 12-18 mois).

Für Betriebskategorien, bei welchen Frequenzen für Grundkontrollen vorgesehen sind, ist eine Meldepflicht zwingend vorzusehen (siehe dazu Anmerkung in der LGV mit Forderung für einen neuen Artikel vor den Art. 43). Wo keine Meldepflicht besteht, kann auch kein Kontrollintervall eingehalten werden, da die Betriebe nicht umfassend bekannt sind. Für Betriebskategorien nach Anhang 1 Liste 3 ohne Meldepflicht ist folgerichtig keine Frequenz für Grundkontrollen vorzusehen. Die Häufigkeit von Kontrollen in diesen Betriebskategorien geschieht im Rahmen der risikobasierten Planung durch die Kantone. Demzufolge werden für Betriebe, die nicht meldepflichtig sind gemäss LGV Art. 20 und "neuem Artikel vor Art. 43" die Grundkontrollfrequenz auf "keine Grundkontrolle" (k.G.) gesetzt.

Die Berichtsthemen werden im Allgemeinen viel zu restriktiv geregelt, und es wird keinen Spielraum für allfällige Änderungen offen gelassen. Falls die CH keine Verpflichtung hat, zu den in Anhang 2 aufgelisteten Themen der EU bzw. einer anderen internationalen Behörde Bericht zu erstatten, müssen die für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz zentralen Themen zuerst diskutiert und danach gelistet werden. Falls hingegen internationale Verpflichtungen bestehen, sind diese explizit zu nennen und sämtliche Themen darin aufzuführen wie allenfalls auch diese gegenüber der WHO. Zudem sollen auch das Intervall erwähnt werden, in welchem diese Berichte zu erstellen sind. Es wird vorgeschlagen, die Themen für welche keine internationale Verpflichtungen/Abkommen bestehen, alle vier Jahre zusammen mit dem NKP-Programm festzulegen. Sie sollen nicht in einer Bundesrats-VO festgeschrieben werden. Dies ermöglicht eine flexible Reaktion auf aktuelle Themen.

Artikel

Kommentar / Bemerkungen

Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Art. 1 Abs. 2 Bst. e	Basierend auf den Begründungen zu Art. 10 Abs. 2 und Art. 14 Abs. 1 muss die Berichterstattung für weitere Themenbereichen erwähnt werden.	Ergänzung: "...Jahresbericht über den NKP und die Berichterstattung weiterer Themen"
Art. 4	Der NKP gilt für sämtliche Vollzugsstellen entlang der Lebensmittelkette in der Schweiz. Daher ist unter „global“ eher „national“ gemeint und ist entsprechend zu ersetzen.	"Der NKP bezweckt die Umsetzung einer kohärenten, globalen nationalen und integrierten Strategie für die amtlichen Kontrollen..."
Art. 6 Abs. 1	Damit der partizipative Grundgedanke von Bund und den Kantonen unterstützt wird, ist anstelle „nach Rücksprache“ durch „in Zusammenarbeit“ zu ersetzen.	"... (BLV) erarbeiten den NKP nach Rücksprache in Zusammenarbeit mit den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden, den Zollämtern..."
Art. 6 Abs. 6	Änderungen von Planungen sind per se mit Aufwand verbunden. Die Aussagen im erläuternden Text, wie geringfügige Änderungen bzw. darf keinen merklichen Einfluss auf die Ressourcen der Kantone haben, ist auf Bundesebene schwer abzuschätzen. Für eine fundierte Abklärung müssten die Kantone konsultiert werden, was bereits schon einen Aufwand verursacht. Auf der anderen Seite sollten Änderungen aus aktuellem Anlass (EHEC-Krise 2011 etc.) jederzeit möglich sein, auch wenn sie für die betroffenen Behörden mit finanziellen oder organisatorischen Auswirkungen verbunden sind. Die Erfahrung zeigt, dass in der Regel sinnvolle bzw. zweckmässige Änderungen von den betroffenen Behörden getragen werden. Damit der partizipative Grundgedanke der Kontrolltätigkeit in der Schweiz erhalten bleibt, ist dieser Absatz ersatzlos zu streichen.	Ersatzlos streichen.
Art. 7 Abs. 2	Zu kontrollierende Punkte bei einer amtlichen Kontrolle sind in LMVV definiert. Eine Wiederholung ist nicht nötig (Art. 3 LMVV).	Abs. 2 streichen.
Art. 8 Abs. 2	Ausnahme Primärproduktion streichen; das Kontrollkonzept gilt für die gesamte Lebensmittelkette.	In Sonderfällen können die zuständigen Vollzugsbehörden die Häufigkeit nach Absatz 1 für die Kontrolle ... erhöhen.
Art 8 Abs. 3	Offener formulieren als generelle Ausnahmemöglichkeit für die Kantone; Ausnahme Primärproduktion streichen; das Kontrollkonzept gilt für die gesamte Lebensmittelkette.	"Die zuständigen Vollzugsbehörden können in Sonderfällen die Häufigkeit nach Absatz 1 für die Kontrolle von Betrieben verringern."
Art. 8 Abs. 1 und 4	In diesen beiden Absätzen ist jeweils der Begriff "Kontrolle" durch "Grundkontrolle" zu ersetzen, damit die Konsistenz mit Anhang 1 gewährleistet ist. Im zweiten Satz von Abs. 1 den Begriff "Kontrollen" lassen. Zudem sind in diesem Satz die Betriebskategorien ohne Grundkontrollfrequenz ebenfalls	Abs. 1: "Jeder Betrieb wird innerhalb der Fristen nach Anhang 1 mindestens einer Kontrolle Grundkontrolle unterzogen. Betriebskategorien, die im Anhang 1 nicht aufgeführt oder bei denen keine Kontrollfrequenz vorgegeben ist, werden gemäss den Kriterien der zuständigen Vollzugsbehörden Kontrollen unterzogen."

	aufzuführen.	Abs. 4: "...dass die Betriebe grundsätzlich nicht mehr als einer Kontrolle Grundkontrolle pro Kalenderjahr unterzogen werden."
Art. 10 Abs. 1	Diverse nationale Kampagnen werden auch ausserhalb des NKP durchgeführt. Zudem fehlt der partizipative Grundgedanke: Statt "durchführen" den "Ausdruck" koordinieren" verwenden.	"Nationale Kampagnen ... werden im Rahmen des NKP koordiniert."
Art. 10 Abs. 2	Anhang 2 ist viel zu restriktiv und lässt keinen Spielraum für allfällige Änderungen offen. Falls die CH keine Verpflichtung hat, zu den im Anhang 2 aufgelisteten Themen der EU bzw. einer anderen internationalen Behörde Bericht zu erstatten, müssen die für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz zentralen Themen zuerst diskutiert und danach gelistet werden. Falls hingegen internationale Verpflichtungen bestehen, sind diese explizit zu nennen und sämtliche Themen darin aufzuführen wie allenfalls auch diese gegenüber der WHO. Zudem sollen auch das Intervall erwähnt werden, in welchem diese Berichte zu erstellen sind.	Anpassung. Wie: "Die Themen, für welche internationale Verpflichtungen bestehen, Daten zu liefern sind im Anhang 2 festgehalten. Das BLW und das BLV können..." Neuer Absatz 2bis: "Die Themen, für welche keine internationale Verpflichtungen bestehen, Daten zu liefern, werden grundsätzlich im Rahmen des NKP-Programmes festgelegt."
Art. 10 Abs. 4	Dieser Absatz erwähnt, die kantonalen Vollzugsbehörden hätten Probenahme und Analyse gemäss den Weisungen von BLV und BLW durchzuführen. Der Begriff "Weisung" erscheint in diesem Zusammenhang als nicht angebracht. Da es sich dabei um eine bilaterale Vereinbarung (Vertrag) handelt, ist dies auch so zu vermerken.	Begriff "Weisungen" durch "bilaterale Vereinbarungen" ersetzen.
Abschnitt 5	Offener, d.h. weniger eng formulieren. Es ist nicht einsichtig, weshalb nur Zoonoseerreger und Antibiotikaresistenzen überwacht werden sollen. Die grösste von Lebensmitteln ausgehende Gefahr für die Gesellschaft ist Übergewicht!	Neuer Artikel Art. 12 bis: "Das BLV und das BLW können weitere Themen dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie internationalen Abkommen zur Überwachung festlegen."
Art. 13	Ein Vierjahresbericht für die Laufzeit des Programmes für den NKP ist ausreichend. In der Zwischenzeit können spezifische Berichte erstellt werden gemäss Art. 14 bzw. Datenlieferungen erfolgen, welche im Rahmen des 4-jährigen NKP-Programmes festgelegt werden.	"Das BLW und das BLV legen alle vier Jahre einen gemeinsamen"
Art. 14 Art. 1	Vgl. Begründung zu Art. 10 Abs. 2. Anhang 2 ist viel zu restriktiv und lässt keinen Spielraum für allfällige Änderungen offen. Falls die CH keine Verpflichtung hat, zu den im Anhang 2 aufgelisteten Themen der EU bzw. einer anderen internationalen Behörde Bericht zu erstatten, müssen die für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz zentralen Themen zuerst diskutiert und danach gelistet werden. Falls hingegen internationale Verpflichtungen	Umformulierung: Das BLV legt jedes Jahr auf der Grundlage der Kontrollen der Vollzugsbehörden einen spezifischen Bericht vor, gemäss der im Rahmen des NKP-Programmes bzw. der in Anhang 2 festgelegten Themen.

	bestehen, sind diese explizit zu nennen und sämtliche Themen darin aufzuführen wie allenfalls auch diese gegenüber der WHO. Zudem sollen auch das Intervall erwähnt werden, in welchem diese Berichte zu erstellen sind.	
Art. 14 Abs. 2 und 3	Es ist unklar, wieso für Trinkwasser (Bericht alle 3 Jahre) eine Ausnahme gemacht wird. Die Vorgaben für 3-jährliche qualitätsspezifische kantonale Berichte über Trinkwasser bedürfen der Präzisierung und Zweckbestimmung. Die Regelung für diese Datenlieferung ist analog der anderen Themen (vgl. Art. 10 Abs. 2 und Art. 14 Abs. 1) bei der Erarbeitung eines neuen NKP-Programmes darin bzw. bei internationalen Abkommen im Anhang 2 zu definieren.	Beide Absätze streichen.
Anhang 1 Liste 1 und 2	"Kontrolle" und "Grundkontrolle" werden im Anhang 1 synonym verwendet. Das erzeugt Verwirrung bei der Interpretation des Verordnungstextes. "Kontrollen" sollen durch "Grundkontrollen" ersetzt werden.	In Liste 1 und 2 (Spaltenüberschrift) ist die "Kontrolle" durch "Grundkontrolle" zu ersetzen.
Anhang 1 Liste 1	Unternehmenskategorie 1.1 & 1.2: Fische und Bienen zählen nicht zu den Grossvieheinheiten.	Streichen: ohne Fisch- und Bienenhaltung.
Anhang 1 Liste 2	Die Zuständigkeit für die Kontrolle ist unklar. Kleinere Präzisierungen sind notwendig.	<ul style="list-style-type: none"> • Zuständigkeit der Kontrollen erwähnen. • 2.8: Huftiere durch Klauentiere ergänzen. • 2.9: Streichen.
Anhang 1 Liste 3, Abschnitt A	A104, A105 und A117 falscher Bezug. Es muss Liste 2 sein. A202 Hersteller von Zuckerwaren: Die Angabe betreffend Zuckerware ist nicht klar. Mit Hersteller von Zuckerwaren sind bei A202 die Hersteller von Konditoreiwaren (Patisserie) gemeint. Die Bezeichnung ändern. So wird auch die Abgrenzung zu A210 klarer. Betriebe A404, 408, 411 Die Betriebe A 404, 408, 411 sind nicht meldepflichtig. Daher sollen keine Grundkontrollfrequenzen angegeben werden.	A104, A105 und A117: Liste 1 durch Liste 2 ersetzen. A202 Anstelle der Kategorienbezeichnung "Hersteller von Zuckerwaren" ist die gebräuchliche Bezeichnung "Hersteller von Konditoreiwaren" zu nehmen. Betriebe A404, 408, 411 Die Grundkontrollfrequenz bezüglich 4 Jahre streichen. Mögliche Angabe: k.G. (keine Grundkontrolle).
Anhang 1 Liste 3, Abschnitt C	C302: Definieren analog C301. C303 Nebst Drogeriene auch Apotheken aufführen und die Kontrollfrequenz auf 8 Jahre zu erhöhen. C401 keine Frequenzangabe.	C302: Einzelhandelsbetrieb 2; Ladenfläche > 100 m2 C303 Drogerie, Apotheke; Grundkontrollen C401 Die Grundkontrollfrequenz von 4 Jahren zu

	<p>C5 "Handel mit Gebrauchsgegenstände": Die Kontrolle soll beim Importeur und nicht beim Verkauf stattfinden. Eine Kontrolle in einem Schuhgeschäft macht wenig Sinn.</p> <p>C508, C510 und C511 keine Frequenzangabe.</p> <p>C5011 Es macht keinen Sinn, einen Code einzuführen, der aus einer Ziffer mehr besteht als alle anderen.</p> <p>C601 ist zu präzisieren.</p>	<p>streichen. Mögliche Angabe: k.G. (keine Grundkontrolle)</p> <p>C507 bis C511 "Verkauf" streichen.</p> <p>C508, C510 und C511 Grundkontrolle von 4 Jahren streichen (k.G.; keine Grundkontrolle).</p> <p>Code anpassen zu C512.</p> <p>C601: Die Grundkontrollfrequenz von 8 Jahren ist zu ersetzen durch k.G. (keine Grundkontrolle).</p>
Anhang 1 Liste 3, Abschnitt D	<p>D101, D102: Der Unterschied eines Restaurationsbetriebes 1 und 2 ist in der VO zu definieren.</p> <p>D501 Cateringbetriebe sind in D201 erwähnt; korrekt ist Traiteurprodukte</p>	<p>D101, D1021 1: Betrieb ohne eigentliche Küche 2: Herstellung/Produktion/Verarbeitung von Speisen</p> <p>D501 Hersteller von Traiteurprodukten</p>
Anhang 1 Liste 3, Abschnitt F	<p>Der Oberbegriff "Badewasser" ist nicht zutreffend, weil Duschwasser kein Badewasser ist.</p>	<p>Oberbegriff ersetzen durch "Wasser als Gebrauchsgegenstand".</p>
Anhang 1, Liste 3, Code F	<p>Die Codes F1, F2 und F3 weisen Überschneidungen auf. Sprudelbäder zählen zu den Schwimmbädern gemäss VQWmK und können entweder als Hallenbadbecken oder Freibadbecken ausgeführt sein.</p> <p>Die Aufzählung bei Code F3 ist reichlich vage (Duschen, Sprudelbädern und Ähnlichem (Hotel, Spital usw.)).</p> <p>Da für die genannten Gruppen keine Meldepflicht vorgesehen ist, ist auf eine Grundkontrollfrequenz zu verzichten.</p>	<p>Neue Einteilung vornehmen: - Nur noch zwei Gruppen:</p> <p>F1 Schwimmbäder und Schwimmbäder mit biologischer Aufbereitung des Badewassers; k.G.</p> <p>F2 Duschanlagen in gemeinschaftlichen Gebäuden (wie Hotel, Spital, Sportzentrum); k.G.</p>
Anhang 2	<p>Anhang 2 ist viel zu restriktiv und lässt keinen Spielraum für allfällige Änderungen offen. Falls die CH keine Verpflichtung hat, zu den im Anhang 2 aufgelisteten Themen der EU bzw. einer anderen internationalen Behörde Bericht zu erstatten, müssen die für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz zentralen Themen zuerst diskutiert und danach gelistet werden. Falls hingegen internationale Verpflichtungen bestehen, sind diese explizit zu nennen und sämtliche Themen darin aufzuführen wie allenfalls auch diese gegenüber der WHO. Zudem sollen auch das Intervall erwähnt werden, in</p>	<p>Anpassen: Anhang 2 ist mit sämtlichen Themen zu ergänzen, für welche internationale Verpflichtungen / Abkommen bestehen inkl. in welchem Intervall diese erstellt werden müssen. Z.B. WHO, Trinkwasserdatenlieferung alle 3 Jahre.</p>

	welchem diese Berichte zu erstellen sind. Begründung vgl. Art. 10 Abs. 2 und Art. 14 Abs. 1; Die Themen für welche keine internationale Verpflichtungen/Abkommen bestehen, sind alle vier Jahre zusammen mit dem NKP-Programm festzulegen und müssen nicht in einer Bundesrats-VO festgeschrieben werden. Dies ermöglicht eine flexible Reaktion auf aktuelle Themen.	
--	--	--

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen in dieser Verordnung unterstützen wir. Die neuen Regelungen betreffend dem Jagdwild erachten wir auch grösstenteils als zielführend, jedoch sind sie sehr schwer lesbar und stiften Verwirrung bei den Betroffenen. Entweder sollen sie klarer in die Verordnung integriert werden, oder es sind Vollzugshilfen und Informationsblätter zu verfassen, welche deren Verständlichkeit und damit deren Umsetzung für die Betroffenen möglich machen.

Massnahmen für eine effizientere Fleischkontrolle in kleinen Schlachtbetrieben

Die finanzielle Situation der Kantone ist aktuell sehr angespannt. Sehr viele Kantone führen Sparmassnahmen durch, welche z.T. tief in die Verwaltung eingreifen. Der politische Wunsch nach Effizienz und Kosteneinsparungen ist sehr gross. Kleine Schlachtbetriebe weisen in der Regel ein sehr schlechtes Kosten-/Ertragsverhältnis auf. Die kantonalen Aufwendungen für die Fleischkontrolle übersteigen die Einnahmen aus den Schlachtgebühren bei weitem. Kantone mit grossen Schlachtbetrieben können diese Einbussen in der Regel kompensieren. Die anderen Kantone müssen zum Teil tief in die Tasche greifen, was einer Subventionierung von meist unrentablen Metzgereien gleichkommt. Die Kantone brauchen griffige Werkzeuge, um ihre Ausgaben besser kontrollieren zu können. Dazu müssen die Schlachtbetriebe bezüglich der Fleischkontrolle effizienter werden. Dies kann erreicht werden durch:

- Festlegung der Schlachtstage und –zeiten im Rahmen der Betriebsbewilligung (Art. 8 VSFK, evtl. auch Art. 21 Abs. 3 LGV); und / oder
- Anhebung des Gebührenrahmens, so dass die Kantone die Möglichkeit erhalten, die Fleischkontrolle im Sinne des Lebensmittelgesetzes kostendeckend durchzuführen (Art. 63 VSFK).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 2	<p><i>2 Sie gilt nicht für die Schlachtung zum <u>Eigengebrauch</u>; bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Zucht-Schalenwild und Laufvögeln gilt sie jedoch nur dann nicht, wenn die Schlachtung im Herkunftsbestand erfolgt.</i></p> <p>Art. 2 Abs. 4 nLMG: c. die häusliche Herstellung, Behandlung und Lagerung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen für die private häusliche Verwendung;</p>	Begriffsdefinition „Eigengebrauch“ an Art 2 Abs. 4 Bst. c nLMG anpassen.

	<p>Die VSFK gilt nicht für die Schlachtung zum Eigengebrauch. Das neue Lebensmittelgesetz spricht an Stelle von «Eigengebrauch» von «privater häuslicher Verwendung». In der Botschaft zum LMG findet sich eine gute Erläuterung zu diesem Terminus.</p> <p>Der Begriff «Eigengebrauch» ist für den Vollzug zu unklar. In der VSFK ist daher wie im LMG der Terminus «privater häuslicher Verwendung» zu verwenden. Unklar ist, ob die Definition dieses wichtigen Terminus in der Botschaft des LMG juristisch für den Vollzug ausreicht oder ob er in der VSFK oder einer anderen Verordnung noch definiert werden muss.</p>	
Art. 3	Bison = Wildtier	In den Erläuterungen sollte ergänzt werden, dass der Bison ein Wildtier ist.
Art. 3 Bst. e bis	In der VSFK wird neu «Jagdwild» definiert. Das Jagdgesetz (SR 922.0) bestimmt die «Jagdbaren Arten». Das Lebensmittelgesetz spricht von «bei der Jagd erlegte Tiere» (Art. 31 Abs. 3 Bst. b nLMG).	Jagdwild: freilebendes jagdbares Wild
Art. 3 Bst. I ^{bis} und I ^{ter}	Zum besseren Verständnis muss die Reihenfolge von I ^{bis} und I ^{ter} umgedreht werden. Im Bst. I ^{bis} wird bereits der Begriff Schlachten verwendet, dieser wird aber erst im Bst. I ^{ter} definiert.	Reihenfolge von I ^{bis} und I ^{ter} umdrehen.
Art. 3 Bst. I ^{bis}	Zum besseren Verständnis ergänzen.	Ergänzen: ...in dem Jagdwild <u>bis max. Sechstel</u> geschlachtet wird.
Art. 3 Bst. m	m. <i>Gelegentliche Schlachtung</i> : Schlachtung von weniger als 10 Tieren von Hausgeflügel, Hauskaninchen oder Laufvögeln pro Woche <u>und</u> höchstens 1000 kg pro Jahr. ...und... durch ...oder... ersetzen. Begründung:	Gelegentliche Schlachtungen: Schlachtung von weniger als 10 Tieren von Hausgeflügel, Hauskaninchen oder Laufvögeln pro Woche und <u>oder</u> höchstens 1000 kg pro Jahr.
Art. 8 Abs. 1 Bst. c (neu)	Die Kantone brauchen eine gesetzliche Grundlage, um bei Bedarf nötigenfalls Schlachttag und -zeiten zu regulieren, um die vorgeschriebene Schlachtier- und Fleischkontrolle sicherzustellen und um ihre Ausgaben in den Griff zu bekommen bzw. möglichst minimal zu halten.	Ergänzen mit Bst. c. vorgesehenen Schlachttagen und -zeiten.
Art. 8 Abs. 1 Bst. 3bis (neu)	Kommentar s. Art. 8 Abs. 1 Bst. c (neu) Sie kann mit der Betriebsbewilligung die zulässigen Schlachttag und -zeiten festlegen.	Ergänzen mit Abs. 3bis: Sie I kann im Rahmen der Betriebsbewilligung die vorgesehenen Schlachttag und -zeiten festlegen.
Art. 10 Abs. 1 Bst. b	Bei wortgetreuer Auslegung des Artikels können kranke Tiere geschlachtet werden, da nur „ <u>offensichtlich</u> “ kranke Tiere nicht geschlachtet werden dürfen. Es kann nicht die Meinung sein, dass „kranke Tiere“ geschlachtet werden können. Was ist mit „andere Tiere“ gemeint? Tiere nach Art. 3 Bst. a?	Streichen von „offensichtlich“. Neu: Bst. b: „Hausgeflügel, Hauskaninchen und Jagdwild,

	Ergänzen: ...andere Tiere, <u>ausgenommen Schlachttiere...</u> Streichen: Gehegewild	<u>Laufvögel und andere Tiere ausgenommen Schlachttiere, wenn sie krank sind</u>
Art. 12 Abs. 3	Der Begriff Notschlachtbetrieb ist ein in der Umgangssprache gebräuchlicher Begriff, der in der Gesetzgebung nicht vorkommt.	Streichen -Notschlachtbetriebe.
Art. 15 Abs. 1	Der Begriff „Schlachtanlage“ sollte überall durch „Schlachtbetrieb“ ersetzt werden.	Beim Ingress unter „Ersatz von Ausdrücken“ Art. 15 Abs. 1 erwähnen und im Artikel selbst den Begriff „Schlachtbetrieb“ verwenden.
Art. 24 Abs. 2 ^{bis}	Ziffer 7 der Technischen Weisungen über die Schlachtanmeldung und die Gesundheitsmeldung für Hausgeflügel vom 7. November 2011 verlangt, dass eine Kopie der Gesundheitsmeldung ergänzt mit einer Meldung über besondere Vorkommnisse im Besonderen zwischen 72 und 24 Stunden vor der Schlachtung den Transport begleiten muss.	Dieses Element muss hier ergänzt werden. Der Inhalt des Art. 7 der TW muss hier neu formuliert werden.
Art. 28 Abs. 5	In der ganzen Verordnung wird der Begriff „Bescheinigung“ verwendet. Hier hingegen wird der Begriff „Gesundheitsbescheinigung“ verwendet.	„Gesundheitsbescheinigung“ durch „Bescheinigung“ ersetzen.
Art. 52	Die kantonalen Vollzugsorgane erwarten eine Integration der Kantone in den Projekte und neue Verfahren im Sinne des Veterinärdienstes Schweiz. Das BLV soll Pilotprojekte und neue Verfahren in Absprache mit den kantonalen Behörden genehmigen.	Einfügen: „Das BLV kann in Absprache mit der kantonalen Behörde...“
Art. 58 Abs. 1 Bst. b Ziff. 3	Nicht einheitliche Begriffsdefinitionen	Die Begriffe müssen an die Hygieneverordnung angepasst werden.
Art. 63 3ter	Zur Zeit finanziert die öffentliche Hand mehr als zwei Drittel der anfallenden Kosten in den Kleinbetrieben. Um die Kosten zu minimieren und sie vermehrt verursachergerecht zu tragen, müssen Möglichkeiten geschaffen werden, in ausserordentlichen Situationen, wo die Fleischkontrolle unverhältnismässig grosse Kosten (z. B. ausserhalb der normalen Arbeitszeit) verursacht, diesen Kostenaufwand nach den Verursacherprinzip zusätzlich aufzufangen.	Neu : Absatz 3 ^{ter} einfügen: „Zusätzliche Kosten für spezielle Dienstleistungen können dem Schlachtbetrieb in Rechnung gestellt werden“. ().

6 EDI: Verordnung über Aerosolpackungen

Allgemeine Bemerkungen

Die Verordnung basiert auf Art. 67 LGV und soll die Beschaffenheit, Treibmittel, Kontrolle, Transport und Lagerung von Aerosolpackungen für die dem Lebensmittelrecht unterstellten Produkte regeln.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Alle	Siehe allgemeine Bemerkungen	Verordnung aufheben
Art. 12 (nicht in Revision)	Die Bestimmungen über die zulässigen Treibgase sind nur für Lebensmittel, Kosmetika und weitere dem Lebensmittelrecht unterstellten Produkte (Gebrauchsgegenstände) anwendbar. Haushaltprodukte des täglichen Bedarfs unterstehen jedoch mehrheitlich nicht dem Lebensmittelrecht und sind (ausschliesslich) durch die Chemikaliengesetzgebung geregelt. Allenfalls sollten die Luftverbesserungsmittel, falls diese aufgrund ihrer Zweckbestimmung noch als Gebrauchsgegenstände zu betrachten sind, explizit erwähnt bleiben. Damit würden diesbezügliche Unklarheiten beseitigt.	Neuformulierung von Abs. 1: ¹ Treibmittel, welche in Aerosolpackungen verwendet werden, die Lebensmittel, Kosmetika, [Luftverbesserungsmittel (falls beabsichtigt)] oder andere Gebrauchsgegenstände enthalten, dürfen die menschliche Gesundheit nicht gefährden.
Anhang 4 (nicht in Revision)	Für die Überschrift in Ziffer 3 gelten die gleichen Überlegungen wie zu Artikel 12 (vgl. oben).	Neuformulierung von Ziffer 3: Für Kosmetika [Luftverbesserungsmittel (falls beabsichtigt)] oder andere Gebrauchsgegenstände die nicht direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen:

7 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV)

Allgemeine Bemerkungen

Das LMG macht sich selbst (in der heutigen Form Art. 5 Bst. f) zur Auffanggesetzgebung für eine ganze Reihe von Konsumgütern. Vor diesem Hintergrund ist die HKV historisch gewachsen und enthält eine lose Sammlung von Regelungen, welche von sehr unterschiedlichen Philosophien entstammen. Sehr viel ist durch Normen geregelt, denen gesetzlicher Charakter gegeben wurde.

Diese Schwierigkeiten mit der HKV wurden gemäss Erläuterungen erkannt. Eine dringend nötige, grundlegende Revision wird in Aussicht gestellt. Trotzdem kann die neue Verordnung, insbesondere durch Änderungen in der LGV, verbessert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Bst. a.	Da unter Bst. a Punkt 7 und 8 textile Materialien und Ledererzeugnisse sowie Kordeln und Zugbänder definiert werden, die nicht unmittelbar mit der Schleimhaut, Haut oder den Haaren in Kontakt kommen, muss Buchstabe a erweitert werden.	"a. die folgenden Gebrauchsgegenstände für den Schleimhaut-, Haut- und Haarkontakt sowie textile Materialien, Ledererzeugnisse, Kordeln und Zugbänder auch ohne direkten Humankontakt" ODER "a. die folgenden Gebrauchsgegenstände für den Schleimhaut-, Haut- und Haarkontakt sowie textile Gegenstände und Ledererzeugnisse auch ohne direkten Humankontakt"
Art. 2a	Weil es bei einem Schmuckteil, welches aus verschiedenen Kompartimenten zusammengesetzt ist (z.B. Schmuckteil aus Kern und dünnem Überzug, Schmuckteil aus Kern und dicker Ummantelung), mit verhältnismässigem Aufwand im Rahmen der Selbstkontrolle des Betriebes nicht machbar ist, nur das von aussen zugänglichen Kompartiment quantitativ mit einer etablierten Analysenmethode zu beurteilen, muss sich der Gehalthöchstwert auf das ganze Schmuckteil beziehen.	Eine detaillierte Umschreibung im Gesetzestext oder in einer Weisung ist erforderlich, damit Art. 2 in der Praxis vollzogen werden kann. "1Folgende Gegenstände dürfen in ihren Metallteilen als Gesamtes (z.B. Schmuckteil aus Kern und dünnem Überzug, Schmuckteil aus Kern und dicker Ummantelung) Cadmium nicht in einer Konzentration von mehr als 0.01 Gewichtsprozent enthalten:..."
Art. 2b	Bleihaltige Gegenstände - nicht im Revisionstext: Weil es bei einem Schmuckteil, welches aus verschiedenen Kompartimenten zusammengesetzt ist (z.B. Schmuckteil aus Kern und dünnem Überzug, Schmuckteil aus Kern und dicker Ummantelung), mit verhältnismässigem Aufwand im Rahmen der Selbstkontrolle des Betriebes nicht machbar ist, nur das von aussen zugänglichen Kompartiment quantitativ mit einer etablierten Analysenmethode zu beurteilen, muss sich der Gehaltshöchstwert auf das ganze Schmuckteil beziehen. In Punkt (4) der Erläuterungen zur Verordnung (EU) Nr. 836/2012 wird die Bestimmung des Bleigehaltes empfohlen, da keine Methode zum Testen der	Eine detaillierte Umschreibung im Gesetzestext oder in einer Weisung ist erforderlich, damit Art. 2 in der Praxis vollzogen werden kann. "1Gegenstände nach Artikel 2a Absatz 1 dürfen in ihren Metallteilen als Gesamtes (z.B. Schmuckteil aus Kern und dünnem Überzug, Schmuckteil aus Kern und dicker Ummantelung) Blei nicht in einer Konzentration von mehr als 0.05 Gewichtprozent enthalten."

	Bleimigration unter Simulation der Bedingungen beim Lutschen existiere.	² Absatz 1 gilt nicht für: a. gebrauchte Gegenstände nach Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe a des Bundesgesetzes vom 12. Juni 2009 über die Produktesicherheit b. Einbauteile von Armband- und Taschenuhren sowie Zeitmessern, die für Verbraucher nicht zugänglich sind."
Art. 5 Abs. 4	Die CH-Regelung bezüglich Konservierungsstoffe ist u.E. grundsätzlich besser als die Europaratsresolution CoE ResAP(2008)1 on requirements and criteria for the safety of tattoos and permanent make-up, da sie nur gewisse Konservierungsmittel zulässt (Positivliste). Die Einschränkung, dass keine Kombinationen von Konservierungsstoffen zulässig sein sollen, macht deshalb keinen Sinn, da bekanntlich ein einziges Konservierungsmittel nicht alle Mikroorganismen abdeckt. Diese Regelung in der Europaratsresolution war ursprünglich ein Kompromiss, weil die alte CoE ResAP(2003)2 gar keine Konservierungsstoffe zuließ. Der Zusatz "Kombinationen von verschiedenen in der VKos aufgeführten Konservierungsmitteln sind nicht zulässig" sollte deshalb gestrichen werden.	"In Tätowierfarben und Permanent-Make-up-Farben dürfen nur Konservierungsmittel eingesetzt werden, Es gelten die dort erwähnten Höchstkonzentrationen. Kombinationen von verschiedenen in der VKos aufgeführten Konservierungsmitteln sind nicht zulässig. "
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Nicht im Revisionstext: Auch wenn diese Regelung der Regelung CoE ResAP(2008)1 on requirements and criteria for the safety of tattoos and PMU entspricht, ist die Regelung nicht konsumentenfreundlich und wird von der Mehrheit der Firmen auch nicht so umgesetzt. IUPAC Namen und CAS-Nummern sind für die Konsumenten vollkommen unverständlich. Die meisten Hersteller verwenden zum Glück die für die Konsumenten vertraute INCI Namensgebung wie für Kosmetika (sowie die CI Nummerierung für Pigmente). Dies sollte explizit in der Verordnung festgehalten werden. Im Moment müssten die meisten Produkte beanstandet werden, weil sie nicht der geltenden Regelung entsprechen.	"b. die Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Reihenfolge, nach einer gebräuchlichen Nomenklatur (IUPAC, CAS, INCI oder CI);"
Art. 18 Abs. 3 Anhang 5	Es macht keinen Sinn, über im Anhang 5 gelistete Normen die Messmethode für die Entflammbarkeit von Textilien zu regeln (es wird nur die Messmethode beschrieben!), wenn es dazu keinen Höchstwert gibt. Ein Surface Flash ist allerdings definiert und verboten.	Abs. 3 und Anhang 5 löschen.
Anhang 2a	Nicht im Revisionstext: Dieser Anhang entspricht in Teilen der zugrundeliegenden CoE ResAP(2008)1 on requirements and criteria for the safety of tattoos and permanent make-up. Unterschiede bestehen bzgl. Antimon (CH keine Regelung, CoE: 2 mg/kg), Nickel (CH keine Regelung,	Im Anhang 2a sind Antimon und Nickel ebenfalls zu regeln.

	<p>CoE: As low as technically achievable), Chrom (CH: 0.2 mg/kg; CoE: nur für Chrom VI geregelt).</p> <p>Zu Nickel gibt es einige Rapexmeldungen und eine Stellungnahme des BfR (http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2013/15/nickel_gehoert_nicht_in_taetowiermittel_und_permanent_make_up-187018.html).</p> <p>Im Anhang 2a sind Antimon und Nickel ebenfalls zu regeln.</p>	
Anhang 8	<p>Nicht im Revisionstext: Für die Bestimmung von Azo-Farbstoffen in Leder (Art. 21 Abs.2) gibt es seit 2010/2011 die Normen SN/EN/ISO 17234, Teil 1 und Teil 2. Diese fehlen im Anhang 8.</p>	<p>Normen SN/EN/ISO 17234, Teil 1 und Teil 2 ebenfalls aufführen.</p>

8 EDI: Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (VSS)

Allgemeine Bemerkungen

Diese Verordnung enthält nur wenige Änderungen. Eine Korrektur im bestehenden Anhang 1 muss aber ergänzend zur vorgeschlagenen Änderung in Betracht gezogen werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Ziff II: Überschrift der bestehenden Verordnung: „Spielzeug im Sinne von Artikel 43 Absatz 1 LGV, für das diese Verordnung nicht gilt“</p> <p>Mit dieser Formulierung werden die gelisteten Produktgruppen als Spielzeug gemäss LGV definiert. Somit wird die Aufgabe der Kontrolle von öffentlichen Spielplatzgeräten zur Sache der Lebensmittelkontrolle. Dies war wohl nie Absicht und würde für den Lebensmittelrechtvollzug einen deutlichen Mehraufwand bedeuten.</p> <p>Die Aufteilung in 2 Listen wurde von der EU-Richtlinie 2009/48 übernommen. In der Schweiz hat die Formulierung jedoch gravierende Konsequenzen für den Vollzug.</p>	<p>Entweder: Die 5 Produktgruppen aus Ziff II in Ziff I überführen.</p>

9 EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1	In Art. 2 Abs. 1 lit. f der EU-Verordnung 1223/2009 ist der Begriff „Endverbraucher“ definiert. Der Begriff könnte auch in der VKos definiert und v.a. konsequent verwendet werden. Momentan befinden sich verschiedene Begriffe wie z.B. Endverbraucher, Verbraucher, Konsument und Konsumentinnen in der VKos.	Definition von Endverbraucher ergänzen: "Endverbraucher: entweder ein Verbraucher, der das kosmetische Mittel verwendet, oder eine Person, die das kosmetische Mittel gewerblich verwendet;"
Art. 2 Abs. 1 Bst. c und d	Die Definitionen der Begriffe „Importeur“ und „Hersteller“ sind der Definition der Verordnung (EG) 1223/2009 anzupassen, denn eine spezielle Kennzeichnung des „Importeurs“ oder „Herstellers“ mit Schweizer Adresse verstösst gegen die Bestimmungen von Art. 16a THG. Die „Entwicklung“ soll aus der Definition des Herstellers entfernt werden, da sie nicht unmittelbar mit der Produktion zusammenhängt.	"c. Hersteller: jede natürliche oder juristische Person, die ein kosmetisches Mittel herstellt oder herstellen lässt und es unter ihrem eigenen Namen oder ihrer eigenen Marke in Verkehr bringt;" "d. Importeur: jede in der Schweiz oder Europäischen Gemeinschaft ansässige natürliche oder juristische Person, die ein kosmetisches Mittel importiert oder in der Schweiz in Verkehr bringt;"
Art. 4 und 5	Die Angabe „erstmalig in Verkehr gebracht“ ist unklar. Wie verhält es sich bei kleinen Veränderungen der Produkte z.B. Neues Design, Neue zusätzliche Duft-/ Farbvariante. Auf diese Fälle sollte in den Erläuterungen eingegangen werden.	<i>Ergänzung der Erläuterungen: „Diese Datei entspricht der aktuellen Dokumentation der Selbstkontrolle.“ Für Kosmetika, die sich gemäss der VKos vom 23.11.2009 rechtmässig in Verkehr befanden, ist diese Selbstkontrolle momentan ausreichend. Wird ein Produkt in irgendeiner Weise, insbesondere die Rezeptur, verändert, ist eine Dokumentation nach der VKos vom tt.mm.aaaa notwendig.</i>
Art. 5 Abs. 3	Die Einschränkung auf Medizinalberufe ist gegenüber der EU-Verordnung zu restriktiv. In Art. 10 Abs. 2 der EU-Verordnung heisst es „... Person [...] Hochschulstudiengangs in Pharmazie, Toxikologie, Medizin oder einem ähnlichen Fach oder eines von einem Mitgliedstaat als gleichwertig anerkannten Studiengangs erteilt worden ist.“	"Wie in Anhang 10 ausgeführt, wird der Teil B des Sicherheitsberichts durch eine Apothekerin oder einen Apotheker, eine Ärztin oder einen Arzt oder eine Tierärztin oder einen Tierarzt gemäss Bundesgesetz vom 23. Juni 2006 über die universitären Medizinalberufe, oder durch Personen mit einem

		<i>ähnlichen gleichwertigen universitären Diplom (Stufe Master) erstellt."</i>
Art. 8	<p>Es wird begrüsst, dass die Liste der Bestandteile auf der Verpackung sowie auf dem Behältnis anzugeben ist.</p> <p>Die Angaben „Auf der Verpackung sowie auf dem Behältnis ...“ (Abs. 1) und „die Liste der Bestandteile braucht nur auf der Verpackung zu erscheinen.“ (Abs. 1 Bst. g) widersprechen sich.</p> <p>Eine weitere Variante ist in den Erläuterungen enthalten: "...wird die Liste der Bestandteile umschrieben, die auf der Verpackung oder dem Behältnis... angebracht werden muss.“</p>	<p>Abs. 1: "Auf der Verpackung kosmetischer Mittel muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die Liste der..."</p> <p>Abs. 1 Bst. g kann gestrichen werden.</p>
Art. 9 Abs 1 Bst. b und c	<p>Kosmetische Mittel, die in der EG rechtmässig in Verkehr sind, dürfen gemäss Art. 16a THG auch in der Schweiz in Verkehr gebracht werden. Eine zusätzliche Kennzeichnungspflicht mit einer Schweizer Adresse für importierte Kosmetika (lit. b) und die Angabe des Ursprungslandes (lit. c) widersprechen den Bestimmungen der VO (EG) 1223/2009.</p> <p>Art. 19 Abs. 1 lit. a der VO (EG) 1223/2009 verlangt die Angabe des Ursprungslandes für importierte (d.h. aus Drittstaat) kosmetische Mittel.</p>	<p>Bst. b: den Namen, die Firma und die Adresse der in der Schweiz oder Europäischen Gemeinschaft ansässigen Herstellerin oder der Importeurin des kosmetischen Mittels.</p> <p>Bst c: das Ursprungsland von importierten Produkten, welche nicht aus der EU stammen.</p>
Art. 9 Abs. 1 Bst. d	<p>Der Wortlaut zur Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums entspricht nicht den Bestimmungen der VO (EG) 1223/2009 (mögliches Handelshemmnis). Das Wort „Ende“ ist zu streichen.</p>	<p>(...) oder dem Hinweis "mindestens haltbar bis";</p>
Art. 16 Abs. 1 und 2	<p>Die Bestimmungen zur Rückverfolgbarkeit sind in Art. 79 Abs. 1 und 2 der neuen LGV geregelt; daher sind sie hier nicht zu wiederholen.</p>	<p>Abs. 1 und 2 streichen.</p>

10 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung mit den Anhängen 2, 9, 10

Allgemeine Bemerkungen

Eine 1:1-Übernahme des EU-Rechts ist nicht möglich. Das EU-Recht über Bedarfsgegenstände wurde zum Teil gekürzt und zwischen LGV und Bedarfsgegenständeverordnung verteilt. Das führt dazu, dass die Nuancen der in der EU austarierten Texte zum Teil nicht mehr wiedergegeben werden (Bsp. Art. 1 und 3 Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 im Vergleich zu Art. 46 und 47 der neuen LGV).

Im Zusammenhang mit dieser Verordnung ist es wichtig zu sehen, dass der weitaus grösste Teil der migrierenden Stoffe nicht spezifisch geregelt wird – für einige Materialien fast keine. Für Kunststoffe sind zwar die eingesetzten Monomere und Additive spezifisch geregelt, nicht aber die anderen eingesetzten Stoffe und schon gar nicht Oligomere, Reaktionsprodukte und Verunreinigungen. Die Gewährleistung der Sicherheit all dieser Stoffe gehört heute in die Selbstkontrolle der Hersteller. Deswegen ist die Konformitätsarbeit über die ganze Kette und die Kontrolle der internen Dokumentation unsere höchste Priorität.

Das SLMB fällt weg, womit die Sensorik nicht mehr abgebildet ist. Die Schaffung von Infoschreiben für gewisse Teile des SLMB sollte in Betracht gezogen werden.

Anstelle des Begriffes "Bedarfsgegenstände" ist der selbsterklärende Begriff "Lebensmittelkontaktmaterialien" (englisch Food Contact Materials) vorzuziehen oder mindestens in der Definition in Art. 46 LGV bzw. Art. 1 Bedarfsgegenständeverordnung zu ergänzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1	In Klammern nebst dem Begriff "Bedarfsgegenstände" auch den Begriff "Lebensmittelkontaktmaterialien" aufführen, da dieser in der Fachwelt gebräuchlich ist.	Ergänzung wie: Diese Verordnung umschreibt die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Bedarfsgegenstände, <i>Lebensmittelkontaktmaterialien</i>)..."
Art. 1 Abs. 3 Bst. b	Es handelt sich um eine folgenreiche Änderung der Gesetzgebung. Daraus folgend gelten für diese Produkte die Höchstwerte der Lebensmittelgesetzgebung für die Migration ins Trinkwasser nicht. In der Verordnung über die Qualität von Wasser stehen keine Höchstwerte, wie sie z.B. im Infoschreiben Nr. 165 für Epoxidharz-sanierte Leitungen vorgegeben sind. Der Zugriff auf die Rezeptur der Produkte ist zudem nicht mehr möglich, es können also auch keine Rezepturbestandteile mehr abgeleitet werden, nach denen untersucht wird (aktuell Bestandteil des Infoschreibens Nr. 165). Daraus ergibt sich die Frage wer diese Produkte überwacht.	Art. 1 Abs. 3 Bst. b gänzlich streichen. Alternativ müssen die Zuständigkeit für diese Installationen und die Probenahme zur Kontrolle des Trinkwassers genau definiert sein (mit oder ohne Wasser aus den Leitungen), sowie die Kontrolle/Überwachung/Zertifizierung dieser Produkte gewährleistet werden können. Zudem müssten Höchstwerte für Substanzen festgelegt werden, welche von diesen Installationen abgegeben werden dürfen.

	Die Definition von „festen, öffentlichen oder privaten Installationen, die zur Wasserverteilung dienen“, ist nicht klar. Sind damit auch z.B. Ionentauscher, Armaturen, fix installierte Eismaschinen etc. gemeint?	Definition erweitern „...bis zu dem Punkt, an dem Trinkwasser aus dem Wasserhahn oder in ein fix installiertes Gerät gelangt.“
Art. 2	<p>Art. 3 der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert GHP als das Mittel, damit die 3 Anforderungen, u.a. keine Gefahr für die Gesundheit, gewährleistet ist. Das hat wenig mit konsistenter Herstellung zu tun, sondern mit systematischem Aufbau eines FCM aus sicheren Ausgangsstoffen. Leider wurde die EU-VO 1935/2004 geschrieben, bevor die Konformitätsarbeit als Selbstkontrolle über die Herstellerkette im Fokus stand.</p> <p>Bst. I: funktionelle Barriere. Diese Definition ist wörtlich aus der VO (EU) Nr. 10/2011 übernommen, dort aber auf Kunststoffe bezogen, hier auf alle FCM. So kann ein Innenbeutel mit Barriere die Migration aus einer Kartonschachtel oder gar eines Transportkartons abschirmen. Das bedingt eine allgemeinere Definition. Eine Barriere kann unterschiedlich wirksam sein, sie muss nicht per Definition die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen garantieren.</p> <p>Bst. o: Mindest-%-Anteil an Nanoteilchen für die Nano-Definition fehlt (gemäss Empfehlung der Kommission 2011/696/EU http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32011H0696)</p>	<p>Zum bestehenden Text am Anfang hinzufügen: "Gemäss Art. 47 der LGV ist GHP das Mittel, um die grundlegenden Anforderungen an Lebensmittelkontaktmaterialien zu erfüllen, sodass sie u.a. unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile an Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden. Damit ist eine systematische Herstellung eines Lebensmittelkontaktmaterials über die ganze Herstellerkette gemeint, die diese Anforderungen erfüllt. Des Weiteren: ..."</p> <p>Bst. I: "Eine oder mehrere Schichten jeglicher Art Materials, welche die Migration aus dem Lebensmittelkontaktmaterial in definierter Weise ins Lebensmittel vermindert."</p> <p>Bst. o: Mindest-%-Anteil an Nanoteilchen angeben bzw. auf entsprechende Definition verweisen.</p>
Art. 7	<p>Die Unterlagen müssen auf allen Herstellerstufen vorhanden sein, nicht nur bei der Herstellung des fertigen Produkts. Wahrscheinlich meint Absatz 2 dies; er ist aber zu wenig konkret formuliert. Die Trennung in die beiden Absätze ist unnötig, wenn „alle Herstellerstufen“ genannt sind.</p> <p>Die Unterlagen müssen auch die Sicherheit der migrierenden Stoffe nachweisen, die nicht spezifisch geregelt sind, und mit Daten unterlegen, dass die Migrationen die Grenzwerte einhalten.</p>	<p>Abs. 1 und 2 vereinen in: „Die verantwortlichen Personen <i>auf jeder Herstellungsstufe</i> haben angemessene Unterlagen auf Papier oder in elektronischer Form mit Angaben zu den Spezifikationen, der Herstellungsrezeptur, den Herstellungsverfahren <i>und der Absicherung aller Substanzen, die ins Lebensmittel migrieren könnten</i>, soweit sie für die Konformität und Sicherheit des fertigen Bedarfsgegenstands von Bedeutung sind, zu erstellen und zu führen.“</p>
Art. 9 Abs. 4	Der maximal zulässige Gehalt an Nickel sollte in Analogie zu Art. 8 Abs.1	Der maximal zulässige Gehalt an Nickel sollte für Nicht-

	definiert werden. (Ausgenommen sind ferritischer und austenitischer Edelstahl in Lebensmittelqualität)	Edelstahl bzw. Edelstahl, welcher nicht Lebensmittelqualität aufweist, definiert werden.
Art. 11 Abs. 2 Bst. i	„Unbeabsichtigt vorhandene Stoffe“ (NIAS) passen nicht in Abs. 2 „Stoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff“.	Einführung eines neuen Absatzes: „Oligomere, Reaktionsprodukte, Verunreinigungen und Abbauprodukte können vorhanden sein, sofern gezeigt werden kann, dass sie die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährden.“
Art. 12	<p>„...ausschliesslich aus Kunststoff“ schliesst beispielsweise Multilayers mit einem Kleber oder eine bedruckte Folie aus. Das Problem besteht darin, dass das Globalmigrat für die EU nur in der VO (EU) Nr. 10/2011, also für den geregelten Bereich der Kunststoffe, gilt. Diese Gegebenheiten nun aber mit der Formulierung „ausschliesslich aus Kunststoff“ zu übernehmen, schränkt zu stark ein. Da der Art. 12 Teil des Bereichs Kunststoffe ist, kann diese Einschränkung wegfallen.</p> <p>Gesamtmigrationsgrenzwert (bisher Grenzwert für Globalmigration) gilt neu nur für Simulantien und nicht für Lebensmittel. Bisher galt diese Einschränkung in der CH nicht; durch Zusammenzählen von Gehalten von Einzelsubstanzen (z.B. Weichmacher in Gläsern mit Schraubdeckeln) konnte auch in Lebensmitteln festgestellt werden, ob das Globalmigrat überschritten ist.</p> <p>Wieso kann die CH in diesem Punkt nicht weiterhin von der EU abweichen? Die Überschreitung des Globalmigrats bedeutet eine unvermeidbare Veränderung des Lebensmittels und sollte nicht nur in Simulantien beanstandet werden können.</p>	<p>Formulierung des Art. 12 der VO (EU) Nr. 10/2011 wörtlich übernehmen: "Materialien und Gegenstände aus Kunststoff dürfen ihre Bestandteile in Lebensmittelsimulantien nicht in Mengen von mehr als 10 mg der gesamten abgegebenen Bestandteile je dm² der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche (mg/dm²) übertragen." „Lebensmittelsimulantien <i>und Lebensmittel</i>“ schreiben.</p>
Art. 13	Art. 11 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 10/2011 fehlt: „Für Stoffe, für die in Anhang 1 kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg.“ Dieser Satz ist wichtig, weil das Globalmigrat oft unter unrealistischen Bedingungen gemessen wird.	Ergänzen mit: „Für Stoffe, für die in Anhang 2 kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg.“
Art. 21-25	Die Pflicht für eine Konformitätserklärung, wie sie in der EU besteht, fehlt für Zellglasfolien, was zu einem tieferen Schutzniveau führt.	Konformitätserklärung fordern.
Art. 26	Die Pflicht für eine Konformitätserklärung wie sie in der EU besteht, fehlt für Keramik, was zu einem tieferen Schutzniveau führt.	Konformitätserklärung fordern.
Art. 27	Beim Text besteht Verbesserungspotential wegen Unklarheiten bezüglich des möglichen Kontakts.	Text allgemeiner halten wie nachstehend aufgeführt:

	<p>Abs. 2: Ein anderer („indirekter“) Kontakt (z.B. aus Umkarton oder Kartonschachtel mit Innenbeutel ohne Barriereeigenschaften) ist, so wie der Absatz formuliert ist, zugelassen.</p> <p>Abs. 3: Aktivkohlesysteme zur Migrationsverminderung z.B. können, so wie es jetzt geschrieben steht, nicht angewendet werden, weil keine funktionelle Barriere vorliegt.</p>	<p>Abs. 2: Altpapier sowie Recyclingpapier und –karton ist für den Kontakt mit Lebensmitteln verboten. [„direkten“ bewusst weglassen! Auch nicht mit „indirekten“ ergänzen, weil diese Formulierung auch nicht eindeutig ist].</p> <p>Abs. 3: In Abweichung zu Abs. 2 kann Altpapier sowie Recyclingpapier und –karton im Kontakt mit Lebensmitteln [„direkt“ und „indirekt“ auch hier bewusst weglassen!] verwendet werden, wenn durch geeignete Massnahmen, z.B. eine funktionelle Barriere, sichergestellt ist, dass Art 47 LGV eingehalten wird.</p>
Abschnitt 12	<p>Der Ausdruck „Verpackungstinten“ lehnt sich allzu stark an das Französische an. Niemand nennt Druckfarben „Tinten“. Zudem sind die Firnisse (die Beschichtungen über der Bedruckung) eingeschlossen, die schon gar keine Tinten sind. Leider verwendet auch Deutschland keinen wirklich überzeugenden Ausdruck, weil wiederum die Firnisse im Ausdruck nicht enthalten sind. Immerhin ist der Ausdruck „Druckfarben“ besser und im deutschen Sprachraum gebräuchlich.</p>	<p>„Verpackungstinten“ durchgängig durch „Druckfarben“ ersetzen.</p>
Art. 33	<p>Der Ausdruck „direkt“ ist nicht präzise genug. Beispiel: Ist die Bedruckung der Innenseite des Deckels einer Pizzaschachtel in direktem Kontakt mit der Pizza? Der Deckel berührt die Pizza nicht, aber ein Gasphasenübergang ist wahrscheinlich. Er ist aber kaum anders, wenn die Bedruckung auf der Aussenseite angebracht wurde, weil die Stoffe schnell durch den Karton diffundieren (bei Innenbedruckung nach aussen, bei Aussenbedruckung nach innen).</p> <p>Die geplante deutsche Druckfarbenverordnung unterscheidet „direkt“ und „indirekt“ nicht.</p> <p>Wenn die Druckfarbe Artikel 47 der neuen LGV einhält, kann sie nicht als gesundheitsgefährdend gelten und beanstandet werden.</p> <p>Innenbedruckungen von z.B. Pizzaschachteln mit Werbung scheinen ein wichtiges Geschäft zu sein und ist kaum zu verhindern.</p>	<p>Art. 33 Abs. 2 Bst. a streichen.</p>
Art. 34 Abs. 1	<p>Abs. 1 deckt die Spezifizierung von Abs. 2 nicht ab, da eben nicht nur Druckfarben gemeint sind.</p>	<p>Abs. 1 ändern: „Druckfarben sind Zubereitungen zur Bedruckung von Lebensmittelbedarfsgegenständen, einschließlich zur Stabilisierung oder Haftung dieser Schichten bestimmte Zubereitungen.“</p>
Art. 38 Abs. 4	<p>Die Vorgabe „Die Schriftgrösse muss mindestens 3 mm betragen“ ist zu wenig präzise.</p>	<p>Definieren über „x-Höhe“ wie in der VO (EU) Nr. 1169/2011.</p>

Art. 41 Abs. 3	Ein harmonisiertes Vorgehen aller Länder in Europa ist wichtig. In der regulatorischen Toxikologie stecken viele Annahmen, die in den EFSA-Richtlinien beschrieben sind und in ganz Europa Anwendung finden. Die in Absatz 3 aufgeführten Angaben sind zu einschränkend oder unflexibel; vielmehr sind Angaben gemäss EFSA-Richtlinien zu fordern.	Abs. 3 ändern in: Die Risikobewertung hat gemäss EFSA-Richtlinien zu erfolgen.
Anhänge 2 und 10	Das Zusammensuchen der Substanzen in einer Restriktionsgruppe ist umständlich.	Bei der Angaben der Restriktionsgruppen entweder die Substanznamen aufführen (nicht nur die Nummer) und/oder den Namen der Restriktionsgruppe (z.B. Phthalate oder Benzophenone).
Anhänge 6 u. 7	Unnötig in der Verordnung.	Auslagern (elektronisch wie die Anhänge 2, 9 und 10).

11 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHys)

Allgemeine Bemerkungen

Wir stimmen den Änderungen grundsätzlich zu. Ausnahme: Mikrobiologische Fleischuntersuchung beim Jagdwild: Diese Regelung muss den tatsächlichen Gegebenheiten und den entsprechenden Risiken angepasst werden. Das Erfordernis in Anhang 1 Ziff. 6, dass Wild in einem separaten Raum enthäutet werden muss, ist unklar beschrieben. Wir gehen davon aus, dass die Vorschrift dahingehend lautet, dass Wildbearbeitungsbetriebe, welche keine Schlachtbetriebe sind, einen separaten Raum für das Enthäuten und Entfedern benötigen. Dem Erfordernis, dass Wild in der Decke separat und nicht im selben Raum wie Schlachttierkörper gelagert werden soll, stimmen wir bei. Es sei an dieser Stelle wiederholt: Wildbearbeitungsbetriebe sollten klar verständlich geregelt werden, um den Betroffenen Klarheit zu vermitteln.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)

Allgemeine Bemerkungen

Aufbau der LIV

Diverse Bestimmungen, die bislang im Verordnungstext geführt wurden (Besondere Kennzeichnungsvorschriften für LebensmittelAusgestaltung der Datierung), werden neu in Anhängen zur LIV aufgeführt. Insbesondere für den Anwender ist das mühsam, denn in materieller Hinsicht handelt es sich hierbei nicht um eine Aufzählung im Stil anderer Listen wie etwa die zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben, sondern um eine Präzisierung des Verordnungstextes.

Da die Verordnung (EG) 1169/2011 nicht telquel übernommen wurde, kann in dieser Angelegenheit auch weiterhin die bewährte Form der vollständigen Anforderung an einem Ort belassen werden. Auch im Zuge der zunehmenden Verwendung elektronischer Hilfsmittel zum Nachschlagen empfiehlt sich ein Belassen der zusammenhängenden Form aller zusammengehörender Bestimmungen, denn bei einem auseinandergerissenen elektronischen Dokument lässt sich der Finger schwerer irgendwo reinschieben, um vorwärts und rückwärts zu blättern. Elektronische Lesezeichen sind da keine wirkliche Hilfe.

Werden die Anhänge in dieser Form beibehalten, so ist es von Bedeutung, dass aus den einzelnen Artikeln besser hervorgeht, was konkret im jeweils verwiesenen Anhang zu finden ist (siehe beispielsweise Art. 8).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 2	Dieser Absatz ist nicht erforderlich, da die Kennzeichnung und Werbung der Lebensmittel, die in Verpflegungsbetrieben abgegeben werden, auch unter Abs. 1 erfasst werden. Weitere Bereiche wie der Fernabsatz werden unter Art. 1 auch nicht explizit erwähnt.	Abs. 2 streichen.
Art. 3 Abs. 1 Bst. c	Allergene Zutaten sind in Art. 10 <u>und</u> 11 geregelt. Art. 11 wird nicht erwähnt.	Ergänzung des Verweises auf die Artikel: "(Art. 10 <i>und</i> 11)"
Art. 3 Abs. 1 Bst. f	"gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder das Verwenden" Der Begriff "Verwenden" ist unglücklich, weil der Begriff sehr oft mit der Gebrauchsanleitung gleichgesetzt wird (siehe beispielsweise Art. 4 VLBE). Beim Begriff "Verwenden" geht es gemäss Art. 14 LIV ausschliesslich um den angemessenen Umgang / dem Handling mit dem Lebensmittel und nicht um die Zubereitung, Portionengrösse / -anzahl etc. Siehe auch Kommentar und Änderungsantrag unter Art. 14.	Um Missverständnisse zu vermeiden, ist der Wortlaut anzupassen. Wie: "gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder den <i>Umgang mit dem Lebensmittel</i> "
Art. 3 Abs. 1 Bst. I	Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken Der Verweis ist falsch.	Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken Den Verweis richtig vornehmen. Es sollte auf Art. 18

		LIV verwiesen werden.
Art. 3 Abs. 1 Bst. o	GVO-Hinweis Der Verweis sollte nicht zu Art. 36 LGV vorgenommen werden, sondern wie bisher zu Art. 7 VGVL. In der VGVL sind die detaillierten Bestimmungen betreffend der GVO-Kennzeichnung zu entnehmen.	GVO-Hinweis Anstelle auf Art. 36 nLGV sollte auf Art. 7 VGVL verwiesen werden.
Art. 3 Abs. 4	Obligatorische Angaben, wenn grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm ² beträgt Die vorgesehenen obligatorischen Angaben entsprechen weder den geltenden Anforderungen unter Art. 2 Abs. 4 LKV noch den Anforderungen unter Art. 16 der Verordnung (EU) 2011/1169. Insbesondere die fehlende Haltbarkeitsangabe ist nicht nachvollziehbar. Nach EU-LMIV sind die Sachbezeichnung, die Zutaten mit Angabe zu den allergenen Stoffen, die Menge und das Haltbarkeitsdatum aufzuführen.	Die obligatorischen Angaben bei Einzelflächen von weniger als 10 cm ² sind entweder an die geltende LKV oder die EU-LMIV anzupassen.
Art. 3	Mengenangabe nach Mengenangabeverordnung Auch wenn es juristisch nicht notwendig ist, explizit auf die Mengenangabe einzugehen, ist es aus Sicht des Anwenders (wie kleinere Produzenten) sehr hilfreich, darauf zu verweisen. Dies bietet mehr Gewähr, dass das Produkt mit einer Mengenangabe versehen wird, was letzten Endes den Konsumenten nützt.	Weiterhin am Ende des Artikels einen Hinweis entsprechend Art. 2 Abs. 6 LKV vornehmen: <i>"Die Mengenangaben sind nach den Vorschriften der Mengenangabeverordnung vom zu machen."</i>
Art. 4 Titel	Titel "Darstellung der obligatorischen Angaben" Da sich Art. 4 ausschliesslich auf vorverpackte Lebensmittel bezieht, ist der Wortlaut "bei vorverpackten Lebensmitteln" im Titel zu ergänzen. Damit wird auch die Abgrenzung zwischen Art. 3, 4 und Art. 5 (Angaben bei offen angebotenen Lebensmitteln) klarer.	Ergänzung des Titels: "Darstellung der obligatorischen Angaben <i>bei vorverpackten Lebensmitteln</i> ".
Art. 4	Mehrfachpackungen und vorverpackte Lebensmittel an Restaurants, Spitäler etc. Aktuell gibt es Kennzeichnungsvorschriften zu den Mehrfachpackungen (Art. 2 Abs. 3 LKV) sowie zu vorverpackten Lebensmitteln, die an Restaurants, Spitäler und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden (Art. 2 Abs. 5 LKV). Diese fehlen in der vorgesehenen LIV. Laut BLV seien Lebensmittel für Kantinen, Spitäler etc. durch Art. 5 (offen angebotene Lebensmittel) abgedeckt. Dem ist nicht so. Vorverpackte	Entsprechend dem geltenden Art. 2 Abs. 5 LKV sind <i>vorverpackte</i> Lebensmittel an Restaurants, Spitäler etc.

	<p>Lebensmittel, die für Restaurants, Kantinen etc. bestimmt sind, können nicht als offen angebotene Lebensmittel angesehen werden. Art. 2 der geltenden LKV (inklusive Art. 2 Abs. 5 LKV) bezieht sich ausschliesslich auf vorverpackte Lebensmittel.</p> <p>Laut BLV seien für Mehrfachpackungen die Angaben unter Art. 3 Abs. 4 LIV (Angaben wenn grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt) ausreichend. Die gemäss LKV für Mehrfachpackungen geltenden Bestimmungen gehen über die Anforderungen nach Art. 3 Abs. 4 LIV hinaus.</p> <p>Es ist bekannt, dass in der EU die fehlenden Regelungen betreffend Mehrfachpackungen bei den Inverkehrbringern zu Rechtsunsicherheit führen. Es kann nicht abgewartet werden, bis in der EU aufgrund von Gerichtsentscheiden Regelungen festgelegt werden. Die bisherigen Bestimmungen sollen auch künftig gelten.</p>	<p>unter einem neuen Absatz am Ende des Artikels zu erfassen.</p> <p>Nach wie vor sind zu <i>Mehrfachpackungen</i> die konkreten Angaben entsprechend Art. 2 Abs. 3 LKV aufzuführen. Sie gehen über die Anforderungen unter Art. 3 Abs. 4 LIV hinaus.</p>
Art. 4 Abs. 1 Bst. f	<p>"gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder das Verwenden"</p> <p>Der Begriff "Verwenden" ist unglücklich, weil der Begriff oft mit der Gebrauchsanleitung gleichgesetzt wird. Beim Begriff "Verwenden" geht es gemäss Art. 14 LIV ausschliesslich um die Handhabung. Der Begriff ist deshalb durch eine treffendere Formulierung zu ersetzen oder zu ergänzen.</p> <p>Siehe auch Kommentare unter Art. 14.</p>	"gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder die Handhabung nach dem Öffnen der Verpackung"
Art. 4 Abs. 5 Bst. a	<p>"Im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung müssen erscheinen: a. der Alkoholgehalt"</p> <p>Wieso erscheint diese Anforderung nicht unter Art. 18? Im Art. 18 wird auf die Angabe des Alkoholgehalts eingegangen. Es macht deshalb mehr Sinn, die weiteren Anforderungen zur Angabe des Alkoholgehalts im Art. 18 aufzuführen.</p>	Art. 4 Abs. 5 Bst. a sollte vom Inhalt her unter Art. 18 aufgeführt werden.
Art. 4 Abs. 5 Bst. b	<p>"Im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung müssen erscheinen: a. die Deklaration betreffend der Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer nach Art. 3 Absatz 1 der Verordnung vom 26. November 2003 über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion."</p>	Von der Logik her passt diese Bestimmung besser in Anhang 2. Überprüfen, ob es nicht sinnvoller ist, die Bestimmung im Anhang 2 aufzunehmen.

	<p>Bis jetzt muss der Hinweis bei vorverpackten Lebensmitteln auf der Verpackung / Etikette einfach an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer Schrift angebracht werden (Art. 5 Verordnung über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse in der Schweiz verbotener Produktion, Art. 26 Abs. 3 LGV). Aus der Sicht des Vollzugs wäre dies ausreichend. Wie uns das BLV mitteilte, erfolgt die vorgesehene Angabe auf politischen Druck, was akzeptiert werden kann.</p> <p>Vom Inhalt her würde die Bestimmung eigentlich besser in den Anhang 2 passen.</p>	
Art. 5 Abs. 2 Bst. a	<p>Offen angebotene Lebensmittel "In jedem Fall schriftlich anzubringen sind: a. die Angaben nach Art. 38 Absatz 2 LGV"</p> <p>Zum besseren Verständnis sollte auf die Angabe der Herkunft von Fleisch und Fisch sowie die Angabe der Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres bei Fleisch und Fisch bei einem zusammengesetzten Lebensmittel eingegangen werden. Auf die entsprechenden Absätze unter Art. 16 und 17 ist zu verweisen. Die Angaben unter Art. 38 Abs. 2 nLGV sind diesbezüglich zu ungenau. Bei Rindfleisch und anderem Fleisch sollte sich die Angabe der Herkunft ausschliesslich auf Art. 17 Abs. 2 Bst. a LIV beschränken.</p>	<p>Ergänzung zur Angabe der Herkunft von Fleisch und Fisch sowie der Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres bei Fleisch und Fisch bei einem zusammengesetzten Lebensmittel. Entsprechende Verweise zu den Absätzen unter Art. 16 und 17 LIV vornehmen.</p>
Art. 5 Abs. 4	<p>Die an dieser Stelle ausformulierte Ausgestaltung der Warenlosangabe erfolgt ebenso in Art. 20 und ist in dieser Form hier überzählig. Erforderlich ist hier hingegen der Hinweis, dass auch für offen angebotene Lebensmittel eine Warenlosangabe erforderlich ist.</p>	<p>Regelung wie folgt anpassen: Art. 5 Abs. 2 Bst. c: "die Angabe des Warenloses gemäss Art. 20".</p>
2. Kapitel 1. Abschnitt	<p>Angaben der Zwischenprodukte und Halbfabrikate</p> <p>In Art. 37 LKV werden die Zwischenprodukte und Halbfabrikate erfasst. In der LIV wird neu nicht mehr auf die Zwischenprodukte und Halbfabrikate eingegangen (nur noch unter Art. 39 nLGV).</p> <p>Von der Verständlichkeit und Logik her wäre es sinnvoll, wenn auf die Angaben der Zwischenprodukte und Halbfabrikate im 1. Abschnitt des 2. Kapitels nach wie vor eingegangen würde. Gerade weil nicht alle Angaben auf der Verpackung stehen müssen.</p> <p>Es wäre sinnvoller, den geltenden, nicht so detaillierten Wortlaut von Art. 28</p>	<p>Auf die Angaben der Zwischenprodukte und Halbfabrikate sollte im 1. Abschnitt des 2. Kapitels eingegangen werden. Wir schlagen vor, diese in einem separaten Artikel nach den offen angebotenen Lebensmitteln (siehe Vorschlag links).</p> <p>Analog Art. 37 Abs. 2 LKV sind die Angaben betreffend der ionisierenden Strahlen zu erfassen.</p>

	<p>LGV unter Art. 39 neue LGV anzugeben und dafür in der LIV in einem separaten Artikel konkreter auf dieses Thema einzugehen (Wortlaut entsprechend Art. 39 nLGV).</p> <p>Zudem sollte analog Art. 37 Abs. 2 LKV auf die Angaben betreffend ionisierender Strahlen eingegangen werden (siehe auch Kommentar unter Anhang 2).</p>	
Art. 6 Abs. 1 und 2	<p>Sachbezeichnung – rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung</p> <p>Zum besseren Verständnis und auch rein von der Logik her ist es wichtig, zuerst explizit aufzuführen, dass als Sachbezeichnung die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung gilt (analog Art. 3 Abs. 2 LKV). In jeder produktspezifischen Verordnung wird bei den umschriebenen Lebensmitteln im Rahmen der Kennzeichnung auf diesen Sachverhalt eingegangen. Auch in der EU wird gemäss Art. 17 der Verordnung (EU) 2011/1169 in einem separaten Satz explizit darauf hingewiesen, dass das Lebensmittel mit der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung zu bezeichnen ist. Dies sollte sinngemäss auch hier erfolgen.</p> <p>Erst dann sollte stehen, wie vorzugehen ist, wenn die rechtliche Bezeichnung fehlt.</p>	<p>Anpassung von Abs. 1 analog EU: "Ein Lebensmittel ist mit seiner <i>rechtlich vorgeschriebenen</i> Sachbezeichnung zu bezeichnen."</p>
Art. 6	<p>Bezeichnungen wie «-Façon», «-Typ», «-Genre»</p> <p>Art. 3 Abs. 6 LKV hinsichtlich «-Façon», «-Typ», «-Genre» wurde nicht übernommen. Auch wenn dieser Passus nicht explizit in der EU-LMIV steht, ist er nach wie vor sehr wichtig und sollte wie bisher aufgeführt werden.</p> <p>Wird Art. 3 Abs. 6 LKV nicht mehr aufgeführt, so besteht die Gefahr, dass häufiger solche Bezeichnungen gewählt werden, wenn die rechtlichen Anforderungen an ein bestimmtes Produkt nicht eingehalten werden. Argumentiert wird dann seitens des Inverkehrbringers, dass es sich um eine beschreibende Bezeichnung handelt, unter welcher sich die Konsumentinnen und Konsumenten etwas vorstellen können. Dies kann aber nicht der Sinn und Zweck einer beschreibenden Bezeichnung sein.</p> <p>Es ist klarer und einfacher, wenn hier wie bisher konkret darauf eingegangen wird. Es dürfte aufgrund der obigen Ausführungen schwierig</p>	<p>Nach wie vor sollte die geltende Regelung unter Art. 3 Abs. 6 LKV übernommen werden:</p> <p><i>"Bezeichnungen wie «-Façon», «-Typ», «-Genre» im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung sind verboten."</i></p>

	sein, eine Angabe wie «à la» alleine über Art. 12 neue LGV zu verbieten.	
Art. 6	Sachbezeichnung – Verweis auf Anhang 2 Zum besseren Verständnis ist am Schluss von Art. 6 ein Verweis auf Anhang 2 nötig.	Einen Verweis auf Anhang 2 vornehmen. Wie: <i>"Einzelheiten zu Angaben, die im Zusammenhang mit Bezeichnungen aufzuführen sind, richten sich nach Anhang 2 Teil A und B."</i>
Art. 8	Zutatenverzeichnis – Angabe der Vitamine, Mineralstoffe oder anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung Weder in Art. 8 noch in Anhang 4 LIV wird angegeben, wie Vitamine, Mineralstoffe und andere Stoffe im Zutatenverzeichnis deklariert werden müssen. Auch in Art. 7 VZVM wird nicht darauf eingegangen. Müssen die Verbindungsnamen angegeben werden, oder reicht es, wenn bei Vitaminen und Mineralstoffen beispielsweise die Bezeichnungen gemäss Anhang 9 LIV im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden? Diese Fragen stellen sich immer wieder. Umso wichtiger ist es, dass dies nun in Art. 8 oder Anhang 4 LIV oder Art. 7 VZVM geregelt wird.	Angabe der Vitamine, Mineralstoffe oder anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung: Es ist in Art. 8 oder Anhang 4 LIV oder Art. 7 VZVM konkret darauf einzugehen, wie Vitamine, Mineralstoffe oder andere Stoffe im Zutatenverzeichnis zu deklarieren sind.
Art. 8	Zutatenverzeichnis – Phantasie- und Markennamen Die geltende Regelung <i>"Phantasie- und Markennamen dürfen nicht verwendet werden"</i> nach Art. 6 Abs. 12 LKV fehlt. Um die besondere Qualität einzelner Zutaten hervorzuheben, stehen bei Zutaten nicht selten Markennamen. Dies soll nicht noch weiter überhand nehmen. Der Absatz ist nach wie vor wichtig.	Wie bisher soll Art. 6 Abs. 12 LKV in Art. 8 berücksichtigt werden: <i>"Phantasie- und Markennamen dürfen nicht verwendet werden."</i>
Art. 8 Abs. 2	Angabe der Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge In Absatz 2 fehlt ein Hinweis, dass Abweichungen in Anhang 4 Teil A geregelt sind (analog Art. 5 Abs. 2 LKV). Ein entsprechender Hinweis trägt zur besseren Leserlichkeit bei.	Verweis auf Anhang 4 Teil A. Beispielsweise: <i>"Abweichungen davon werden in Anhang 4 Teil A geregelt."</i>
Art. 8	Verweis auf Anhang 4. In Art. 8 steht nur noch Grundlegendes zur Angabe und Reihenfolge der Zutaten. Neu werden diverse Einzelheiten zur Angabe der Zutaten in einem separaten Anhang geregelt. Anhang 4 ist sehr komplex. Er besteht aus 5 Teilen (Teil A bis E). Zum besseren Verständnis und zur Erhöhung der Übersichtlichkeit sollte klarer hervorgehen, was in welchen Teilen von	Zum besseren Verständnis konkret erwähnen, was in Anhang 4 genau geregelt wird. Wie: <i>"Gehören Zutaten zu einer der in Anhang 4 Teil B aufgeführten Klassen, so dürfen sie mit der Bezeichnung dieser Klasse angegeben werden."</i> <i>"Die Angabe der Zusatzstoffe richtet sich nach Anhang 4 Teil C, diejenige der Aromen nach Anhang 4 Teil D"</i>

	Anhang 4 geregelt wird. Dies würde das Anwenden von Art. 8 inklusive Anhang 4 bedeutend vereinfachen.	<i>und die Angabe der zusammengesetzten Zutaten nach Anhang Teil E."</i>
Art. 9 Abs. 1 Bst. b	Tafelwasser – nicht erforderliches Zutatenverzeichnis Der Begriff "Tafelwasser" wird im neuen Verordnungsrecht nicht definiert. Gleichzeitig ist der Begriff in der Schweiz wenig gebräuchlich. Somit bleibt unklar, welche Lebensmittel von dieser Ausnahmeregelung betroffen sind. Auf die Ausnahmeregelung ist entweder zu verzichten oder die betreffende Lebensmittelkategorie ist eindeutig zu bezeichnen.	Bst. b streichen. Falls Bst. b beibehalten wird: Betreffende Lebensmittelkategorie in der VO über Getränke eindeutig definieren.
Art. 9 Abs. 1 Bst. d	Die Angabe "Speisesalz, Kochsalz oder Salz" ist verwirrend. Man erhält den Eindruck, es seien verschiedene Salzarten. Bei den Begriffen handelt es sich aber nur um Synonyme. Deshalb sollte die Angabe wie im geltenden Art. 5a Bst. d LKV angegeben werden.	Folgender Wortlaut sollte entsprechend Art. 5a Bst. d LKV angegeben werden: "... jodiertes oder fluoridiertes <i>Speisesalz / Kochsalz / Salz</i> "
Art. 9 Abs. 2 Bst. b	Packgase und Trägerstoffe nach Anhang 7 ZuV Entsprechend der geltenden Bestimmung sollte weiterhin explizit aufgeführt werden, dass Packgase nach Anhang 7 ZuV nicht als Zutaten anzugeben sind. Dasselbe gilt für Trägerstoffe nach Anhang 7 ZuV. Durch diese Angaben können Interpretationsschwierigkeiten vermieden werden. Erst auf diese Weise wird zudem klar und nachvollziehbar, weshalb die Packgase und Trägerstoffe im Anhang 4 Teil C LIV bei den Funktionsklassen nicht aufgeführt werden.	Packgase Ergänzung im Sinne geltender Bestimmung (Art. 5 Abs. i Ziffer 2 und 3 LKV) nach Ziffer 1. Wie: "2. Trägerstoffe nach Anhang 7 Ziffer 5 ZuV, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung ausüben." "3. Packgase nach Anhang 7 Ziffer 20 ZuV"
Art. 12	Mengenmässige Angabe von Zutaten Neu werden analog der EU die Angaben unter Buchstabe d aufgeführt. Es wäre hilfreich, wenn nach wie vor zu Buchstabe b und neu auch zu Buchstabe d ein konkretes Beispiel aufgeführt würde. So würde klarer, was jeweils unter den einzelnen Punkten (insbesondere unter Bst. b) zu verstehen ist.	Zu allen Punkten ein konkretes Beispiel aufführen.
Art. 13	Verbrauchsdatum Die Angabe des Verbrauchsdatums erfolgt wie bisher: "Auf Lebensmitteln, die nach Artikel 24 der Hygieneverordnung des EDI vom... oder nach spezifischen Temperaturanforderungen der Hygieneanforderungen kühl gehalten werden müssen, muss anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum angegeben werden." In der Verordnung (EU) 1169/2011 unter Art. 24 wird das Verwenden des	Damit Art. 13 Abs. 1 LIV nicht falsch interpretiert wird, ist die EU-Formulierung gegenüber der bestehenden bzw. der vorgesehenen Formulierung unter Art. 13 Abs. 1 LIV vorzuziehen: <i>"Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum</i>

	<p>Verbrauchsdatums wie folgt umschrieben: "Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt."</p> <p>Die Handhabe analog der EU ist unter dem Gesichtspunkt "Lebensmittelverschwendung" sinnvoll. In der Praxis wird bei vielen zu kühlenden Lebensmitteln, mitunter bei fermentierten Lebensmitteln wie Joghurt oder Hartkäse, das Mindesthaltbarkeitsdatum aufgeführt. Dies wird auch im BLV-Leitfaden zur Datierung von Lebensmitteln unterstützt. Zu diesem Thema gibt es in der Schweiz bei Wurstwaren aus Deutschland auch eine Allgemeinverfügung (AV 1124). Dort stützt man sich ebenfalls auf die oben erwähnte EU-Handhabe ab.</p> <p>Art. 13 Abs. 1 LIV wird so interpretiert, dass man bei gekühlten Lebensmitteln immer das Verbrauchsdatum angeben muss. Dies ist jedoch bei einigen zu kühlenden Lebensmitteln nicht notwendig (siehe oben beschriebene Ausführungen). Damit Art. 13 Abs. 1 LIV nicht falsch interpretiert wird, ist die oben erwähnte EU-Formulierung gegenüber der bestehenden bzw. der vorgesehenen Formulierung unter Art. 13 Abs. 1 LIV vorzuziehen.</p>	<p>ersetzt."</p>
7. Abschnitt Titel	<p>Titel " 7. Abschnitt: Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen"</p> <p>Der Titel wurde von der EU-LMIV übernommen. Der Begriff "Verwendungsbedingungen" ist verwirrend, da darunter sehr häufig nicht das Handling bzw. der Umgang mit dem Lebensmittel verstanden wird. Meistens ist damit die Gebrauchsanleitung gemeint (siehe unter anderem auch bei Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf Art. 4 VLBE).</p> <p>Es ist wichtig, dass beim Titel das Wort "Verwendungsbedingungen" durch einen treffenderen Begriff ersetzt wird, damit bei Beanstandungen der richtige Artikel zitiert wird.</p> <p>Die Anpassung des Ausdrucks führt sicher zu keinem Handelshemmnis mit der EU.</p>	<p>Um Missverständnisse zu vermeiden, ist der Titel anzupassen. Wie: Titel " 7. Abschnitt: Aufbewahrung und <i>Umgang</i>"</p>
Art. 14	<p>"Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen" / "Verwendung der Lebensmittel"</p>	<p>Die Ausdrücke "Verwendungsbedingungen" / "Verwendung" sind durch andere Begriffe zu ersetzen.</p>

	<p>Um Missverständnisse zu vermeiden, sollten die oben erwähnten Ausdrücke ersetzt werden (Beispiele denkbarer Ausdrücke "Vorgaben zum Umgang", "Handhabung", "Handling" etc.)</p> <p>Siehe Kommentare unter Art. 3 1 Bst. f LIV und Titel des 7. Abschnittes.</p>	<p>Abs. 1: "... Vorgaben zu Aufbewahrung oder Umgang..."</p> <p>Beispielsweise Abs. 2: "Um <i>bei Lebensmitteln</i> eine angemessene Aufbewahrung <i>oder einen angemessenen Umgang</i> nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen,..."</p>
Art. 15	<p>Der Begriff "Produktionsland" ist eine Schweizer Spezialität. Sinngemäss in Anlehnung an das EU-Recht (Verordnung (EU) 2011/1169, Verordnung (EWG) 1992/2913) ist es angebracht, wenn beim Begriff "Produktionsland" in Klammern zusätzlich der Begriff "Ursprungsland" ergänzt wird.</p>	<p>Den Titel ergänzen: "Angabe des Produktionslandes (<i>Ursprungslandes</i>)"</p>
Art. 15 Abs. 4	Produktionsland	Die bisherige Formulierung unter Art. 15 Abs. 5 LKV besser beibehalten.
Art. 16 Titel	<p>Es wird begrüsst, dass der bislang irreführende Begriff "Produktionsland von Rohstoffen" durch "Herkunft" ersetzt wird. Somit besteht hinsichtlich des Begriffs "Herkunft" Äquivalenz zum EU-Recht.</p> <p>Sinn und Zweck von Art. 16 ist die Angabe der Herkunft von Rohstoffen (unverarbeiteten Zutaten), was in Abs. 2 präzisiert wird. Im Titel des Artikels sollte dies hervorgehoben werden, ähnlich wie in Art. 16 LKV. Im Titel sollte der Begriff "charakterisierend" gestrichen werden, weil sich die Kennzeichnungspflicht nicht nur auf Art. 12 Abs. 1 Bst. d LIV bezieht</p>	<p>Anpassung des Titels. Wie: "Angabe der Herkunft von Rohstoffen (unverarbeiteten Zutaten)" oder "Angabe der Herkunft von unverarbeiteten Zutaten" Der Begriff "charakterisierend" ist zu streichen.</p>
Art. 16 insbesondere Abs. 2 und 4	<p>Die Herkunft der Zutat ist im Zutatenverzeichnis anzugeben, wenn unter anderem der Anteil der Zutat am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt.</p> <p>Der Passus führt zu Problemen: Wird Wasser als unverarbeitete Zutat angesehen, so müsste nach Art. 16 Abs. 1 und 2 unter anderem bei Erfrischungsgetränken die Herkunft von Wasser deklariert werden. Nach Art. 16 Abs. 4 müssten bei Lebensmitteln ohne Zutatenverzeichnis wie Bier und Gärungssessig in der Regel die <i>Herkunft von Wasser</i> und bei Wein die <i>Herkunft der Trauben</i> in der Nähe der Sachbezeichnung angegeben werden. Dies macht keinen Sinn. Eine Überarbeitung der Regelung ist erforderlich.</p>	<p>Art. 16 ist hinsichtlich der umschriebenen Probleme zu überarbeiten.</p>

	<p>Art. 16 Abs. 1 Bst. b der geltenden LKV legt fest, dass die Herkunft von Rohstoffen nur anzugeben ist, wenn der Rohstoff nicht mit dem für das Lebensmittel angegebenen Produktionsland übereinstimmt. Diese Bestimmung sollte wieder eingebaut werden, um unsinnige Herkunftsangaben im Verzeichnis der Zutaten zu vermeiden. Der ergänzende Absatz kann auch die oben beschriebenen Probleme in den allermeisten Fällen korrigieren, da beispielsweise Wasser in einem Fertiggetränk in der Regel, aber nicht zwingend, aus dem Land stammt, welches als Produktionsland des Lebensmittels angegeben ist.</p> <p>Im Zusammenhang mit dem Wortlaut "unverarbeiteter Zustand" wäre ein Verweis auf Art. 2 Abs. 1 Ziffer 10 LGV hilfreich.</p>	<p>Zusätzlichen Absatz anfügen: <i>"Die Herkunft von unverarbeiteten Zutaten muss nicht angegeben werden, wenn dessen Herkunft mit dem für das Lebensmittel angegebenen Produktionsland übereinstimmt."</i></p> <p>Bei Abs. 2 ist ein Verweis auf Art. 2 Abs. 1 Ziffer 10 LGV sinnvoll.</p> <p>Es ist generell zu prüfen, ob man durch Art. 16 ein Konflikt mit der Swissness-Vorlage (insbesondere HASLV) entsteht.</p>
<p>Art. 16 Abs. 3 Bst. a</p>	<p>Diese Bestimmung führt unter Berücksichtigung von Art. 17 LIV zu Vollzugsproblemen:</p> <p>Wie hat die Angabe der Fleischherkunft zu erfolgen, wenn das zusammengesetzte Lebensmittel zu mehr als 20 % aus unverarbeitetem Rindfleisch besteht, sich die einzelnen Stücke aus Schulter, Lende und Schwarte zusammensetzen und die Tiere in Frankreich geboren, den überwiegenden Teil seines Lebens in Deutschland verbracht und den überwiegenden Fleischzuwachs in der Schweiz erfahren haben? Art. 17 bezieht sich auf die Angabe "einzelner Fleischstücke" und nicht auf die Angabe von unverarbeitetem Fleisch (Zutat) in einem zusammengesetzten Lebensmittel.</p>	<p>Die vorgeschlagene Bestimmung ist durch eine praxistaugliche und zugleich klärende Regelung zu ersetzen. Sinnvoll (auch bei Rindfleisch) wäre beispielsweise ein ergänzender Absatz am Schluss von Art. 17. Wie: <i>"Im Verzeichnis der Zutaten ist bei Fleisch nach Art. 16 Abs. 3 Bst. a LIV das Land anzugeben, in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren oder den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat."</i></p>
<p>Art. 17</p>	<p>Spezifische Angaben für Fleisch und Fisch</p> <p>Beim aktuellen Art. 15 Abs. 2 Bst. c LKV gilt Fleisch als vollständig in der Schweiz erzeugt, wenn die Tiere hier aufgezogen und deren überwiegende Gewichtszunahme in der Schweiz erfolgt ist oder wenn die Tiere ihr Leben zum überwiegenden Teil in der Schweiz verbracht haben.</p> <p>Die vorgesehenen überaus detaillierten Anforderungen zu den Fleischangaben unter Art. 17 schiessen über das Ziel hinaus (insbesondere</p>	<p>Aus der Sicht des Vollzugs ist die bisherige Herkunftsangabe von Fleisch nach Art. 15 Abs. 2 Bst. c LKV ausreichend.</p> <p>Art. 17 ist auf jeden Fall klarer zu formulieren (wie "einzelne Stücke").</p> <p>Bei Art. 17 ist überprüfen, ob die vorzunehmenden Angaben nicht vereinfacht werden könnten</p>

	<p>hinsichtlich Rindfleisch) und schaffen Unklarheiten.</p> <p>Es ist nicht klar, was unter "einzelne Stücke Rindfleisch" zu verstehen ist (Plätzli, Schulter...?) Es kann auch nicht nachvollzogen werden, weshalb unter Art. 17 die Pferde nicht erfasst werden.</p> <p>Es ist zu bezweifeln, dass die Konsumentinnen und Konsumenten bei der vorgesehenen Fleischkennzeichnung den Durchblick haben. Unter diesem Gesichtspunkt wäre eine Vereinfachung der Angaben insbesondere hinsichtlich Rindfleisch sinnvoll.</p>	(beispielsweise Rindfleischangaben analog Abs. 2).
Art. 18	<p>Alkoholgehalt – Angabe des Alkoholgehalts im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung</p> <p>Siehe Kommentar unter Art. 4 Abs. 5 Bst. a.</p>	Art. 4 Abs. 5 Bst. a sollte vom Inhalt her unter Art. 18 aufgeführt werden.
11. Abschnitt	<p>Nährwertdeklaration</p> <p>Die bestehende Regelung hinsichtlich der freiwilligen Angabe einer Nährwertdeklaration ist aus der Sicht des Vollzugs angemessen und sollte nicht aufgegeben werden. Wird auf besondere Nährwerteigenschaften hingewiesen, so wird sie obligatorisch. Die bestehende Regelung ist klar und bietet keinen Interpretationsspielraum im Gegensatz zu den vorgesehenen Bestimmungen (siehe insbesondere Anhang 10).</p>	<p>An der bisherigen freiwilligen Angabe der Nährwertdeklaration im Sinne Art. 23 LKV sollte festgehalten werden.</p> <p>Ist dies nicht möglich, so sind bezüglich der obligatorischen Nährwertdeklaration diverse Änderungen vorzunehmen (siehe nachfolgend).</p>
Art. 21 Abs. 1	<p>Nährwertdeklaration – erforderliche Angaben</p> <p>"Die Nährwertdeklaration umfasst (obligatorische Nährwertdeklaration) den Energiewert (Brennwert...."</p> <p>Der Satz ist einfacher zu formulieren.</p>	<p>Einfachere Formulierung angeben: "Die <i>obligatorische Nährwertdeklaration umfasst den Energiewert (Brennwert...."</i></p>
Art. 21 Abs. 3	<p>Die Formulierung sollte entsprechend dem Wortlaut der EU-LMIV präzisiert werden.</p> <p>Es muss klarer hervorgehen, dass die obligatorische Nährwertdeklaration durch <i>einen oder mehrere</i> der im Anschluss aufgeführten Stoffe ergänzt werden kann.</p>	<p>Entsprechend der EU ergänzen: "Die obligatorische Nährwertdeklaration kann innerhalb der Tabelle durch die Angabe der Mengen <i>eines oder mehrerer der nachfolgenden</i> Stoffe ergänzt werden."</p>
Art. 21 Abs. 5	<p>Wiederholung von Nährstoffangaben</p> <p>"Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels die obligatorische Nährwertdeklaration, so können die folgenden Angaben wiederholt werden:"</p>	<p>Der Wortlaut ist entsprechend der EU-LMIV zu ergänzen: "Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels die obligatorische Nährwertdeklaration,</p>

	<p>Die Angabe ist in dieser Form schlecht verständlich. Sie unterscheidet sich auch von der Formulierung in der EU-LMIV.</p> <p>Gemäss Kommentar von Voit / Grube zur EU-LMIV (Verlag C. H. Beck, 2013) dürfen Nährstoffe an einer anderen Stelle auf der Verpackung erscheinen.</p> <p>Die Formulierung ist diesbezüglich verständlicher zu formulieren.</p>	<p>so können die folgenden Angaben <i>darauf</i> wiederholt werden:"</p> <p>oder noch klarer: "Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels die obligatorische Nährwertdeklaration, so können die folgenden Angaben <i>auf der Verpackung wiederholt</i> werden:"</p>
Art. 22 Abs. 2 Bst. b	<p>Freiwillige Nährwertkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln</p> <p>Aus Ziffer 1 und 2 ist nicht klar, worauf sich die Nährwertdeklaration bezieht. Kann sich hier die Nährwertdeklaration auf 100 g / 100 ml oder auch nur auf eine Portion / eine Verzehrseinheit beziehen? Dies sollte klarer hervorgehen.</p> <p>Ziffer 2 Man erhält den Eindruck, dass bei einer freiwilligen Nährwertdeklaration eines offen angebotenen Lebensmittels die Angabe der Referenzmenge zwingend ist. Dies ist nicht logisch und sollte nicht sein.</p> <p>Im Weiteren wurde die EU-Berichtigung nicht einbezogen. Die Angaben sind auch diesbezüglich anzupassen.</p>	<p>Die Angaben sind zu korrigieren.</p> <p>Unter Berücksichtigung der EU-Berichtigung: Bst b Ziffer 2. Wie: "2. darf die Nährwertdeklaration nach Ziffer 1 oder der Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen <i>auch nur</i> je Portion oder Verzehrseinheit angegeben werden."</p>
Art. 23 Abs. 2	Falscher Verweis auf Anhang.	Nach jetzigem Stand ist auf <i>Anhang 12</i> zu verweisen.
Art. 25	<p>Angabe je Portion oder je Verzehrseinheit</p> <p>Die Unterscheidung der Begriffe "Portion" und "Verzehrseinheit" ist nicht klar. Die Begriffe werden nirgends umschrieben. Es stellt sich die Frage, ob das Aufführen beider Begriffe – sofern sie als identisch zu betrachten sind – überhaupt Sinn macht.</p>	Insbesondere der Begriff "Verzehrseinheit" sollte im Anhang 1 definiert werden.
Art. 25 Abs. 2	<p>"Erfolgt eine Angabe nach Artikel 21 Absatz 5 Buchstabe b, so dürfen die Nährstoffmengen und der Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen lediglich je Portion oder je Verzehrseinheit ausgedrückt werden."</p> <p>Der Satz ist schwer verständlich. Zudem wurde die inhaltlich erweiterte EU-Berichtigung nicht einbezogen.</p> <p>Es sollte klarer hervorgehen, dass die freiwillig <i>wiederholende Angabe zu den Nährstoffen auch nur</i> je Portion oder je Verzehrseinheit erfolgen darf.</p>	<p>Verständlichere Formulierung unter Berücksichtigung der EU-Berichtigung. Wie: "Erfolgt eine <i>wiederholte</i> Angabe nach Artikel 21 Absatz 5 Buchstabe b, so dürfen die Nährstoffmengen und der Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen <i>bei der Wiederholung auch nur</i> je Portion oder je Verzehrseinheit ausgedrückt werden."</p>

<p>Art. 33 Abs. 1 Bst. e</p>	<p>Der Absatz ist im Vergleich zum geltenden Art. 29h Abs. 1 Bst. e LKV ist schwerer verständlich.</p> <p>Vom Inhalt her steht das Gleiche wie unter Art. 29h Abs. 1 Bst. e LKV.</p>	<p>Den bisherigen Wortlaut nach Art. 29h Abs. 1 Bst. e LKV übernehmen.</p>
<p>Art. 38</p>	<p>Freiwillige Informationen über Lebensmittel</p> <p>In der LIV wird nur auf die freiwillige Nährwertdeklaration eingetreten (Art. 22 Abs.2 LIV). Das Thema stellt sich aber nicht nur bei freiwilligen Nährwertangaben.</p> <p>Manchmal werden bei Lebensmitteln Pflichtinformationselemente nach Art. 3 LIV freiwillig gemacht. Es sollte deshalb analog der EU-LMIV (Art. 36 Abs. 2 der Verordnung (EU) 2011/1169) explizit darauf hingewiesen werden, dass dann die entsprechenden rechtlichen Anforderungen eingehalten werden müssen.</p>	<p>Entsprechend der EU einen Absatz ergänzen im Sinne von: <i>"Werden Informationen über Lebensmittel nach Artikel 3 LIV freiwillig bereitgestellt, so müssen sie den Anforderungen des 2. Kapitels entsprechen."</i></p> <p>Wird dies aufgenommen, so ist Art. 22 Abs. 2 abzuändern (siehe Ausführungen dort).</p>
<p>Art. 40</p>	<p>Informationen bezüglich Glutenfreiheit oder reduziertem Glutengehalt</p> <p>Wird auf dieses Thema in der LIV eingegangen, so handelt es sich um eine nährwertbezogene Angabe. In diesem Sinne sollten die Anforderungen hinsichtlich "glutenfrei" und "sehr geringem Glutengehalt" im Anhang 13 erfasst werden – also im 12. Abschnitt des 2. Kapitels.</p> <p>Siehe auch Kommentare und Änderungsvorschläge unter Anhang 1 zu Ziffer 24 und 25 (Gluten und Weizen).</p>	<p>Werden die Anforderungen neu in der LIV aufgenommen, so sind sie im 12. Abschnitt des 2. Kapitels – bzw. im Anhang 13 zu integrieren.</p>
<p>Art. 40 Abs. 3</p>	<p>"Lebensmittel nach Absatz 1 dürfen den Hinweis tragen «geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «geeignet für Menschen mit Zöliakie»"</p> <p>Aufgrund dieses Wortlautes könnte somit bei jedem Apfel der Hinweis «geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «geeignet für Menschen mit Zöliakie» stehen. Dies kann nicht der Sinn und Zweck dieser Bestimmung sein. Hier kommt man auch in Konflikt mit Art. 12 neue LGV.</p>	<p>Abs. 3 streichen.</p>
<p>Art. 40 Abs. 4</p>	<p>Die Hinweise «geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «geeignet für Menschen mit Zöliakie» von Abs. 3 können in den Abs. 4 aufgenommen werden. Die beiden Hinweise machen auch dort Sinn.</p>	<p>Die Hinweise «geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «geeignet für Menschen mit Zöliakie» in den Abs. 4 integrieren: "Lebensmittel nach Abs. 1 dürfen den Hinweis «geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit»,</p>

		«geeignet für Menschen mit Zöliakie», «speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «speziell formuliert für Menschen mit Zöliakie»...."
Anhang 1 Ziffer 9	Nährstoff Wie bisher (siehe Art. 29b LKV) sollte anstelle des Begriffes "Mineralien" der korrekte Ausdruck "Mineralstoffe" verwendet werden.	Definition anpassen: Der Begriff "Mineralien" ist durch das Wort "Mineralstoffe" zu ersetzen.
Anhang 1 Ziffer 10	Technisch hergestelltes Nanomaterial Die Definition von Nanomaterial hat in Art. 2 neue LGV zu erfolgen. Siehe auch Kommentar unter LGV.	Die Definition im Anhang der LIV streichen. "Technisch hergestelltes Nanomaterial" ist in Art. 2 LGV zu definieren und nicht unter Art. 15 LGV sowie in Anhang 1 Ziffer 10 LIV.
Anhang 1 Ziffer 17 ZH	Kohlenhydrat In der geltenden LKV (Art. 22 Abs. 2 Bst. c) wird explizit erwähnt, dass Ballaststoffe nicht zu den Kohlenhydraten gehören. Diese Information ist für den Vollzug und den Inverkehrbringer des Lebensmittels sehr wichtig und sollte daher weiterhin aufgeführt werden. Interpretationsschwierigkeiten können vermieden werden. Vergleich: Auch bei "Zucker" wird explizit geschrieben, dass die mehrwertigen Alkohole nicht darunter fallen. Auch diese Information wird sehr begrüsst.	Ergänzung entsprechend aktueller Definition: "... einschliesslich mehrwertiger Alkohole; <i>jedoch ohne Ballaststoffe nach Ziffer 22</i> "
Anhang 1 Ziffer 18 Ziffer 21	Zucker Da unter Zucker gemäss VLpH auch Saccharose verstanden werden kann, ist es wichtig, unter Ziffer 18 darauf hinzuweisen, dass es sich hier um den Begriff "Zucker" nach Ziffer 11.2 handelt. Salz Eine Ergänzung sollte auch bei "Salz" vorgenommen werden.	Ergänzung des Hinweises. Wie: "«Zucker» <i>nach Ziffer 11.2</i> : Alle in Lebensmitteln..." "«Salz» <i>nach Ziffer 11.2</i> :..."
Anhang 1 Ziffer 22	Ballaststoffe Nach dem Begriff "Ballaststoffe" sollte in Klammern auch der gängige Ausdruck "Nahrungsfasern" ergänzt werden. Bei drei Monomereinheiten spricht man chemisch noch nicht von einem Polymer, sondern von einem Oligomer.	Ergänzung des Begriffes "Nahrungsfasern".
Anhang 1 Ziffer 23	Durchschnittswert Der Begriff "Durchschnittswert" ist ein allgemeiner Ausdruck und bezieht sich nicht automatisch auf Nährstoffgehalte. Es sollte deshalb einleitend hervorgehen, worauf sich der Durchschnittswert bezieht. Vor der Umschreibung sollte angegeben werden, in welchem Zusammenhang der	Ergänzung: "«Durchschnittswert» <i>einer Nährstoffmenge</i> : Der Wert,..."

	Begriff "Durchschnittswert" zu verstehen ist.	
Anhang 1 Ziffer 24 und 25	Gluten und Weizen Die Angaben sind sinnvollerweise direkt unter den Artikeln aufzuführen. Es besteht die Gefahr, dass die Angaben (insbesondere diejenige zu Weizen) übersehen werden. Da in Anhang 1 sonst nur Nährstoffe und keine Lebensmittel umschrieben werden, erwartet man nicht, dass Weizen hier erläutert wird.	Gluten und insbesondere Weizen nicht in Anhang 1 umschreiben, sondern direkt dort, wo darauf eingegangen wird.
Anhang 2 Teil A Titel	Teil A – Titel: Besondere Kennzeichnungsvorschriften für alle Lebensmittel Die Kennzeichnungsvorschriften betreffen nicht alle Lebensmittel. Der Titel sollte entsprechend der EU übernommen werden (Anhang VI, Teil A Verordnung (EU) 2011/1169). Der Titel in der EU ist klarer.	Titel anpassen. Wie: <i>"Teil A – Verpflichtende Angaben zur Ergänzung der Sachbezeichnung des Lebensmittels"</i>
Anhang 2 Teil A Ziffer 1	Physikalischer Zustand Analog Art. 17 der geltenden LKV ist es hilfreich, wenn die Beispiele "pasteurisiert" und "mit Ozon behandelt" ergänzt werden.	Analog Art. 17 LKV folgende Beispiele ergänzen: <i>"(z.B. pulverisiert....., pasteurisiert, mit Ozon behandelt)".</i>
Anhang 2 Teil A Ziffer 2	Es ist unklar, auf welche Lebensmittel diese Bestimmung zutrifft. Es sollen deshalb hier oder in den Erläuterungen einige Beispiele angefügt werden.	Unter Anhang 2 oder in den Erläuterungen einige Beispiele aufführen.
Anhang 2 Teil A Ziffer 3 Bst. b	Ionisierende Strahlen Diese Angabe bringt dem Konsumenten keinen Mehrwert. Eine Ausdehnung der Vorgabe zur Kennzeichnung aller bestrahlten Lebensmittel geht zu weit.	Bst. b in Anhang 2 streichen.
Anhang 2 Teil A Ziffer 4	Hier gibt es einen grammatischen Fehler (Einzahl und Mehrzahl bei Bestandteilen und Zutaten). Soll es heissen: "Bei Lebensmitteln, bei <i>denen Bestandteile</i> oder Zutaten..."	Fehler beheben.
Anhang 2 Teil A Ziffer 5 und 6	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fischereierzeugnisse Es stellt sich die Frage, ob es nicht sinnvoller wäre, Ziffer 5 und 6 direkt in der VLtH bei den spezifischen Lebensmittelgruppen zu erfassen. Dies analog zur speziellen Kennzeichnung bei "aus Stücken zusammengefügt" Produkten. Letzteres wurde in der EU in der Verordnung (EU) 2011/1169 erfasst, in der Schweiz hingegen in der VLtH. Alles sollte am gleichen Ort stehen. Entweder hier oder in der VLtH. Die EU-Berichtigung wurde unter Ziffer 6 nicht einbezogen ("...aussehen wie Abschnitt, ein Stück...").	Überprüfen, ob es nicht sinnvoller wäre, Ziffer 5 und 6 in der VLtH bei den jeweiligen Lebensmittelgruppen zu integrieren (analog Kennzeichnung bei "aus Stücken zusammengefügt" Produkten). Alles sollte am gleichen Ort stehen (entweder in VLtH oder hier). Die EU-Berichtigung unter Ziffer 6 ist zu berücksichtigen.

<p>Anhang 4 Teil A Ziffer 8 und 9</p>	<p>Ziffer 8: "Können unter der Bezeichnung "pflanzliche Öle" zusammengefasst werden..." Ziffer 9: "Können unter der Bezeichnung "pflanzliche Fette" zusammengefasst werden..."</p> <p>Entsprechend Art. 5 Abs. 1 VLpH sollten die Bezeichnungen "Pflanzenöle" und "Pflanzenfette" ergänzt werden.</p>	<p>Die Bezeichnungen "Pflanzenöle" und "Pflanzenfette" ergänzen.</p>
<p>Anhang 2 Teil B Titel</p>	<p>Teil B – Titel: Besondere Kennzeichnungsvorschriften für einzelne Arten oder Klassen von Lebensmitteln</p> <p>Dieser Teil wird in der EU in einem separaten Anhang aufgeführt, was auch in der Schweiz sinnvoll wäre.</p> <p>Der Titel entsprechend der EU (Anhang III der Verordnung (EU) 2011/1169) wäre vorzuziehen. Weil dieser Titel in der Schweiz aber als Übertitel von Anhang 2 LIV vorgesehen ist, soll wenigstens der Titel von Art. 10 der Verordnung (EU) 2011/1169 genommen werden (der Anhang bezieht sich in der EU auf Art. 10). Dieser passt ferner gut zum beantragten Titelvorschlag unter Anhang 2 Teil A ("<i>Verpflichtende Angaben zur Ergänzung der Sachbezeichnung des Lebensmittels</i>").</p> <p>Mit den Titelvorschlägen unter Teil A und B kann die Kohärenz zur EU bedeutend besser hergestellt werden. Sie tragen zur Übersichtlichkeit bei.</p>	<p>Titel anpassen im Sinne von Art. 10 der Verordnung (EU) 2011/1169: <i>"Teil B – Weitere verpflichtende Angaben für bestimmte Arten oder Klassen von Lebensmitteln"</i></p>
<p>Anhang 2 Teil B Ziffer 2.2</p>	<p>Lebensmittel, die Süssungsmittel enthalten</p> <p>Analog der geltenden Bestimmung (Art. 6 9bis LKV) sind die Begriffe "Zuckerzusatz" und "Zuckerzusätze" durch die klareren und fachlich korrekten Ausdrücke "Zuckerart" bzw. "Zuckerarten" zu ersetzen.</p> <p>Die beantragte Änderung führt nicht zu Problemen mit der EU.</p>	<p>Die Begriffe "Zuckerzusatz" und "Zuckerzusätze" sind durch die bisher verwendeten Ausdrücke "Zuckerart" bzw. "Zuckerarten" zu ersetzen.</p>
<p>Anhang 2 Teil B Ziffer 4.1</p>	<p>Getränke mit erhöhtem Koffeingehalt</p> <p>Der Abschnitt unter der Spalte "Art oder Klasse des Lebensmittels" wurde in veränderter Fassung von der EU übernommen. Der vorgesehene Satz wird aber so zu lang und dadurch nur schwer verständlich. Es sollte deshalb der Wortlaut der EU übernommen werden.</p>	<p>Den verständlicheren Wortlaut der EU übernehmen (siehe Anhang III, Ziffer 4.1 der Verordnung (EU) 2011/1169).</p>
<p>Anhang 2</p>	<p>Andere Lebensmittel als Getränke, denen zu physiologischen Zwecken</p>	<p>Die Angabe betreffend Nahrungsergänzungsmittel ist zu</p>

<p>Teil B Ziffer 4.2</p>	<p>Koffein zugesetzt wird</p> <p>"Bei Nahrungsergänzungsmitteln ist der Koffeingehalt pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge, die in der Kennzeichnung angegeben ist, anzugeben."</p> <p>Laut Anhang 1 VNem ist der Zusatz von Koffein bei Nahrungsergänzungsmitteln nicht gestattet. Deshalb ist unter Ziffer 4.2 etwas falsch. Erlaubt ist der Zusatz bei Ergänzungsnahrung bzw. "Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler". Müsste sich die Angabe deshalb nicht auf diese Lebensmittelgruppe beziehen?</p>	<p>überprüfen und anzupassen.</p>
<p>Anhang 2 Teil B Ziffer 5.1</p>	<p>Nach Anhang 7 Ziffer 3 muss das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in den Fällen angegeben werden, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde.</p> <p>Entspricht dies der GHP? Unter Art 14 LIV muss das Lebensmittel mit dem Hinweis "nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren" versehen werden.</p> <p>Es ist für den Anwender übersichtlicher, die Bestimmung direkt bei den jeweiligen tierischen Lebensmittelgruppen in der VLtH zu integrieren, weil dort auch auf andere Einzelheiten im Zusammenhang mit der Datierung eingegangen wird. Es macht keinen Sinn, wenn die spezifischen Anforderungen hinsichtlich der Datierung in unterschiedlichen Verordnungen erfasst werden.</p>	<p>Die Angabe muss überprüft werden und ist, wenn nötig, anzupassen.</p> <p>Die evtl. abgeänderte Bestimmung sollte direkt bei den jeweiligen Lebensmittelgruppen in der VLtH integriert werden, weil dort auch auf andere Einzelheiten hinsichtlich der Datierung eingegangen wird.</p>
<p>Anhang 4 Teil B Ziffer 7 + 8</p>	<p>Ziffer 7 "Gewürze jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen"</p> <p>Ziffer 8 "Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen".</p> <p>Zur besseren Verständlichkeit wie bisher das Wort "insgesamt" einfügen. Auf diese Weise wird klarer, dass sich die 2 Prozent auf die Summe und nicht auf die einzelnen Gewürze / Kräuter beziehen.</p>	<p>Präzisierung von Ziffer 7 und 8 analog geltendem Anhang 2 LKV: "... die <i>insgesamt</i> nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen."</p>
<p>Anhang 4 Teil B Ziffer 14</p>	<p>Im geltenden Anhang 2 LKV ist anstelle von "Milchweiß" auch der Begriff "Milchprotein" möglich. Der Begriff "Milchprotein" sollte nicht ohne Not gestrichen werden.</p>	<p>Klassenbezeichnung "<i>Milchprotein</i>" ergänzen entsprechend der geltenden Regelung:</p>
<p>Anhang 4 Teil C</p>	<p>Titel – Teil C: Nennung bestimmter Zutaten mit der Funktionsklasse, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung oder der E-Nummer</p>	<p>Titel anpassen. Wie: "<i>Bezeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen und</i></p>

<p>Titel</p>	<p>Teil C bezieht sich ausschliesslich auf die Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme. Zum besseren Verständnis sollte dies bereits aus dem Titel sichtbar sein. Der Titel ist zur Erhöhung der Übersichtlichkeit anzupassen.</p>	<p><i>Lebensmittelenzymen"</i></p>
<p>Anhang 4 Teil C Ziffer 1</p>	<p>Zusatzstoff mit keiner Funktionsklasse Art. 6 Abs. 5 LKV wird in der LIV nirgends aufgenommen. Entsprechend Art. 6 Abs. 5 LKV ist festzulegen, wie ein Zusatzstoff anzugeben ist, wenn ein Zusatzstoff keiner Funktionsklasse zugeordnet werden kann. Die Ergänzung ist nötig, damit klar wird, wie solche Zusatzstoffe zu deklarieren sind.</p> <p>Verweis auf Anhang 7 ZuV Damit der Zusatzstoff jeweils der richtigen Funktionsklasse zugeordnet werden kann, ist mindestens ein Verweis auf Anhang 7 ZuV nötig. Dort werden die Funktionsklassen umschrieben.</p>	<p>Zusatzstoff mit keiner Funktionsklasse Ergänzung im Sinne von Art. 6 Abs. 5 LKV. Wie: <i>"Kann ein Zusatzstoff keiner Funktionsklasse zugeordnet werden, so ist er unter Vorbehalt von Artikel 10 nur mit der Einzelbezeichnung oder E-Nummer aufzuführen."</i></p> <p>Im Zusammenhang mit den Funktionsklassen ist ein Verweis auf Anhang 7 ZuV vorzunehmen.</p>
<p>Anhang 4 Teil C Ziffer 2 + 3</p>	<p>Angabe der Fussnoten Die Ziffern bei den Fussnoten zu den modifizierten Stärken und Schmelzsalzen sind falsch. Sie sind anzupassen.</p>	<p>Fussnoten richtig angeben. Es müssen die Fussnoten 1 und 2 aufgeführt werden.</p>
<p>Anhang 4 Teil D</p>	<p>Siehe auch Angaben unter Art. 7 der Aromenverordnung. Anhang 4 Teil D LIV und Art. 7 der Aromenverordnung sind besser aufeinander abzustimmen. Da sich die Bezeichnungen gemäss Änderungsantrag unter Art. 7 der Aromenverordnung nicht nur auf die Zutaten beschränken, sollte der Titel angepasst werden.</p>	<p>Titel anpassen: "Bezeichnung von Aromen"</p>
<p>Anhang 4 Teil E Ziffer 1</p>	<p>"Eine zusammengesetzte Zutat kann im Verzeichnis der Zutaten entsprechend ihrem Gewichtsanteil unter ihrer <i>Sachbezeichnung oder verkehrsüblichen Bezeichnung</i> angegeben werden, wenn..."</p> <p>Die Angabe bezüglich der Sachbezeichnung ist an dieser Stelle nicht klar. Laut Anhang 1 handelt es sich bei der Sachbezeichnung sowohl um die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, die verkehrsübliche Bezeichnung oder die beschreibende Bezeichnung. Entweder schreibt man nur das Wort "Sachbezeichnung" oder man differenziert und schreibt <i>"unter ihrer rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung oder verkehrsüblichen Bezeichnung"</i>.</p>	<p>Anpassung vornehmen. Wie: <i>"Eine zusammengesetzte Zutat kann im Verzeichnis der Zutaten entsprechend ihrem Gewichtsanteil unter ihrer Sachbezeichnung angegeben werden, wenn..."</i></p>
<p>Anhang 4 Teil E Ziffer 2 Bst. a</p>	<p>Bei zusammengesetzten Zutaten muss neu das Zutatenverzeichnis bereits ab 2 % angegeben werden. Bisher waren es 5 %. Es ist nicht nötig, gleich streng wie die EU zu sein. Ein Gewinn durch diese tiefere Limite ist nicht</p>	<p>Alte Limite von 5 % anstelle von 2 % in den Anhang aufnehmen.</p>

	ersichtlich.	
Anhang 5	<p>Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können</p> <p>Zu Ziffer 1.a, 1.b und 6.a fehlt die Fussnote von Anhang 1 der geltenden LKV. Analog Anhang II der Verordnung (EU) 2011/1169 und Anhang 1 LKV die Fussnote aufführen.</p>	<p>Ergänzung der Fussnote bei den entsprechenden Stellen (Ziffer 1.a, 1.b und 6.a):</p> <p><i>"Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der European Food Safety Authority (EFSA) für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht."</i></p>
Anhang 5 Ziffer 8 + 12	Das Infoschreiben Nr. 161 des BAG erläutert, wie mit dem Sammelbegriff Hartschalenobst und der Deklaration von E 220 umzugehen ist. Das könnte hier gut ergänzt werden.	Ergänzungsvorschlag: Infoschreiben Nr. 161 BAG integrieren.
Anhang 6 Ziffer 1.1 Bst. c	<p>Ziffer 1.1 Bst. c Das Aufführen der Beispiele ist für den Anwender sehr hilfreich. Auf diese Weise versteht man besser, was gemeint ist.</p> <p>Ziffer 1.2 Die mengenmässige Angabe ist nicht erforderlich, wenn in einer anderen Vorschrift die Menge der Zutat <i>präzise festgelegt</i>, deren Angabe in der Kennzeichnung aber nicht vorgesehen ist. und wirft unnötige Fragen auf. Zudem handelt es sich in der EU bisher um eine so genannte Vorratsregelung, da entsprechende Vorschriften dazu nicht erlassen worden sind (Voit / Grube, Kommentar zur LMIV, C.H. Beck, 2013).</p> <p>Ziffer 2 Es wird auf einen falschen Artikel verwiesen. Da nur auf einen Artikel verwiesen wird, ist dieser Teil schlecht lesbar.</p> <p>Ziffer 3.1 Die bisherige Formulierung "zum Zeitpunkt <i>ihrer Verarbeitung</i>" ist klarer.</p> <p>Ziffer 4.1 Im zweiten Satz stimmt etwas nicht ("... verwenden werden müsste").</p>	<p>Ziffer 1.1 Bst. c Beispiele zum besseren Verständnis wie bisher aufführen: "c. die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird (z.B. Gewürze oder deren Extrakte)"</p> <p>Ziffer 1.2 Auf die erwähnte Vorratsregelung ist zu verzichten.</p> <p>Ziffer 2 Verweis anpassen: Artikel 12.</p> <p>Ziffer 3.1 Die bisherige Formulierung "zum Zeitpunkt <i>ihrer Verarbeitung</i>" aufführen.</p> <p>Ziffer 4.1 Fehler beheben.</p>
Anhang 7	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum, das Datum des Einfrierens</p> <p>Verweise</p>	<p>Verweise</p>

	<p>Die Verweise innerhalb der Liste wurden von der EU übernommen. Es wurde aber eine andere Aufzählungsart (mit Ziffern) gewählt. Deshalb sind die Verweise zum Teil falsch. Die Verweise müssen angepasst werden.</p> <p>Datumsangabe In Verbindung mit dem Wortlaut ist beim Mindesthaltbarkeitsdatum das Datum selbst anzugeben <u>oder</u> ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist. Das Wort "oder" ist nötig und wie bei der geltenden Bestimmung (Art. 14 Abs. 2 LKV) oder wie beim Anhang X der Verordnung (EU) 2011/1169 explizit aufzuführen.</p> <p>Ziffer 1.4 – Keine Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums Bei Ziffer 1.4 Bst. b ist zum besseren Verständnis eine Präzisierung nötig analog Art. 13^{abis} LKV. Es sollte klarer hervorgehen, dass es sich bei den aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen Getränken um alkoholische Getränke handelt. Ziffer 1.4 Bst. d bezieht sich neu explizit auf Backwaren und nicht mehr allgemein auf Lebensmittel, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden. Im Gegensatz zur geltenden Bestimmung ist die neue Angabe einschränkender formuliert. Überprüfen, ob es möglich ist, die geltende Bestimmung beizubehalten.</p> <p>Ziffer 1.5 Rein von der Logik her ist Ziffer 1.5 vor Ziffer 1.4 sinnvoller.</p>	<p>Verweise unter Ziffer 1.2, 1.5, 2.2, 2.5 und 3.2 anpassen. Beispielsweise: 1.2 Neu "nach <i>Ziffer 1.1</i>" anstelle "nach Buchstabe a".</p> <p>Datumsangabe Unter 1.2, 2.2 und 3.2 ist das Wort "oder" zu ergänzen. "a. Das Datum selbst oder b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist."</p> <p>Ziffer 1.4 Bst. b präzisieren: "b. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisierter Wein ... sowie aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen <i>alkoholischen</i> Getränken"</p> <p>Bei Ziffer 1.4 Bst. d überprüfen, ob weiterhin "Lebensmittel" anstelle "Backwaren" aufgeführt werden kann.</p>
Anhang 9 Teil A	<p>Referenzmengen</p> <p>Thiamin, Riboflavin und Niacin Für den Anwender ist es eine Erleichterung, wenn nach wie vor bei diesen Vitaminen die "B-Namen" und bei Niacin der Ausdruck "Vitamin PP" angegeben werden.</p> <p>β-Carotin (Provitamin A) β-Carotin (Provitamin A) wird nicht mehr aufgeführt. Pflanzliche Lebensmittel enthalten β-Carotin. Aus diesem Grunde ist diese Angabe nach wie vor angebracht.</p>	<p>Ergänzung bei Thiamin, Riboflavin und Niacin: Thiamin (<i>Vitamin B₁</i>), Riboflavin (<i>Vitamin B₂</i>) und Niacin (<i>Vitamin PP</i>)</p> <p>Auch von β-Carotin (Provitamin A) die Referenzmengen aufführen.</p>
Anhang 10	Lebensmittel, die von der obligatorischen Nährwertdeklaration	

	<p>ausgenommen sind</p> <p>Ziffer 2 - Reifung "Verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen;" Es ist nicht klar, was unter dem Begriff "Reifung" zu verstehen ist. Es sollte mindestens durch Beispiele angegeben werden, was damit gemeint ist.</p> <p>Ziffer 7- Zichorien-Extrakt, lösliche oder Instant-Zichorie Müssten hier nicht auch die anderen Kaffee-Ersatzmittel oder Kaffee-Zusätze von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommen werden? Das wäre logisch.</p> <p>Ziffer 19 – Lebensmittel, die in kleinen Mengen abgegeben werden "Lebensmittel, einschliesslich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt in kleinen Mengen an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben." Der Absatz bietet grossen Interpretationsspielraum und ist alles andere als klar (Was bedeuten u.a. "kleine Mengen", "handwerklich" oder "lokal"? Wie ist Handhabung bei Produkten eines "handwerklichen" Betriebes mit mehreren Filialen? Ein pragmatischer Ansatz drängt sich auf.</p>	<p>Ziffer 2 "Reifung" Angaben, was genau unter "Reifung" zu verstehen ist. Es sind diesbezüglich auch Beispiele aufzuführen.</p> <p>Ziffer 7 Überprüfen, ob nicht auch die anderen Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze hier erfasst werden müssten.</p> <p>Ziffer 19 Die Ziffer enthält zu viele Unklarheiten. Wie bereits im 11. Abschnitt erwähnt, ist an der freiwilligen Angabe der Nährwertdeklaration im Sinne von Art. 23 LKV festzuhalten oder die Verpflichtung einer Nährwertkennzeichnung auf für den Export bestimmte Lebensmittel zu beschränken.</p>
Anhang 12	<p>Abfassung und Darstellung der Nährwertdeklaration "In der Nährwertkennzeichnung sind für die Energiewerte "Kilojoule" (kJ) oder "Kilokalorien" (kcal)... zu verwenden..."</p> <p>Analog Art. 29 Abs. 1 LKV und Anhang XV der Verordnung (EU) 2011/1169 kann bei der Angabe des Energiewertes nicht zwischen kJ oder kcal gewählt werden, sondern es sind sowohl kJ als auch kcal anzugeben. Der Wortlaut ist in diesem Sinne anzupassen.</p> <p>Wie bei der geltenden LKV (Art. 29 Abs. 2 Bst. b) sind nach wie vor auch die</p>	<p>Angabe des Energiewertes wie bei der EU und der geltenden LKV: "In der Nährwertkennzeichnung sind für die Energiewerte "Kilojoule" (kJ) und "Kilokalorien" (kcal)... zu verwenden..."</p> <p>In der Tabelle sind nach den Vitaminen und Mineralstoffen die "anderen Stoffe" aufzuführen: <i>"Andere Stoffe in Anhang 2 der Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen,</i></p>

	"anderen Stoffe" (wie Cholin, Betain, Lycopin) nach Anhang 7 VZVM zu erfassen.	<i>Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln angegebene Masseinheiten"</i>
Anhang 13 Ziffer 28 Ziffer 29 Ziffer 31	<p>28. Quelle von (Name des Vitamins oder des Mineralstoffes nach Art. 21 oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes)</p> <p>29 Hoher Gehalt/reich an (Name des Vitamins oder des Mineralstoffes nach Art. 21 oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes)</p> <p>31 Erhöhter Anteil an einem Nährstoff</p> <p>Wie bisher muss klar hervorgehen, auf welche rechtliche Grundlage sich die <i>anderen ernährungsspezifischen Stoffe</i> beziehen (bisher Art. 26 Abs. 1 LKV und dort Verweis auf Anhang 1 Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologische nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln).</p> <p>Dies ist wichtig u.a. auch zur Abgrenzung gegenüber Ziffer 30. Dort sind die Stoffe erfasst, die weder Vitamine, Mineralstoffe noch andere ernährungsspezifische Stoffe sind.</p>	<p>Unter Ziffer 28, 29 und 30 Verweis angeben, worauf sich die anderen ernährungsspezifischen Stoffe beziehen:</p> <p>"... oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes nach Anhang 2 VZVM"</p>
Anhang 13 Ziffer 32.2	In Analogie zur geltenden LKV (Anhang 7, Ziffer 32 Abs. 2) sollte hier ebenfalls auf Anhang 2 VZVM (-> andere Stoffe als Vitamine und Mineralstoffe) verwiesen werden. Unter den Begriff "Mikronährstoffe" fallen auch die anderen Stoffe unter Anhang 2 VZVM.	In Analogie zur geltenden LKV (Anhang 7, Ziffer 32 Abs. 2) hier ebenfalls auf Anhang 2 VZVM verweisen.
Anhang 13 Ziffer 35	<p>Lactosearme und lactosefreie Lebensmittel</p> <p>Im Prinzip passt die Rubrik nach wie vor in die VLBE ("Lebensmittel für Personen mit Lactoseintoleranz").</p> <p>Es ist inkonsequent, dass hier der Begriff "Lebensmittel" steht. Das Wort "Lebensmittel" wird bis und mit Ziffer 34 nie im Titel angegeben. Die Handhabe sollte im ganzen Anhang identisch sein.</p> <p>Dieser Abschnitt sollte von der Logik her direkt nach dem Abschnitt "zuckerfrei" aufgeführt sein. Bei Lactose handelt es sich um eine Zuckerart. Da eine Totalrevision erfolgt, ist es gut möglich, die Abfolge der einzelnen Abschnitte möglichst sinnvoll aufzuführen.</p> <p>Analog der anderen nährwertbezogenen Angaben evtl. zwei Abschnitte daraus machen. Im Anhang sind "frei" und "arm" auch sonst immer in zwei</p>	<p>Überprüfen, ob die Einteilung in die VLBE nicht sinnvoller wäre.</p> <p>Wenn Abschnitt in der LIV bleibt: Titel anpassen: "Lactosearm und lactosefrei".</p> <p>Von der Logik her direkt nach dem Abschnitt "ohne Zuckerzusatz" auführen.</p> <p>Evtl. zwei Abschnitte "lactosearm" und "lactosefrei" daraus machen analog den anderen Fällen.</p>

	<p>Abschnitten aufgeführt.</p> <p>Die Formulierung sollte konsequenterweise wie bei den anderen Abschnitten erfolgen (Die Angabe, ein Lebensmittel sei lactosefrei...).</p>	<p>Die Formulierung analog der anderen Abschnitte vornehmen (Die Angabe, ein Lebensmittel sei lactosefrei...).</p>
<p>Anhang 13 Ziffer 36</p>	<p>Eiweissarme Lebensmittel</p> <p>Es ist inkonsequent, dass im Titel der Begriff "Lebensmittel" steht. Das Wort "Lebensmittel" wird bis und mit Ziffer 34 nie im Titel angegeben. Die Handhabung sollte im ganzen Anhang identisch sein.</p> <p>Dieser Abschnitt sollte von der Logik her direkt nach dem Abschnitt "27. Hoher Proteingehalt" aufgeführt sein. Da eine Totalrevision erfolgt, kann die Abfolge ohne grosse Probleme erfolgen.</p> <p>Die Formulierung sollte konsequenterweise wie bei den anderen Abschnitten erfolgen (Die Angabe, ein Lebensmittel sei eiweissarm...).</p>	<p>Wenn Abschnitt in der LIV bleibt: Titel anpassen: "Eiweissarm".</p> <p>Von der Logik her direkt nach dem Abschnitt "27. Hoher Proteingehalt" aufführen.</p> <p>Die Formulierung analog der anderen Abschnitte vornehmen (Die Angabe, ein Lebensmittel sei eiweissarm...).</p>

Allgemeine Bemerkungen**Titel**

Der Titel der Verordnung trifft schlecht auf gewisse in der Verordnung umschriebene Bezeichnungen zu (Speiseeis mit Milch, Milchbonbons, Streichfette). Varianten zur Verbesserung: Beibehaltung der Struktur der einzelnen bestehenden Verordnungen oder Zusammenfassung mit der Verordnung über tierische Lebensmittel in eine Verordnung (Analog zur LMV) oder Anpassung Titel.

Begriffe

In der VLpH werden Synonyme (strikte, partielle) mittels **oder** (z.B. Zitrusfrüchte oder Agrumen, Beerenobst oder Beeren, Baumnüsse oder Walnüsse) zueinander in Verbindung gebracht oder das Synonym wird in Klammer dem Hauptbegriff (z.B. essbare gekeimte Samen (Keimlinge) nachgestellt. Aus Gründen der Lesbarkeit und zur Vermeidung von Missverständnissen sollten Synonyme grundsätzlich in einer Klammer dem „Hauptbegriff“ nachgestellt werden, respektiv die Angaben sind überall gleich zu verwenden.

Erläuterungen

Die Erwägungen für das Streichen von Verordnungstext im Rahmen der Übernahme in die neue VLpH sollte in den Erläuterungen detaillierter aufgeführt werden.

Pflanzenliste – Als Lebensmittel unzulässige Pflanzen

Es wird grundsätzlich begrüsst, wenn im Verordnungsrecht Pflanzen / Pflanzenteile in einer Liste aufgeführt werden, die in Lebensmitteln nicht erlaubt bzw. Lebensmitteln nicht zugesetzt werden dürfen. Momentan ist vorgesehen, an mehreren Orten im Lebensmittelrecht unterschiedliche Listen mit nicht zulässigen Pflanzen aufzuführen (siehe Anhang 5 VZVM und Anhang 2 VNem). Dies ist verwirrend. Es sollte nur in einer Verordnung auf dieses Thema eingegangen werden. Da die Liste für sämtliche Lebensmittel gelten soll, ist es angebracht, die Liste nicht innerhalb einer spezifischen Produktgruppe (wie Nahrungsergänzungsmittel oder Kräutertee) aufzuführen. Das Eingehen in der Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln (VZVM) ist ebenfalls nicht logisch, weil in der Liste Pflanzen oder Pflanzenteile aufgeführt werden und keine Stoffe. Da es sich bei der Liste um Pflanzen oder Pflanzenteile handelt, macht es Sinn, diese in der VLpH unter einem separaten Artikel, Abschnitt oder Kapitel zu integrieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1	Im Anhang 2 der VKo (Mykotoxine) sind Erdnüsse implizit den Ölsaaten zugeordnet (→ siehe z.B. Aflatoxinhöchstwerte für „Erdnüsse und andere Ölsaaten ...“). Im Art. 22 VLpH sind Erdnüsse hingegen dem Gemüse (Hülsenfrüchte) zugeordnet. Zwar ist die Begriffsbestimmung für Ölsaaten gemäss Art. 2 VLpH nicht abschliessend (d.h. Erdnüsse sind im Gegensatz zu Hartschalenobst nicht explizit ausgeschlossen), dennoch sollten unterschiedliche Einteilungen soweit als möglich vermieden werden. Mit einer Nennung der Erdnüsse als Beispiel einer Ölsaat würde eine entsprechende	Ölsaaten sind (kleinkörnige) Pflanzensamen wie Raps, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn, Sesam <i>oder Erdnüsse</i> , die vorwiegend zur Gewinnung von Pflanzenölen oder die ganz oder gemahlen als Zutat zu anderen Lebensmittel dienen.

	Klärung, dass je nach Verwendungszweck die Erdnuss sowohl eine Ölsaart aber auch eine Hülsenfrucht sein kann, bringen.	
Art. 4 Abs. 1	<p>"Speiseöl und Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen versetzt werden."</p> <p>Zum besseren Verständnis sollte wie bisher anstelle des Wortes "versetzt" das Wort "aromatisiert" verwendet werden (geltende Bestimmungen unter Art. 2a Abs. 1 und Art. 7 Abs. 5 Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse). Auf diese Weise wird klar, was mit aromatisierten Speiseölen und Speisefetten unter Art. 5 Abs. 3 gemeint ist.</p>	<p>Zum besseren Verständnis den Wortlaut analog den bestehenden Bestimmungen anpassen: "Speiseöl und Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen <i>aromatisiert</i> werden."</p>
Art. 5	<p>Analog den tierischen Ölen und Fetten (Art. 37 Abs. 1 und Art. 40 Abs. 1 VLtH) sollten auch bei den pflanzlichen Ölen und Fetten die Pflanzenherkunft angegeben werden.</p> <p>Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb nur bei den Mischungen von Speiseölen oder Mischungen von Speisefetten die Pflanzenherkunft anzugeben ist (Abs. 2).</p>	<p>Ergänzung zu Beginn von Art. 5, im Sinne: <i>"Bei pflanzlichem Speiseöl oder pflanzlichem Speisefett muss die Pflanzenherkunft angegeben werden, aus denen es gewonnen wurde (wie "Rapsöl")"</i></p>
Art. 7 Bst. b	<p><i>"Olivenöl, bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen:..."</i></p> <p>Laut Art. 9 Abs. 1 sollen die in den Artikeln 7 aufgeführten Bezeichnungen verwendet werden. Wenn unter Art. 7 Bst. b "Olivenöl" als Sachbezeichnung ausreichend ist (was logisch ist), dann ist die Angabe "bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen" zum besseren Verständnis nicht kursiv zu schreiben.</p>	<p>Die Angabe "bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen" nicht kursiv schreiben, wenn die Bezeichnung "Olivenöl" als Sachbezeichnung ausreichend ist.</p>
Art. 10	<p>Zu den Olivenölen ist vorgesehen, weitere Kennzeichnungsbestimmungen einzufügen (Abs. 2 bis 5). Im Vergleich zu allen anderen Lebensmittelgruppen ist dies immens. Es ist fragwürdig, ob es all diese Bestimmungen wirklich braucht (wie Abs. 2 zu den Aufbewahrungsbedingungen -> wird im Prinzip unter Art. 3 LIV abgedeckt).</p> <p>Es ist zu überprüfen, ob Abs. 3 (Angabe Produktionsland / Herkunftsland) mit Art. 15 LIV vereinbart werden kann. Laut Art. 1 Abs. 3 LIV bleiben die in den produktspezifischen Verordnungen festgelegten Informationspflichten vorbehalten. Damit wäre die Angabe des Produktionslandes "aus verschiedenen Ländern" ausreichend. Nicht einmal die Angabe "EU" müsste stehen. Dies ist gerade bei einem solchen Produkt nicht nachvollziehbar.</p>	<p>Überprüfen, ob Abs. 3 (Angabe Produktionsland / Herkunftsland) mit Art. 15 LIV vereinbart werden kann. Überprüfen, ob die neu eingefügten Absätze wirklich nötig sind und wo nötig, anpassen.</p>
Art. 19 Abs. 2 Bst. f.	In der VLpH wird der Begriff des Hartschalenobstes anhand einer Aufzählung umschrieben. In der VKo Anhang 2 (Mykotoxine) wird anstelle des Begriffes	"Hartschalenobst (<i>Schalenfrüchte</i>), wie Edelkastanien, Haselnüsse, Kokosnüsse, Mandeln, Paranüsse,

	Hartschalenobst der Begriff Schalenfrucht verwendet. Die Verwendung nicht definierter Begriffe führt nicht selten zu Vollzugsproblemen und sollte daher vermieden werden.	Pistazien und Baumnüsse (Walnüsse)."
Art. 22 Abs. 2 Bst. j	In den Erläuterungen wird darauf hingewiesen, dass der Begriff (Keimlinge) als Überbegriff zu verstehen ist und insbesondere Sprossen, Schösslinge oder Kresse umfasst. Es wird auch hingewiesen, dass der Begriff Sprossen in der Hygieneverordnung genau definiert wird. Zum besseren Verständnis des Verordnungstextes sollte die Definition von essbaren gekeimten Samen um geeignete Beispiele ergänzt werden, respektiv die Definition der HyV hier ebenfalls eingefügt werden.	Essbare, gekeimte Samen (Keimlinge) oder deren grünen Austriebe sowie die grünen Austriebe von Getreiden, Hülsenfrüchten und anderen Pflanzen, die rot oder gegart wie Küchenkräuter oder Salate verzehrt werden. Beispiele sind Mungbohnen sprossen, Weizensprossen oder Gartenkresse. Als Sprosse gilt das Produkt, das durch die Keimung von Samen und deren Entwicklung in Wasser oder eines anderen Mediums entsteht, und das vor der Bildung vollständiger Laubblätter geerntet wird, um als Lebensmittel mit dem Samen verzehrt zu werden.
Art. 24 Abs. 2	Aus grundsätzlichen Überlegungen und aufgrund zahlreicher Unsicherheiten (unsichere Toxdaten, fehlende ringversuchvalidierte Methode, eingeschränkte Verfügbarkeit von Referenzsubstanzen, welche Microcystine werden bezüglich dem Höchstwert unter dem Begriff subsummiert?) sollte der Höchstwert vorläufig in einer Weisung geregelt werden. Alternativ ist die Regelung in der VKo unter Angabe relevanter Informationen zur Probenahme, Analytik und Beurteilung via Erläuterungen denkbar.	Wert für den Gehalt an Microcystine in VKo regeln und mit einem Wert für Kinder ergänzen.
Artikel 25bis NEU	Pflanzenliste – Als Lebensmittel unzulässige Pflanzen Siehe dazu Angaben unter den allgemeinen Bemerkungen dieser Verordnung sowie unter Anhang 2 Nem und Anhang 5 VZVM. Eine Möglichkeit ist es, die Pflanzenliste am Schluss dieses Abschnittes oder unter einem separaten Abschnitt zu integrieren. Wichtig ist, im Artikel darauf hinzuweisen, dass es sich nicht um eine abschliessende Liste handelt.	Ergänzung: Einen zusätzlichen Artikel (am Schluss des Abschnitts "Obst, Gemüse und Mikroalgen" oder unter einem separaten Abschnitt "nicht zulässige Pflanzen") mit entsprechendem Anhang einfügen, in welchem auf die in Lebensmitteln nicht zulässigen Pflanzen / Pflanzenteile oder Zubereitungen eingegangen wird. Siehe dazu auch Ausführungen unter Anhang 2 VNem und unter Anhang 5 VZVM. Mögliche Formulierung des Artikels : Titel: <i>Nicht zulässige Pflanzen</i> <i>"Die in Anhang x aufgeführten Pflanzen, Pflanzenteile oder daraus hergestellte Zubereitungen, dürfen aufgrund bekannter Risiken nicht als Lebensmittel verwendet werden oder nicht zu Lebensmitteln</i>

		<p>zugesetzt werden. Beim Anhang handelt es sich nicht um eine abschliessende Liste."</p> <p>Anhang Den Titel des Anhangs in Anlehnung an Anhang 2 der vorgesehenen Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel formulieren. Wie: <i>"Liste der Pflanzen, Pflanzenteile und daraus hergestellter Zubereitungen, deren Verwendung als Lebensmittel oder als Zusatz in Lebensmitteln nicht zulässig ist"</i> oder <i>"Liste der Pflanzen und Pflanzenteile, deren Verwendung als Lebensmittel nicht zulässig ist"</i></p> <p>Die Darstellung sollte dabei von Anhang 2 der vorgesehenen Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel übernommen werden.</p>
Art. 30	<p>Die bisherigen Anforderungen an den maximalen Wassergehalt von getrockneten Speisepilzen wurden nicht übernommen. Gemäss Erwägungen sind die Anforderungen nicht mehr zeitgemäss und nicht relevant für den Gesundheitsschutz.</p> <p>Die genannten Gründe sind nur bedingt nachvollziehbar. Maximalwerte für den Wassergehalt sind ein wirksamer Schutz vor Verschimmelung und stellen gleichzeitig einen Schutz vor Täuschung (Verkauf von Wasser) dar. Daher sollte Art. 6 Abs. 5 und Abs. 7 VO Speisepilze und Hefen unbedingt in die VLpH übernommen werden.</p> <p><i>Ob die Werte nach heutigem Kenntnisstand sachgerecht sind oder allenfalls angepasst werden müssen, ist eine andere Frage.</i></p>	<p>Art. 30 Abs. 3:</p> <p>Der Wassergehalt von getrockneten Speisepilzen, Pilzpulvern und Pilzgranulat darf folgende Werte nicht überschreiten:</p> <p>a: gefriergetrocknete Pilze: 6 Massenprozent b: luftgetrocknete Pilze: 12 Massenprozent c: getrocknete Shitake-Pilze: 13 Massenprozent d: Pilzpulver: 9 Massenprozent e: Pilzgranulat 13: Massenprozent</p>
Art. 33 Abs. 1 bis 3	Die drei Anforderungen sind in sich nicht schlüssig.	<p>a. In Packungen von frischen und von tiefgefrorenen Speisepilze sowie in Nasskonserven müssen annähernd gleich viele Pilzhüte wie Pilzfüsse enthalten sein oder</p> <p>b. In Packungen von frischen, tiefgefrorenen und getrockneten Speisepilze sowie in Nasskonserven</p>

		sind ganze Hüte allein zulässig c. Streichen (da sich dies logischerweise aus a und b ergibt)
Art. 37	Definition Obst- und Gemüsekonserven Da von der geltenden Verordnung die zulässigen Verfahren nicht übernommen wurden, sollte zum besseren Verständnis bei der Definition einige Beispiele angefügt werden (Art. 9 Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte). Auf diese Weise wird klar, dass nicht nur die Nass-Konserven unter dem Begriff verstanden werden.	Ergänzung wie: "Obst- und Gemüsekonserven sind Konserven aus Obst oder Gemüse, deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren wie Tiefkühlung, Sterilisation, Einlegen in Flüssigkeiten oder Lösungen, Trocknung oder Gärung verlängert wurden."
Art. 37bis Neu	Anforderungen Obst- und Gemüsekonserven Die Anforderungen wurden von der geltenden Verordnung (Art. 10) nicht übernommen. Mindestens ein Teil sollte weiterhin aufgeführt werden, da sie zur Klarheit beitragen und deshalb sinnvoll sind. Werden die Anforderungen nicht übernommen, so sollte mindestens in der Definition unter Art. 37 klar hervorgehen, was für Zutaten beispielsweise den Obst- und Gemüsekonserven zugegeben werden dürfen (z.B. bei den Nass-Konserven und dem Dörrobst). Dies trägt zum besseren Verständnis bei.	Ergänzung: Art. 10 der geltenden Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte mindestens teilweise übernehmen.
Art. 39 Abs. 6	Gelée aus Blüten (z.B. Holunderblütengelée) wäre nicht unter der bezeichnung Gelée verkehrsfähig. Wässrige Auszüge aus Blüten sollten daher auch aufgeführt werden bei der Definition der Sachbezeichnung.	...oder wässrige Auszüge aus einer oder mehreren Fruchtarten oder Blüten.
Art. 41 Titel	Titel ist nicht genau.	Konfitüre extra und Gelée extra: Nicht zugelassenes Obst
Art. 51 und Art.52 Abs. 1	Art. 51 mit der Definition sowie Art. 52 Abs. 1 mit den Anforderungen sind im Wortlaut fast identisch. Somit kann Art. 52 Abs. 1 abgekürzt werden.	Art. 52 Abs. 1 wie folgt formulieren: Die Erzeugnisse nach Art. 51 müssen den Anforderungen nach Anhang 5 entsprechen.
Art. 52 Abs. 2	Die Anforderungen nach Abs. 51 Abs. 1 (Zulässige Zutaten) der alten VO wurden in veränderter Form in Art. 52 Abs. 2 überführt. Neu können faktisch fast allen Schokoladen und Schokoladenerzeugnissen (6-9, 11 und 12) pflanzliche Fette (bis 5 Massenprozent) zugesetzt werden. Diese Änderung ist materiell. In den Erläuterungen steht, dass es sich um die bisherigen Bestimmungen handelt und keine materiellen Änderungen vorgenommen wurden.	Die Erläuterungen sind anzupassen.
Art. 54	Die Anforderungen von Art. 52 Abs. 1 und 2 der alten VO wurden nicht in die VLpH übernommen. Diese Anforderungen (zumindest teilweise) sind im Vollzug sowie aus grundsätzlichen Überlegungen bedeutsam:	Art. 52 Abs. 1 und 2 aus der alten VO mit in den Artikel 54 integrieren.

	Bsp: Eine Schokolade mit der ergänzenden Zutat Milch, erfüllt die Anforderungen nach Anhang 5 Ziffer 6.1 für Schokolade, nicht jedoch die Anforderungen nach Anhang 5 Ziffer 7.1 für Milkschokolade. Der Hersteller benennt das Produkt als "Schokolade mit Milch" und quidet Milch entsprechend. Liegt in diesem Falle eine Täuschung vor? Sollte ein Gericht, diese Frage je verneinen, würde dies die Milkschokolade in seiner Bedeutung als umschreibendes Lebensmittel faktisch in Frage stellen.	
Art. 55 Abs. 1 Bst. b	Die Angabe „bei fettarmem“ ist zweimal aufgeführt.	Die Bezeichnung einmal streichen.
Art. 68	Die Definitionen von Stärke (und dessen Anforderungen) sowie Maltodextrin wurden aufgrund des Positivprinzips nicht in die neue VLpH integriert. Dennoch werden die Begrifflichkeiten in der VO weiter verwendet (→ Art. 68) Die bisherigen Anforderungen an Stärke (maximaler Wassergehalt von 15%, Mineralstoffgehalt von höchstens 1%) garantiert ein sicheres Produkt (bzgl. Verschimmelung) mit einer zweckmässigen definierten Reinheit.	Die Definition für Stärke und Maltodextrin sowie dessen Anforderungen sind in die neue VLpH zu übernehmen. Stärke Stärke ist ein pflanzliches Reservepolysaccharid. Der Wassergehalt von Stärke darf höchstens 15 Massenprozent betragen, bei Kartoffelstärke höchstens 21 Massenprozent. Der Mineralstoffgehalt (Aschegehalt) darf höchstens 1 Massenprozent (bezogen auf die Trockensubstanz) betragen. Maltodextrin Maltodextrin ist ein wasserlösliches Kohlenhydrat, das durch teilweisen Abbau von Stärke gewonnen wird und ein Dextrose-Äquivalent von 3-20 Massenprozent aufweist.
Art. 113	Laut Duden gibt es Essigessenz, aber keinen Essenzessig. Duden: Essigessenz, Substantiv, feminin – synthetisch hergestellte Flüssigkeit mit hohem Essigsäuregehalt, aus der durch Verdünnen mit Wasser Essig gewonnen wird.	„Essenzessig“ durch „Essigessenz“ ersetzen.
Art. 129	Verweis auf LVI sollte LIV ändern	Abkürzung LVI durch LIV ersetzen.
Anhang 3	Der Liste der Pilze vorangestellt ist der Absatz: „Für den Eigenkonsum eignen sich die wild gewachsenen frischen Speisepilze dieser Liste sowie weitere Pilze nach kantonaler Regelung und nach Kenntnisstand der amtlichen Pilzkontrolleurin oder des amtlichen Pilzkontrolleurs.“ Dieser Absatz macht hier keinen Sinn, nach Aufgabe des Positivprinzips.	Absatz ist zu streichen.

	DNA-Analysen haben gezeigt, dass die bis dato unterschiedenen Trüffelarten Tuber aestivum Vittad (Erstbestimmung) und Tuber uncinatum Chatin identisch sind.	Pilzart: Tuber aestivum Vittad. Synonym Pilzname lateinisch: Tuber uncinatum Chatin Pilzname deutsch für T. aestivum Vittad. Sommer-Trüffel, Herbst-Trüffel, Burgunder-Trüffel
Anhang 5 Abs. 6.1	Die Anforderungen von Schokolade und Haushaltsschokolade unterscheiden sich in der alten VO. Gemäss Anhang 5 Abs. 6.1 sind Schokolade und Haushaltsschokolade synonym und lediglich die Anforderungen von Schokolade wurde übernommen. → substantielle Änderung.	Die (erleichterten) Anforderungen an Haushaltsschokolade sind zu übernehmen oder deren Streichung ist in den Erläuterungen zu begründen.
Anhang 5 Abs.7.2	Die Anforderungen von Milkschokoladenstreusel, Milkschokoladeflocken wurden bezüglich Milchfett nicht vollständig in die VLpH überführt.	Die Anforderungen unter Anhang 5 Abs. 7.2 sind um die Anforderungen bezüglich Milchfett (mind. 3.5 Massenprozent) zu ergänzen.
Anhang 5 Abs. 10	Die Verweise (Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15) welche die Schokoladenarten zur Herstellung der gefüllten Schokolade festlegen, sind nicht korrekt. (Ausgenommen sind Ziffern 6.2 und 7.2!)	10.1 Gefüllte Schokolade oder Schokolade mit ... füllung ist ein Lebensmittel, dessen Aussenschicht aus einer der Schokoladen nach Ziffern 6.1, 6.3, 6.4, 7.1, 7.3-7.7, 8, 9, 14 und 15 besteht und folgenden festgelegten Mindestgehalt aufweist (Berechnung nach Art. 54). Schokolade nach Ziffern 6.1, 6.3, 6.4, 7.1, 7.3-7.7, 8, 9, 14 und 15 mindestens 25. Massenprozent
Anhang 8	Erläuterung der Fussnote a am Ende der Auflistung der Zuckerarten fehlt.	Die Erläuterung zur Fussnote a (a=bezogen auf Trockenmasse) im Anhang 8 am Ende der Auflistung ergänzen.
Abschnitt 3	Im 3. Abschnitt Würze und Gemüsebouillon besteht folgende Problematik bei den Begriffsdefinitionen: Würze ist gemäss Definition (Art. 101) ein Abbauprodukt von Eiweissstoffen, d.h. Würze kann lebensmittelrechtlich sowohl durch Hydrolyse von pflanzlichem als auch tierischem Eiweiss hergestellt werden! Da das Eiweiss hydrolisiert wird, darf bei Verwendung von tierischem Eiweiss zur Herstellung der Würze nicht auf Fleisch hingewiesen werden (Art. 103). Der bisherige Begriff Bouillon (klare Suppe) der alten VO (Art. 6 Abs. 1) wurde in der neuen VO unter dem neuen Begriff Gemüsebouillon (Art. 106) mit identischer Definition und Anforderung übernommen. Mit dieser Begriffspräzisierung stellt sich allerdings die Frage, ob eine Gemüsebouillon rein pflanzlicher Natur sein muss, oder ob zur Herstellung einer Gemüsebouillon auch Würze hergestellt aus tierischem Eiweiss (und/oder	

	<p>Fleischextrakt als Zutat) verwendet werden darf (→ amtlich erlaubte Täuschung). Diese Problematik besteht bei der alten Begriffsdefinition (Bouillon) nicht.</p> <p>Im Zuge der obigen Problematik ist die nicht erfolgte Übernahme der Kennzeichnungsanforderungen (=Verbot für Hinweis auf Fleisch) für Bouillon bzw. Gemüsebouillon zu prüfen (Art. 6 Abs. 7).</p>	
--	--	--

14 EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Allgemeine Bemerkungen

Ci-après, nous formulons certaines remarques générales et générales et spécifiques :

- « Définition/Begriff » : il serait judicieux que dans chaque ordonnance les « définitions » soient mentionnées en italique (ex. Fleisch, Frisches Fleisch, [...]). A l'art. 2 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels par exemple, les définitions sont en italique. De plus, selon les ordonnances le terme « Begriff » est utilisé alors que dans d'autres c'est le terme « Definition » (ex. « eau potable ») qui est utilisé. Ce n'est pas très heureux. Quelle est la différence ? Il nous paraît indispensable d'harmoniser tous les textes du droit alimentaire en conséquence.
- D'autre part, il est souvent utilisé l'expression « genusfertig ». L'Europe connaît l'expression « verzehrsfertig ». Pourquoi ne pas utiliser ce terme?
- Insectes : le commentaire mentionne qu'il y a de nombreuses questions relatives à la sécurité alimentaire (allergie notamment) au sujet des insectes et que l'EFSA a reçu un mandat. Aussi, pourquoi vouloir légiférer dans l'urgence alors que ces questions sont encore ouvertes? Il nous paraît plus judicieux d'introduire des dispositions une fois l'appréciation de l'EFSA connue, en particulier en ce qui concerne la maîtrise des risques (ex. perforation). Si l'Europe admet les insectes comme « Novel food », il faut que la Suisse les définisse également dans l'ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires.
- Dans le projet, il n'est plus fait mention des restrictions à l'exportation: où sont-elles placées maintenant?

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2	<p>let. m : 3 espèces d'insectes : Le commentaire mentionne qu'il y a de nombreuses questions relatives à la sécurité alimentaire au sujet des insectes et que l'EFSA a reçu un mandat. Aussi, pourquoi vouloir légiférer dans l'urgence alors que ces questions sont encore ouvertes? Il nous paraît plus judicieux d'introduire des dispositions une fois l'appréciation de l'EFSA connue, en particulier en ce qui concerne la maîtrise des risques (allergie, perforation). De plus, si l'Europe les considère comme « Novel food », il est judicieux que la Suisse les considère comme « nouvelles sortes de denrées alimentaires ».</p> <p>Wie kann die Lebensmittelsicherheit für Insekten gewährleistet werden? Mit welcher Begründung wurde diese Tierart in diese Verordnung aufgenommen? Müsste man diese Tierart nicht nur auf bestimmte Spezies einschränken?</p>	<p>Biffer l let. m</p> <p>EU-Revision abwarten</p>
Art. 5	<p>„la fraise méésentère avec les ganglions lymphatiques et la graisse“ a été supprimée en raison de la modification de l'art. 179d.</p> <p>Nous considérons cet allègement possible pour le bétail de boucherie conventionnel dans les grands abattoirs, mais difficilement dans les petits abattoirs. De même que pour le gibier d'élevage ou sauvage.</p>	Restreindre.
Art. 7	Dans ce projet il est indiqué « zugelassenen Schlachthöfen » alors que dans	Harmoniser la terminologie

	les autres ordonnances, il est fait mention de «Bewilligte Schlachtbetriebe».	
Art. 9	<p>al. 3 : cet article fait régulièrement l'objet de discussions que ce soit au niveau des entreprises ou des organes de contrôle. Que signifie «ingrédients non carnés qui ne sont pas usuels»?</p> <p>Wenn zum Beispiel verschiedene Sorten Aufschnitt (mit Broccoli, mit Champignons, mit Rüebli) geschnitten und abgepackt werden (Mischpaket), wäre die korrekt Sachbezeichnung „Fleischerzeugnis mit Broccoli, Champignons und Rüebli“. Zusätzlich müssten die %-Anteile dieser drei Komponenten angegeben werden.</p> <p>Wäre diese kombinierte Sachbezeichnung korrekt, oder handelt es sich bei diesen Komponenten per se um „übliche Zutaten“ dieser gemischten Aufschnitte, die in der Sachbezeichnung eben nicht erwähnt werden müssten?</p>	A clarifier
Art. 10	<p>al. 1 let. a: In der Zutatenliste eines Produktes darf Fleisch nur als Fleisch bezeichnet werden, wenn es von der Skelettmuskulatur stammt. In Artikel 4 Abs. 6 ist definiert was Skelettmuskeln sind.</p> <p>Der Kopf mit Ausnahme der Kaumuskelatur darf nicht als Fleisch bezeichnet werden. Bei der Herstellung von Brühwürsten oder auch Kochwürsten (z. B. Leberwurst) werden zum Teil die ausgebeinten Köpfe (z.B. Kalbskopf oder Schweinekopf) beigegeben. Wie lautet die korrekte Deklaration von Kopfmaterial in einer Zutatenliste eines derartigen Produkts?</p> <p>al. 4: expression «vollständig erhitzt» et plus bas «durcherhitzt»</p> <p>al. 5 let. b: „bei Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen: das Herstellungsdatum.“: Diese Bestimmung führt bei Inspektionen fast immer zu Beanstandungen. Es handelt sich bei diesen Produkten fast ausschliesslich um solche, welche nach Artikel 25 der geltenden HyV oder nach spezifischen Temperaturanforderungen der Hygieneverordnung kühl gehalten werden müssen. Also um jene mit einem Verbrauchsdatum (DLC). Dieser Punkt führt bei 90% der Kontrollen zu Beanstandungen, weil der belieferte Betrieb das Verbrauchsdatum nicht kennt. Widerspruch zu Artikel 12 LKV.</p> <p>al. 10: La traduction en français de «Bei offen angebotenen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen ist der Hinweis schriftlich anzubringen» est: «Les préparations de viande et les produits à base de viande vendus en vrac doivent porter la mention». Cette disposition n'est pas</p>	<p>A préciser</p> <p>Harmoniser la terminologie</p> <p>A corriger</p>

	<p>claire ni complète. De plus, la traduction de «anbieten» est «remettre» et non «vendre».</p> <p>Même remarque pour l'art. 18 al. 7 (produits de la pêche vendus en vrac).</p>	
Art. 16	<p>al. 4 : Pour les produits transformés de la pêche, reprendre la définition de 853 / 2004, qui est plus claire.</p>	<p>Proposition : «Par produit transformé de la pêche, on entend les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés».</p>
Art. 17	<p>Le commentaire précise qu'en Suisse la liste des dénominations de poissons comestibles a un caractère de recommandation et n'est pas contraignante. Signification de cette remarque??</p>	<p>Rendre la liste contraignante.</p>
Art. 18	<p>al. 1 let. b: Die Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes nach Anhang 3 soll auf der Etikette eines vorverpackten Produktes angegeben werden. Beim Offenverkauf genügt nach den Erläuterungen die mündliche Auskunft. Diese Vorschrift streichen, da der durchschnittlich informierte Konsument unter den verschiedenen Fangmethoden nichts vorstellen kann. Der Kaufentscheid wird wohl nicht dadurch beeinflusst. Beim Fleisch hat der Gesetzgeber schliesslich auch nicht vorgesehen, dass der Konsument über die Betäubungsart im Schlachtbetrieb informiert werden muss.</p>	<p>Art. 18 Abs. 1 Bst. b streichen!</p>
Art. 19	<p>al. 2: die Erläuterungen (oder die Fussnote) ist mit der genauen Referenz zu ergänzen; die EU VO 853/2004 umfasst 151 Seiten, die entsprechende Bestimmung findet sich dann auf S. 116. Um zu erschliessen, was Art. 10 Abs 2 regelt, braucht es einiges an Aufwand!</p>	<p>Préciser davantage où l'on peut trouver le texte de référence en question dans le règlement cité.</p>
Art. 24 - 26	<p>voir la remarque sous «remarques générales». La preuve que tout n'est pas encore bien connu est la remarque dans le commentaire «Si l'évaluation des risques confirme que la consommation d'insectes peut entraîner des réactions allergiques, il faudrait ajouter à l'ordonnance une obligation d'information dans ce sens».</p> <p>Art. 25 schreibt vor, dass die Sachbezeichnung für Insekten einen Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und wissenschaftlichen Bezeichnung enthalten muss. Entsprechend sollte auch die Aufzählung der zulässigen Insekten sowohl den wissenschaftlichen als auch den gemeinen Namen aufführen.</p> <p>26 al. 2: So lange Insekten verboten waren, war es auch verständlich, dass in</p>	<p>Supprimer les dispositions sur les insectes de cette ordonnance tant que l'appréciation du risque (y compris de risques autres que les allergies : ex. perforation) n'est pas connue (voir remarque plus haut).</p> <p>a. Mehlwurm: <i>Tenebrio molitor</i> im Larvenstadium b. Heimchen/Grille: <i>Acheta domesticus</i> c. Wanderheuschrecke: <i>Locusta migratoria</i></p>

	Ausnahmebewilligungen die Auflage gemacht wurde, dass die Insekten als Insekten erkennbar sein müssen. Nach der allgemeinen Zulassung von drei Insektenarten als Lebensmittel ist nicht verständlich, weshalb diese Anforderung aufrechterhalten werden soll. Sie verunmöglicht eine Vielzahl möglicher Einsatzgebiete von Insektenfleisch. Durch die Kennzeichnung wird sichergestellt, dass die Konsumentinnen und Konsumenten wissen, was sie essen.	Ersatzlos streichen
Art. 40 Abs. 5	Speisefettmischungen Werden bei einer Speisefettmischung Rohstoffe genannt, so sollte analog geltender Bestimmung (Art. 8 Abs. 3 Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse) deren Gehalte mengenmässig angegeben werden. Dies ist auch bei den pflanzlichen Speiseöl- und Speisefettmischungen weiterhin so vorgesehen (Art. 5 Abs. 1 Bst. d VLpH). Es sollte einheitlich gehandhabt werden.	Entsprechend geltender Bestimmung und analog pflanzlicher Speisefettmischungen: "Die Sachbezeichnung kann bei Speisefettmischungen auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, <i>wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden.</i> "
Art. 42	al. 1 let a : le «ni par» qui existe dans la version actuelle (art. 27.1.a) a disparu entre les chiffres 1 et 2, ce qui rend le texte moins clair.	Rajouter «ni par» à la fin du chiffre 1.
Art. 46	let. a : le lait ESL subit divers traitements. Nous ne considérons pas les mentions «filtré » ou «séparé» comme adéquates pour l'information du consommateur. Avant sa remise au consommateur, le lait doit de toute façon subir une filtration. Même si cette disposition est en vigueur depuis le 1 ^{er} janvier 2014, elle ne nous paraît pas explicite pour les consommateurs. Pourquoi ne pas définir «ESL» dans l'ordonnance et utiliser cette expression?	À revoir
Art. 59	al 4 : « composants du lait » (all. « Milchbestandteile ») : ces « composants » ne sont définis nulle part. Dans cette ordonnance et, par exemple celle sur l'information ou l'art. 100 [les « composants du lait ou produits laitiers (ingrédients)], il est également utilisé l'expression « produits lactés (Milchinhaltstoffe) ? Différence entre ces expressions?	A définir les „composants du lait“ par exemple dans un art. 44bis
Art. 60	al. 2 let. c : « Sont admis pour conférer une certaine sapidité [...] l'adjonction d'épices, d'extraits d'épices et d'autres ingrédients conférant une certaine sapidité, tels que drêches de brasserie, marc de raisin, marc de fruits. » La liste des « autres ingrédients » ne devrait-elle pas être complétée ? si on ajoute p.ex. du lard (http://chaesfritz.ch/webshop/215) ou de l'ail (http://www.kaeserei-aeschlimann.ch/raclette%20knoblauch.htm) dans la masse du fromage, cette définition ne permet pas d'appeler « fromage » le produit qui en résulte. Le lard « confère-t-il une certaine sapidité ? Voir aussi	A compléter

	ce produit http://www.chaeser.ch/#!raclette-mostbrckli/c251s	
Art. 62	Pourquoi mentionner cette exigence – qui apparaît déjà dans l’ordonnance sur les AOP et les IGP – à cet endroit ? et pourquoi la mentionner uniquement pour les fromages?	À supprimer
Art. 74	dans le cas de préparations au fromage (ex. mélange de fromages à pâte dure/demi-dure / gras/demi-gras ... + amidon = préparation pour la fondue) se pose toujours la question de la déclaration de la matière grasse.	Régler cette situation de manière adéquate.
Art. 80	L’ordonnance utilise l’expression «crème crue» sans la définir. De plus, pourquoi préciser l’al. 2 let. a? De facto, l’art. 3 al. 1 let. f et 14 OIDA exige la mention de la température de conservation. Pourquoi cette obligation pour la crème crue et, par exemple, pourquoi pas mentionner cette obligation pour une crème pasteurisée?	La «crème crue» doit être définie (peut-elle avoir subi un léger chauffage?). Le lait cru est quant à lui défini. A adapter pour avoir une cohérence dans les dispositions.
Art. 101	al. 2 : l’art. dit: la dénomination spécifique ... ne peut comporter aucune dénomination prévue pour un produit laitier selon les chapitres 11 et 12. Le chapitre «Produits laitiers» est le chapitre 12. Le chapitre 11 s’intitule «Lait». Il faut utiliser les termes tels qu’ils ont été définis.	Corriger comme suit: « ... la dénomination spécifique ... ne peut comporter aucune dénomination prévue pour <i>le Lait ou</i> les Produits laitiers selon les chapitres 11 et 12 ».
Art. 102	al.1 : dans le texte français «Les œufs sont les cellules germinales non fécondées et non cuites, protégées par une coquille intacte», repris de la version allemande «Eier sind die von einer intakten Kalkschale umgebenen, unbebrüteten und ungekochten Keimzellen eines Haushuhne », le terme allemand «unbebrütet» est traduit erronément par «non fécondés», alors qu’il signifie en réalité «non incubés». Un œuf non incubé n’est pas similaire à un œuf non fécondé. La version européenne de référence parle d’ailleurs en français d’œufs «cassés, incubés ou cuits» en parallèle à la version allemande «angeschlagene, bebrütete und gekochte Eier».	Remplacer «non fécondées» par «non incubées».
Art. 107	al. 1 let. a: In Art. 107 Abs. 4 wird neu das Mindesthaltbarkeitsdatum auf max. 28 Tage festgelegt. Mit dieser Massnahme zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit, erübrigt sich der Hinweis in Art. 107 Abs. 1 Bst. a (zu verkaufen bis, ergänzt mit der Angabe des 21. Tages nach dem Legedatum). Mit der Streichung dieses Absatzes wäre zudem die einzige Vorgabe mit einem Verkaufsdatum bei Lebensmitteln aus dem Lebensmittelrecht weg. al. 4 : le terme «Mindesthaltbarkeitsdatum» est traduit en français par «date de la durée minimale de conservation»	Art. 107 Abs. 1 Bst. a streichen À corriger en utilisant l’expression telle qu’elle est défini dans l’OIDA : «date de durée de conservation minimale»

	al. 4: Die Festsetzung eines MHD von 28 Tagen nach dem Legen ist eine Regelung im Rahmen der Lebensmittelhygiene und -sicherheit und wäre eventuell in der HyV, Art. 54, Abs. 3, auch gut platziert.	Verschiebung von Art. 107 Abs. 4 nach HyV, Art 54, Abs. 3 prüfen.
Art. 111	al. 9 : miel filtré: ne doit pas être admis car la traçabilité ne peut être garantie vue l'élimination significative des pollens. al. 10 : Dans cet article, le législateur précise que « <i>Pollen</i> » sont des composants naturels du miel [...] ; à l'art. 117, le « <i>Blütenpollen</i> » est défini. En français, y-a-t-il une distinction entre « pollen » et « pollen » (actuel art. 82 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale) ? La même dénomination a deux sens différents. Pas applicable.	A supprimer Le même terme a deux significations, ce qui est source de confusion. Trouver une autre formulation en français pour distinguer les deux termes.
Art. 112	Version allemande : « Honig muss hinsichtlich seiner Beschaffenheit den Anforderungen nach Anhang 8 entsprechen » est traduit par « La nature du miel doit satisfaire aux exigences fixées à l'annexe 8 ».	Expression « la nature du miel » inadéquate. A corriger comme suit : le miel doit répondre aux caractéristiques de composition fixées à l'annexe 8.
Annexe 3	Die Bezeichnung der Fanggerätekategorien ist für den Vollzug nur schwer überprüfbar. Die Angaben sind zu vereinfachen oder wegzulassen.	Angaben vereinfachen oder weglassen.
Annexe 8	Titre : Exigences relatives à la nature du miel : voir remarque ci-dessus.	A modifier comme suit : « Exigences relatives aux caractéristiques de composition du miel ».

Allgemeine Bemerkungen**Verordnungsabkürzung VLBE**

Die Abkürzung VLBE ist nicht logisch. Laut Erläuterung zum Verordnungsentwurf soll das Konzept "Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind" abgeschafft werden. Laut Verordnungstitel soll es sich um Lebensmittel *für Personen* mit besonderem Ernährungsbedarf handeln. Konsequenterweise müsste die Abkürzung VLPBE oder VLPE lauten.

Nicht mehr umschriebene Lebensmittel

Neu wird die geltende Kategorie "Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)" nach Art. 20 der aktuellen Verordnung des EDI über Speziallebensmittel als "Lebensmittel für Sportler" bezeichnet. Unter der bestehenden Kategorie finden sich bei weitem nicht nur Lebensmittel für Sportler.

Nahrungsergänzungsmittel

Neu werden die Nahrungsergänzungsmittel nicht mehr in der gleichen Verordnung geregelt wie die "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler", obwohl die Anforderungen dieser beiden Lebensmittelgruppen bis zum heutigen Zeitpunkt sehr ähnlich sind. Die Anforderungen (wie Höchstwerte von Vitaminen und Mineralstoffen, Zulässigkeit sonstiger Stoffe, Verbindungen etc.) sind besser aufeinander abzustimmen. Die vorgesehene divergierende Entwicklung ist absolut nicht nachvollziehbar und dringend zu vermeiden. Die Nahrungsergänzungsmittel und die "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler" bzw. Ergänzungsnahrungen sind nach wie vor in der gleichen Verordnung zu regeln.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2	Die Kategorien "lactosearme und lactosefreie Lebensmittel" sowie "glutenfreie Lebensmittel" sollen neu in der LIV umschrieben werden. Die Kategorien würden vom Konzept und von der Logik her weiterhin gut hierher passen als "Lebensmittel für Personen mit Lactoseintoleranz" und "Lebensmittel für Personen mit einer Glutenunverträglichkeit". Gerade bei den Lebensmitteln für Personen mit einer Glutenunverträglichkeit ist es denkbar, dass solche Lebensmittel plötzlich als Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke vertrieben werden, um den medizinischen Aspekt dieser Lebensmittel hervorzuheben. Die neue Einteilung trägt nicht gerade zur Transparenz bei.	
Art. 2 Bst. e	Die Kategorie "Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung" entspricht nicht dem im 4. Kapitel verwendeten Begriff und erweckt den Eindruck, es handle sich nur um Erzeugnisse zum Ersatz einer Tagesration. Die bisher verwendete Formulierung soll beibehalten werden.	Bisherige Formulierung beibehalten: "e: <i>Lebensmittel</i> für eine gewichtskontrollierende Ernährung"
Art. 2 Bst. f	Lebensmittel mit Zusatz von Phytosterinen... zur Cholesterinkontrolle	Der Name der Lebensmittelkategorie hier und unter dem

	Der Name der Lebensmittelkategorie entspricht nicht demjenigen unter dem 5. Kapitel "Lebensmittel zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels". Es sollten die gleichen Namen verwendet werden.	5. Kapitel / Art. 26 sollte gleich lauten.
Art. 2 Bst. g	Bemerkungen dazu siehe Ausführungen unter dem 6. Kapitel / ab Art. 28.	Änderungsantrag siehe direkt unter Art. 28.
Art. 3 Abs. 2	Diese Regelung ist zum einen nicht korrekt (Lebensmittel zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels / zur Cholesterinkontrolle und solche für Sportlerinnen und Sportler werden in Anhang 1 nicht erfasst. Zudem erfolgt damit für die betreffender Kategorien ein zweiter und damit redundanter Verweis.	Absatz 2 ist zu streichen. Im 2. Kapitel, 3. Abschnitt Getreidebeikost und andere Beikost ist der entsprechende Verweis zu ergänzen.
Art. 3 Abs. 7	<p>"Lebensmittel für Personen mit besonderen Ernährungsbedarf dürfen nur vorverpackt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, ausser wenn sie an Ort und Stelle konsumiert werden oder es sich um Lebensmittel nach Artikel 28 handelt."</p> <p>In der Erläuterung zu Abs. 7 steht: "Absatz 7 legt fest, dass diese Lebensmittel nur vorverpackt abgegeben werden dürfen – ausser Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler, die direkt vor Ort, z.B. in einem Fitnesscenter, konsumiert werden."</p> <p>Der Verordnungsentwurf und die Erläuterungen widersprechen sich. Laut Verordnungsentwurf dürfen alle Lebensmittelkategorien unverpackt abgegeben werden, wenn sie an Ort und Stelle konsumiert werden. Zudem dürfen Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler generell unverpackt abgegeben werden. Gemäss Erläuterungen dürfen nur Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler vor Ort unverpackt konsumiert werden.</p> <p>Die geltenden Bestimmungen (Art. 3 Abs. 4 Verordnung des EDI über Speziallebensmittel) machen am meisten Sinn. Es darf nicht sein, dass Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler generell unverpackt abgegeben werden dürfen. Gerade bei dieser Lebensmittelkategorie wäre es fatal, wenn dies so wäre.</p>	<p>In Analogie zur geltenden Regelung sollte die Bestimmung wie folgt angepasst werden: "Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf dürfen nur vorverpackt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, ausser wenn sie an Ort und Stelle konsumiert werden."</p> <p>Sollte es laut Erläuterung wirklich die Absicht des Gesetzgebers sein, dass nur Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler vor Ort unverpackt konsumiert werden dürfen, so ist beispielsweise folgende Formulierung angebracht: "Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf dürfen nur vorverpackt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, ausser wenn Lebensmittel nach Artikel 28 an Ort und Stelle konsumiert werden."</p>
Art. 4	<p>Informationen über die angemessene <i>Verwendung</i> der Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf</p> <p>Der Begriff "Verwendung" wird anders ausgelegt als unter Art. 14 LIV. In der</p>	Art. 4 ersatzlos streichen.

	<p>LIV wird der Begriff "Verwendungsbedingungen" ausschliesslich als Verzehrszeitraum ausgelegt.</p> <p>Wird hier mit dem Begriff "Verwendung" nicht die Gebrauchsanleitung verstanden? Nach unserer Interpretation wird mit der Gebrauchsanleitung nach Art. 3 Abs. 1 Bst. k LIV die "angemessene Verwendung" abgedeckt. In diesem Sinne ist Art. 4 nicht mehr nötig.</p>	
Art. 5	<p>Säuglingsanfangsnahrung "Ein Erzeugnis, das für sich alleine keine Säuglingsanfangsnahrung... ist, darf nicht in Verkehr gebracht oder <i>als ein Nahrungsmittel ausgegeben werden, das für sich allein eine Säuglingsanfangsnahrung ist.</i>"</p> <p>Die Formulierung der geltenden Bestimmungen (Art. 17 Abs. 2 Verordnung des EDI über Speziallebensmittel) ist verständlicher.</p>	<p>Die verständlichere Formulierung der bestehenden Bestimmungen übernehmen: "Ein Erzeugnis, das für sich alleine keine Säuglingsanfangsnahrung... ist, darf nicht in Verkehr gebracht oder <i>ausgegeben werden, als sei es für sich allein eine Säuglingsanfangsnahrung.</i>"</p>
Art. 6 Abs. 1 Bst. e	<p>"Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 1 zugegeben werden."</p> <p>Es ist ebenfalls auf die zulässigen Verbindungen zu verweisen. Siehe auch Stellungnahme unter Art. 2.</p>	<p>Ergänzung: "Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe <i>und Verbindungen</i> nach Anhang 1 zugegeben werden."</p>
Art. 7 Abs. 3 Bst. d	<p>Folgende Angaben sind auf der Packung oder der Etiketle erforderlich: "d. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Verwendung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses sowie die Warnung, dass eine <i>nicht konforme</i> Zubereitung und Lagerung gesundheitsschädlich sein kann."</p> <p>Der bisherige Begriff und auch derjenige in der Richtlinie der EU "<i>unangemessene</i> Zubereitung und Lagerung" ist der vorgesehenen Fassung vorzuziehen. Der Wortlaut ist für Personen, welche die Milch zubereiten, verständlicher.</p>	<p>Den Ausdruck "nicht konforme Zubereitung" durch die bisherige Formulierung "unangemessene Zubereitung" ersetzen.</p>
Art. 8	<p>Zu Art. 8 steht, dass es sich, abgesehen von sprachlichen Anpassungen, um den Artikel 17b der geltenden Speziallebensmittelverordnung handelt. Dies stimmt so nicht. Faktisch wird neu für nur noch für das 1. Inverkehrbringen einer Säuglingsanfangsnahrung eine Meldung verlangt. Somit sind Rezepturänderungen und Kennzeichnungsanpassungen nicht mehr zu melden, was aus Sicht des Vollzugs nachteilig ist.</p>	<p>Anpassung: In den Erläuterungen ist auf diesen geänderten Sachverhalt hinzuweisen bzw. wäre Art. 8 anzupassen. Das Gleiche gilt für Art. 20 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke.</p>
Art. 10 Bst. c	<p>"Der Folgenahrung dürfen nur Nährstoffe nach Anhang 1 zugegeben werden."</p>	<p>Ergänzung: "Der Folgenahrung dürfen nur Nährstoffe <i>und Verbindungen</i> nach Anhang 1 zugegeben werden."</p>

	Es ist ebenfalls auf die zulässigen Verbindungen zu verweisen. Siehe auch Stellungnahme unter Art. 2.	
Art. 11 Abs. 3 Bst. e	Folgenahrung Auch hier ist der bisherige Begriff "unangemessen" anstelle "nicht konform" zu verwenden (siehe Begründung unter Art. 7 Abs. 3 Bst. d.)	Den Ausdruck "nicht konforme Zubereitung" durch die bisherige Formulierung "unangemessene Zubereitung" ersetzen.
Art. 12 Abs. 3	"Nicht als Beikost gilt Milch, die für Kleinkinder bestimmt ist." Der Begriff Kleinkinder ist in diesem Kontext unvollständig. Deshalb sind wie bisher " <i>Säuglinge und Kleinkinder</i> " zu erwähnen.	Zur besseren Verständlichkeit wie bisher folgende Ergänzung vornehmen: "Nicht als Beikost gilt Milch, die für <i>Säuglinge und Kleinkinder</i> bestimmt ist."
Art. 13	Terminologie "Getreidebeikost und andere Beikost" Analog zum Titel des 3. Abschnitts "Getreidebeikost und <i>andere</i> Beikost" sowie zum Wortlaut bei der Begriffserklärung unter Art. 12 ist in Art. 13 Abs. 2, 3 und 4 konsequent "Getreidebeikost und <i>andere</i> Beikost" (Abs. 2 und 4) sowie "b. <i>Andere</i> Beikost..." (Abs. 3 Bst. b) aufzuführen.	Bei Art. 13 Abs. 2, 3 und 4 nach wie vor einheitlich "Getreidebeikost und <i>andere</i> Beikost" (Abs. 2 und 4) sowie "b. <i>Andere</i> Beikost..." (Abs. 3 Bst. b) stehen.
Art. 13	Bei Getreidebeikost und anderer Beikost fehlt der Verweis auf Anhang 1. In einem neuen Absatz sollte analog der Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung darauf verwiesen werden, dass nur Stoffe und Verbindungen nach Anhang 1 zugegeben werden dürfen. Siehe auch Stellungnahme unter Art. 2.	Ergänzung im Sinne von: "Der Getreidebeikost und anderer Beikost dürfen nur Nährstoffe und Verbindungen nach Anhang 1 zugegeben werden."
Art. 13 Abs. 1 Bst. d	"d. Zwiebacks sowie Biscuits oder Kekse" Bei den geltenden Bestimmungen steht "Zwieback sowie Biscuits (Kekse)". Da es sich bei den Biscuits um Kekse handelt, sollte nach wie vor "Kekse" in Klammer gesetzt werden. Damit entsteht ein Bezug zur entsprechenden EU-Richtlinie, wo nur "Kekse" aufgeführt werden..	Wie bisher: "d. Zwiebacks und Biscuits (Kekse)".
Art. 15 Anhang 12	Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Höchstwerte in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder In Art. 15 wird auf Anhang 12 verwiesen, in welchem auf die Rückstände in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder eingegangen wird. Die Pestizidrückstände gehören in die VPpTH. Die Angaben unter Art. 15 passen nicht in diese Verordnung. Das Ordnungsrecht wird sonst unübersichtlich. Siehe auch Angaben unter Anhang 2 VPpTH.	Art. 15 und Anhang 12 streichen. Die Pestizidrückstände sind in Anhang 2 VPpTH zu integrieren. Siehe auch Änderungsantrag dort.

Art. 16 Abs. 2	<p>Kennzeichnung Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung "Die Kennzeichnung... dürfen weder <i>Kinderbilder</i> oder andere Bilder enthalten..."</p> <p>Die Berichtigung vom 29. Juni 2013 der Verordnung (EU) 2013/609 wurde nicht einbezogen.</p>	<p>Die Berichtigung der Verordnung (EU) 2013/609 sollte einbezogen werden: "... dürfen weder Bilder <i>von Säuglingen</i> oder andere Bilder enthalten..."</p>
Art. 16 Abs. 3	<p>Laut der Erläuterung zum Verordnungsentwurf bezieht sich Art. 16 nur auf Säuglingsanfangs- und Folgenahrung. Aus Art. 16 Abs. 3 geht dies nicht klar hervor. Eine Präzisierung ist deshalb nötig. Bei Art. 15 und 16 handelt es sich um gemeinsame Bestimmungen, die auch die Getreidebeikost und andere Beikost umfassen.</p>	<p>Präzisierung: "Zweckdienliche Angaben oder Empfehlungen sind <i>bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung</i> zulässig, sofern..."</p>
Art. 16 Abs. 5	<p>"Säuglings- und Folgenahrungen sind so zu kennzeichnen, dass die <i>Konsumentinnen und Konsumenten</i> sie eindeutig unterscheiden können."</p> <p>Die Konsumentinnen und Konsumenten sind Säuglinge. Diese werden die Kennzeichnung noch nicht anschauen. Es ist eine realistischere Formulierung zu wählen.</p>	<p>Eine zutreffendere Formulierung wählen. Wie: "Säuglings- und Folgenahrungen sind so zu kennzeichnen, dass die <i>Käuferinnen und Käufer</i> sie eindeutig <i>voneinander</i> unterscheiden können."</p>
Art. 18 Abs. 3	<p>Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke "Sie dürfen Stoffe nach Anhang 1 enthalten."</p> <p>Es ist ebenfalls auf die zulässigen Verbindungen zu verweisen. Siehe auch Stellungnahme unter Art. 2.</p>	<p>Ergänzung analog Art. 10 Bst. c: "<i>Den Lebensmitteln für medizinische Zwecke</i> dürfen <i>nur Stoffe und Verbindungen</i> nach Anhang 1 <i>zugegeben werden.</i>"</p>
Art. 21 Abs. 2 Bst. a und b	<p>Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke "3. als zusätzliche Möglichkeit pro Portion."</p> <p>Die Ergänzung "pro Verzehrseinheit" sollte entsprechend Art. 25 LIV und Richtlinie (EG) 1999/21 (Art. 4 Abs. 2) erfolgen.</p>	<p>Ergänzung analog Art. 25 LIV und Richtlinie (EG) 1999/21 (Art. 4 Abs. 2): "3. als zusätzliche Möglichkeit pro Portion <i>oder Verzehrseinheit.</i>"</p>
Art. 21 Abs. 3 Bst. d	<p>Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke "gegebenenfalls einen Hinweis, ... die nicht an den Krankheiten, der Störung oder den Störungen oder den Beschwerden leiden, für die es bestimmt ist."</p> <p>Wortlaut der geltenden Bestimmung ist zutreffender und klarer (Art. 20a Abs. 9 Bst. d Verordnung des EDI über Speziallebensmittel).</p>	<p>Klareren Wortlaut der bestehenden Bestimmung übernehmen: "gegebenenfalls einen Hinweis, ... die nicht an der Krankheit (den Krankheiten), der Störung (den Störungen) oder den Beschwerden leiden, für die es bestimmt ist."</p>
Art. 24	<p>Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung "... es dürfen nur Stoffe nach Anhang 1 verwendet werden."</p> <p>Es ist ebenfalls auf die zulässigen Verbindungen zu verweisen.</p>	<p>Ergänzung entsprechend Ausführungen unter Art. 2: "... es dürfen nur Stoffe <i>und Verbindungen</i> nach Anhang 1 verwendet werden."</p>

	Siehe auch Stellungnahme unter Art. 2.	
Art. 25	<p>Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung</p> <p>Dieser Artikel soll laut Erläuterung zum Verordnungsentwurf Art. 16 Abs. 5 bis 8 der geltenden Verordnung des EDI über Speziallebensmittel entsprechen. Dies stimmt nicht. Art. 16 Abs. 8 wurde nicht übernommen.</p> <p>Unter Umständen kann auf Basis von Art. 30 Abs. 4 LIV nicht der ganze Art. 16 Abs. 8 übernommen werden.</p>	<p>Die Differenzen sind zu bereinigen.</p> <p>Unter Umständen nur einen Teil von Art. 16 Abs. 8 der bestehenden Verordnung des EDI über Speziallebensmittel übernehmen. Wie: "Verboten sind Hinweise darauf, innerhalb welcher Frist oder in welchem Ausmass eine Gewichtsabnahme zu erwarten ist."</p>
Art. 25 Abs. 2	<p>Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung</p> <p>"Abweichend von den Anforderungen in <i>Artikel 3 LIV</i>" Der Verweis ist falsch.</p> <p>"Prozentualer Anteil an der empfohlenen Tagesdosis" Es sollte der Wortlaut "Referenzmenge für die tägliche Zufuhr" entsprechend Anhang 9 LIV gewählt werden.</p>	<p>Die Verweise zur LIV sind anzupassen.</p> <p>Wortlaut entsprechend Anhang 9 LIV nehmen. Wie: "... auf deren prozentualen Anteil an <i>der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr...</i>"</p>
5. Kapitel Art. 26	Siehe auch Angaben unter Art. 2 Bst. f.	Der Name der Lebensmittelkategorie hier und unter Art. 2 Bst. f sollte gleich lauten.
6. Kapitel	Anpassung des Begriffs "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler" siehe unter Art. 28.	Siehe Änderungsantrag unter Art. 28.
Art. 28	<p>Umbenennung "Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)" in "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler"</p> <p>Neu soll die geltende Kategorie "Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)" nach Art. 20 der bestehende Verordnung des EDI über Speziallebensmittel als "Lebensmittel für Sportler" bezeichnet werden. Unter der jetzigen Kategorie finden sich nicht nur Lebensmittel für Sportler.</p> <p>Es gibt beispielsweise "Energy Drinks", die noch weitere Zusätze enthalten, die nur in der Kategorie "Ergänzungsnahrung" erlaubt sind (z.B. D-Ribose). Die Produkte sind dabei nicht spezifisch für Sportler gedacht. Wo sollen solche Produkte künftig zugeordnet werden?</p> <p>Wo ist dann z.B. Jemalt zuzuordnen? Das Produkt wird als "malzextrakt-</p>	<p>Die Kategorienbezeichnung "Lebensmittel für Sportler" ist entsprechend der heutigen Regelung offener zu formulieren, damit sämtliche bisher geregelten Produkte abgedeckt sind.</p> <p>Entsprechend Art. 20 der geltenden Verordnung des EDI über Speziallebensmittel sowie auf Basis von Art. 4 nLMG (Definition Lebensmittel) ist die Kategorie wie folgt zu bezeichnen: <i>"Lebensmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)"</i>.</p> <p>Denkbar wäre auch eine Bezeichnung wie: <i>"Lebensmittel für Personen mit speziellem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)"</i>.</p>

	<p>haltige Ergänzungsnahrung mit 13 Vitaminen und 13 Mineralstoffen" bezeichnet. Das Produkt ist für die ganze Familie bestimmt und nicht nur für Sportler.</p> <p>Es darf nicht sein, dass die bisher erfassten Ergänzungsnahrungen nicht mehr umschrieben sind. Es ist wichtig, dass sämtliche Ergänzungsnahrungen erfasst werden. Siehe dazu auch Bemerkungen unter Art. 30 zum Thema nicht geregelter Zusätze.</p> <p>Die Kategorie "Lebensmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)" passt nach wie vor ins neue Konzept "Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf".</p>	
Art. 30 Abs. 5	<p>Anforderungen an "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler": Vitamine und Mineralstoffe</p> <p>Neu gibt es für Vitamine und Mineralstoffe keine Höchstwerte mehr (dies im Gegensatz zu den Nahrungsergänzungsmitteln).</p> <p>Gemäss Erläuterungen liegt es in der Selbstverantwortung des Herstellers, die Dosierungen so zu wählen, dass sie sicher sind. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz sind die Höchstwerte bei Vitaminen, Mineralstoffen und anderen zulässigen Stoffen beizubehalten. Gerade bei Inverkehrbringern von Sportlerpräparaten wird die Pflicht zur Selbstkontrolle häufig nur ungenügend wahrgenommen.</p> <p>Die Höchstwerte der Vitamine und Mineralstoffe sind bei "Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler" gleich zu regeln wie bei Nahrungsergänzungsmitteln. Siehe dazu auch Kommentare unter Art. 2 Abs. 4 sowie Anhang 1.</p> <p>Auch unter diesem Aspekt ist es sinnvoll, wenn die "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler" sowie die Nahrungsergänzungsmittel in der gleichen Verordnung umschrieben werden.</p>	<p>Für Vitamine, Mineralstoffe und alle anderen zulässigen Stoffe sind in einem Anhang Höchstwerte festzulegen (entsprechend Anhang 13 der geltenden Verordnung des EDI über Speziallebensmittel).</p> <p>Bei den Vitaminen und Mineralstoffen sollen sich die Höchstwerte nach wie vor auf die Referenzmengen für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen beziehen.</p> <p>Für Vitamine und Mineralstoffe sollten entsprechend der heutigen Regelung die gleichen Höchstwerte wie für Nahrungsergänzungsmittel gelten. Siehe auch Kommentare und Änderungsanträge unter Art. 2 Abs. 4 und Anhang 1 der Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel.</p> <p>Hinsichtlich der Überdosierung der Vitamine ist die bisherige Regelung unter Art. 20 Abs. 8 der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel beizubehalten.</p>
Art. 30 Abs. 5	<p>Anforderungen an "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler": Andere Stoffe als Vitamine, Mineralstoffe und diejenigen Substanzen in Anhang 14</p> <p>Bisher sind bei den nun explizit nicht mehr geregelten Ergänzungsnahrungen sämtliche sonstigen Stoffe unter Ziffer 3.2 nach Anhang 13 der geltenden</p>	<p>Die sonstigen Stoffe unter Anhang 13 der geltenden Verordnung des EDI über Speziallebensmittel sind explizit weiterhin in einem Anhang als zulässige Stoffe zu erfassen.</p>

	<p>Verordnung des EDI über Speziallebensmittel zulässig. Unter der Annahme, dass "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler" in etwa diese Kategorie gleichzusetzen sind, wäremäss Anhang 14 des vorliegenden Verordnungsentwurfs nicht mehr all diese Stoffe zulässig.</p> <p>Gingen diese vergessen? Es kann nicht sein, dass plötzlich diverse Stoffe wie konjugierte Linolsäure (CLA), Katechine / Epigallocatechine (EGCG), Glucosamin, Coenzym Q 10, Isoflavone oder Oligomere Proanthocyanidine (OPC), die bisher in Ergänzungsnahrungen zulässig sind, nicht mehr erlaubt sind. Bei den erwähnten Substanzen handelt es sich bei weitem nicht nur um neuartige Lebensmittel (Stoffe). Gerade weil in den Durchführungsbeschlüssen zu den neuartigen Lebensmitteln (Stoffen) in der Regel Ergänzungsnahrungen nicht explizit erwähnt werden, ist es wichtig, dass diese Stoffe im Anhang auch erfasst werden.</p>	<p>Zur Erhöhung der Transparenz sind alle Stoffe aufzuführen, unabhängig davon, ob es sich um neuartige Lebensmittel (Stoffe) handelt oder nicht.</p> <p>Siehe auch Kommentare und Änderungsantrag im Anhang 1 VNem.</p>
<p>Art. 30</p>	<p>Anforderungen an "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler": Zulassungsantrag für die Aufnahme weiterer Zusätze</p> <p>Die Bewilligungspflicht für nicht geregelte Zusätze nach Art. 20 Abs. 10 der geltenden Verordnung des EDI über Speziallebensmittel soll abgeschafft werden.</p> <p>Laut den Erläuterungen sei der erwähnte Art. 20 Abs. 10 obsolet, da unter Art. 32 die vorgesehene Möglichkeit bestehe, die Anhänge zu ändern. Der vorgesehene Art. 32 ist bereits zum heutigen Zeitpunkt in Kraft (Art. 24 Verordnung des EDI über Speziallebensmittel). Selbstverständlich ist es wichtig, dass die Anhänge nach dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz angepasst werden.</p> <p>Art. 32 regelt aber nicht Lebensmittel, die bereits auf dem Markt sind und mit Zusätzen (wie sekundären Pflanzenstoffen oder nicht umschriebenen Verbindungen) angereichert sind, die noch nicht in den entsprechenden Anhängen geregelt sind. Diese Lebensmittel wären somit nicht als "Lebensmittel für Sportler" zulässig. Geschickte Anbieter werden solche Lebensmittel künftig mit einer Produktbezeichnung auf den Markt bringen, die nirgends geregelt sind. So können sie die entsprechenden Anforderungen (inklusive Anhänge) dieser Lebensmittelgruppe umgehen. Auch unter diesem</p>	<p>Die Möglichkeit eines Zulassungsantrages für die nicht in Anhang 14 bis 16 geregelten Zusätze ist bei dieser problematischen Lebensmittelgruppe zur Gewährung des Gesundheitsschutzes entsprechend der heutigen Regelung beizubehalten.</p> <p>Sollte ein Zulassungsantrag für weitere Zusätze bei einem Lebensmittel für Sportler entsprechend der heutigen Regelung unmöglich sein, so wird auf Basis von Art. 7 Abs. 5 Bst. b nLMG der Antrag gestellt, dass eine Bewilligungspflicht für "Lebensmittel für Sportler" einzuführen ist, wenn die Anforderungen hinsichtlich der Zusätze nicht eingehalten werden (entsprechend Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke nach Art. 20 Abs. 2 VLBE). Dies dürfte jedoch komplizierter sein als die jetzige Handhabung.</p> <p>Die Bewilligung der nicht geregelten Zusätze als neuartige Lebensmittel stellen wir aufgrund der Definition der neuartigen Lebensmittel in vielen Fällen in Frage. Das Verfahren dürfte zudem aufwendiger und komplizierter sein als die bisherige Handhabung.</p>

	<p>Gesichtspunkt ist es nötig, dass die Kategorie "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler" offener formuliert wird, damit alle Ergänzungsnahrungen erfasst werden (siehe Änderungsantrag unter Art. 28).</p> <p>Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz braucht es bei problematischen Lebensmittelgruppen – wie dieser – die Möglichkeit eines Zulassungsantrages nicht geregelter Zusätze.</p> <p>Es sei darauf hingewiesen, dass auch bei Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke nach wie vor eine Bewilligungspflicht nötig ist, wenn die Anforderungen nicht erfüllt werden (Art. 20 Abs. 2 VLBE).</p>	
Anhang 9	<p>Einheitliche Terminologie im Titel "Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder" aufführen. Begründung siehe Angaben unter Art. 13.</p>	Ergänzung Titel: "... Getreidebeikost und <i>andere</i> Beikost für Säuglinge und Kleinkinder"
Anhang 10	<p>Untertitel "2 Werte für Vitamine, Mineralstoffe <i>und Spurenelemente</i> in diätetisch vollständigen Lebensmitteln für Säuglinge" Untertitel "3 Werte für Vitamine, Mineralstoffe <i>und Spurenelemente</i> in diätetisch vollständigen Lebensmitteln, die nicht für Säuglinge bestimmt sind"</p> <p>Da es sich auch bei Spurenelementen um Mineralstoffe handelt, sollte der Begriff "Spurenelemente" gestrichen werden.</p>	Im Untertitel 2 und 3 den Begriff "Spurenelemente" streichen.
Anhang 14	<p>Zulässige Substanzen in Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler Der Anhang entspricht in grossen Teilen Anhang 12 der aktuellen Verordnung des EDI über Speziallebensmittel.</p> <p>Titel Der Anhang sollte sich gemäss unserem Antrag unter Art. 28 auf die Lebensmittelkategorie "Lebensmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)" beziehen. Eine Anpassung des Titels ist deshalb nötig.</p> <p>L-Carnitin Aufgrund der Angabe ist nicht klar, worauf sich "max. 1'000 mg/Tag" bezieht. Auf die Salze oder auf die reine Substanz? Laut Anhang 13 der geltenden Verordnung des EDI über Speziallebensmittel müsste sich die Menge auf die reine Substanz beziehen. Der aktuelle Anhang 13 ist in der VLBE nicht mehr vorgesehen.</p>	<p>Titel Der Titel ist entsprechend dem Änderungsantrag unter Art. 28 anzupassen.</p> <p>L-Carnitin Klarere Angabe, worauf sich "max. 1'000 mg/Tag" bezieht.</p>

	<p>Beta-Alanin "Anpreisungen sind keine erlaubt." Eine solche Angabe trägt in diesem Anhang eher zur Verwirrung bei. Zu allen anderen Substanzen stehen auch keine Angaben hinsichtlich Anpreisungen. Gesundheitsbezogene Angaben sind nicht zulässig, wenn sie nicht in der LIV aufgeführt sind. Eine Angabe ist in diesem Sinne nicht nötig.</p> <p>L-Citrullin Bezieht sich "max. 1'000 mg/Tag" auf Malat oder die reine Substanz? Es ist nicht klar.</p> <p>Coffein Neu wird "max. 3 mg/kg KG/Tag" angegeben (anstelle "max. 160 mg/Tag"). Dieser Wert ist schwierig zu handhaben. In der efsa-Risikobewertung wird ebenfalls "max. 120 mg/Tag" angegeben (entspricht laut efsa ca. 3 g / kg Körpergewicht / Tag). Da eine solche Angabe leichter angewendet werden kann, ist "max. 120 mg/Tag" eindeutig vorzuziehen. Es stellt sich die Frage, ob zum besseren Verständnis nicht nach wie vor dieser Wert mit "zusätzlich zu normalem Coffeinkonsum" ergänzt werden sollte.</p> <p>Lebende Bakterienkulturen Sollte anstelle "10⁸ KBE" nicht stehen "10⁸ KBE"?</p> <p>Taurin Unter Anforderungen steht: "max. 1'000 mg/Portion". Der Begriff "Portion" ist verwirrend. Ist hier nicht die Tagesration gemeint? Unter Einbezug von Anhang 13 der aktuellen Verordnung des EDI über Speziallebensmittel müsste dem so sein.</p> <p>Kommentare unter Art. 30 Abs. 5 zu Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Stoffen sind zu berücksichtigen.</p> <p>Betreffend Diskrepanz zwischen den Stoffen in Anhang 14 und 15 siehe Kommentare zu Anhang 15.</p>	<p>Beta-Alanin Die Angaben zu den Anpreisungen streichen.</p> <p>L-Citrullin Klarere Angabe, worauf sich "max. 1'000 mg/Tag" bezieht.</p> <p>Coffein Aus Gründen der einfacheren Handhabung ist der ebenfalls in der efsa-Risikobewertung erwähnte Wert "maximal 120 mg/Tag" anzugeben. Evtl. Ergänzung analog der bestehenden Regelung: "zusätzlich zu normalem Coffeinkonsum"</p> <p>Lebende Bakterienkulturen Wert überprüfen und wenn nötig anpassen.</p> <p>Taurin Anpassung: "max. 1'000 mg/Tagesration".</p> <p>Änderungsanträge unter Art. 30 Abs. 5 zu Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Stoffen sind einzubeziehen.</p> <p>Sämtliche Stoffe, von welchen die zulässigen Verbindungen in Anhang 15 aufgeführt werden, sind auch in Anhang 14 oder in einem weiteren Anhang (entsprechend Anhang 13 der geltenden Verordnung</p>
--	---	---

		<p>des EDI über Speziallebensmittel) zu erfassen. Zur weiteren Klärung sind auch sämtliche zulässigen "neuartigen Stoffe" aufzuführen (siehe dazu auch Änderungsantrag unter Anhang 1 VNem).</p>
<p>Anhang 15</p>	<p>Zulässige Verbindungen in Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler</p> <p>Titel: Anpassung entsprechend Änderungsantrag unter Art. 28.</p> <p>Diskrepanz zwischen Anhang 14 und 15 In Anhang 15 sind bedeutend mehr Stoffe aufgeführt als in Anhang 14 erwähnt (wie Coenzym Q 10, Lactase, Glucosaminsulfat, Lycopin aus Tomaten, Zeaxanthin aus Tagetes). Laut Art. 30 Abs. 5 sind nur die Zusätze nach Anhang 14 zulässig. Die Anhänge 14 und 15 sind widersprüchlich. Die Mängel sind zu beseitigen. Generell sind sämtliche zulässigen "neuartigen Stoffe" aufzuführen.</p> <p>Verbindungen bei Vitaminen und Mineralstoffen Es gibt zum Teil Unterschiede gegenüber den Verbindungsangaben bei den Nahrungsergänzungsmitteln. In Anhang 15 nicht erfasst sind beispielsweise bei Folaten: Verbindung "(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz" Calcium: Calciumhaltige Rotalgen (Maerl). Wurden diese Verbindungen bewusst nicht aufgeführt?</p> <p>Die Verbindungsangaben zu bestimmten Stoffen in den verschiedenen Verordnungen (VZVM, VNem und VLBE) erfolgen uneinheitlich. Die Angaben in den verschiedenen Verordnungen sind besser aufeinander abzustimmen.</p> <p>Weitere auch hier geltende Kommentare siehe unter Anhang 3 VNem und Anhang 3 VZVM.</p>	<p>Titel Der Titel entsprechend dem Änderungsantrag unter Art. 28 anpassen. Wie: "Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffen für Lebensmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)"</p> <p>Beseitigung der Diskrepanz zwischen Anhang 14 + 15. Anhang 14 und Anhang 15 sind grundsätzlich besser aufeinander abzustimmen. Sämtliche Stoffe, von welchen die zulässigen Verbindungen in Anhang 15 aufgeführt werden, sind auch in Anhang 14 oder in einem weiteren Anhang (entsprechend Anhang 13 der geltenden Verordnung des EDI über Speziallebensmittel) zu erfassen. Zur Erhöhung der Transparenz sind auch sämtliche zulässigen "neuartigen Stoffe" aufzuführen.</p> <p>Verbindungen bei Vitaminen und Mineralstoffen Evtl. die Angaben bei den Folaten und Calcium ergänzen.</p> <p>Die Verbindungsangaben in den verschiedenen Verordnungen sind besser aufeinander abzustimmen. Sie sollten zum Teil genauer angegeben werden (u.a. zu "neuartigen Stoffen"). Siehe entsprechende Änderungsanträge unter Anhang 3 VNem und Anhang 3 VZVM</p>

16 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

Allgemeine Bemerkungen

Die Schaffung einer separaten Verordnung zu Nahrungsergänzungsmitteln ist nicht nachvollziehbar und wird aus folgenden Gründen abgelehnt:

- Im Rahmen von Largo werden verschiedene Lebensmittelgruppen, die momentan in vielen produktspezifischen Verordnungen geregelt sind, in drei Verordnungen zusammengefasst (pflanzliche Lebensmittel in VLpH, tierische Lebensmittel in VLtH und Getränke in Getränkeverordnung). Bei den Nahrungsergänzungsmitteln passiert genau das Gegenteil: Die Nahrungsergänzungsmittel, bisher in der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel integriert, sollen neu in einer separaten Verordnung erfasst werden. Dies ist nicht nachvollziehbar.
- In der Erläuterung steht: "Nahrungsergänzungsmittel gelten in der EU nicht als Speziallebensmittel, bzw. als Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf, sondern als «normale» Lebensmittel." Diese Interpretation ist für uns fraglich. Bis jetzt sind in der Schweiz die Nahrungsergänzungsmittel als Speziallebensmittel eingestuft worden, was aufgrund der Zusammensetzung und der Verwendungszwecke der vielfältigen Nahrungsergänzungsmittel als sinnvoll erachtet wird.
- Nahrungsergänzungsmittel können einfach und unproblematisch in die VLBE integriert werden. In vielen Bereichen müssen die Nahrungsergänzungsmittel und Ergänzungsnahrungen ("Lebensmittel für Sportler") die gleichen Anforderungen erfüllen. Gerade auch unter diesem Aspekt macht es Sinn, wenn diese beiden Lebensmittelkategorien nach wie vor in der gleichen Verordnung umschrieben werden. Auf diese Weise können Doppelspurigkeiten (insbesondere in den Anhängen) vermieden werden.
- Eine einzelne Verordnung erleichtert die Arbeit sowohl des Vollzugs als auch der Rechtsanwender.
- Eine Anlehnung an die EU ist nicht zwingend, da die VLBE inklusive Nahrungsergänzungsmittel nicht Gegenstand des bilateralen Abkommens ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1	<p>Definition Nahrungsergänzungsmittel "1 ... Sie bestehen aus Einfach- oder Mehrfachkonzentraten von Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung und werden in dosierter Form in Verkehr gebracht." "2 Nährstoffe im Sinne dieser Verordnung sind Vitamine und Mineralstoffe, einschliesslich Spurenelemente."</p> <p>In dieser Verordnung wird der Begriff "Nährstoffe" anders definiert als in Anhang 1 LIV und in der VLBE. Eine neue "künstliche", nicht übliche Definition der Nährstoffe ist verwirrend, nicht nötig und unbedingt zu vermeiden. In dieser Verordnung fallen darunter ausschliesslich die Vitamine und Mineralstoffe. Wie bisher sollen die Vitamine und Mineralstoffe explizit</p>	<p>Auf eine neue Definition der Nährstoffe ist zu verzichten. Wie bisher sind die Vitamine und Mineralstoffe explizit zu erwähnen.</p> <p>In Anlehnung an die bisherige Definition der Nahrungsergänzungsmittel wird folgende einfachere Formulierung vorgeschlagen: "Sie <i>enthalten</i> Einfach- oder Mehrfachkonzentrate von <i>Vitaminen, Mineralstoffen</i> oder <i>anderen</i> Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung."</p> <p>Absatz 2 streichen.</p>

	<p>genannt werden. Dies ist einfacher und klarer.</p> <p>Da Nahrungsergänzungsmittel nicht nur aus Einfach- oder Mehrfachkonzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen bestehen, ist der Begriff "bestehen" durch den bisherigen und treffenderen Begriff "enthalten" zu ersetzen.</p> <p>Da es sich bei Spurenelementen um Mineralstoffe handelt, ist der Begriff "Spurenelemente" überflüssig und zu streichen.</p> <p>In der VZVM wird neu nicht mehr der Wortlaut "sonstige Stoffe", sondern "andere Stoffe" verwendet. Es sollte überall der gleiche Ausdruck benutzt werden (auch im Anhang 1 und 3).</p>	<p>In den Artikeln 2 und 3 sowie in den Anhängen 1 und 3 ist der Begriff "Nährstoffe" wie bisher durch "Vitamine und Mineralstoffe" zu ersetzen.</p> <p>In allen Verordnungen sollte betreffend "andere Stoffe" / "sonstige Stoffe" einheitlich die gleiche Formulierung verwendet werden.</p>
Art. 1 Abs. 2	Spurenelemente sind dasselbe wie Mineralstoffe. Zudem verwendet die EU den Begriff Spurenelemente in der RL 2002/46/EG nicht.	„einschliesslich Spurenelemente“ streichen.
Art. 2 Abs. 5	<p>"Die zulässigen Formen der Nährstoffe und sonstigen Stoffe sind in Anhang 3 geregelt."</p> <p>Neu wird der Begriff "Formen" verwendet. Damit sind die Verbindungen von Stoffen gemeint. In den anderen Verordnungen wird in der Regel der Begriff "Verbindungen" verwendet (wie Art. 6 und Anhang 3 VZVM, Anhang 15 VLBE). Zur besseren Verständlichkeit sollte anstelle des Ausdruckes "Formen" nach wie vor in allen Verordnungen der Begriff "Verbindungen" gewählt werden.</p>	<p>Den Begriff "Formen" durch den bisher verwendeten Ausdruck "Verbindungen" ersetzen.</p> <p>Die Formulierung sollte in allen Verordnungen einheitlich sein.</p>
Art. 2	<p>Anforderungen – Zulassungsantrag für weitere Zusätze, wenn Anforderungen nicht erfüllt</p> <p>Für Nahrungsergänzungsmittel, welche von der Zusammensetzung her die Anforderungen nicht erfüllen, sollte unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ein Zulassungsantrag für weitere Zusätze vorgesehen werden. Es wäre sinnvoll, wenn die Handhabung gleich erfolgen würde wie bei den "Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler".</p> <p>Auch von daher wäre es angebracht, wenn die beiden Lebensmittelgruppen wie bis anhin in der gleichen Verordnung umschrieben würden.</p>	Vorschläge siehe unter "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler" unter Art. 30 VLBE (mit Thema Zulassungsantrag).
Art. 3	<p>Begriff "Nährstoffe"</p> <p>Details siehe unter Art. 1.</p>	Zur Erhöhung der Transparenz den Begriff "Nährstoffe" durch "Vitamine und Mineralstoffe" ersetzen.

	<p>Die bisher mögliche gesundheitsbezogene Angabe zu Nahrungsergänzungsmitteln mit basischen Mineralstoffen (Art. 22 Abs. 11 Verordnung des EDI über Speziallebensmittel) wird nicht mehr aufgeführt. Sie ist auch in der LIV nicht erfasst.</p> <p>Wurde dies bewusst weggelassen? Die Anpreisung sollte nach wie vor möglich sein, sofern die Voraussetzungen dazu erfüllt sind.</p>	<p>Sofern die Voraussetzungen erfüllt sind, Ergänzung der bisherigen gesundheitsbezogenen Angabe: <i>"Bei Nahrungsergänzungsmitteln mit basischen Mineralstoffen kann auf eine unterstützende Regulierung des Säure-Basen-Haushalts hingewiesen werden."</i></p>
Art. 3 Abs. 1	<p>Sachbezeichnung für Nahrungsergänzungsmittel Absatz 1 besteht aus einem einzigen Satz. Dieser ist schwer verständlich.</p> <p>Zum besseren Verständnis sollte nach dem Wort "Nahrungsergänzungsmittel" ein Punkt gesetzt werden.</p> <p>Es ist zudem nicht klar, was mit dem Begriff "Namen der Kategorien" und der "Beschaffenheit" gemeint ist. Kann unter "Namen der Kategorien" beispielsweise der zusammenfassende Begriff "Vitamine" oder "Mineralstoffe" verstanden werden?</p> <p>Bei der Formulierung "Ergänzt wird die Bezeichnung mit den Namen <i>oder</i> Kategorien der <i>Vitamine, Mineralstoffe...</i>" wäre insofern klarer, dass einzelne Vitamine wie Vitamin C oder Kategorien wie B-Vitamine stehen könnten.</p>	<p>Absatz 1 ist verständlicher zu formulieren.</p> <p>Klarer angeben, was mit "Namen der Kategorien" und "Beschaffenheit" gemeint ist.</p> <p>U.a. mehrere Sätze. Wie: "Die Sachbezeichnung für Nahrungsergänzungsmittel lautet «Nahrungsergänzungsmittel»".</p>
Art. 3 Abs. 8 Bst. a	<p>Zusätzlich vorzunehmende Hinweise: "a. die empfohlene Tagesdosis in Portionen des Erzeugnisses."</p> <p>Es sollte der gleiche Wortlaut wie in der EU übernommen werden. Dieser ist zutreffender.</p>	<p>Analog der EU folgenden Wortlaut übernehmen: "a. die empfohlene <i>tägliche Verzehrsmenge</i> in Portionen".</p>
Art. 3 Abs. 8 Bst. e	<p>Zusätzlich vorzunehmende Hinweise: "e. für die sonstigen Stoffe: die Warnhinweise nach Anhang 1".</p> <p>Was ist, wenn bei neuartigen Lebensmitteln (bei denen es sich um sonstige Stoffe handelt) Warnhinweise vorgenommen werden müssten? Auf diese wird hier nicht eingegangen. Es ist deshalb wichtig, dass auch die neuartigen Lebensmittel (bzw. Stoffe) in Anhang 1 erfasst werden.</p>	<p>Auf die Warnhinweise "neuartiger Stoffe" ist in Anhang 1 ebenfalls einzugehen.</p>
Art. 4	<p>Werbebeschränkungen "Die Kennzeichnung und die Aufmachung und die Werbung für Nahrungsergänzungsmittel dürfen keinen Hinweis enthalten, der behauptet</p>	<p>Art. 4 streichen.</p>

	<p>oder den Eindruck erweckt, dass bei einer ausgewogenen, abwechslungsreichen Ernährung im Allgemeinen die Zufuhr angemessener Nährstoffmengen nicht möglich sei."</p> <p>Dieser Artikel wird durch Art. 3 Abs. 8 Bst. c VNem, Art. 10 LGV und Art. 34 Abs. 1 Bst. h LIV abgedeckt. Der Artikel ist deshalb nicht nötig und kann gestrichen werden.</p>	
Art. 5	<p>Meldepflicht Vorgesehen ist die Einführung der Meldepflicht.</p> <p>Aus folgenden Gründen ist auf die Einführung der Meldepflicht zu verzichten:</p> <p>Der Markt betreffend Nahrungsergänzungsmittel ist sehr kurzlebig und riesig (im Gegensatz zu den anderen Produktgruppen, für die bereits eine Meldepflicht besteht).</p> <p>Häufig werden Produkte als Nahrungsergänzungsmittel vertrieben, obwohl sie lebensmittelrechtlich gar nicht als solche einzustufen sind. Es würden somit auch andere Lebensmittel gemeldet.</p> <p>Die Einführung der Meldepflicht sowie die Aktualisierung der Daten würde zu einem grossen Mehraufwand im BLV führen. Der Spardruck ist auch beim Bund sehr gross. Zudem steht der Nutzen in keinem Verhältnis zum Mehraufwand. Der unnötige administrative Aufwand nützt dem Vollzug wenig.</p>	<p>Auf die Einführung der Meldepflicht ist zu verzichten. Art. 5 streichen.</p> <p>Die Ressourcen vom BLV sind sinnvoller einzusetzen.</p>
Art. 8 Abs. 2	<p>Die Meldepflicht für neue Nahrungsergänzungsmittel ist nicht sinnvoll. Aufgrund des Änderungsantrags unter Art. 5 erübrigt sich diese Bestimmung. Sie kann gestrichen werden.</p>	<p>Art. 8 Abs. 2 streichen.</p>
Anhang 1	<p>Titel Aus dem Titel geht nicht hervor, dass sich die Höchstmenge auf die maximal zulässige Tagesdosis bezieht.</p> <p>Nährstoffe Den Begriff "Nährstoffe" durch Vitamine und Mineralstoffe ersetzen. Details siehe unter Art. 1</p> <p>Mineralstoffe und Spurenelemente Da es sich auch bei Spurenelementen um Mineralstoffe handelt, ist der</p>	<p>Titel "... für Erwachsene zugelassene Tageshöchstmengen"</p> <p>Den Begriff "Nährstoffe" wie bisher durch Vitamine und Mineralstoffe ersetzen.</p> <p>In der Liste ist beim Titel "Mineralstoffe und Spurenelemente" der Begriff "Spurenelemente" zu streichen.</p>

	<p>Begriff "Spurenelemente" zu streichen.</p> <p>Höchstkonzentrationen bei Vitaminen Die aufgeführten Höchstkonzentrationen sind schweizspezifisch. Es ist wichtig, dass im Anhang als Höchstkonzentrationen nach wie vor die Referenzmengen für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen (mit wenigen Ausnahmen) aufgeführt werden und nicht bereits die dreifache Menge davon. Man verliert sonst den Bezug dazu. Es besteht sonst noch mehr die Gefahr, dass die Hersteller / Anbieter von Nahrungsergänzungsmitteln bei der Dosierung von Vitaminen diese dreifache Menge generell als Ziel nehmen. In Art. 2 sollte wie bisher erwähnt werden, dass der Vitamingehalt in der Tagesration bis zu 300 Prozent der Referenzmenge betragen kann, um den spezifischen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen bestimmter Bevölkerungsgruppen gerecht zu werden (Ausnahme Vitamin A 200 Prozent).</p> <p>Neuartige Lebensmittel (Stoffe) Stoffe, die neu in der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel erfasst werden, sollen weiterhin in Anhang 1 aufgeführt werden. Auch Vitamine, Mineralstoffe, EPA, DHA etc. werden in anderen Verordnungen umschrieben und hier aufgeführt. Die Auflistung in Anhang 1 ist nötig, weil sonst jegliche Transparenz verloren geht.</p>	<p>Höchstkonzentrationen bei Vitaminen Bei Vitaminen sind als Höchstmengen nach wie vor die Referenzwerte für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen aufzuführen (Ausnahmen u.a. Folsäure bei Schwangeren oder Vitamin D bei Personen ab 60 Jahren).</p> <p>Neuartige Lebensmittel (Stoffe) "Neuartige Stoffe" sollen weiterhin in Anhang 1 aufgeführt werden. Werden bei diesen Stoffen in Anhang 1 keine Angaben zu den Höchstmengen, Einschränkungen oder Warnhinweisen gemacht, so ist mindestens zu verweisen, wo die entsprechenden Regelungen zu finden sind.</p> <p>Zum heutigen Zeitpunkt sind u.a. folgende Stoffe weiterhin im Anhang aufzunehmen: Beta-Glucan aus Hafer, Gerste oder Hefe, Flavonoide aus <i>Glucyrrhizia glabra</i>, Phosphatidylserin aus Soja und Shiitake Pilz (<i>Mycelauszug</i>), WETC I und II (wasserlösliches Tomatenkonzentrat)</p>
Anhang 2	<p>Pflanzenliste</p> <p>Es stellt sich grundsätzlich die Frage, ob es sinnvoll ist, in dieser Verordnung auf die in Lebensmitteln nicht zulässigen Pflanzen / Pflanzenteile oder Zubereitungen daraus einzugehen. Die Liste gilt bestimmt nicht nur für Nahrungsergänzungsmittel, sondern auch für die anderen Lebensmittel.</p> <p>Zudem ist es verwirrend, wenn an mehreren Orten im Lebensmittelrecht unterschiedliche Listen mit nicht zulässigen Pflanzen aufgeführt werden</p>	<p>Wir schlagen vor, in der VLpH einen zusätzlichen Artikel (evtl. in einem separaten Abschnitt oder Kapitel) mit entsprechendem Anhang zu schaffen, in welchem auf die in Lebensmitteln nicht zulässigen Pflanzen / Pflanzenteile oder Zubereitungen eingegangen wird.</p> <p>Siehe auch Ausführungen unter Anhang 5 VZVM und unter VLpH (allgemeine Bemerkungen, Art. 25bis).</p>

	<p>(siehe Anhang 5 VZVM).</p> <p>Es sollte nur in einer Verordnung auf dieses Thema eingegangen werden. Am sinnvollsten wäre es, wenn in der VLpH zu diesem Thema ein separater Artikel (evtl. in einem separaten Abschnitt oder Kapitel) mit einem entsprechenden Anhang geschaffen würde.</p>	
Anhang 3	<p>Titel Anpassung entsprechend Ausführungen unter Art. 1.</p> <p>Fluor Zu Fluor werden keine Verbindungen aufgeführt. Dies ist nicht nachvollziehbar.</p> <p>Neuartige Lebensmittel (Stoffe) Es wird begrüsst, dass sämtliche Verbindungen der Vitamine und Mineralstoffe aufgenommen werden – somit nach wie vor auch diejenigen der "neuartigen Lebensmittel": Menachinon (unter Vitamin K), Chrompicolinat sowie Eisen (II)-Ammoniumphosphat, Eisen(III)-Natrium-EDTA.</p> <p>Laut Erläuterungen werden die "neuartigen Stoffe" in den Anhängen 1 und 3 nicht mehr erfasst, weil die neuartigen Stoffe nun neu ins Schweizer Recht übernommen wurden. Diese Argumentation ist nicht nachvollziehbar und wird auch in den Anhängen nicht einheitlich gehandhabt (wie Lycopin oder oben erwähnte Verbindungen bei Vitamin K und Eisen).</p> <p>Um die Übersicht zu gewährleisten, ist eine vollständige Liste mit allen zulässigen Stoffen (auch sämtliche "neuartigen Stoffe") und Angaben zu den Verbindungen notwendig (nicht nur die neuartigen Stoffe bei den Vitaminen und Mineralstoffen). Mindestens ist ein Verweis auf die entsprechenden Verordnungen vorzunehmen, wo die Anforderungen zu finden sind (analog Anhang 14 der aktuellen Verordnung des EDI über Speziallebensmittel). Ansonsten führt dies zu einem Durcheinander.</p> <p>Es wird festgestellt, dass die Verbindungsangaben zu bestimmten Stoffen in den verschiedenen Verordnungen (VZVM, VNem und VLBE) uneinheitlich erfolgen. Die Angaben in den verschiedenen Verordnungen sind besser</p>	<p>Anpassung des Titels wie: "Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und anderen Stoffe"</p> <p>Fluor Entsprechende Verbindungen aufführen.</p> <p>Verbindungen zu "neuartigen Stoffen" In Anhang 3 sind weiterhin auch sämtliche zulässigen "neuartigen Stoffe" sowie deren Verbindungen aufzuführen. Werden bei diesen Stoffen in Anhang 3 keine konkreten Angaben zu den Verbindungen gemacht, so ist mindestens zu verweisen, wo die entsprechenden Regelungen zu finden sind.</p> <p>Es sind u.a. folgende Stoffe mit den entsprechenden Verbindungen zu erfassen: Beta-Glucan, Flavonoide, Phosphatidylserin, Shiitake Pilz (Mycelauszug) und WETC I und II (wasserlösliches Tomatenkonzentrat).</p> <p>Zu diversen Stoffen wie DHA, EPA, Omega-3-Fettsäuren, Linolsäure, Lycopin und Zeaxanthin sind die Verbindungsangaben / Quellen zu präzisieren. Siehe dazu auch aktuelle Bestimmungen sowie Beispiele beim Änderungsantrag unter Anhang 3 VZVM.</p> <p>Die Verbindungsangaben in den verschiedenen Verordnungen sind soweit als möglich besser aufeinander abzustimmen.</p>

	aufeinander abzustimmen.	
--	--------------------------	--

17 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1	<p>Geltungsbereich: Gemäss den Erläuterungen unter Art. 15 nLGV gelten wie in der EU gentechnisch veränderte Erzeugnisse, Extraktionslösungsmittel, Lebensmittelenzyme und Aromen nicht als neuartige Lebensmittel.</p> <p>Das Erwähnen in der Erläuterung der nLGV ist nicht ausreichend. Zur besseren Verständlichkeit sollte explizit aufgeführt werden, was nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung fällt (u.a. analog ZuV, Bedarfsgegenständeverordnung und Bio-Verordnung).</p>	<p>Analog der EU (Art. 2 Verordnung (EG) Nr. 258/97) sollte unter Art. 1 oder in einem separaten Artikel explizit aufgeführt werden, für welche Bereiche die Verordnung <i>nicht</i> gilt.</p> <p>In diesem Sinne sollte auch der Abschnittstitel erweitert werden: "<i>Gegenstand und Geltungsbereich</i>". Allgemeiner Hinweis: Der Titel (sei es Abschnittstitel oder Artikelstitel) sollte bei allen Verordnungen möglichst gleich lauten, wenn es sich vom Sinn her um das Gleiche handelt. Dies wird momentan sehr uneinheitlich gehandhabt.</p>
<p>Art. 3 Abs. 2 Bst. e</p> <p>Art. 4 Bst. a und b</p>	<p>Das Bewilligungsverfahren für neuartige traditionelle Lebensmittel ist eine spezifische Schweizer Regelung.</p> <p>"Die Bewilligung wird erteilt, wenn der Nachweis der sicheren Verwendung des traditionellen Lebensmittels über mindestens 25 Jahre als Bestandteil der üblichen Ernährung in weiten Teilen der Bevölkerung in einem Land ausserhalb der Schweiz erbracht wurde."</p> <p>Was würde eine solche Vorgabe beispielsweise für "<i>Stevia rebaudiana</i>" bedeuten? Auf der BLV-Homepage steht, dass die Staudenpflanze ursprünglich aus Südamerika stammt. Daneben wird explizit aufgeführt, dass die Stevia-Pflanze in Südamerika seit Jahrhunderten zum Süssen gebraucht wird. Unter dem Gesichtspunkt nach Art. 4 Bst. a hätte man somit für <i>Stevia rebaudiana</i> ohne Probleme eine Allgemeinverfügung als neuartiges traditionelles Lebensmittel erteilen können. Dies steht im Widerspruch zur bisherigen Haltung des BLV betreffend der Stevia-Pflanze: Laut BLV-</p>	<p>Die Angaben unter Art. 3 Abs. 2 Bst. e sowie Art. 4 Bst. a sind hinsichtlich den Anforderungen betreffend der gesundheitlichen Unbedenklichkeit zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen.</p> <p>Art. 4 Bst. b ist zu ergänzen. Beispielsweise: "Die Bewilligung wird erteilt, wenn: b. die Voraussetzungen gemäss Artikel 17 Absatz 2 Buchstaben a. <i>und c</i> LGV erfüllt sind."</p>

	<p>Homepage ist die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Steviapflanze nicht vollständig belegt. Aus diesem Grunde dürfen Steviakraut bzw. Steviablätter nicht als Lebensmittel oder zur Süßung von Lebensmitteln vermarktet werden (Ausnahme: Kräuterteemischungen mit maximal 2 % Steviablättern).</p> <p>Es ist nicht nachvollziehbar, dass nicht auch bei neuartigen traditionellen Lebensmitteln der Nachweis erbracht werden muss, dass das betreffende Produkt gesundheitlich unbedenklich ist bzw. dass das Lebensmittel kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt.</p> <p>Es ist wichtig, dass das Schutzniveau der Schweiz gleich hoch wie dasjenige der EU ist.</p> <p>Die Bewilligung sollte nur erteilt werden, wenn das Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich ist bzw. kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt und Art. 17 Bst. 2 Bst. a nLGV somit eingehalten wird. Dies hat der Gesuchsteller im Rahmen seiner Pflicht zur Selbstkontrolle aufzuzeigen.</p>	
Art. 5 Titel	<p>Titel "Allgemeinverfügung für traditionelle Lebensmittel" Da es sich um neuartige traditionelle Lebensmittel handelt, sollte der Begriff "neuartig" ergänzt werden.</p>	<p>Ergänzung im Titel: "Allgemeinverfügung für <i>neuartige</i> traditionelle Lebensmittel"</p>
Art. 5	<p>Da die Allgemeinverfügung / Bewilligung bei neuartigen traditionellen Lebensmitteln unbefristet erfolgt, sollten die neuartigen traditionellen Lebensmittel analog der neuartigen Lebensmittel in einem separaten Anhang in der Verordnung erfasst und umschrieben werden (mit Angaben entsprechend Art. 5 Abs. 1 nLGV wie Sachbezeichnung, Beschreibung und allfälligen Kennzeichnungsanforderungen).</p> <p>So werden die neuartigen traditionellen Lebensmittel in einer einzigen Verordnung rechtlich abschliessend umschrieben, was für die Anwender (Vertreiber solcher Produkte und Vollzug) der Verordnung eine grosse Hilfestellung darstellt und zur Rechtssicherheit beiträgt. Die Transparenz wird erhöht.</p> <p>Es ist nicht dasselbe, wenn im Internet eine Liste mit Stichworten geführt wird</p>	<p>Die bewilligten neuartigen traditionellen Lebensmittel sind in einem separaten Anhang der Verordnung aufzunehmen und zu umschreiben.</p> <p>Möglicher Wortlaut: "Die bewilligten neuartigen traditionellen Lebensmittel werden in Anhang x aufgenommen. Das BLV aktualisiert den Anhang, wenn ein neuartiges traditionelles Lebensmittel bewilligt wurde."</p>

	und gegebenenfalls weitere Schreiben konsultiert werden müssen.	
Anhang	<p>Einleitung Einleitend zum Anhang steht, dass die in der Liste aufgeführten Lebensmittel keine Bewilligung zum Inverkehrbringen in der Schweiz benötigen, sofern sie die Voraussetzungen erfüllen, die in der zweiten Spalte aufgeführt sind. In der zweiten Spalte wird jeweils der einzuhaltende EU-Durchführungsbeschluss angegeben. Im Durchführungsbeschluss wird am Schluss jeweils angegeben, an welche Firma sich der Beschluss richtet. Aus den Angaben im Anhang der vorgesehenen Verordnung über neuartige Lebensmittel geht nicht klar hervor, ob das neuartige Lebensmittel nur durch die im Beschluss erwähnte Firma in der Schweiz vertrieben werden darf. Es entstehen Interpretationsspielräume.</p> <p>Weitere neuartige Lebensmittel in der EU Es fällt auf, dass in der EU einige weitere Lebensmittel als neuartige Lebensmittel zugelassen worden sind, hier aber in der Liste nicht aufgeführt wurden. Beispiele: Koriandersamenöl, Chiaöl und Hahnenkammextrakt. Es ist nicht nachvollziehbar, nach welchen Kriterien der Anhang entstanden ist.</p> <p>Reihenfolge der Lebensmittel Die Auflistung der neuartigen Lebensmittel erfolgt entsprechend der zeitlichen Herausgabe der EU-Durchführungsbeschlüsse. Durch eine solche Darstellung sind gleiche neuartige Lebensmittel auf unterschiedlichen Seiten anzutreffen (Beispiel: Chiasamen, Lycopin, Produkte mit Phytosterin- / Phytostanolzusätzen). Es besteht leicht die Gefahr, dass nicht alle Anforderungen zu den neuartigen Lebensmitteln / Stoffen berücksichtigt werden.</p> <p>Die Auflistung sollte nach der alphabetischen Reihenfolge der neuartigen Lebensmittel / Stoffe vorgenommen werden, da auf diese Weise die Suche nach bestimmten Lebensmitteln stark erleichtert wird (analog Anhang 14 LIV betreffend gesundheitsbezogener Angaben zu Lebensmitteln / Stoffen). Die Anwenderfreundlichkeit der Liste würde erhöht.</p>	<p>Einleitung Wenn sich die einzuhaltenden Vorschrift prinzipiell nicht auf die Firma bezieht, welche jeweils im EU-Durchführungsbeschluss unter Art. 3 oder 4 erwähnt wird und das neuartige Lebensmittel generell und nicht nur von der dort erwähnten Firma vertrieben werden kann, so sollte dies einleitend explizit erwähnt werden.</p> <p>Überprüfung, ob nicht weitere neuartige Lebensmittel, welche in der EU bereits zugelassen worden sind, im Anhang aufgenommen werden können.</p> <p>Reihenfolge der neuartigen Lebensmittel Die Auflistung der Lebensmittel sollte nach alphabetischer Reihenfolge entsprechend Anhang 14 LIV vorgenommen werden.</p>

Allgemeine Bemerkungen**Struktur**

Die Zusammenfassung der Getränke in einer Verordnung wird sehr unterstützt.

Nicht mehr umschriebene Lebensmittelkategorien

Auch wenn das Positivprinzip aufgehoben wird, sollten *bereits bestehende* Definitionen zu Lebensmitteln und dazugehörige Regelungen nicht einfach abgeschafft werden. Dies gilt insbesondere auch für Lebensmittelkategorien, die in der EU nicht geregelt sind. Jedes EU-Land hat nach wie vor zusätzliche nationale Vorschriften. Nicht abgeschafft werden sollten insbesondere folgende Kategorien:

- Kategorie "Guarana"
Aufgrund des Coffeingehaltes handelt es sich um eine beliebte Lebensmittelzutat. Für den Anwender sind die Angaben (Definition, Anforderungen und Kennzeichnung) unter Guarana sehr nützlich. Die bisherigen Regelungen sind deshalb beizubehalten.
- Kategorie "übrige alkoholische Getränke"
Die Kategorie "übrige alkoholische Getränke" ist im Verordnungsentwurf nicht mehr vorgesehen (geltende Regelung unter Art. 99 bis 102 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke). Diese Kategorie ist nach wie vor wichtig, weil dort Höchstgehalte betreffend Coffein und Chinin festgelegt werden. Ein Grossteil der alkoholhaltigen Süssgetränke fällt unter diese Gruppe. Gerade bei alkoholhaltigen Süssgetränken ist der Zusatz von Coffein von Interesse. Wird die Kategorie "übrige alkoholische Getränke" abgeschafft, so gibt es für die meisten alkoholhaltigen Süssgetränke und auch für alle anderen alkoholischen Getränke, die sonst in der Verordnung nicht erfasst werden, bezüglich der erwähnten Stoffe keine Höchstmengen mehr. Dies ist dringend zu vermeiden. Im Sinne des Gesundheitsschutzes sollte diese Kategorie beibehalten werden.

Instant- und Fertiggetränke

Diverse Getränkegruppen fallen unter die neu geschaffene Definition "aromatisierte Getränke". Die bisherigen Getränkegruppen (Tafelgetränke mit Fruchtsaft, Limonaden, Tafelgetränke mit Milchprodukten sowie coffeinhaltige Fertiggetränke) werden unter dem Begriff "Instant- und Fertiggetränke" zusammengefasst. Soll diese Einteilung eingeführt werden, so sind auch die bisherigen "Instant- und Fertiggetränken auf Basis von Kaffee, Tee, Kräutern, Früchten und Guarana" hier zu integrieren. Bei den vorgesehenen Regelungen sind noch Präzisierungen und Ergänzungen nötig. Die Übersichtlichkeit könnte massiv erhöht werden, wenn die Getränketypen in separaten Artikeln abgehandelt würden.

Wein

Es wird begrüsst, dass die önologischen Verfahren und Behandlungen in die Verordnung integriert wurden.

Unnötige Fehler im Verordnungsentwurf

Aufgefallen ist, dass in diesem Vernehmlassungsentwurf bei einem Teil der alkoholischen Getränke (Spirituosen) die gleichen Fehler erfolgt sind wie beim letzten Verordnungsentwurf im Jahr 2013. Bei der geltenden Verordnung wurden diese Fehler (zum Beispiel hinsichtlich Aromen) behoben. Es scheint, dass in dieser Vernehmlassung teilweise mit einem alten Entwurf gearbeitet wurde. Dies sollte nicht passieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. e Ziffer 3 Bst. f Ziffer 3	<p>Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb nicht sämtliche Instant- und Fertiggetränke unter Art. 1 Abs. 1 Bst. e erfasst werden.</p> <p>Die bisherigen Instant- und Fertiggetränke (Art. 33 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke), die neu unter Art. 1 Abs. 1 Bst. f Ziffer 3 fallen sollen, passen ebenso gut zu den aromatisierten Getränken. unter Art. 1 Abs. 1 Bst. e Ziffer 3. In der Praxis enthalten sie sehr häufig Fruchtsaft(konzentrat), Coffein und Aromen. Auch nach der neuen Aromenverordnung ist die Zugabe von Aromen weiterhin zulässig. Es ist eine künstliche Trennung dieser beiden Gruppen vorgesehen, die in der Praxis so nicht existiert. Auf die nicht logische Trennung ist zu verzichten. Siehe auch Kommentare unter Art. 35.</p>	<p>Wird bei den aromatisierten Getränken eine Kategorie "Instant- und Fertiggetränke" eingeführt, so sollen auch die Instant- und Fertiggetränke nach Art. 1 Abs. 1 Bst. f Ziffer 3 (bisher Art. 33 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke) unter Art. 1 Abs. 1 Bst. e erfasst werden.</p> <p>Siehe auch Angaben unter Art. 35.</p>
Art. 5 Abs. 1	<p>Natürliches Mineralwasser Nicht nur Bakterien, sondern auch Viren usw. sind in Mineralwasser unerwünscht. Deshalb ist der Begriff "bakteriologisch" durch "mikrobiologisch" zu ersetzen (analog geltender Bestimmung).</p>	<p>Anpassung "Natürliches Mineralwasser ist <i>mikrobiologisch</i> einwandfreies Wasser, das..."</p>
Art. 6	<p>Die physikalischen, chemischen und physikalisch-chemischen Anforderungen an Mineralwasser sind nicht im Einzelnen definiert.</p>	<p>Durch Referenzierung oder mittels zusätzlichem Anhang die physikalischen, chemischen, physikalisch-chemischen und allenfalls auch organoleptische Anforderungen an Mineralwässer festlegen.</p>
Art. 6 Abs. 1	<p>Schüttungen dürfen schwanken, solange sich die charakterisierende Zusammensetzung des Wassers nicht ändert. Die Bestimmung betreffend Erguss näher an der Richtlinie 2009/54/EG formulieren.</p>	<p>Anpassung wie: Natürliches Mineralwasser muss sich auszeichnen durch seine besondere geologische Herkunft, die Art und Menge der mineralischen Bestandteile und die ursprüngliche Reinheit. Die Zusammensetzung, die Temperatur und die übrigen wesentlichen Merkmale des natürlichen Mineralwassers müssen im Rahmen natürlicher Schwankungen konstant sein; insbesondere dürfen sie sich durch eventuelle Schwankungen in der Schüttung nicht verändern. Dies muss nach wissenschaftlich anerkannten Verfahren wie folgt überprüft werden:</p>
Art. 13 Abs. 1	<p>Es ist unklar, ob nur die Anforderungen gemäss VQWmK Anhang 2 oder auch gemäss Anhang 3 gelten. Zudem muss bezüglich der mikrobiologischen Eigenschaften nicht auf natürliches Mineralwasser verwiesen werden, da in der Hygieneverordnung Quellwasser neben</p>	<p>Quellwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten die für Trinkwasser geltenden Anforderungen gemäss Anhang 2 und 3 der Verordnung der EDI über die</p>

	natürlichem Mineralwasser explizit aufgeführt wird. Absatz präzisieren.	Qualität von Wasser für den Konsum und den Kontakt mit dem menschlichen Körper erfüllen. Es muss zudem den mikrobiologischen Eigenschaften gemäss Anhang 2 der Hygieneverordnung entsprechen.
Art. 14 Abs. 3	Der Vergleich mit natürlichem Mineralwasser ist an dieser Stelle nicht angebracht. Absatz umformulieren.	Anpassung: "Quellwasser von verschiedenen Quellen und Orten darf unter dem gleichen Fantasienamen (Handelsbezeichnung) in den Handel gebracht werden."
Art. 14 Abs. 4	Verwechslung mit Mineralwasser Für den Anwender sind die bisher aufgeführten Beispiele hilfreich und sollten deshalb nach wie vor aufgeführt werden.	Ergänzung analog bestehender Bestimmung: "Verboten sind insbesondere die Bezeichnungen «Mineralwasser» oder ähnliche Bezeichnungen, die das Wort «Mineral» enthalten."
Art. 28	Aromatisierte Getränke dürfen lebende Bakterienkulturen enthalten. Die Anforderungen dazu werden hier und in Anhang 5 umschrieben. Art. 28 wird so interpretiert, dass die Bakterien im Enderzeugnis lebend, d.h. aktiv sind. Dies stellt man aber in Frage, wenn man Art. 36 Abs. 2 konsultiert. Die Getränke nach Art. 35 Bst. a dürfen mit geeigneten Mikroorganismen fermentiert werden. Im Enderzeugnis müssen die für die Gärung eingesetzten Mikroorganismen inaktiviert worden sein. Siehe auch Angaben unter Art. 36 Abs. 2.	Wenn im Enderzeugnis lebende Bakterienkulturen enthalten sein dürfen, so bringt eine Ergänzung mehr Klarheit. Beispielsweise: "Aromatisierte Getränke dürfen im Enderzeugnis lebende Kulturen enthalten, die..." Sollte diese Interpretation falsch sein, so ist zum besseren Verständnis eine Anpassung vorzunehmen.
2. Kapitel	Titel: Sirup Analog Art. 1 Abs. Bst. e Ziffer 1 sollte der Begriff "Fruchtsirup" ergänzt werden. Die Angaben sollten einheitlich sein.	Den Begriff "Fruchtsirup" ergänzen.
Art. 32 Abs. 2	Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke Gemäss vorgesehenem Absatz sollen aus dem Konzentrat durch Zugabe von Wasser ein verdünnter Fruchtsaft (Art. 16 Abs. 5), Fruchtnektar (Art. 24) und Instant- / Fertiggetränke hergestellt werden können. Besteht damit nicht eine Diskrepanz zur Lebensmittelkategorie "Aromatisierte Getränke"? Laut Aromaverordnung dürfen bei verdünntem Fruchtsaft, Fruchtnektar und Fruchtnektarkonzentrat keine Aromen zugefügt werden. Bei diesen aus dem Konzentrat gewonnenen Produkten handelt es sich	Wird ein Verweis zu verschiedenen Getränketypen dieser Verordnung gemacht, so ist er so anzupassen, dass rechtlich keine Probleme entstehen. Man könnte wie bisher "Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke" ausserhalb der Kategorie "aromatisierte Getränke" aufführen (in Art. 1 zum Beispiel nach der Kategorie "aromatisierte Getränke" unter einem separaten Buchstaben). So

	<p>deshalb rein rechtlich nicht um "aromatisierte Getränke".</p> <p>Es ist auch nicht nachvollziehbar, weshalb sich der Verweis bei den Instant- und Fertiggetränken ausschliesslich auf Art. 35 Abs. b und nicht auf Art. 35 bezieht.</p> <p>Auch ein Verweis auf Art. 28 wäre denkbar.</p>	<p>wäre diese Diskrepanz behoben.</p>
<p>Art. 35</p>	<p>Instant- und Fertiggetränke Neu werden Tafelgetränke mit Fruchtsaft, Limonaden und Tafelgetränke mit Milchprodukten unter dem Oberbegriff "Instant- und Fertiggetränke" zusammengefasst.</p> <p>"Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana" Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb insbesondere die bisher bezeichneten Instant- und Fertiggetränke nicht auch hier erfasst werden. Auch die Instant- und Fertiggetränke nach geltendem Recht (Art. 33 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke) enthalten u.a. sehr häufig Fruchtbestandteile, Coffein und Aromen. Die künstliche Trennung dieser beiden Gruppen ist nicht logisch und führt zu Unklarheiten. Zudem sind die Instant- und Fertiggetränke nach Art. 33 der geltenden Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke von der Zusammensetzung her den unter Art. 35 Bst. a bis c aufgeführten Getränkegruppen viel ähnlicher als Letztere verglichen mit den unter Art. 35 Bst. d und e erfassten Soja- und Getreidedrinks. Siehe dazu auch Kommentare unter Art. 1.</p> <p>Getränke mit Milchprodukten Nach wie vor separat ist die bestehende Getränkegruppe unter Art. 22 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke zu erfassen. Selbstverständlich können auch die anderen Getränketypen Milchprodukte enthalten. Unter dem Aspekt Qualität ist es aber wichtig, dass bestimmte Anforderungen eingehalten werden, wenn in der Sachbezeichnung bei solchen Getränken Milchprodukte aufgeführt werden. In der Schweiz hat diese Getränkegruppe einen hohen Stellenwert.</p>	<p>"Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana" Sämtliche Instant- und Fertiggetränke sind hier zu erfassen, so auch die bisherigen "Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana" Angabe auf Basis von Art. 33 der geltenden Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke und Art. 59 dieser Verordnung. Zum Beispiel: <i>"Küchen- oder genussfertiges Getränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Mate, Guarana, Kräutern oder Früchten oder deren Extrakten oder Konzentraten (wie "Eistee", "Erfrischungsgetränk mit Teeextrakt")."</i></p> <p>Da der Einsatz von Fruchtsaft(konzentrat) und Kräuterextrakten sehr typisch ist, wurde nicht der Wortlaut von Art. 59 ("Früchte- und Kräutertee oder deren Extrakte") übernommen. Siehe auch Angaben unter Art. 1.</p> <p>Getränke mit Milchprodukten Analog der bestehenden Bestimmungen sind die Getränke mit Milchprodukten als separate Getränkegruppe zu erfassen. Wie: <i>"Getränke aus Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und Milchprodukten wie vergorener oder unvergorener Milch, teilentrahmter Milch, Magermilch, Buttermilch, Molke oder Milchserum mit oder ohne Zugabe von Zuckerarten."</i></p>

	<p>Allgemeines</p> <p>Generell ist es heikel und kompliziert, wenn alle Getränkegruppen jeweils bei der Definition, den Anforderungen und der Kennzeichnung in einem Artikel erfasst werden sollen. Einerseits leidet die Übersichtlichkeit. Andererseits besteht die Gefahr, dass Missverständnisse entstehen und nicht alles richtig erfasst wird.</p> <p>Um die Übersichtlichkeit zu gewährleisten und keine neuen Probleme zu schaffen, wäre es angebracht, jeden Getränketyp unter separaten Artikeln (Definition, Anforderungen, Kennzeichnung) abzuhandeln.</p> <p>Sollte dies nicht erfolgen, sind unter Art. 35 bis 37 viele Präzisierungen und Ergänzungen nötig.</p>	<p>Allgemeines</p> <p>Es wird vorgeschlagen, sämtliche Getränkegruppen unter den Instant- und Fertiggetränken unter separaten Artikeln zu erfassen (auch bei Anforderungen und Kennzeichnungsvorschriften).</p> <p>Wird ein einziger Artikel (Definition, Anforderungen, Kennzeichnung) für die alle Getränketypen beibehalten, so sind diverse Präzisierungen und Ergänzungen nötig.</p>
Art. 35 Bst. a	<p>"Küchen- oder genussfertigte Getränke wie "Getränke auf Aloe-Vera-Basis" oder "Erfrischungsgetränke auf Aloe-Vera-Basis"</p> <p>Man fragt sich, ob hier Eistee einzuordnen ist, also die Instant- und Fertiggetränke nach Art. 59.</p> <p>Es ist unklar, was für ein Getränketyp unter diesem Absatz verstanden wird.</p> <p>Soll dieser beibehalten werden, so ist eine Präzisierung nötig.</p>	<p>Soll diese Getränkegruppe beibehalten werden, so ist eine Präzisierung hinsichtlich der besonderen Zutaten nötig.</p>
Art. 35 Bst. b	<p>Es sollte in Klammern nach wie vor Fruchtsaftgetränke und Tafelgetränke mit Fruchtsaft aufgeführt werden (siehe geltende Definition unter Art. 14 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke).</p> <p>Gerade der Begriff "Fruchtsaftgetränk" ist auf dem Markt sehr häufig anzutreffen.</p>	<p>Ergänzung der Getränke in Klammern: <i>"(Limonaden, Erfrischungsgetränke, Fruchtsaftgetränke, Tafelgetränke mit Fruchtsaft)"</i></p>
Art. 36	<p>Anforderungen an coffein- und chininhaltige Getränke nach Art. 35 Bst. b</p> <p>Auch Getränke nach Art. 35 Bst. b (Limonaden) dürfen laut geltender Regelung Coffein und Chinin enthalten (Art 19 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke). Unter dem Aspekt des Gesundheitsschutzes sollten zu diesen Getränken nach wie vor Höchstwerte hinsichtlich Coffein und Chinin festgelegt werden (wie dies auf bei Energy Drinks und Lebensmitteln für Sportler erfolgt).</p>	<p>Entsprechend geltender Regelung sollten nach wie vor zu Coffein und Chinin Höchstmengen für Getränke nach Art. 35 Bst. b festgelegt werden. Wie: <i>"Coffeinhaltige Getränke nach Artikel 35 Buchstabe b dürfen nicht mehr als x mg Coffein pro Liter enthalten."</i> <i>"Chininhaltige Getränke nach Artikel 35 Buchstabe b dürfen nicht mehr als x mg Chinin pro Liter enthalten."</i></p>
Art. 36 Abs. 1	<p>Anforderungen</p> <p>Unter Einbezug des Änderungsantrags ("Getränke mit Milchprodukten" separat erfassen) unter Art. 35 müssten hier eigentlich nicht all die erwähnten Milchprodukte aufgeführt werden.</p> <p>Es ist angebracht, u.a. auch Coffein (wegen coffeinhaltigen Limonaden)</p>	<p>Anpassung im Sinne von: "Die Getränke nach Artikel Buchstaben... können Zutaten wie Trinkwasser, oder natürliches Mineralwasser, Zuckerarten, Maltodextrin, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat, <i>Milch oder andere</i></p>

	explizit zu erwähnen.	<i>Milchprodukte, Coffein oder Chinin</i> enthalten.
Art. 36 Abs. 2	<p>Getränke nach Art. 35 Bst. a können mit geeigneten Mikroorganismen fermentiert werden. Im Enderzeugnis müssen die für die Gärung eingesetzten Mikroorganismen inaktiviert worden sein.</p> <p>Wie ist Art. 36 Abs. 2 zu interpretieren? Bezieht sich Art. 36 Abs. 2 auf die Bakterienkulturen nach Art. 28? Können nach Inaktivierung der für die Gärung eingesetzten Mikroorganismen wieder lebende Bakterien nach Art. 28 eingesetzt werden, die im Enderzeugnis dann aktiv sind? Wenn Letzteres der Fall ist, könnte eine Ergänzung bei Art. 28 zur Klarheit beitragen.</p>	<p>Berücksichtigung des Änderungsantrags unter Art. 35: Unter Abs. 2 ist auch ein Verweis auf die "Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana" nötig.</p> <p>Siehe auch Angaben unter Art. 28</p>
Art. 37	<p>Angabe der Milchprodukte in der Sachbezeichnung</p> <p>Die Kennzeichnungsbestimmungen sind hinsichtlich der Getränke mit Milchprodukten zu ergänzen (siehe auch Kommentare unter Art. 35). Wird in der Sachbezeichnung auf die Milchprodukte verwiesen, so muss bezüglich der Milchprodukte ein Mindestgehalt erreicht sein (analog Art. 23 und 24 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke). Auf diese Weise soll sichergestellt werden, dass die Qualität solcher Produkte nach wie vor gewährleistet wird.</p> <p>Bei allen Getränken nach Art. 36 Abs. 1 sind Milchprodukte zulässig. Sie können aber nicht in der Sachbezeichnung erwähnt werden, wenn die Mindestgehalte nicht erreicht werden.</p> <p>In unserem Vorschlag wird pragmatisch ein Mindestgehalt von 20 Massenprozent vorgeschlagen. Denkbar wären aber auch die bisherigen Mindestanteile nach Art. 23 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke.</p> <p>Siehe Änderungsantrag unter Art. 35.</p>	<p>Ergänzung zur Angabe der Milchprodukte in der Sachbezeichnung von Getränken. Beispielsweise unter einem neuen Buchstaben unter Absatz 4. Wie: <i>"Zulässig sind: für Fertiggetränke mit Milchprodukten die Angabe des verwendeten Grundstoffes in der Sachbezeichnung, wenn der Anteil an Milchprodukten im Enderzeugnis mindestens 20 Massenprozent beträgt (z.B. Erfrischungsgetränk mit Buttermilch). Der Anteil des verwendeten Grundstoffes im Enderzeugnis ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben."</i></p> <p>Denkbar sind auch die geltenden Mindestanteile nach Art. 23 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke.</p>
Art. 37	<p>Fruchtsaftgetränk bzw. Tafelgetränk mit Fruchtsaft</p> <p>Bei einem Tafelgetränk mit Fruchtsaft bzw. Fruchtsaftgetränk muss nach geltendem Art. 14 und 15 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 10 Massenprozent betragen.</p> <p>Getränke, die ausschliessliche mit Zitronensaft hergestellt werden,</p>	<p>Ergänzung zur Verwendung der Sachbezeichnung "Fruchtsaftgetränk" oder "Tafelgetränk mit Fruchtsaft". Beispielsweise unter einem neuen Buchstaben unter Absatz 4. Wie:</p> <p><i>"Zulässig sind: für Getränke nach Art. 35 Bst. b die</i></p>

	<p>müssen im Endprodukt mindestens 6 Massenprozent Zitronensaft enthalten.</p> <p>Fruchtsaftgetränke sind im Markt immer häufiger anzutreffen. Umso wichtiger ist es, dass auch in der vorgesehenen Verordnung eine Mindestmenge an Fruchtsaft festgelegt ist, wenn die Sachbezeichnung "Fruchtsaftgetränk" verwendet wird.</p> <p>Im Vergleich zu den deutschen Leitsätzen zu Fruchtsaftgetränken sind die Anforderungen der geltenden Regelung tiefer. Siehe Änderungsantrag unter Art. 35. Bst. b.</p>	<p><i>Sachbezeichnungen "Fruchtsaftgetränk" oder "Tafelgetränk mit Fruchtsaft", wenn der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 10 Massenprozent beträgt. Getränke, die ausschliesslich mit Zitronensaft hergestellt werden, müssen im Endprodukt mindestens 6 Massenprozent Zitronensaft enthalten. Der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis ist in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben."</i></p>
Art. 37 Abs. 1	<p>Analog der geltenden Bestimmung unter Limonaden (Art. 21 Bst. b Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke) sollte unseres Erachtens der Hinweis bezüglich "chininhaltig" aufgeführt werden.</p> <p>Gibt es einen Grund, wieso dieser Hinweis nicht mehr aufgeführt wird?</p> <p>Siehe auch Kommentare unter Art. 36 zu chininhaltigen Getränken.</p>	<p>Entsprechend der geltenden Bestimmung unter Limonaden (Art. 21 Bst. b Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke) eine Ergänzung wie: <i>"Ein Hinweis wie "chininhaltig" in der Nähe der Sachbezeichnung bei Getränken, die Chinin enthalten."</i></p>
Art. 37 Abs. 2 Bst. a	<p>"Die Sachbezeichnung besteht: a. bei Erzeugnissen, die mehrere Fruchtsaftarten oder Aromen enthalten:"</p> <p>Es sollte klarer hervorgehen, auf welche Getränkegruppe sich diese Bestimmung bezieht. Ein entsprechender Verweis auf Art. 35 ist nötig.</p>	<p>Klarer angeben, auf welche Getränkegruppe sich die Bestimmung bezieht. Sofern sich die Bestimmung ausschliesslich auf Art. 35 Bst. b bezieht. Angabe wie: "Die Sachbezeichnung besteht: a. bei Erzeugnissen <i>nach Artikel 35 Buchstabe b</i>, die mehrere Fruchtsaftarten oder Aromen enthalten:"</p>
Art. 37 Abs. 4 Bst. a	<p>"Zulässig sind: a bei <i>Limonaden</i>:..."</p> <p>Der Zweck dieses Absatz ist unklar. Soll damit die Sachbezeichnung für Limonade umschrieben werden? Wenn ja, dann ist die bestehende Regelung nach Art. 20 Abs. 1 und 2 der VO über alkoholfreie Getränke sinngemäss zu übernehmen. Auch ist dann auf die Bezeichnung "Erfrischungsgetränke" zu verzichten, da verwirrend.</p>	<p>Absatz 4 Bst. a ist in Anlehnung an Art. 20 Abs. 1 und 2 der VO über alkoholfreie Getränke anzupassen.</p>
Art. 57 Abs. 1 und 2	<p>Neu werden u.a. die Anforderungen von Tee nach Art. 56 Abs. 1 sowie Kräuter- und Früchtetee in einem Artikel zusammengefasst.</p> <p>Aus Art. 57 geht nicht klar hervor, ob sich die Angaben zu Tee ausschliesslich auf Art. 56 Abs. 1 beziehen oder auch auf Kräuter- und</p>	<p>Unter Abs. 1 und 2 angeben, ob sich die Anforderungen nur auf Tee nach Art. 56. Abs. 1 oder auch auf Art. 56. Abs. 4 beziehen.</p> <p>Wenn nur auf Tee nach Art. 56 Abs. 1. Ergänzung</p>

	Früchtetee. Die Angaben sind in diesem Sinne zu präzisieren.	von Abs. 1 und 2 im Sinne: "... Tee <i>nach Artikel 56 Absatz 1...</i> " Wenn auch auf Kräuter- und Früchtetee. Ergänzung von Abs. 1 und 2 im Sinne: "... Tee <i>inklusive Kräuter- und Früchtetee...</i> "
Art. 57 Abs. 6	"Mischungen aus Kräuter-, Früchte- und Schwarztee sind gestattet." Wieso ist die Mischung nur mit Schwarztee möglich und nicht auch mit einem anderem Tee nach Art. 56 Abs. 1?	Evtl. Ergänzung im Sinne von "Mischungen aus Kräuter-, Früchtetee und Tee <i>nach Artikel 56 Absatz 1</i> sind gestattet." Entsprechend müsste evtl. auch Art. 58 Abs. 2 angepasst werden.
Art. 59	"Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana" Siehe unter Art. 1 Abs. 1 sowie Art. 35.	
Art. 61 Abs. 3	Die anderen Kategorien von Weinbauerzeugnissen Geht es bei diesem Absatz nicht um Begriffsbestimmungen (dies im Gegensatz zu Absatz 4)? Laut Verordnung (EU) 1308/2013 sind im Anhang II Teil IV Begriffe definiert (wie Traubensaft, Weintrub).	Den Wortlaut überprüfen und allenfalls anpassen. Evtl: "Für die anderen <i>Begriffe im Weinsektor, die...</i> "
Art. 62 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Definitionen bei den Instant- und Fertiggetränken ist anstelle des Begriffes "Tafelgetränke" der Ausdruck "Erfrischungsgetränke" angebracht.	Den Begriff "Tafelgetränke" durch den Ausdruck "Erfrischungsgetränke" ersetzen.
Art. 63 / 64	Definition – Anforderungen von Bier Die bisherige Definition ist genauer und klarer. Sind Hopfenprodukte wie Hopfenextrakt, angereichertes Hopfenpulver etc. nicht mehr erlaubt? Auf die Würze wird unter der Definition (Art. 63) und den Anforderungen (Art. 64) neu nicht mehr eingegangen, obwohl dann unter der Sachbezeichnung von Stammwürze die Rede ist. Wird in der Sachbezeichnung auf die Stammwürze eingegangen, so ist auf die Würze unter Art. 63 und 64 einzugehen. Die Definition und die Anforderungen sollten besser mit den anderen Angaben zu Bier abgestimmt sein. Laut Erläuterung gibt es innerhalb der EU keine Harmonisierung. In diesem Sinne kann die bisherige Definition ohne Probleme beibehalten werden. Sowohl die geltende als auch die vorgesehene Definition ist abschliessend formuliert. Es wurde bei der vorgesehenen Definition nicht	Die bisherige Definition von Bier ist beizubehalten (geltender Art. 41 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke) und mit den möglichen weiteren Ausgangsstoffen gemäss Art. 66 zu ergänzen. Die Definition und die Anforderungen sind besser mit den Angaben unter der Sachbezeichnung sowie der übrigen Kennzeichnung abzustimmen.

	berücksichtigt, dass gemäss Art. 66 weitere Ausgangszutaten möglich sind. Es ist nötig, dass die Definition entsprechend ergänzt wird.	
Art. 65 Abs. 2	Sachbezeichnung "Entsprechend dem Stammwürzegehalt werden auch folgende Sachbezeichnungen verwendet" Aus dem bisherigen Wortlaut geht klarer hervor, dass die Sachbezeichnungen nach dem Stammwürzegehalt freiwillig sind. Siehe auch Kommentare unter Art. 63 / 64.	"Entsprechend dem Stammwürzegehalt können auch folgende Sachbezeichnungen verwendet werden."
Art. 68	Alkoholfreies Bier - Sachbezeichnung Analog den geltenden Bestimmungen sollte die Sachbezeichnung zum besseren Verständnis explizit ergänzt werden (entweder unter Art. 68 "Anforderungen und Sachbezeichnung" oder unter einem separaten Artikel).	Ergänzung der Sachbezeichnung analog den geltenden Bestimmungen (Art. 53 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke). Wie: <i>"Die Sachbezeichnung lautet: "alkoholfreies Bier", "Bier ohne Alkohol" oder "entalkoholisertes Bier"."</i>
Art. 70	Schaumwein Im Verordnungsentwurf wird Schaumwein neu folgendermassen definiert: "Schaumwein ist Wein, der gewonnen wird durch erste oder zweite alkoholische Gärung von": Die Sachbezeichnung Wein ist aus dieser Definition zu streichen. Wird in dieser Definition auf Wein hingewiesen, so hat dies gravierende Konsequenzen für mehrere Schaumweinhersteller in der Schweiz. Ein "Schaumwein rosé" könnte so nicht mehr nach der während mehreren Jahrzehnten in der Schweiz angewandten Methoden hergestellt werden (Für die Rosé-Schaumweinherstellung wird Traubenmost weisser Trauben in Flaschengärung verwendet, diesem wird dann als Fülldosage Wein (Rotwein 5 bis 10%) zugegeben). Auch im Ausland wird Rosé-Schaumwein nach demselben Verfahren produziert.	Definition der geltenden Bestimmung beibehalten (Art. 5 Verordnung des EDI über alkoholische Getränke): "Schaumwein wird gewonnen durch erste oder zweite alkoholische Gärung von:"
Art. 71	"Perlwein ist Wein, der"...Die Bezeichnung "Wein" ist aus der Definition für Perlwein zu streichen.	Wie bisher: "Perlwein ist das Erzeugnis, das..."
Art. 75 Abs. 1 Bst. e	Verweis ergänzen.	Ergänzung: "... nach Art. 10 und 11 LIV..."
Art. 79	Alkoholfreier Wein und alkoholfreier Schaumwein – Sachbezeichnung Analog den geltenden Bestimmungen (Art. 53c Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke) die Sachbezeichnung zum besseren Verständnis ergänzen.	Ergänzung der Sachbezeichnung analog den geltenden Bestimmungen (Art. 53c Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke). Wie: <i>"Die Sachbezeichnung lautet: "alkoholfreier (Schaum)Wein ", "(Schaum)Wein ohne Alkohol" oder "entalkoholisierter (Schaum)Wein "."</i>
Art. 88 Abs. 1	Begriff "mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen"	Den Wortlaut bezüglich Aromastoffen entsprechend

Art. 89 Abs. 1 Bst. c	Gemäss Art. 2 der Aromenverordnung (und Anhang 3 Ziffer 27 der geltenden LKV) gibt es die Kategorie "naturidentische Aromastoffe" nicht mehr.	Art. 2 der Aromenverordnung anpassen.
Art. 96	Alkoholfreier Obstwein - Sachbezeichnung Analog den geltenden Bestimmungen sollte die Sachbezeichnung zum besseren Verständnis ergänzt werden (entweder unter Art. 96 "Anforderungen und Sachbezeichnung" oder unter einem separaten Artikel).	Ergänzung der Sachbezeichnung analog den geltenden Bestimmungen (Art. 53 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke). Wie: <i>"Die Sachbezeichnung lautet: "alkoholfreier Obstwein", "Obstwein ohne Alkohol" oder "entalkoholisierter Obstwein"."</i>
Art. 98	Kernobstsafte im Gärstadium – Sachbezeichnung "Die Sachbezeichnung lautet "Kernobstsafte"; sie kann durch "pasteurisiert" erwähnt werden, wenn im Gärstadium eine Pasteurisierung erfolgt ist." Lautet hier die Sachbezeichnung nicht beispielsweise "Kernobstsafte im Gärstadium"? Die Angabe "pasteurisiert" sollte nicht freiwillig sein, sondern wie bisher (Art. 32 Abs. 2 Verordnung des EDI über alkoholische Getränke) und aufgrund von Anhang 2 LIV aufgeführt werden müssen. Es sollte deshalb eine andere Formulierung erfolgen.	Anpassung der Sachbezeichnung (beispielsweise Formulierung wie bestehende Bestimmung). Anpassung hinsichtlich pasteurisiert analog geltender Bestimmung: <i>"Bei pasteurisiertem Kernobstsafte im Gärstadium ist die Sachbezeichnung durch das Wort "pasteurisiert" zu ergänzen."</i>
Art. 103	Fruchtwine – übrige Kennzeichnung Wie bisher ist zum besseren Verständnis explizit anzugeben, dass die Hinweise "brut", "exta trocken" etc. möglich sind.	Wie bisher Ergänzung (analog Art. 37 Verordnung des EDI über alkoholische Getränke): <i>"Art. 94 gilt sinngemäss für den Hinweis "teilvergoren" und die an dessen Stelle zulässigen Hinweise."</i>
Art. 106 Abs. 3 Bst. a Bst. c	Spirituosen Begriff "mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen" Gemäss Art. 2 der Aromenverordnung (und Anhang 3 Ziffer 27 der geltenden LKV) gibt es die Kategorie " <i>naturidentische</i> Aromastoffe" nicht mehr. Bst. c: "Süssungsmittel" Der Begriff ist eine Funktionsklasse für Zusatzstoffe und sollte deshalb nicht verwendet werden. Es sind hier nicht Zusatzstoffe gemeint, sondern "süssende Erzeugnisse" nach Art. 117. Eine Anpassung entsprechend der EU-Verordnung Nr. 110/2008 (Art. 2 Abs. 1 Bst. d) ist deshalb nötig. Hinweis: Bei den geltenden Bestimmungen sind die Angaben richtig.	Den Wortlaut bezüglich Aromastoffe entsprechend Art. 2 der Aromenverordnung anpassen. Den Begriff "Süssungsmittel" ersetzen: <i>"...andere süssende Erzeugnisse im Sinne von Art. 117..."</i>
Art. 117 Abs. 1	Süssung	Anpassung der Bezeichnungen süssender Erzeug-

Bst. a Bst. c	Einige Bezeichnungen (wie Caramel) entsprechen nicht denjenigen in der VLpH (Art. 90, Anhang 8 VLpH). Es sind die Sachbezeichnungen entsprechend der VLpH zu verwenden.	nisse: Bst. a: "... Invertflüssigzucker, Invertzuckersirup" Bst. c: "karamelisierte Zucker (Caramelzucker)..."
Art. 119	Färbung Ist mit der Bezeichnung "Caramel" der "Caramelzucker" nach Art. 90 VLpH oder der Zusatzstoff "Zuckerulör E 150a-d" gemäss ZuV gemeint?	Abklären, was mit dem Begriff "Caramel" tatsächlich gemeint ist. Im Falle von Caramelzucker: Ersetzen der Bezeichnung "Caramel" durch die offizielle Sachbezeichnung "Caramelzucker". Im Falle von E 150: Richtige Bezeichnung "Zuckerulör" nach ZuV (Anhang 1) angeben.
Art. 137 Art. 148	Begriff "mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen" Gemäss Art. 2 der Aromenverordnung (und Anhang 3 Ziffer 27 der geltenden LKV) gibt es die Kategorie " <i>naturidentische</i> Aromastoffe" nicht mehr.	Den Wortlaut bezüglich Aromastoffen entsprechend Art. 2 der Aromenverordnung anpassen.
Anhang 1 Ziffer 2 Bst. b	Leitfähigkeiten werden heutzutage mehrheitlich auf 25 °C bezogen. Da keine Mindest- oder Höchstwerte bestehen, kann die Referenztemperatur weggelassen werden.	Anpassung: "b. die physikalischen Daten: pH-Wert, Leitfähigkeit;"
Anhang 1 Ziffer 2 Bst. g	Die differenzierte Bestimmung von hydrogeologisch relevanten Isotopen einerseits und strahlenschutzrelevanten Radionukliden andererseits ist sinnvoll. Die hydrogeologisch relevanten Isotope sollen für Mineralwasser in Anlehnung an die Richtlinie 2009/54/EG in der Getränkeverordnung geregelt werden. Strahlenschutzrelevante Nuklide sollen in Anlehnung an die Richtlinie 2013/51/EURATOM in der Verordnung über Wasser für den menschlichen Konsum und für den Kontakt mit dem menschlichen Körper geregelt werden. Letztere sollen durch Referenzierung auch für Mineralwasser und Quellwasser Gültigkeit haben.	Die Konzentrationen für Radioaktivität in Wasser gemäss Anhang 2 der VQWmK sowie die Verhältniszahlen der Bestandteile des Wassers beim Quellaustritt nach Isotopen: Sauerstoff (¹⁶ O- ¹⁸ O) und Wasserstoff (Proton, Deuterium, Tritium).
Anhang 4	Mindestgehalt an Fruchtsaft oder Fruchtmarm in Fruchtnektar Es wird begrüsst, dass nun bei Cranberries und Preiselbeeren der gleiche Mindestgehalt (25 Volumenprozent) festgelegt wird. Für Cranberries sollte nach wie vor auch die deutsche Bezeichnung aufgeführt werden.	Ergänzung der deutschen Bezeichnung bei Cranberries: "Kranbeeren / Cranberries / Moosbeeren"
Anhang 5	Bakterienkulturen in aromatisierten Getränken	Wert überprüfen und wenn nötig anpassen.

	Sollte anstelle "108 KBE" nicht stehen "10 ⁸ KBE"?	
Anhang 6	Rechte Spaltenüberschrift: "Coffeinhaltige Fertiggetränke in Portionen < 100 ml (Energy Shots)" Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb die Angabe neu nicht mehr auf "≤100 ml" bezogen werden sollte.	Wie bisher: "Coffeinhaltige Fertiggetränke in Portionen ≤100 ml (Energy Shots)"
Anhang 7	Bei allen definierten Alkoholgehalten sollte nach wie vor die Angabe "(in Volumenprozent)" stehen. Dies macht Sinn.	Ergänzung analog geltender Regelung: "1. Vorhandener Alkoholgehalt (<i>in Volumenprozent</i>): 3. Gesamtalkoholgehalt (<i>in Volumenprozent</i>)"
Anhang 8	Ziffer 10 "10. Chitosan aus Pilzen 11. Chitin-Glucan aus Pilzen" Angaben sollten analog Verordnung (EU) 2009/ 606 (Anhang I A) vorgenommen werden. Ziffer 11 "Höchstmenge im behandelten in Verkehr gebrachten Erzeugnis: 200 mg/l" Da auch Kaliumsorbat und Kalziumsorbat verwendet werden können, ist analog den aktuellen Bestimmungen (CH und EU) anzugeben, dass die Höchstmenge als Sorbinsäure ausgedrückt wird. Ziffer 30 "Zusatz von Caramel zur Verstärkung der Farbe". Die Bezeichnung "Caramel" ist zu ungenau. Ist mit der Bezeichnung "Caramel" der "Caramelzucker" nach Art. 90 VLpH oder der Zusatzstoff "Zuckerulör E 150a, b, c oder d" gemäss ZuV gemeint? Ziffer 41 und 42 Ziffer 41: "Behandlung mit Chitosan aus Pilzen Ziffer 42: "Behandlung mit Chitin-Glucan aus Pilzen" Siehe Angaben unter Ziffer 10.	Ziffer 10 Angabe analog Verordnung (EU) 2009/ 606: "10. Chitosan, aus Aspergillus niger gewonnen 11. Chitin-Glucan, aus Aspergillus niger gewonnen". Ziffer 11 Ergänzung analog geltender Bestimmung: "Höchstmenge im behandelten in Verkehr gebrachten Erzeugnis: 200 mg/l, ausgedrückt in Sorbinsäure" Ziffer 30 Genauere Angabe der Bezeichnung "Caramel" ist nötig. Ziffer 41 und 42 Angabe, dass Chitosan und Chitin-Glucan aus Aspergillus niger gewonnen wurden.
Anhang 8 Anlagen 1 – 16	Die Anlagen 1 bis 16 gehören alle zu Anhang 8. Diese umfassen mehrere Seiten und trennen Anhang 8 und Anhang 9 stark auf. Es sollte daher direkt ersichtlich sein, worauf sich die entsprechenden Anlagen beziehen, respektive auf welcher Grundlage sie beruhen (analog dem Verweis auf Artikel in den Anhängen).	Die Übersichtlichkeit wird beispielsweise erhöht durch Verweis auf Ziffer der Behandlungsmethode in Anhang 8. Wie: "Anlage 1 (Anhang 8 Ziffer 31)"

	<p>Oben rechts steht jeweils die Angabe "Anlage 1", "Anlage 2"... Zu einer besseren Übersichtlichkeit beitragen könnte auch, wenn diese Angaben auf der linken Seite stehen würden. So werden sie weniger mit Anhängen verwechselt.</p>	<p>Die Übersichtlichkeit wird auch erhöht, wenn die Angabe "Anlage 1" etc. auch oben links aufgeführt wird.</p>
<p>Anhang 11 Bst. a</p>	<p>Ergänzend zur Sachbezeichnung "aromatisierter weinhaltiger Cocktail" kann "weinhaltiger Cocktail" verwendet werden.</p> <p>Wie bisher sollte in Klammern auch "Weincocktail" aufgeführt werden. Diese Angabe ist ja vor allem interessant. Die Angabe "weinhaltiger Cocktail" unterscheidet sich fast nicht von "aromatisierter weinhaltiger Cocktail"</p>	<p>Weiterhin "Weincocktail" in Klammern aufführen.</p>
<p>Anhang 14</p>	<p>Mindestalkoholgehalt von Spirituosen Der Mindestalkoholgehalt von Gemüsebrand und Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke wurde nicht aufgeführt. Wurde dies bewusst weggelassen?</p>	<p>Allenfalls den Mindestalkoholgehalt von Gemüsebrand und Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke aufführen.</p>

19 EDI: Verordnung über die Qualität von Wasser für den Konsum und den Kontakt mit dem menschlichen Körper (VQWmK)

Allgemeine Bemerkungen

Die Regelung von Trink-, Dusch- und Badewasser in einer einzigen Verordnung wird begrüsst. Allerdings weist der Entwurf noch einige gewichtige Schwächen auf. So die Hauptkritikpunkte die folgenden:

- Aufbau und Struktur der Verordnung lassen zu wünschen übrig. Zum Teil fehlt es an für das Verständnis der Verordnung wichtigen Definitionen, die Überschriften sind unglücklich gewählt, die Texte falschen Artikeln zugeordnet, die Tabellen missverständlich aufgebaut, die Fussnoten falsch zugeordnet etc.
- Für Duschwasser, Hausinstallationen und Trinkwasserkontaktmaterialien sind die notwendigen Anforderungen unzureichend ausformuliert.
- Minimale Anforderungen an die Fachkompetenz (Schulung) der für den Betrieb einer Wasserversorgung zuständigen Personen sollten zwingend definiert werden.
- Ein wichtiges Anliegen ist auch die Einführung eines GHP-Wertes für Pestizide und deren **nicht** relevante Metabolite. Dieses Anliegen steht im Einklang mit dem «Aktionsplan Pflanzenschutzmittel», mit welchem der Bundesrat 2014 das WBF beauftragt hat (Erstellen des Aktionsplans bis Ende 2016, Umsetzung ab 2017). Im vorbereitenden Bericht zum Aktionsplan wird u.a. festgehalten, dass eine möglichst unbelastete Grundwasserqualität anzustreben ist und dass numerische Anforderungen für die nicht-relevanten Metaboliten im Gespräch sind, welche es erleichtern sollen, in verstärkt belasteten Einzugsgebieten Massnahmen zu treffen.
- Nicht zuletzt soll darauf hingewiesen werden, dass der Verordnungstitel und dessen Abkürzung sehr sperrig sind. Für die deutsche Fassung schlagen wir Trink-, Bade- und Duschwasserverordnung vor (TBDV).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1	<p>Die Verordnung regelt nebst Trinkwasser auch Badewasser, einschliesslich zu Badezwecken genutztes Thermalwasser. Die Umschreibung «Trinkwasser als Gebrauchsgegenstand» ist für Badewasser deshalb nicht zutreffend.</p> <p>Die Verordnung regelt nicht die Verwendung von Trinkwasser, sondern dessen Herstellung, Abgabe und Qualität.</p> <p>Die Desinfektion ist Bestandteil der Aufbereitung und braucht deshalb nicht separat genannt zu werden (vergleiche auch Broschüre «Anerkannte Aufbereitungsverfahren für Trinkwasser», BAG, 2010: Aufbereitung: Behandlung eines Rohwassers, so dass es den gesetzlichen Anforderungen für die Trinkwassernutzung entspricht)</p>	Diese Verordnung regelt die Herstellung, Bereitstellung und Qualität von Trinkwasser und von Wasser als Gebrauchsgegenstand.
Art. 1 Abs. 2 Bst. c	Plauschbäder sind kein gebräuchlicher Bädertyp. Hingegen sollten gemeinschaftlich genutzte Kinderplanschbecken, Wasserspieleinrichtungen sowie (Physio-)Therapiebäder explizit eingeschlossen werden.	Wasser in gemeinschaftlich genutzten Schwimmbädern einschliesslich Sprudelbädern, Thermalbädern, Mineralbädern, Solebädern, Wellnessbädern, Therapiebädern, Kinderplanschbecken oder Wasserspieleinrichtungen sowie in gemeinschaftlich genutzten Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers.

Art. 2 Bst. a	Der Begriff Trinkwasser sollte näher an der EU-Trinkwasserverordnung definiert werden. Namentlich ist nicht nur das verwendete, sondern auch das bereitgestellte Wasser einzuschliessen.	<i>Trinkwasser:</i> Wasser im Naturzustand bzw. nach der Aufbereitung, das zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Lebensmitteln, zur Reinigung von Bedarfsgegenständen vorgesehen, bereitgestellt oder verwendet wird.
Art. 2 Bst. b	Die Definition von Kohlensäurem Wasser ist an dieser Stelle unnötig. Eine Regelung in Art. 8 ist hingegen sinnvoll. Die Festlegung eines Mindestkohlendioxidgehaltes ist unnötig.	löschen
Art. 2 Bst. x	Es ist sinnvoll, den Begriff «Wasserversorgungsanlagen» hier zu definieren statt in Art. 6	Art. 2, x. <i>Wasserversorgungsanlagen:</i> Anlagen zur Fassung, zur Aufbereitung, zum Transport, zur Speicherung oder zur Verteilung von Trinkwasser an Verbaucher.
Art. 2 Bst. y	Es ist sinnvoll, zusätzlich die Begriffe Fassung, Verteilnetz und Hausinstallationen zu definieren.	<p>Art. 2, ya. <i>Trinkwasserfassung:</i> bauliche Einrichtungen, mit denen ein Grundwasservorkommen zur Trinkwassernutzung erschlossen wird, im Rahmen dieser Verordnung als «Fassung» bezeichnet.</p> <p>Art. 2, yb. <i>Transport- und Verteilnetz:</i> Leitungsnetz zum Transport und zur Verteilung von Trinkwasser durch einen Wasserversorger. Das Transport- und Verteilnetz wird im Rahmen dieser Verordnung als «Verteilnetz» bezeichnet. Das Verteilnetz eines Wasserversorgers besteht aus Transportleitungen, Zubringer-, Haupt- und Versorgungsleitungen sowie teilweise aus Hausleitungen.</p> <p>Art. 2, yc. <i>Haustechnikanlagen für Trinkwasser:</i> Haustechnikanlagen für Trinkwasser umfassen die hausinterne Trinkwasserleitungen mit dazugehörenden Armaturen (Hausinstallationen) und teilweise die Hausleitungen. Die Haustechnikanlagen für Trinkwasser werden im Rahmen dieser Verordnung als «Hausinstallationen»</p>

		bezeichnet.
Art. 2 Bst. z	Es ist sinnvoll, den Begriff «Wasserversorger» zu definieren, damit die betreffenden Bestimmungen gemäss Art. 6 Abs. 2, 3 und 4 sowie Art. 4 u.a.m. der VQWmK nicht für Inhaber und Betreiber von Hausinstallationen mitgelten.	Als Wasserversorger gelten Betreiber von Wasserversorgungsanlagen, die Trinkwasser an Zwischen- oder Endabnehmer abgeben, indem sie es über das Verteilnetz an die Übergabestellen liefern. Nicht als Wasserversorger gelten die Inhaber und Betreiber von Hausinstallationen.
Art. 2 Bst. ω	Auch der Begriff Duschwasser sollte definiert werden.	zusätzlicher Buchstabe: <i>Duschwasser:</i> Wasser, das zum Duschen bereitgestellt oder verwendet wird.
Art. 3	Der Artikel regelt keine Pflichten, sondern die parametrischen Mindestanforderungen an Trinkwasser	Art. 3 Qualitative Mindestanforderungen
Art. 3	Zusätzlich eine allgemeingültige, umfassendere Formulierung der erforderlichen Qualität festlegen. Reinheitsanforderungen durch Mindestanforderungen ersetzen.	Art. 3 ¹ Wasser ist für den menschlichen Konsum geeignet, wenn es hinsichtlich Geruch, Geschmack und Aussehen unauffällig ist und hinsichtlich Art und Konzentration der darin enthaltenen Mikroorganismen, Parasiten sowie Fremd- und Inhaltsstoffe keine potentielle Gesundheitsgefährdung darstellt. ² Bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten muss das Trinkwasser die Mindestanforderungen gemäss Anhang 1 und 2 erfüllen.
Art. 4 Abs. 1	Trinkwasser kann nicht anerkannten Regeln entsprechen. Hier dürfte die Herstellung und Bereitstellung gemeint sein. Diese Anforderung ergibt sich allerdings bereits aus den Bestimmungen der LGV, sodass sie weggelassen werden könnte.	falls Art. 4, Abs. 1 beibehalten wird: Bei der Herstellung und Bereitstellung von Trinkwasser ist die gute Herstellungspraxis zu beachten.
Art. 4 Abs. 2	Die Formulierung ist missverständlich. Sie könnte dazu führen, dass amtliche Bemängelungen des Herstellungsverfahrens bestritten werden mit dem Argument, das Trinkwasser sei qualitativ einwandfrei.	Bei Anwendung der guten Herstellungspraxis sind die Anforderungen gemäss Anhang 3 erfüllt.
Art. 4 Abs. x	HACCP wird in der LGV als System bezeichnet, nicht als Verfahren. Unter Verfahren werden eher technologische Prozesse verstanden, z.B. Verfahren zur Aufbereitung. Die Bestimmung betreffend Gefahrenanalyse gemäss Art. 6 Abs. 4 passt deshalb besser in Art. 4. Betreffend «bestimmte Abstände» vgl. untenstehender Kommentar zu Art. 6	Der Wasserversorger führt periodisch eine Gefahrenanalyse der Wasserressourcen durch, unter Berücksichtigung der Anforderungen an die Grundwasserschutz zonen gemäss dem Gewässerschutzgesetz vom 24. Januar 1991.

	Abs. 4.	
Neu Art. y	<p>Die Bestimmungen der Kontaminatenverordnung gelten grundsätzlich auch für Trinkwasser. Art. 4 der VKo verweist allerdings auf die Anhänge 1-9, welche keine Anforderungen an Trinkwasser enthalten. Es ist sinnvoll, die Verwendung von Wasser, das einen Höchstwert gemäss VQWmK Anhang 1, 2 oder 3, überschreitet, in der VQWmK zu regeln.</p> <p>Auch bei den mikrobiologischen Kriterien für Trinkwasser ergibt sich hinsichtlich «Akzeptabilität» gemäss HyV Art. 4 Bedarf für eine trinkwasser-spezifische Präzisierung.</p> <p>Die Verarbeitung und Vermischung bei Nichteinhaltung der Höchstwerte ist hingegen in LGV Art. 13 auch für Trinkwasser zweckmässig geregelt.</p>	<p>Art. y Trinkwasserabgabe bei Höchstwertüberschreitung</p> <p>1 Bei Überschreitung eines Höchstwertes gemäss den Anhängen 1 bis 3 darf das Wasser nur als Trinkwasser in Verkehr bleiben, wenn bei dessen Konsum oder Verwendung zur Lebensmittelherstellung keine unmittelbare Gesundheitsgefährdung der Konsumentinnen und Konsumenten vorliegt oder entstehen kann.</p> <p>2 Bei Überschreitung eines Höchstwertes gemäss den Anhängen 1 und 2 ist die Dauer der Abgabe des beeinträchtigten Wassers bis zur Wiederherstellung einer einwandfreien Trinkwasserqualität auf ein unvermeidliches Minimum zu beschränken. Der Wasserversorger muss während dieser Zeit alle Massnahmen treffen, welche für den Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten vor den negativen Auswirkungen der beeinträchtigten Wasserqualität erforderlich sind.</p>
Art. 5 Bst. a	Die Formulierung ist unklar. Alle Wasserhähne sind zum menschlichen Gebrauch bestimmt, aber nur ein Teil davon zum Bezug von Trinkwasser. Näher an der EU-Richtlinie formulieren.	bei über ein Verteilnetz geliefertem Wasser: am Austritt aus denjenigen Wasserhähnen innerhalb von Räumen und Einrichtungen, die üblicherweise der Entnahme von Trinkwasser dienen.
Art. 5 Bst. b	Der Anhang enthält Anforderungen für abgefülltes Wasser, nicht für Wasser bei Abfüllung	bei in Flaschen oder Behältnisse abgefülltem (Tankwagen) und zum Verkauf bestimmtem Wasser: im Behälter
Art. 5 Bst. c	Verwendungszweck präzisieren	bei in einem Lebensmittelbetrieb genutztem Wasser: an dem Ort, an dem es innerhalb des Betriebs für Lebensmittelzwecke verwendet wird.
Art. 6 Abs. 1	Die Beschränkung auf «Dritte» ist nicht sinnvoll. Auch auf die Versorgung von Vertragspartnern – sie sind in juristischem Sinn Partei und somit nicht Dritte – sollten die Bestimmungen von Art. 6 anwendbar sein.	Eine Wasserversorgungsanlage ist eine Anlage zur Fassung oder Aufbereitung, zum Transport, zur Speicherung oder Verteilung von Trinkwasser an Verbraucher.
Art. 6 Abs. 2	Inhaber und Betreiber von hausinternen Trinkwasserverteilungen	Falls Wasserversorger nicht wie für Art. 2 z.

	(Hausinstallationen) sollen von dieser Bestimmung ausgenommen werden. Wasserversorger entsprechend definieren vgl. Art. 2 z.	vorgeschlagen definiert werden: Der Wasserversorger, der eine solche Wasserversorgungsanlage erstellen oder ändern will, muss dies der kantonalen Vollzugsbehörde vorgängig melden. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaber und Betreiber von Hausinstallationen.
Art. 6	<p>Ohne konkreten Ausschluss der Trinkwasserkontaktmaterialien aus der LGV gelten die allgemeinen Bestimmungen über Bedarfsgegenstände auch für Trinkwasserkontaktmaterialien. Die Bestimmungen der Bedarfsgegenständeverordnung sind hingegen nicht mehr anwendbar.</p> <p>Das EDI legt gestützt auf Art. 47 nLGV Einzelheiten der Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien fest. Somit besteht die rechtliche Grundlage für eine auf Trinkwasserkontaktmaterialien ausgerichtete Präzisierung der allg. Bedarfsgegenstände-Anforderungen in der VQWmK. Allgemein-Anforderungen und Präzisierungen sind dann – unter gewissen Voraussetzungen - als Technische Vorschriften auf Bauprodukte resp. Trinkwasserkontaktmaterialien gemäss Art. 1 BauPG anwendbar.</p> <p>Da weder die allgemeinen, noch die material-spezifischen Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung auf Trinkwasserkontaktmaterialien angewendet werden können, sollten in der VQWmK zumindest in einer allgemeinen Formulierung etablierte Prüf- und Bewertungsverfahren für Trinkwasserkontaktmaterialien in die Anforderungen einbezogen werden.</p>	<p>Ergänzung von Art. 6 mit einem weiteren Absatz:</p> <p>Für die Einrichtung und den Betrieb nach den anerkannten Regeln der Technik sind Bedarfsgegenstände zu verwenden, deren Eignung für den betreffenden Einsatzbereich in der Trinkwasserversorgung nach standardisierten Prüf- und Bewertungsverfahren für Trinkwasserkontaktmaterialien ermittelt wurde.</p>
Art. 6 Abs. 4	<p>Die Abstände sind nicht rechtlich bestimmt. Der Abschnitte könnte in Art. 4 verschoben werden.</p> <p>Es sollte ersichtlich sein, dass die Gefahrenanalyse der Wasserressourcen ein Bestandteil der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse ist.</p>	Der Wasserversorger führt periodisch eine Gefahrenanalyse der Wasserressourcen als Bestandteil der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse durch, unter Berücksichtigung des gesamten Zuströmbereiches und der Anforderungen an die Grundwasserschutz zonen gemäss dem Gewässerschutzgesetz vom 24. Januar 1991.
Art. 6 Abs. 5	<p>Die Desinfektion ist den Aufbereitungsverfahren zuzurechnen. Sie muss deshalb nicht separat genannt werden. Anhang 4 enthält hingegen auch Stoffe zur Trinkwassernachbehandlung (z.B. Stoffe zum Korrosionsschutz). In der Biozidverordnung sind nur die Desinfektionsmittel geregelt, keine weiteren Aufbereitungssubstanzen.</p> <p>Art. 6 Abs. 5 verlangt, dass die verwendeten Biozide/Stoffe gemäss VBP</p>	Für die Aufbereitung von Trinkwasser und den Schutz von Trinkwasseranlagen dürfen ausschliesslich Stoffe und Verfahren verwendet werden, die in Anhang 4 der vorliegenden Verordnung aufgeführt sind. Zur Desinfektion verwendete Biozide müssen zudem gemäss der Verordnung vom 18. Mai 2005 über das

	<p>anerkannt und zugelassen sind <u>und</u> in Anhang 4 der VQWmK aufgeführt sind. Der Abgleich zwischen den VBP-Listungen und Anhang 4 zwecks Überprüfung der Zulässigkeit von Stoffen oder Produkten ist ein schwieriges und verbraucher-unfreundliches Unterfangen. Absatz umformulieren. Anhang 4 sollte zudem durch das BLV vor dem Hintergrund der VBP überprüft werden.</p>	<p>Inverkehrbringen von und den Umgang mit Biozidprodukten für die Trinkwasserdesinfektion zugelassen sein.</p>
<p>Neu Art. x</p>	<p>Für Wasserversorgungen sollte eine angemessene Fachkompetenz der für die Trinkwassersicherheit verantwortlichen Person und der weiteren Mitarbeitenden verlangt werden.</p>	<p>Art. x Schulung Der Wasserversorger sorgt dafür, dass die für die Trinkwassersicherheit verantwortliche Person sowie die weiteren Mitarbeitenden ihren Funktionen entsprechend ausgebildet sind.</p>
<p>Art. 7</p>	<p>Die Formulierung lässt offen, wer der Adressat der Information ist (kommunale Behörden (bei Genossenschaften oder teilprivatisierten Wasserversorgern), kantonale Amtsstellen, Presse, Verbraucher?). Da die Konsumentinnen und Konsumenten als Direktbetroffene das Hauptinteresse an der Information haben, könnten sie als Adressat genannt werden.</p>	<p>Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Konsumentinnen und Konsumenten mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren.</p>
<p>Art. 8</p>	<p>Kohlensaures Wasser hier regeln.</p>	<p>Trinkwasser, dem Kohlendioxid zugegeben worden ist, kann als kohlensaures Wasser gekennzeichnet werden.</p>
<p>Art. 9 Bst. b</p>	<p>Betrieben wird nicht ein Becken, sondern eine Badeanlage. Für den beabsichtigten Gesundheitsschutz ist nebst der Qualität des Wassers im Badebecken auch die Hygiene der Flächen und dem Publikum zugänglichen Einrichtungen von Bedeutung (insbesondere Barfusszonen und Garderobenbereich). Hygienestatus und Betriebskonzept dieser Zonen (Anordnung, Reinigungskonzept, Reinigungsmittel etc.) können zudem die Wasserqualität im Becken beeinflussen. Ein Schwimmbad sollte deshalb als Bad definiert sein, nicht als Becken + Wasseraufbereitungsanlage. Wenn die Definition als Becken + Wasseraufbereitungsanlagen belassen wird, sollten die umgebenden, hygienerelevanten Zonen namentlich mit eingeschlossen werden.</p>	<p>Schwimmbad: ein Bad mit künstlichem, wasserdichtem Becken, in dem wasserbezogene Aktivitäten ausgeübt werden und dessen Wasser gefiltert, desinfiziert, erneuert und rezykliert wird, sowie sämtliche Wasseraufbereitungsanlagen, die zu seinem Betrieb erforderlich sind.</p>
<p>Art. 9 Bst. c</p>	<p>Dito Art. 9 Bst. b.</p>	<p>Schwimmbad mit biologischer Aufbereitung des Badewassers: ein Bad mit natürlichem oder künstlichem Becken, in dem wasserbezogene Aktivitäten ausgeübt werden und dessen Wasser rezykliert, gefiltert und erneuert, nicht aber desinfiziert wird. Es umfasst Badebereiche, Aufbereitungsbe-</p>

		reiche und sämtliche für seinen Betrieb erforderliche Einrichtungen und Organismen.
Art. 9 Bst. d	Ein Thermalbad sollte als Bad oder Anlage definiert sein, nicht als Einrichtungen. Der Hinweis auf mineralisiertes Wasser ist überflüssig, da natürliches Wasser aus einem Grundwasservorkommen immer mehr oder weniger stark mineralisiert ist.	Thermalbad: Bad mit Einrichtungen, die natürliches Wasser aus einem Grundwasservorkommen nutzen, dessen Temperatur bei Austritt über 20 °C liegt und das aus einer Quelle oder einer Tiefbohrung stammt.
Art. 9 Bst. f	In der sia Norm 385/9 werden keine Anforderungen an Duschwasser formuliert. Eine separate Regelung der Anforderungen für Einrichtung und Betrieb von Duschanlagen ist sinnvoll. Anerkannte Regeln der Technik für diesen Bereich ist z.B. die sia Norm 385/1. Es sollte besser zum Ausdruck kommen, dass sich Art. 9 Bst. f und Art 14 ausschliesslich auf Badewasser resp. Wasser gemäss Art. 1 Abs. 2 Bst. c bezieht.	<i>Aufbereitungsanlagen:</i> Anlagen zur Aufbereitung von Wasser in gemeinschaftlich genutzten Schwimmbädern, einschliesslich der dazu benötigten Räume, Apparaturen, Verfahren sowie Substanzen, chemische Zubereitungen und Biozidprodukte zur Sicherstellung einer zweckmässigen und anforderungsgerechten Wasserqualität. Bei Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers können auch die verwendeten Organismen als Teil der Aufbereitung gelten.
Art. 9	Zusätzlich zu definieren sind: - Mineralbad - Sprudelbad - Hallenbäder (Schwimmbadbetriebe mit Becken in Hallen) - Freibäder (Schwimmbadbetriebe mit Becken im Freien)	- <i>Mineralbad:</i> Bad mit Einrichtungen, die Wasser aus einem natürlicherweise stark mineralisierten Grundwasservorkommen nutzen, das aus einer Quelle oder einer Tiefbohrung stammt. - <i>Sprudelbad:</i> Bad mit Warmsprudelbecken - <i>Hallenbäder:</i> Schwimmbäder mit Becken in Hallen - <i>Freibäder:</i> Schwimmbäder mit Becken im Freien
Art. 9	Begriff «Duschanlage» ergänzen	<i>Duschanlage:</i> Räume, Einrichtungen und Apparaturen zum Betrieb von Duschen.
Art. xx	Die Neu- oder Umbauprojekte für gemeinschaftliche Bäder sollten gemeldet werden. So kann die Vollzugsbehörde vor dem Baubeginn intervenieren, wenn beim Projekt Abweichungen vom Stand der Technik vorgesehen sind, welche erwarten lassen, dass kein Betrieb nach guter Herstellungspraxis (LGV Art. 47) möglich sein wird.	Art. xx Meldepflicht Bauprojekte Inhaber sind verpflichtet, der kantonalen Vollzugsbehörde Projekte für den Neubau oder Umbau eines gemeinschaftlichen Bades vorgängig zu melden.
Art. 11 bis 13	Die Reihenfolge der Artikel 11 bis 13 sollte geändert werden. Logischer wäre: «Zulässige Desinfektionsmittel», dann «Konzentrationen von Desinfektionsmitteln», dann «Höchstkonzentrationen von Schadstoffen...».	Art. 11 Zulässige Desinfektionsmittel Art. 12 Konzentrationen von Desinfektionsmitteln Art. 13 Höchstkonzentrationen von Schadstoffen und bei der Desinfektion.....
Art. 13	Die zulässigen Mittel und Verfahren sollten in einem zusätzlichen Anhang gelistet werden. Brom soll als Desinfektionsmittel für Gemeinschaftsbäder in diesem Anhang nicht zugelassen werden, da es sich hinsichtlich	zusätzlichen Anhang erstellen, - ohne Zulassung von Brom als Desinfektionsmittel für Beckenwasser

	<p>Desinfektionsleistung für Publikumbäder nicht bewährt hat und Desinfektionsprodukte bildet, die deutlich toxischer sind als diejenigen bei Desinfektion auf Chlorbasis.</p> <p>Ozon ist in Verfahrenskombination zur Oxidation geeignet, hingegen nicht zur Desinfektion des Beckenwassers. Ozon zur Desinfektion des Beckenwassers soll in diesem Anhang nur für Sole- und Mineralbäder ohne aerosolbildende Einrichtungen zugelassen werden.</p>	<p>- mit eingeschränkter Zulassung von Ozon als Desinfektionsmittel für Beckenwasser (Einschränkung auf Sole- und Mineralbäder ohne aerosolbildende Einrichtungen).</p>
Art. xx	Nach Artikel 14 einen zusätzlichen Artikel über Duschanlagen in öffentlichen Gebäuden einführen.	Art. xx Duschanlagen Duschanlagen in gemeinschaftlichen Gebäuden müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden.
Art. 15 Abs. 1	Der Begriff «Gemeinschaftsbäder» umfasst auch Bäder mit biologischer Aufbereitung des Badewassers. Für sie ist keine Person mit Fachbewilligung erforderlich.	Für jedes Gemeinschaftsbad hat eine Person über eine Fachbewilligung gemäss ... Ausgenommen von dieser Bestimmung sind Schwimmbäder mit biologischer Aufbereitung des Badewassers.
Art. 17, Abs. 1 und Abs. 2	Die referenzierten Artikel, Absätze und Buchstaben stimmen nicht.	Die referenzierten Artikel, Absätze und Buchstaben berichtigen.
Anhang 1 Tabellenüberschrift	Aus der Überschrift sollte erkenntlich sein, dass es sich um Anforderungen an Trinkwasser handelt.	Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser
Anhang 1 Ziffer 11 und Ziffer 12	Es ist weder sinnvoll noch vorteilhaft, in Abweichung der EU-Trinkwasserrichtlinie aerobe mesophile Keime in Form eines parametrischen Höchstwertes zu regeln.	Bei Ziffer 11 und 12 die Anforderung für aerobe mesophile Keime löschen. Stattdessen einen entsprechenden GHP-Wert in Anhang 3 festlegen.
Anhang 1 Ziffer 11 und Ziffer 12	Die Bedeutung der Regelung «an der Fassung» resp. «im Verteilnetz» in den Anmerkungen erläutern	<p><i>Anmerkung x:</i> die Anforderung gilt an derjenigen Stelle innerhalb der Fassungsanlage, an der das Wasser erstmals beobachtet, mit Messungen kontrolliert und beprobt werden kann. Bei Quellfassungen ist dies in der Regel bei Zufluss in die Brunnstube, bei Grundwasserbrunnen an der Transportleitung innerhalb des Pumpwerkes.</p> <p><i>Anmerkung y:</i> die Anforderung gilt an jeder Stelle des Verteilnetzes.</p>
Anhang 1 Ziffer 13	In Angleichung an die EU Mindestanforderungen sollte für Trinkwasser abgefüllt in Behältnisse ein Höchstwert für aerobe mesophile Keime festgelegt werden. Nebst dem Höchstwert muss auch das anzuwendende Nachweisverfahren referenziert werden (analog EU-Richtlinie und HyV). Nur	<p>aerobe mesophile Keime; 100/ml; bei 22 °C aerobe mesophile Keime; 20/ml; bei 37 °C</p> <p>mit Referenzierung des Nachweisverfahrens</p>

	mit Bebrütungstemperaturen ist das Nachweisverfahren unterdefiniert.	
Anhang 1 Ziffer 21	Die Bedeutung der Regelung «nach der Behandlung» in einer Anmerkung präzisieren.	<i>Anmerkung z:</i> die Anforderung gilt unmittelbar nach abgeschlossener Aufbereitung oder Behandlung des Wassers.
Anhänge 1 und 3	Nachweisverfahren für mikrobiologische Parameter analog EU-Richtlinie spezifizieren	<p>Die nachstehenden Verfahrensgrundsätze für mikrobiologische Parameter haben, sofern ein CEN/ISO-Verfahren angegeben ist, Referenzfunktion; andernfalls dienen sie, bis zur etwaigen künftigen Annahme weiterer internationaler CEN/ISO-Verfahren für diese Parameter, als Orientierungshilfe. Alternativverfahren können angewendet werden, sofern sie gegenüber dem Referenzverfahren nach EN ISO 16140 validiert sind.</p> <p>Coliforme Bakterien und Escherichia coli (E. coli): ISO 9308-1 Enterokokken: ISO 7899-2 Pseudomonas aeruginosa: prEN ISO 12780) aerobe mesophile Keime: Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen — Koloniezahl bei 22 °C: prEN ISO 6222) aerobe mesophile Keime: Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen — Koloniezahl bei 37 °C: prEN ISO 6222) Clostridium perfringens (einschliesslich Sporen) Membranfiltration, dann anaerobe Bebrütung der Membran auf m-CP-Agar (Anmerkung 1) bei 44 +/- 1 °C über 21 +/- 3 Stunden. Auszählen aller dunkelgelben Kolonien, die nach einer Bedampfung mit Ammoniumhydroxid über eine Dauer von 20 bis 30 Sekunden rosafarben oder rot werden.</p>
Anhang 2 Gliederung	Einfügen einer zusätzlichen Anforderungstabelle «Abgeleitete Konzentrationen für Radioaktivität in Wasser für den menschlichen Gebrauch». Dazu die entsprechende Tabelle der Richtlinie 2013/51/EURATOM übernehmen (siehe auch Änderungsantrag zu Anhang 2, Radioaktivität-Richtdosis (RD) respektive Anhang 2, Anmerkung 16).	Zusätzliche Tabelle: Abgeleitete Konzentrationen für Radioaktivität in Wasser für den menschlichen Gebrauch.
Anhang 2	Aus der Überschrift sollte erkenntlich sein, dass es sich um Anforderungen an	Chemische Anforderungen an Trinkwasser

Tabellen- überschrift	Trinkwasser handelt.	
Anhang 2	Formelle Vereinfachung in der Spalte «Anmerkungen»	In der Spalte mit der Überschrift «Anmerkungen» einheitlich nur die Zahl der jeweiligen Anmerkung aufführen.
Anhang 2 Cyanide	Wortkorrektur	Cyanid
Anhang 2 1,4-Dioxan	Für 1,4-Dioxan den Höchstwert von 6 µg/l einsetzen. Den Wert von 0.6 µg/l als GHP-Anforderung in Tabelle 3 aufnehmen.	Dioxan, 1,4- ; 6 µg/l
Anhang 2 EDTA	Der vom ADI abgeleitete WHO Guideline value für EDTA liegt bei 600 µg/l. Die Regelung mit einem Höchstwert ist sinnvoll. Es ist aber schlecht begründbar, dass als chemische Minimalanforderung in Anhang 2 der heutige Toleranzwert von 5 µg/l und nicht der Grenzwert von 200 µg/l eingesetzt ist. EDTA in Anhang 3 mit einem GHP-Höchstwert von 5 µg/l regeln.	Ethylendiamintetraacetat (EDTA) ; 200 µg/l
Anhang 2 Nitrilotriessigsäure (NTA)	analog EDTA	Nitrilotriessigsäure (NTA) ; 200 µg/l
Anhang 2 Fluoride	Wortkorrektur	Fluorid
Anhang 2 MTBE	Numerisch nur als Summe regeln	Höchstwert löschen, Anmerkung beibehalten
Anhang 2 Nitrate	Wortkorrektur	Nitrat
Anhang 2 Nitrate	Die Anmerkung 10 bezieht sich auf Nitrit.	Anmerkung 10 löschen
Anhang 2 Nitrite	Wortkorrektur	Nitrit
Anhang 2 Nitrit	Nitritwert von 0,5 mg/L	Anmerkung 10 löschen
Anhang 2 Nitrit	Nitritwert von 0,1 mg/L als zusätzliche Zeile einfügen.	Nitrit 0,1 mg/l ; nach der Behandlung
Anhang 2 Pestizide	Höchstwert von 0,03 µg/l als zusätzliche Zeile einfügen.	Pestizide ; 0,03 µg/l ; gilt für Aldrin, Dieldrin, Heptachlor und Heptachlorepoxid
Anhang 2 Radon	Radon mit einem strahlenschutzbezogenen Höchstwert regeln nach Richtlinie 2013/51/EURATOM; siehe auch Kommentar und Änderungsantrag zu Anhang 3, Radioaktivität, und Anhang 3, Radon	Radon; 1000; Bq/l
Anhang 2	Tritium als Höchstwert regeln nach Richtlinie 2013/51/EURATOM	Tritium; 100; Bq/l

Tritium	inkl. Anmerkung betreffend Vorgehen bei erhöhten Tritiumwerten	Anmerkung 15
Anhang 2 Radioaktivität- Richtdosis (RD)	Radioaktivität-Richtdosis als Höchstwert regeln nach Richtlinie 2013/51/EURATOM inkl. Anmerkung betreffend die häufigsten natürlichen und künstlichen Radionuklide.	Radioaktivität-Richtdosis; 0.10; mSv Anmerkung 16
Anhang 2, Anmerkung 1	Da die Bedarfsgegenständeverordnung nicht auf Trinkwasserkontaktmaterialien angewendet werden kann, sind die Spezifikationen für den maximalen Migrationswert des betreffenden Polymers bei Wasserberührung explizit anzugeben.	Anmerkung weglassen oder den maximalen Migrationswert mit Berechnung des Restmonomergehaltes angeben.
Anhang 2 Anmerkung 3	Es stellt selbst erfahrende Fachpersonen vor Schwierigkeiten, eine Trinkwasserprobe zur entnehmen, welche repräsentativ für den wöchentlichen Mittelwert des Verbrauchs der Konsumentinnen und Konsumenten ist.	Einfachere Beprobungsvorgabe finden, z.B. «Proben ab Hausinstallationen sind nach einem Vorlauf von 500 mL zu entnehmen.» oder auf Beprobungsvorgaben verweisen wie SN EN ISO 19458:2006 oder – metallspezifischer - auf die eine Empfehlung wie diejenige der UBA für die Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel (Bundesgesundheitsbl - Gesundheitsforsch - Gesundheitsschutz 2004 · 47:296–300)
Anhang 2 Anmerkung 6	Geltungsbereich auf Verteilnetz des Wasserwerks beziehen, siehe obiger Änderungsantrag zu Punkt «Anhang 1, Ziffer 11 und Ziffer 12, Begriffe Fassung und Verteilnetz»	Gilt im Verteilnetz des Wasserwerks.
Anhang 2 Anmerkung 10		löschen oder anpassen gemäss obigem Eintrag für Nitritwert 0.1 mg/L
Anhang 2 Anmerkung 14	Die Anmerkung klarer formulieren.	<i>Anmerkung 14:</i> Summe von Chloroform, Bromoform, Dibromchlormethan und Bromdichlormethan. Eine Untersuchung des Trinkwassers im Verteilnetz auf THM ist nicht erforderlich, wenn die THM-Konzentration im Wasserwerk nach abgeschlossener Aufbereitung maximal 10 µg/l beträgt.
Anhang 2 Anmerkung 15	Nach Richtlinie 2013/51/EURATOM	Erhöhte Tritiumwerte können auf das Vorhandensein anderer künstlicher Radionuklide hindeuten. Liegt die Tritiumkonzentration über dem für sie festgelegten Höchstwert, ist eine Analyse im Hinblick auf das Vorhandensein anderer künstlicher Radionuklide erforderlich.
Anhang 2	Nach Richtlinie 2013/51/EURATOM	Die «Radioaktivität-Richtdosis» («RD») ist die effektive

Anmerkung 16		<p>Folgedosis für die Aufnahme während eines Jahres, die sich aus allen Radionukliden sowohl natürlichen als auch künstlichen Ursprungs ergibt, welche in einem Versorgungssystem für Wasser für den menschlichen Gebrauch nachgewiesen wurden, mit Ausnahme von Tritium, Kalium-40, Radon und kurzlebigen Radon-Zerfallsprodukten.</p> <p>Die Höchstwerte für die häufigsten natürlichen und künstlichen Radionuklide sind in Anhang 2, Tabelle «Abgeleitete Konzentrationen für Radioaktivität in Wasser für den menschlichen Gebrauch» angegeben.</p>
Anhang 3 Tabellenüberschrift	Aus der Überschrift sollte erkenntlich sein, dass es sich um Anforderungen an Trinkwasser handelt.	Anforderungen an Trinkwasser im Zusammenhang mit der guten Herstellungspraxis
Anhang 3 Struktur	Die Anforderungswerte sollten zugunsten der Übersichtlichkeit besser strukturiert sein.	<p>Mikrobiologische und physikalisch-chemische GHP-Werte in separaten Tabellen listen.</p> <p>Spaltenüberschriften für mikrobiologische Werte analog Anhang 1, Tabelle «Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser»</p>
Anhang 3 Gehalt an Kolonien	Die etablierten Werte für aerobe mesophile Keime sind als GHP-Anforderung geeigneter als die Keimzahl bei 22 °C. In einer Anmerkung dazu sollte die GHP-Überprüfung mittels eines weiter gefassten, auf die bakterielle Aktivität ausgerichteten Hygieneindikators ermöglicht werden.	<p>aerobe mesophile Keime ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - an der Fassung: 100 KBE/ml - im Verteilnetz des Wasserwerks: 300 KBE/ml - nach der Behandlung: 20 KBE/ml; <p>Anmerkung xx: Alternativ kann ein anderer, auf die gute Herstellungspraxis und Überwachung der hygienischen Stabilität des Trinkwassers ausgerichteter Parameter gewählt werden. Für diesen auf die bakterielle Aktivität ausgerichteten Hygieneindikator muss die Wasserversorgung betriebsspezifisch und risikobasiert Erfahrungswerte festlegen, welche den Zustand bei GHP-Bedingungen abbilden. Die Einhaltung dieser Erfahrungswerte wird als Anforderung gestellt. In Frage kommen beispielsweise die durchflusszytometrisch bestimmte Zellzahl, der AOC</p>

		oder ATP-Wert oder ein Kombination von Hygieneindikatoren.
Anhang 3 Bromate	Wortkorrektur	Bromat
Anhang 3 TOC	Den Erfahrungswert für gelösten organischen Kohlenstoff gemäss SLMB einsetzen. In der Praxis sind sowohl DOC-Nachweise wie auch TOC-Nachweise gut etabliert. Für die Beurteilung von Trinkwasser (Trübung <1 FNU) sind die Unterschiede unerheblich und beide Kriterien gut geeignet.	organischer Kohlenstoff ; 1 ; mg/l ; x <i>Anmerkung x:</i> gemessen als gelöster organischer Kohlenstoff (DOC, Dissolved Organic Carbon) oder totaler organischer Kohlenstoff (TOC, Total Organic Carbon)
Anhang 3 Chloride	Wortkorrektur	Chlorid
Anhang 3 Leitfähigkeit	In der Praxis sinnvoll, insbesondere hinsichtlich Gebrauchswert für Warmwasser, ist ein tieferer Leitfähigkeitswert, gemessen bei 25 °C	Leitfähigkeit ; 800 ; $\mu\text{S cm}^{-1}$ bei 25 °C ; Anmerkung 4
Anhang 3 Farbe	Den Parameter und Erfahrungswert gemäss SLMB übernehmen.	Farbe ; farblos
Anhang 3 pH	Der obere Wert ist für die Schweiz nicht praxisgerecht. Den Erfahrungswert gemäss SLMB einsetzen	pH-Wert ; 6,8 – 8,2 ;
Anhang 3 Phosphate	Wortkorrektur	Phosphat
Anhang 3 Sulfate	Wortkorrektur	Sulfat
Anhang 3 Radioaktivität (Tritium, Richtwert Gesamtdosis)	Radioaktivität in Anhang 2 regeln, da es sich um Strahlenschutzmassnahmen handelt. Einzig für Radon sollte ein GHP-Kriterium festgelegt werden, in Analogie zur Richtlinie 2013/51/EURATOM.	Anhang 3, Radioaktivität löschen
Anhang 3 Radon	Begründung dito Anhang 3 Radioaktivität	Radon; 100; Bq/l
Anhang 3 Trübung	Die Trübung ist ein wesentliches GHP-Kriterium.	Trübung ; 0.2 FNU ; nach Aufbereitung durch Filtration mit oder ohne vorgängige Flockung 1.0 FNU ; Trinkwasser im Verteilnetz des Wasserwerkes
Anhang 3	Einen Temperatur-Maximalwert zusätzlich als Parameter aufnehmen, da die Wassertemperatur wesentlich ist als Indikator für die hygienische Stabilität des Wassers und die Vollwertigkeit des Trinkwassers in physikalischer Hinsicht.	Temperatur ; 15 °C an der Fassung 25 °C im Verteilnetz des Wasserwerkes

Anhang 3	Den maximalen Nitratgehalt zusätzlich als Parameter aufnehmen, um die Anforderung der GSchV abzubilden.	Nitrat ; 25 mg/l
Anhang 3	Einen Maximalwert für Pestizide zusätzlich als Parameter aufnehmen	Pestizide; 0,01 µg/l; Anmerkung zz: Der Parameterwert gilt für jedes einzelne Pestizid. Als «Pestizide» gelten die in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung des EDI über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPpTH) definierten Wirkstoffe sowie die für das Trinkwasser relevanten Metaboliten gemäss dem Leitfaden SANCO/221/2000-rev.10-final vom 25. Februar 2003.
Anhang 3	<p>Einen Maximalwert für nicht-relevante Pflanzenschutzmittel-Metaboliten aufnehmen, für welche die eingehende Risikobewertung gemäss der entsprechenden EU-Empfehlung noch nicht erfolgt oder abgeschlossen ist (Guidance Document on the assessment of the relevance of metabolites in groundwater of substances regulated under council Directive 91/414/EEC, European Commission Health & Consumer Protection, Feb 2003). Dieser Leitfaden sieht vor, dass für alle nicht-relevanten Metaboliten, die in Konzentrationen von 0,1 bis 10 µg/L in Grundwasser nachweisbar oder zu erwarten sind, eine eingehende Risikobewertung gemacht wird.</p> <p><i>(«Step 5: Refined risk assessments for non-relevant metabolites. Metabolites which have passed steps 1 to 3 and for which levels of estimated concentrations of metabolites in groundwater (as defined in Step 2) lie between 0.75 µg/L (from Step 4) and 10 µg/L will require a refined assessment of their potential toxicological significance for consumers. All such metabolites, which are estimated to occur at levels exceeding the toxicological threshold for unknown substances, must be fully identified and also synthesised by the notifier, if necessary to allow their further testing.»)</i></p> <p>Da ein nicht-relevanter Metabolit ausgehend von dieser Risikobewertung mit einem individuellen Höchstwert-Kriterium (voraussichtlich zwischen 0.1 und 10 µg/L) belegt werden kann, sollte bis zum Abschluss der Bewertung resp. bis zur rechtlichen Festsetzung des individuellen Höchstwertes vorsorglich ein GHP-Wert von max. 0.1 µg/L gelten. <i>(«A non-relevant metabolite may be subject, on a case-by-case basis, to an individual groundwater limit concentration, as outlined in detail in this document.»)</i></p>	nicht-relevante Pflanzenschutzmittel-Metaboliten mit fehlender oder nicht abgeschlossener Risikobewertung; 0.1 µg/L
Anhang 3	Einen Maximalwert für 1,4-Dioxan zusätzlich als Parameter aufnehmen	Dioxan, 1,4- ; 0,6 µg/l
Anhang 3	Einen Maximalwert für EDTA zusätzlich als Parameter aufnehmen	Ethylendiamintetraacetat (EDTA) ; 5 µg/l

Anhang 3	Einen Maximalwert für NTA zusätzlich als Parameter aufnehmen	Nitritotriessigsäure (NTA) ; 3 µg/l
Anhang 3	Einen Maximalwert für Bor (als Abwassertracer) zusätzlich als Parameter aufnehmen, evtl. mit der Anmerkung «höhere Werte sind tolerierbar, wenn sie geologisch bedingt auftreten»	Bor ; 40 µg/l
Anhang 3 Anmerkung 2	Die bisherige FIV-Formulierung ist klarer.	ausgenommen Trinkwasser vom reduzierten Typus; berechnet als NH ₄ ⁺
Anhang 3 Anmerkung 7	diese Anmerkung schafft Unsystematik.	Anmerkung 7 löschen.
Anhang 3 Anmerkung 11	Die Trübung sollte als eigenständiger Parameter mit Anforderungswerten geregelt sein, siehe oben.	Anmerkung 11 löschen.
Anhang 3 Anmerkung 12	Radioaktivität in Anhang 2 regeln.	Anmerkung 12 löschen.
Anhang 3 Anmerkung 13	Es ist nirgends festgelegt und wohl auch nicht die Meinung, dass alle Parameter gemäss Anhang 3 in das regelmässige Überwachungsprogramm einer Wasserversorgung gehören. Das Prinzip, wonach GHP-Parameter nur in die regelmässigen Überwachung einer Versorgung aufgenommen werden resp. darin verbleiben, wenn sie – basierend auf der Gefahrenanalyse - für die spezifischen Gegebenheiten des Betriebes relevant sind, ist generell gültig. Es schafft eher Verwirrung, wenn dieses Prinzip ohne ersichtlichen Grund bei einem Einzelparameter genannt wird. Radioaktivität in Anhang 2 regeln.	Anmerkung 13 löschen.
Anhang 4	Die Desinfektion gehört zu den Aufbereitungsverfahren. Den Titel entsprechend anpassen. Sofern das BLV die Verfahren nicht in einem formellen Ablauf bewilligt hat, die Bezeichnung bewilligt weglassen.	Verfahren und Mittel zur Aufbereitung von Trinkwasser und zum Schutz von Trinkwasseranlagen
Anhang 4 Listen 4.1 bis 4.6	Listen neu (kompakter) benennen und Reihenfolge der Listen 4.1 und 4.2 sowie der Listen 4.4 und 4.5 wechseln.	4.1 Desinfektionsverfahren 4.2 Übrige Aufbereitungserfahren 4.3 Verfahren zum Schutz von Trinkwasseranlagen 4.4 Stoffe zur Trinkwasserdesinfektion 4.5 Übrige Stoffe zur Trinkwasseraufbereitung 4.6 Stoffe zum Schutz von Trinkwasseranlagen
Anhang 4 4.1, Härtekorrektur	Die Aufhärtung ist in der Praxis eine bedeutsame Form der Härtekorrektur. Sie sollte bei den Beispielen genannt werden.	Aufhärtung, Entsäuerung, Entcarbonisierung, Schnellentcarbonisierung, Entkalkung, Teilenthärtung
Anhang 4 4.2, UV-C- Entkeimung	Wortkorrektur	UV-C-Bestrahlung

Anhang 4 4.2, Ozonierung	Wortkorrektur	Ozonung
Anhang 4 4.3, Umschreibungen	Die Umschreibungen und Bemerkungen sollten überarbeitet werden, sodass sie korrekt und besser verständlich sind.	Umschreibung und Bemerkungen überarbeiten.
Anhang 4 4.5	Der Begriff Keimschutz ist unpassend.	Keimschutz durch Desinfektion oder Keimabtötung ersetzen.
Anhang 4 4.6	Betreffend Silber und Silbersalze: die Aufzählung lässt offen, ob Silber und – Salze generell zur «Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen» verwendet werden dürfen. Restriktiver umformulieren. Silberung von Ionentauscherharzen ermöglichen, falls sie weiterhin zulässig sein soll.	Konservierung von Trinkwasser, das im Hinblick auf eine Trinkwassernotversorgung über längere Zeit in einem abgeschlossenen Tank oder Kanister verbleibt. Hygienische Stabilisierung einzelner Anlagenteile in Geräten zur Trinkwassernachbehandlung. Nicht zulässig für den systemischen Einsatz in Wasserversorgungsanlagen.
Anhang 5, 1. Abschnitt	Auch Thermal- und Mineralbäder sind öffentlich genutzte Schwimmbäder. Titel entsprechend ändern.	Wasser in öffentlich genutzten Schwimmbädern
Anhang 5 1. Abschnitt	Sprudelbäder in separatem Abschnitt regeln, damit klar ist, dass nicht nur die Legionellen-Anforderung gilt.	- Wasserbecken ohne aerosolbildenden Wasserkreislauf : Parameter AMK, E. coli, P. aeruginosa - Warmsprudelbecken und Becken mit Badewasser über 23 °C mit aerosolbildendem Wasserkreislauf: Parameter AMK, E. coli, P. aeruginosa. Legionella spp.
Anhang 5 2. Abschnitt	Bezeichnung des Bades gemäss Art. 9c.	Schwimmbäder mit biologischer Aufbereitung des Badewassers
Anhang 5 2. Abschnitt	Sprudelbäder in separatem Abschnitt regeln, damit klar ist, dass nicht nur die Legionellen-Anforderung gilt.	- Wasserbecken ohne aerosolbildenden Wasserkreislauf : Enterokokken, E. coli, P. aeruginosa - Warmsprudelbecken und Becken mit Badewasser über 23 °C mit aerosolbildendem Wasserkreislauf: Enterokokken, E. coli, P. aeruginosa. Legionella spp.
Anhang 5 3. Abschnitt	Es ist unklar, was mit dem Stoff «Warmwasserkreislauf» gemeint ist. Der Begriff sollte mit «Duschwasser» ersetzt werden. Der vom BAG empfohlene Höchstwert für Legionellen in Spitälern und	Duschwasser in Spitälern und in Pflegeheimen mit immungeschwächten Personen; Legionella spp. ; 100 KBE/l

	Pflegeheimen mit immungeschwächten Personen beträgt 100 KBE /L.	Duschwasser in den übrigen Gebäuden; Legionella spp. ; 1000 KBE/l
Anhang 6	Aus dem Titel sollte ersichtlich sein, dass es sich um Anforderungen an Badewasser handelt. Nebst Desinfektionsmittelkonzentrationen enthält die Tabelle auch Anforderungen an andere physikalisch-chemische Eigenschaften	Höchst- und Mindestkonzentrationen von Desinfektionsmitteln und aufbereitungsrelevanten Messgrößen in Wasser, das für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmt ist.
Anhang 6 1. Abschnitt	Auch Thermal- und Mineralbäder sind öffentlich genutzte Schwimmbäder. Titel entsprechend ändern.	Wasser in gemeinschaftlich genutzten Schwimmbädern
Anhang 6 1. Abschnitt	Die Carbonathärte resp. Säurekapazität ist ein Untersuchungskriterium mit Bedeutung für die chemische Stabilität des Aufbereitungsverfahrens und mögliche Auswirkungen auf Materialien. Eine Aufnahme dieses Parameters ist sinnvoll.	Säurekapazität ; Mindestwert 0,5 mmol/l in Warmsprudelbecken, 0,7 mmol/l in allen übrigen Becken
Anhang 6 2. bis 4. Abschnitt	Wortkorrektur von Sprudelbecken (vgl. auch Begriffsdefinition von Sprudelbad).	Den Begriff Sprudelbecken durch Warmsprudelbecken ersetzen.
Anhang 6 3. Abschnitt	Brom sollte nicht zur Desinfektion des Wassers in Gemeinschaftsbädern zugelassen werden (siehe Änderungsantrag zu Art. 13).	Abschnitt «Desinfektion auf Brombasis» löschen.
Anhang 6 3. Abschnitt	Ozon sollte nur eingeschränkt zur Desinfektion des Wasser in Gemeinschaftsbädern zugelassen werden (siehe Änderungsantrag zu Art. 13)	Sprudelbecken löschen.
Anhang 6 5. Abschnitt	umbenennen	Wasser in Schwimmbädern mit biologischer Aufbereitung
Anhang 6 5. Abschnitt	Ein Vergleich von Duschwasser mit Trinkwasseranforderungen schafft keine Klarheit bezüglich der geltenden Anforderungen. Umformulieren.	Es gelten die Kriterien und Anforderungen an Trinkwasser gemäss Anhang 3.
Anhang 7	Aus dem Titel sollte ersichtlich sein, dass es sich um Anforderungen an Badewasser handelt. Nebst Desinfektionsmittelkonzentrationen enthält die Tabelle auch Anforderungen an andere physikalisch-chemische Eigenschaften	Höchstkonzentrationen von Schadstoffen und bei der Desinfektion anfallenden Nebenprodukten in Wasser, das für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmt ist.
Anhang 7 1. Abschnitt	Auch Thermal- und Mineralbäder sind öffentlich genutzte Schwimmbäder. Titel entsprechend ändern.	Wasser in öffentlich genutzten Schwimmbädern
Anhang 7 3. Abschnitt	Brom sollte nicht zur Desinfektion des Wassers in Gemeinschaftsbädern zugelassen werden (siehe Änderungsantrag zu Art. 13)	löschen
Anhang 7 5. Abschnitt	umbenennen	Wasser in Schwimmbädern mit biologischer Aufbereitung des Badewassers
Anhang 7 5. Abschnitt	Wortkorrektur	Phosphor gesamt

20 EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 vom 21. März 2014 (32014R0298) wurden nicht übernommen. Die Anpassungen sind noch einzufügen.

Der Wechsel gewisser allgemeiner Kennzeichnungselemente von Zusatzstoffangaben von der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel zur Zusatzstoffverordnung erschwert die Beurteilung von Kennzeichnungen, da verschiedene Verordnungen benötigt werden. Eine Quelle der Anforderungen wie in der momentanen Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) sind zu bevorzugen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. b und c	<p>b. Lebensmittel ohne Zuckerzusatz Die nährwertbezogene Angabe "ohne Zuckerzusatz" wird bereits unter Anhang 13 Ziffer 9 LIV definiert. Die Definition ist deshalb nicht nötig.</p> <p>c. Brennwertverminderte Lebensmittel Die nährwertbezogene Angabe "energiereduziert" wird bereits unter Anhang 13 Ziffer 2 LIV definiert. Die Definition ist deshalb nicht nötig.</p>	<p>Bst. b streichen.</p> <p>Bst. c streichen.</p>
Art. 2	<p>Beibehaltung der Meldung Es ist keine Meldung mehr vorgesehen für Zusatzstoffe, die gemäss Anwendungsliste der ZuV nicht zulässig sind, die aber gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der EU in der verwendeten Menge rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen.</p> <p>Vor dem Inverkehrbringen eines Zusatzstoffes nach Absatz 5 sollte nach wie vor eine Meldung vorgenommen werden müssen. Die Transparenz in diesem Bereich ist nötig. Ansonsten stellt sich zudem die Frage, weshalb es überhaupt noch eine Schweizer ZuV braucht.</p> <p>Information der kantonalen Vollzugsbehörden Zur Gewährleistung der Transparenz ist es nach wie vor nötig, dass die kantonalen Vollzugsbehörden über die gutgeheissenen Anträge sowie die gemeldeten Zusatzstoffe inklusive die Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe verwendet werden, informiert werden.</p>	<p>Beibehaltung der Meldung Ergänzung analog geltendem Art. 3 Abs. 7 ZuV: <i>"Vor dem Inverkehrbringen eines Zusatzstoffes nach Absatz 5 muss dieser dem BLV unter Verweis auf die massgeblichen Vorschriften der EU gemeldet werden."</i></p> <p>Information der kantonalen Vollzugsbehörden Ergänzung analog geltendem Art. 3 Abs. 8 ZuV. Wie: <i>"Das BLV informiert die kantonalen Vollzugsbehörden über die gutgeheissenen Anträge nach Absatz 1 und die gemeldeten Zusatzstoffe nach Absatz 5 inklusive die Lebensmittel, in denen die Zusatzstoffe verwendet werden. Das BLV führt dazu im Internet ergänzend eine</i></p>

		<i>Liste."</i>
Art. 4 Abs. 2 ^{bis}	Der Absatz wurde von der EU übernommen, ist jedoch sehr schwer zu verstehen. Daher sollte in den Erläuterungen zumindest präzisiert werden, was mit den Anforderungen genau gemeint ist.	Erläuterungstext anpassen: "Nach dem neuen Absatz 2 ^{bis} von Artikel 4 sollen Süssungsmittel unter gewissen Voraussetzungen auch in Lebensmitteln, in denen sie eigentlich nicht vorgesehen sind (z. B. in zuckerreduzierten Lebensmitteln oder in Lebensmitteln für eine gewichtkontrollierende Ernährung), eingesetzt werden können. Diese Angaben müssen gemacht werden, da ansonsten Süssungsmittel gemäss Art. 4 Abs. 2 Bst. b nicht gemacht werden dürften. Süssungsmittel werden auf Grund Ihrer starken Süsskraft noch eine technologische Wirkung zeigen im endgültigen Endprodukt.
Art. 4 Abs. 3	Der Absatz ist sehr schwer zu verstehen. Zudem ist nicht nachvollziehbar, weshalb der übertragene Zusatzstoff nur via Aroma, Zusatzstoff oder Enzym indirekt einem Lebensmittel zugefügt werden soll. Auch andere Quellen sind denkbar. Der Absatz sollte nach wie vor für die übertragenen Zusatzstoffe aller Quellen gelten. Der geltende Absatz 3 bedeutet sinngemäss dasselbe, ist einfacher zu verstehen und umfassender.	Den aktuelle Absatz 3 beibehalten: <i>"Wird ein übertragener Zusatzstoff einem Lebensmittel zugefügt und erfüllt dieser in diesem Lebensmittel eine technologische Funktion, so gilt er nicht als übertragener Zusatzstoff, sondern als Zusatzstoff dieses Lebensmittels. Der Zusatzstoff muss in diesem Lebensmittel gemäss Anhang 3 Buchstabe b zulässig sein."</i> Der letzte Satz wurde ergänzt im Sinne der vorgesehenen Fassung.
Art. 9a	Süssungsmittelpräparate Das Wort "Tafelsüssen" hinter Süssungsmittelpräparaten ergänzen. Auf diese Weise gibt es direkten Bezug zu Art. 1 Abs. 1 Bst. d, was zur Klarheit beiträgt.	Ergänzung: <i>"Werden Süssungsmittelpräparate (Tafelsüssen)..."</i>
Art. 9b	Kennzeichnung von Zusatzstoffen, die nicht an Konsumenten abgegeben werden: Laut Art. 9b ist kein allfälliger GVO-Hinweis nötig (Art. 3 Abs. 1 Bst. o LIV bzw. Art. 7 VGVL). Dieser sollte ergänzt werden. Abs. 2 Damit klarer wird, dass sich der erste Teil unter Artikel 9b Abs. 2 auf die ZuV und nicht auf die LIV bezieht, ist eine Präzisierung nötig.	Ergänzung der Kennzeichnungsangaben hinsichtlich eines allfälligen GVO-Hinweises (Verweis auf Art. 3 Abs. 1 Bst. o LIV). Abs. 2 - Präzisierung: <i>"Es genügt, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstabe c dieser Verordnung und nach Artikel 3 Abs....LIV"</i>

21 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (Aromenverordnung)

Allgemeine Bemerkungen

Die genaue Übernahme der Definitionen sowie der genauen Verweise ist bei dieser Verordnung in der vorliegenden Komplexität unabdingbar. Ohne dies kann die Verordnung nicht äquivalent zur derjenigen der EU umgesetzt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Titel	Der Titel muss äquivalent zur EU Verordnung mit der Bezeichnung "bestimmte" Lebensmittelzutaten ergänzt werden. Von der EU-Verordnung sind nicht sämtliche Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften betroffen, sondern nur jene "bestimmten" Lebensmittel die hauptsächlich zum Zweck der Aromatisierung zugesetzt werden und die erheblich dazu beitragen, dass bestimmte natürliche, jedoch unerwünschte Stoffe in Lebensmittel vorhanden sind.	Verordnung des EDI über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmittel
Art. 2 Abs. 1. Bst. i Ziffer 3	Auch in diesem Fall wird die EU-Definition nicht genau übernommen. In Ziffer 3 wird nur aufgeführt, dass eine Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften u.a. eine Lebensmittelzutat ist die: bestimmte natürlich vorkommende, jedoch unerwünschte Stoffe enthält. Die EU-Bezeichnungen „die wesentlich zum Vorhandensein“ aufgeführt wird, wurde nicht übernommen. Damit wird eine weitergehende Definition in der Schweiz im Gegensatz zur EU eingeführt.	Ziffer 3 anpassen: die wesentlich zum Vorhandensein bestimmter natürlich vorkommender, jedoch unerwünschter Stoffe in Lebensmittel beitragen.
Art. 2 Abs. 1 Bst. k	Gemäss Ziffer 1 ist ein geeignetes physikalisches Verfahren, das nicht in Anhang 1 aufgeführt ist. Dies ist falsch. Auch um Anhang 1 sind geeignete physikalische Verfahren aufgeführt. Mit Ziffer 2 und 3 werden zusätzliche spezifische Verfahren genannt die "unbeschadet" die im Anhang 1 aufgeführten anwendbar sind. In der EU-Definition wird die Bezeichnung "unbeschadet" verwendet, welche nicht als "nicht" sondern als "schliesst diese nicht aus" zu deuten ist.	Die Ziffer 1 ist anzupassen: das in Anhang 1 aufgeführt ist und;
Art. 4 Abs. 1 Bst a.	Nach dieser Bestimmungen dürfen alle Aromaextrakte nach Art. 2 Abs.1 lit d verwendet werden (dieser enthält zwei Kategorien 1 und 2) . In der EU Verordnung dürfen nur jene Aromaextrakte verwendet werden, welche aus Lebensmittel stammen. Dies wären bei uns diese aus Art. 2 Abs.1 lit d Ziffer 1. Ohne eine solche Einschränkung geht das Schweizer Recht weiter als dasjenige in der EU.	Bestimmung ist anzupassen: Aromaextrakte nach Art. 2 Abs.1 lit. d Ziffer 1

Art. 4 Abs. 2 Bst. b	Wie eben für den Art. 4 Abs. 1 lit a aufgeführt gilt hier nun ebenfalls eine Einschränkung in der EU-Verordnung (nur Aromaextrakte aus Stoffen pflanzlicher, tierischer und mikrobiologischen Ursprungs). Dies wären bei uns jene Aromaextrakte gemäss Art. 2 Abs.1 lit d Ziffer 2.	Bestimmung ist anzupassen: Aromaextrakte nach Art. 2 Abs.1 lit. d Ziffer 2
Art. 4 Abs. 2 Bst. g	Gemäss EU-Verordnung sind nur jene Ausgangsstoffe zulässig, welche keine Lebensmittel sind. In dem Entwurf sind nun aber alle Ausgangsstoffe vorgesehen. Dies könnte zu technischen Handelshemmnissen führen.	Bestimmung anpassen: Ausgangsstoffe nach Art. 2 Abs.1 lit j Ziffer 2, die keine Lebensmittel sind.
Art. 7	Sachbezeichnung Aromen Unter Anhang 4 Teil D Ziffer 3 LIV werden die Bezeichnungen der Aromen im Zutatenverzeichnis bereits detailliert umschrieben ("Aroma", "Raucharoma" und die Kennzeichnung von Chinin oder Koffein beim Einsatz als Aroma). Richtet sich die Sachbezeichnung der Aromen nicht nach Anhang 4 Teil D LIV? Siehe auch Stellungnahme unter Anhang 4 Teil D LIV.	Art. 7 und Anhang 4 Teil D Ziffer 3 LIV sind besser aufeinander abzustimmen. Beispielsweise: Wortlaut unter Art. 7 ersetzen durch: <i>"Die Sachbezeichnung richtet sich nach Anhang 4 Teil D LIV."</i> Oder Artikel ganz streichen (analog ZuV: Dort beschränken sich die Bezeichnungsbestimmungen auf Anhang 4 Teil C LIV).
Art. 9	Kennzeichnung von Aromen, die nicht an Konsumenten abgegeben werden: Laut Art. 9 ist kein GVO-Hinweis nötig (Art. 3 Abs. 1 Bst. o LIV bzw. Art. 7 VGVL). Dieser sollte ergänzt werden.	Ergänzung der Kennzeichnungsangaben hinsichtlich eines allfälligen GVO-Hinweises (Verweis auf Art. 3 Abs. 1 Bst. o LIV).
Anhang 3	Die Tabelle bei Ziffer 2 ist mit der Nummerierung der unerwünschten Stoffe mühsam zu lesen. Format der EU ohne Nummerierung übernehmen.	Nummerierung in der Tabelle entfernen. Nummerierung erschwert Lesbarkeit.
Anhang 3	Titel zu Ziffer 2 ist schwer zu verstehen auf Grund der Schreibart.	Schachtelsatz vereinfachen

22 EDI: Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VKo)

Allgemeine Bemerkungen

Erläuterungen

Die Erläuterungen zu Art. 4 widersprechen dem Verordnungstext. Gemäss Art. 4 dürfen Lebensmittel weder in Verkehr gebracht noch als Lebensmittelzutat verwendet werden, wenn sie eine Kontaminante enthalten, die den Höchstgehalt nach den Anhängen 1-9 überschreitet. Gemäss den Erläuterungen soll eine "Entgiftung" bzw. eine Reduktion nach GHP grundsätzlich zulässig sein. Die Erläuterungen sind deshalb zu ergänzen: Art. 4 entspricht den Bestimmungen der VO (EG) 1881/2006.

Regelungen der FIV, die in der VKo fehlen

Wir gehen davon aus, dass nicht in die VKo überführte FIV-Höchstwerte eine gewisse Relevanz haben und die bisher geltende allgemeine GHP weiterhin umschreiben, wenn auch nicht in Form von Höchstwerten in der VKo. Die Meldepflicht (Dokumentations- und Meldepflicht) gemäss bisheriger FIV ist wichtig, fehlt aber in VKo.

Kontaminanten in Trinkwasser und Babyfood

Es ist zu begrüßen, dass die Höchstwerte für Kontaminanten in einer Verordnung zusammengefasst werden. Allerdings ist es störend, dass für Trinkwasser eine unnötige Ausnahme gemacht wurde und die Höchstwerte für Kontaminanten in den entsprechenden Verordnungen geregelt werden. Um die Einheit der Materie zu wahren, ist auf Ausnahmen zu verzichten, und alle Höchstwerte sind in dieser Verordnung zu regeln.

Begriffe und Definitionen

Mit Übernahme der VO (EG) 1881/2006 wurden in der VKo Begriffe eingeführt, welche in den schweizerischen Verordnungstexten nicht umschrieben sind.

- In Anhang 2 der VKo wird der Begriff "Schalenfrüchte" verwendet, welcher gemäss VLpH dem Begriff "Hartschalenobst" gleichzusetzen ist. Zur Vermeidung von Unsicherheiten aufgrund unterschiedlicher Begriffe sollte die jeweils spezifische VO entsprechend den in der VKo verwendeten Begriffen angepasst oder der in der Schweiz "alternative Begriff" zumindest mit aufgeführt werden, also Art. 19 Abs. 2 Bst. f VLpH: Hartschalenobst (Schalenfrüchte) wie Edelkastanien, Haselnüsse ...).
- Als weiteres Beispiel einer Begriffsunklarheit sind zu nennen "Trockenfrüchte" (Anhang 2 Tabelle 3 Punkt 3.1.9 und 3.1.10) versus "Trockenobst andere" (Anhang 2 Tabelle 3 Punkt. 3.2.14.): Wird hier tatsächlich ein Unterschied zwischen Obst und Früchten gemacht?
- Was ist unter der Einschränkung "unter Glas/Folie" zu verstehen? Sind darunter nur Tunnels von einer bestimmten Höhe oder auch niedrige bzw. auf dem Feld aufliegende Folien zu verstehen? Zudem: Wenn während einer gewissen Zeit des Wachstums eine Folie angebracht wird, die später entfernt wird – ist das Freiland (Ernte) oder unter Glas/Folie (Wachstum)?
Die Festlegung von spezifischen Höchstwerten verbunden mit einer Anbaumethode ist nur dann sinnvoll, wenn die Anbaumethode im Lebensmittelrecht definiert wird.

Die Begriffsbestimmungen sind generell zu prüfen und soweit möglich innerhalb der Verordnung und zwischen den einzelnen Verordnungen zu vereinheitlichen. Fehlende Definitionen sind zu ergänzen.

Anhang mit Höchstwerten für Radionuklide ist zwingend notwendig, eventualiter braucht es einen Verweis auf Schwellenwerte der Strahlenschutzverordnung

Radionuklide sind gemäss der Definition von Art. 2 Abs. 1 Ziff. 20 nLGV Kontaminanten. Die Tschernobyl- und Fukushimaverordnung regeln ereignisbezogene Kontaminationen. Die in diesen Verordnungen angegebenen Höchstwerte sind einerseits durch den Strahlenschutz bedingt und sollen andererseits auch vor Importen von Waren schützen, die im Ereignisgebiet nicht verkehrsfähig sind.

Der Wegfall des Grenzwert/Toleranzwert-Konzepts bietet die Möglichkeit, im Ereignisfall der spezifischen Situation angepasste Massnahmen in einer ereignisorientierten Verordnung festzulegen, denn es ist offensichtlich, dass je nach Ort und Art des Ereignisses die Massnahmen differieren (z.B. Ereignisfall in der Schweiz). Dass beim nächsten Ereignis das BLV ereignisbezogene Höchstwerte festlegen wird, ist selbstverständlich und wird nicht in Frage gestellt. Diese in ereignisspezifischen Verordnungen festgelegten Limiten ersetzen die heute gültigen Höchstwerte der FIV (Tabelle 6) jedoch auf keinen Fall.

Es ist deshalb nicht nachvollziehbar, weshalb – unabhängig von ereignisorientierten Höchstwerten – für Radionuklide in der VKo keine allgemein geltenden Höchstwerte (mehr) festgelegt werden. Die in den Erläuterungen ausgeführte Begründung, die EU habe ebenfalls keine solchen Werte, ist in dieser Form irreführend und falsch.

1. Für Einzelereignisse der Vergangenheit ist das Problem in dieser Form gelöst (Japan-VO, Tschernobyl-VO), aber für Einzelereignisse anderer oder unbekannter Herkunft oder für andere Nuklide als Caesium ist der Gesundheitsschutz lebensmittelrechtlich nicht mehr gewährleistet.
2. Zwar können ereignisorientierte Höchstwerte festgelegt werden, und es sollen eventualiter in der Strahlenschutzgesetzgebung Werte festgelegt werden, aber der lebensmittelrechtliche Vollzug wäre in diesem Fall unklar. Falls die Absicht besteht, dass sich die Betriebe und die Lebensmittelkontrolle an den Schwellenwerten der Strahlenschutzverordnung orientieren, ist eine Referenzierung ("Es sind die Höchstwerte der Strahlenschutzgesetzgebung anwendbar") zwingend notwendig. Es muss auch sichergestellt werden, dass aus der maximal zulässigen effektiven Dosis für Lebensmittel Höchstwerte (Radionuklidkonzentrationen) in die Strahlenschutzgesetzgebung eingeführt werden. In der totalrevidierten Strahlenschutz-VO ist vorgesehen, dass Konzentrationen von einzelnen künstlichen Radionukliden in der Umwelt, die zu einer effektiven Dosis von mehr als 10 μ Sv pro Jahr für einen bestimmten Expositionspfad führen können, dem BAG gemeldet werden müssen. Bei Trinkwasser gilt eine analoge Regelung für natürliche Radionuklide bei einer effektiven Dosis von 100 μ Sv pro Jahr. Wir gehen davon aus, dass die heutigen Grenzwerte der FIV diese Schwellenwerte repräsentieren werden.
3. In der Verordnung (EURATOM) Nr. 2218/89 des Rates vom 18. Juli 1989 zur Änderung der Verordnung (Euratom) Nr. 3954/87 zur Festlegung von Höchstwerten an Radioaktivität in Nahrungsmitteln und Futtermitteln im Falle eines nuklearen Unfalls oder einer anderen radiologischen Notstandssituation wird die Absicht der EU für Notfälle klar festgelegt. Die in dieser Verordnung festgelegten Werte werden zur Zeit in der EU sowohl von Behörden als auch von Gerichten als allgemeine Basis zur Beurteilung von Lebensmitteln verwendet, gemäss Empfehlung der Kommission vom 14. April 2003 (2003/274/Euratom) und nach der (vernünftigen!) Devise: *Was in einer radiologischen Notstandssituation nicht verkehrsfähig ist, kann ohne Notstand sicher nicht verkehrsfähig sein*. Eine solche "Schubladenverordnung" mit Werten fehlt ohne einen weiteren Anhang mit Höchstwerten für Radionuklide in der Schweiz. Bei uns wären in Notstandssituationen nicht mehr verkehrsfähige Lebensmittel jetzt frei verkehrsfähig.
4. Durch den Wegfall der allgemeinen lebensmittelrechtlichen Höchstwerte wird der lebensmittelrechtliche Vollzug deutlich erschwert und die wird Rechtsunsicherheit massiv erhöht.

Aus diesen Gründen müssen in der VKo allgemein gültige, ereignisunabhängige und lebensmittelrechtlich verbindliche Höchstwerte für Radionuklide festgelegt werden. Eine Ergänzung der Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten mit einem zehnten Anhang mit risikobasiert festgelegten, ereignisunabhängigen Höchstwerten für Radionuklide ist zwingend notwendig.

Im Ereignisfall können von den zuständigen Stellen – auch wenn in der VKo allgemeine Höchstwerte festgelegt sind – aufgrund der spezifischen

Lagebeurteilung spezielle Regelungen in ereignisorientierten Verordnungen getroffen werden, die insbesondere auch lebensmittelrechtliche Vollzugsmassnahmen betreffen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Titel	<p>Die neu festgelegte Abkürzung „VKo“ kann leicht zu Verwechslungen mit der „VKos“ (Verordnung über kosmetische Mittel) führen, deren Abkürzung schon lange gültig ist. Zu berücksichtigen ist dabei auch, dass im Zeitalter des Computers Abkürzungen zur Benennung von Textbausteinen verwendet werden und mit Suchfunktionen immer beide Verordnungen erscheinen. Es soll eine andere Abkürzung, die auch die wesentlichen Elemente des Titels enthält (Höchstwerte Kontaminanten), gewählt werden.</p> <p>Die Abkürzung VHK wird bislang im Landesrecht noch nicht verwendet und bildet mit drei Grossbuchstaben einen adäquaten Ersatz zu FIV. Alternativ liesse sich auch VKH verwenden und nach gleicher Art VPH für die Verordnung über Pestizidhöchstwerte statt VPptH.</p>	Kontaminantenverordnung, VHK
Art. 1 Abs. 2	Anhang 10 mit ereignisunabhängigen Höchstwerten für Radionuklide kommt dazu.	9 wird durch 10 ersetzt
Art. 1 Abs. 3	<p>Die Formulierung „Sie gilt nicht für Kontaminanten, die ...“ ist unvollständig. Die VQWmK (Trinkwasser) führt diverse Kontaminanten und deren Höchstwerte in den Anhängen auf, unter anderem auch Nitrat, für welches auch in der vorliegenden Verordnung Höchstwerte (für andere Matrices) festgelegt werden. Eine wörtliche Auslegung dieser Bestimmung würde heissen, dass die VKo für Nitrat nicht gilt, da Nitrat als Kontaminante in einer anderen Verordnung (des Lebensmittelrechts!) geregelt wird.</p>	Vorbehalten bleiben die Bestimmungen über Kontaminanten in Lebensmitteln, die Gegenstand spezifischer Verordnungen sind.
Art. 1bis (neu)	<p>Zwar wird in den Erläuterungen ausdrücklich ausgeführt, dass an Art. 1 FIV festgehalten werden soll, aber der Grundsatz fehlt im Verordnungstext, dass Kontaminanten in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch vermeidbaren Mengen vorhanden sein dürfen. Er ist eine Voraussetzung für einen präventiven Gesundheitsschutz und einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln. Ohne diesen Grundsatz kann Art. 1 als "Freipass" für einen Gehalt bis zum Höchstwert missverstanden werden, was allen Grundsätzen des Lebensmittelrechts widerspricht (vgl. auch Art. 2 Abs. 1)</p>	<p>Art. 1bis Grundsatz Kontaminanten dürfen in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein.</p> <p><i>Alternativ:</i> Art. 1bis Grundsatz Auch in den Anhängen nicht aufgeführte Kontaminanten dürfen in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein.</p>
Art. 2 Abs. 1	Die gewählte Grundsatzformulierung setzt allein auf die GHP und lässt die Toxizität sowie den Gesundheitsschutz weg. Diese müssen weiterhin eine	Art. 2 Abs. 1 Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) setzt die Höchstgehalte für

	hohe Priorität haben und bei der Festsetzung der Höchstgehalte von Kontaminanten eine prioritäre Rolle spielen, so wie es unter Ziff. 2 der Erwägungen der VO (EG) 1881/2006 ausführlich und unmissverständlich ausgeführt wird. Ohne diese Einschränkung wird ein wichtiges Hauptziel der VO (EG) 1881/2006 nicht erreicht. (Zudem schadet es der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht, wenn das ALARA-Prinzip entsprechend der EU ebenfalls erwähnt wird.) Art. 2 Abs. 1 muss ergänzt werden.	Kontaminanten so fest, dass diese durch die Anwendung der guten Herstellungs- und Verarbeitungspraxis auf allen Stufen wie Gewinnung, Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung eingehalten werden können, <i>unter Berücksichtigung des mit dem Lebensmittelverzehr verbundenen Risikos.</i>
Art. 2 Abs. 1 bis (neu)	Art. 2 Abs. 1 muss ergänzt werden, vgl. Kommentar zu Art. 2 Abs. 1	<i>Art. 2 Abs. 1 bis Bei Kontaminanten, die als genotoxische Karzinogene einzustufen sind oder bei denen die derzeitige Exposition der Bevölkerung oder gefährdeter Bevölkerungsgruppen annähernd die tolerierbare Aufnahme erreicht oder diese übersteigt, sind die Höchstgehalte so niedrig festzulegen, wie in vernünftiger Weise erreichbar („as low as reasonably achievable“, ALARA).</i>
Art. 2 Abs. 3 Bst. j (neu)	Anhang 10 mit ereignisunabhängigen Höchstwerten für Radionuklide kommt dazu.	... j. für Radionuklide in Anhang 10
Art. 3 Abs. 1 Bst. d	Der Höchstgehalt darf sich nicht an einer Bestimmungsgrenze orientieren. Wenn ein Höchstgehalt aus wissenschaftlich toxikologischen Gründen tiefer anzusetzen ist, müssen Möglichkeiten für deren Bestimmung gefunden werden (vorliegend z.B. Untersuchung der Rohstoffe eines zusammengesetzten Lebensmittels), auch wenn Bst. d wörtlich der VO (EG) 1881/2006 entnommen ist.	Art. 3 Abs. 1 Bst. d streichen
Art. 3 Abs. 4	Anhang 10 mit ereignisunabhängigen Höchstwerten für Radionuklide kommt dazu.	9 wird durch 10 ersetzt
Art. 4 Abs. 1 und 2	Anhang 10 mit ereignisunabhängigen Höchstwerten für Radionuklide kommt dazu.	9 wird durch 10 ersetzt
Art. 4 Abs. 2bis (neu)	Es ist unklar, weshalb dieser Artikel fast wörtlich Art. 3 der VO (EG) 1881/2006 entspricht, Art. 3 Abs. 3 der VO (EG) 1881/2006 aber weggelassen wurde. Dieser MUSS ebenfalls eingeführt werden (Art. 3 VO (EG) 1881/2006 vollständig übernehmen), da sonst die Möglichkeit besteht, Lebensmittel, welche zur Sortierung vorgesehen sind (und diese spezifischen Höchstwerte einhalten) mit Lebensmitteln zum unmittelbaren Verzehr zu mischen, was nicht der Sinn ist von spezifischen Höchstwerten für Lebensmittel, die zur Sortierung vorgesehen sind (Gesundheitsschutz!).	Art. 4 Abs. 2bis (neu) Lebensmittel, die einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung zur Reduzierung der Kontamination unterzogen werden sollen, dürfen nicht mit Lebensmitteln vermischt werden, die zum direkten menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind.
Art. 4 Abs. 3	Wieso gilt das Verbot der Entgiftung durch chemische Behandlung – in	Erläuterungen ergänzen

	<p>Übereinstimmung mit der EU – nur für Kontaminanten, welche in Anhang 2 aufgeführt sind? Eine Ergänzung der Erläuterungen oder eine Erweiterung über den Anhang 2 hinaus würde in diesem Punkt Klarheit schaffen.</p>	
Art. 5 Abs. 2 (neu)	<p>Das BLV kann ausschliesslich in ereignisbezogenen Fällen erhöhter Radioaktivität Höchstgehalte von Radionukliden zum Schutz der Gesundheit festlegen. Für die Regelung anderer Radionuklide als üblicherweise bei solchen "Ereignissen" auftretenden Caesiumisotope besteht kein lebensmittelrechtlicher Gesundheitsschutz mehr und es gilt ausschliesslich der Strahlenschutz. Um die Lebensmittelsicherheit und den Vollzug nach dem Lebensmittelrecht sicher zu stellen, muss im Lebensmittelrecht zwingend mindestens eine Referenzierung auf die Strahlenschutzgesetzgebung erfolgen.</p>	Die Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit und der Geeignetheit für den Verzehr eines Lebensmittels das Radionuklide enthält richtet sich gestützt auf Art. 8 nLGV nach den in der Strahlenschutzgesetzgebung festgelegten Untersuchungsschwellen.
Anhang 1, Tabelle, Punkt 1.12	Bemerkung "übrige" fehlt.	"übrige" ergänzen
Anhang 2, Erläuterung 2.2	Die Erläuterung nimmt Bezug auf Art. 4 Absätze 1 und 2. Dieser Verweis ist nicht korrekt. Es ist auf Art. 3 Absätze 1 bis 3 zu verweisen.	Verweise anpassen.
Anhang 2, Erläuterung 2.6 (neu)	Es fehlt eine (notwendige) Erläuterung zu den Höchstwerten von unverarbeitetem Getreide. Die Erläuterungen zur Tabelle des Anhanges 2 sind um einen entsprechenden Absatz zu ergänzen.	Anhang 2, 2 Erläuterung zur Tabelle, 2.6 (neu): 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, Sortierung und Trocknung gelten nicht als „erste Verarbeitungsstufe“, sofern das Getreidekorn selbst nicht physikalisch behandelt wird und das ganze Korn nach der Reinigung und Sortierung intakt bleibt. Bei integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen gelten die Höchstgehalte für unverarbeitetes Getreide, sofern es für die erste Verarbeitungsstufe bestimmt ist.
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8	<p>Die gewählte Formulierung ist nicht sinnentsprechend zu denjenigen der VO 1881/2006/EG. Text EU: Unter den KN-Code 1103 13 oder 1103 20 40 fallende</p>	<p>Text präzisieren oder EU-Text unverändert übernehmen Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8: Maismahlerzeugnis als Grobgrüss, Feingrüss oder</p>

	<p>Maismahlfractionen mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind</p> <p>Text VKo: Maismahlerzeugnis als Grobgriess, Feingriess oder Pellets, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind.</p> <p>Zolltarifnummern können in der schweizerischen Gesetzgebung zur Definition von Lebensmitteln bestens verwendet werden, allenfalls mit einem Hinweis in einer Fussnote auf www.tares.ch (vgl. z.B. die unterdessen nicht mehr gültige Verordnung des BAG über die Einfuhr von Guarkernmehl mit Ursprung oder Herkunft Indien, SR: 817.026.1)</p>	<p>Pellets der Zolltarifnummern 1103 13 und 1103 2040 mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer sowie extrudierte (aufgeblähte) oder geröstete Maismahlerzeugnisse der Zolltarifnummer 1904 1010, z.B. Cornflakes mit einer Partikelgröße > 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind.</p>
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.9	Analoge Problematik wie Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8.	anpassen
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.5.9	Analoge Problematik wie Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8.	anpassen
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.5.10	Analoge Problematik wie Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8.	anpassen
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.6.5	Analoge Problematik wie Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8.	anpassen
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.6.6 (neu)	Der Absatz 3.6.6 fehlt (vgl. Absatz 2.6.6. der VO (EG) 1881/2006)	<p>3.6.6</p> <p>Maismahlfractionen mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer der Zolltarifnummer 1102 20 und unter den andere Maismahlerzeugnisse der Zolltarifnummer 1904 10 10 mit einer Partikelgröße ≤ 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind.</p> <p>2000</p>
Anhang 3, Erläuterungen, Punkt 1.2	<p>Erläuterungen zur Tabelle, Pkt. 1.2:</p> <p>Die Formulierung Art . 1 Abs. 2 ist klarer, respektive derselbe Begriff muss einheitlich definiert werden. Zudem fehlt der Hinweis auf rekonstituierten Zustand.</p>	<p>Anhang 3, Erläuterungen, Punkt 1.2</p> <p>Höchstgehalte gelten für die gut gewaschenen oder gereinigten (Staub, Erde) verzehrbaren Anteile der Früchte und des Gemüse. Bei getrockneten Früchten</p>

		oder Gemüse Lebensmitteln, wenn diese nicht ausdrücklich als solche in der Liste aufgeführt sind, beziehen sie sich auf den rekonstituierten Zustand
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.3.1	Bemerkung "bezogen auf Trockenmasse" fehlt.	bezogen auf Trockenmasse
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.3.9	Bemerkung "übrige" fehlt.	"übrige" ergänzen.
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.4	Chaotisch erscheinende Sortierung, Kriterien nicht erkennbar. So werden z.B. sowohl unter 2.4.15 als auch unter 2.4.24 spezifische Pilzarten aufgeführt.	Sortierung erforderlich
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.3.9	Bemerkung "übrige" fehlt.	"übrige" ergänzen
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.4.10	Der Höchstwert für Getreide wurde bisher in der FIV spezifisch für "Körner" festgelegt. Der Begriff „Körner“ ist jetzt weggefallen. War die Absicht tatsächlich, den Höchstgehalt für alle Getreideprodukte festzulegen?	Ergänzen
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.6.27	Ergänzung "bezogen auf Trockenmasse" fehlt.	"bezogen auf Trockenmasse" ergänzen.
Anhang 5	In allen anderen Anhängen wurde die Konzentrationsangabe vereinheitlicht, mit Ausnahme des Anhangs 5 (pg/kg und ng/kg). Eine einheitliche Masseinheit bei der Konzentrationsangabe verhindert Fehler bei der Interpretation.	Masseinheiten vereinheitlichen.
Anhang 9	Mutterkorn enthält Ergotalkaloide, welchen den Mykotoxinen zugerechnet werden. Es sind seit längerem Bestrebungen im Gange zukünftig anstelle des Gehaltes an Mutterkorn in Getreide den Gehalt der Ergotalkaloide zu regeln, die im entsprechenden Anhang der Mykotoxine geregelt würden.	Mutterkorn in Anhang 5 (anstelle Anhang 9) regeln.
Anhang 10 (neu)	Dieser zusätzliche Anhang muss bezüglich Radionukliden und Lebensmittelarten dem Inhalt der FIV Tabelle 6 bzw. der Verordnung (EURATOM) Nr. 2218/89 entsprechen. Die Höchstwerte sind selbstverständlich den neuen Anforderungen der VKo anzupassen und für deren Ableitung gilt die maximale effektive Dosis von 10 µSv pro Jahr der totalrevidierten Strahlenschutz-VO.	Anhang 10 erstellen.

23 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPpTH)

Allgemeine Bemerkungen

Einheitlicher Vollzug bei Rückstandshöchstgehalt-Überschreitungen

Bei der Überschreitung eines Rückstandshöchstgehaltes liegt es in der Verantwortung der Vollzugsbehörde bzw. des Wareneinhabers zu entscheiden, in welchen Fällen eine Gesundheitsgefährdung besteht. Im Sinne eines einheitlichen und effizienten Vollzugs sollte ein Hilfsmittel zur Interpretation von Überschreitungen zentral durch das BLV erarbeitet bzw. empfohlen werden. Dieses soll zur Risikobeurteilung ein Schweiz weit zu verwendendes Expositionsmodell und einheitliche ARfD-Werte empfehlen. Zudem soll es die erforderlichen Vollzugsmassnahmen bei Rückstandshöchstgehalt-Überschreitungen enthalten, insbesondere wenn eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden kann.

Aktualität der Äquivalenz mit der EU

Gemäss Art. 12 passt das BLV "regelmässig" die Anhänge dieser Verordnung an.

Da alle Verweise auf die Verordnungen der EU statisch sind, hinkt die Schweizer Regelung zwangsläufig nach. Dies kann zu unverhältnismässigen Beurteilungen/Beanstandungen führen, wenn Änderungen der MRL in der EU von der Schweiz noch nicht nachvollzogen wurden. Die Frequenz der Aktualisierungen ist deshalb sehr hoch zu halten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Titel	Die Abkürzung VPpTH ist zu kompliziert. Leider ist die Abkürzung VHP bereits vergeben (Verordnung Heerespolizei), jedoch könnte analog zum Vorschlag für eine prägnantere Abkürzung für die VKo die Abkürzung VPH verwendet werden. Somit wäre auch eine gewisse Logik unter den Rückstandsverordnungen gegeben. Das „pt“ ist zudem sinnlos, die allermeisten Lebensmittel sind pflanzlicher oder tierischer Herkunft?	Andere Abkürzung: VPH
Art. 3 Abs. 2 Bst. k	Der Verordnungstext stimmt nicht mit den Erläuterungen (und dem Verweis auf die VO (EG) 396/2005 überein.	anpassen
Art. 3 Abs. 3 und 4	Der Verordnungstext stimmt nicht mit den Erläuterungen (und dem Verweis auf die VO (EG) 396/2005 überein.	anpassen
Art. 5	Es ist ungenügend, nur Rückstandshöchstgehalte für Rohprodukte aufzuführen und auf die individuelle Berücksichtigung der Verarbeitung und der Vermischung zu verweisen. Der Einfluss der Verarbeitung ist in den allerwenigsten Fällen bekannt und basiert meistens nicht auf soliden Grundlagen. In Anhang 1, Tabelle 1 sind Erzeugnisse aufgeführt, welche in Anhang 1 der übernommenen EU-Verordnung 396/2005 nicht aufgeführt werden (z.B. Wein, Kürbiskernöl, Trockenobst). Auf die Schaffung einer Liste von Verarbeitungsfaktoren wird leider verzichtet. Es wäre allerdings sinnvoll,	Anhänge mit schweizerisch festgelegten Verarbeitungsfaktoren ergänzen.

	<p>vermehrt auch einzelstaatliche (schweizerische) Höchstwerte für wichtige verarbeitete Lebensmittel festzulegen. Um einen einheitlichen Vollzug zu ermöglichen, muss deshalb dafür gesorgt werden, dass Schweiz weit für eine spezifische Wirkstoff/Lebensmittel-Kombination die gleichen Verarbeitungsfaktoren zur Beurteilung des Lebensmittels angewendet werden. Eine entsprechende Liste ist aufzuführen und kann bei Bedarf (wenn die EU Werte festlegt) jederzeit wieder angepasst werden.</p>	
<p>Art. 10 Abs. 2</p>	<p>Die Überführung dieses Absatzes in dieser Form in schweizerisches Recht mit der in den Erläuterungen aufgeführten Begründung ist falsch.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Das Verbot der Europäischen Union, bei Waren, welche die Höchstmengen einhalten, Massnahmen zu ergreifen, beabsichtigt, den freien Handel sicher zu stellen und richtet sich an die Mitgliedsstaaten und nicht an die Vollzugsbehörden. 2. Beim Verbot nach Art. 18 Abs.2 VO (EG) 396/2005 handelt es sich ausschliesslich darum, dass es verboten ist, <u>mit der Begründung, die Erzeugnisse würden Pestizidrückstände enthalten</u>, Waren zu verbieten. Diese entscheidende Voraussetzung der europäischen Bestimmung wurde weggelassen. 3. Indem Fragmente dieser europäischen Bestimmung in die einzelstaatliche schweizerische Gesetzgebung überführt wurden, ändert sie ihren ursprünglichen Sinn. Die Argumentation der Anpassung an europäisches Recht wird zur Farce. 4. Dass mit dieser Bestimmung in der Schweiz die Beanstandung von Fehlanwendungen verhindert werden soll (vgl. Erläuterungen), ist eine sinnentstellende Zweckentfremdung nur teilweise abbeschriebenen europäischen Rechts. <p>Die Absicht, dass Fehlanwendungen von Pflanzenschutzmitteln (biologische Landwirtschaft, integrierte Produktion, etc.) nicht gestützt auf die VPpH beanstandet werden sollen (vgl. Erläuterungen), ist berechtigt. Dabei handelt es sich aber um juristische Unkenntnis der Vollzugsbehörde, was nicht mit einer Übernahme einer Bestimmung aus der EU, die einen ganz anderen Hintergrund hat, verhindert werden soll und kann.</p> <p>Vielmehr besteht die Gefahr, dass Verantwortliche und Gerichte sich auf die absolute Formulierung von Art. 10 Abs. 2 stützen und auch Beanstandungen aus anderen Gründen als Rückstandsgehalte zu verhindern versuchen.</p>	<p>Ersatzlos streichen</p>

	Falls (aus unentschuldbaren Gründen) an Abs. 2 festgehalten werden soll, muss zwingend hinzugefügt werden, dass das Inverkehrbringen von Waren selbstverständlich auch bei Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte für Pestizide gestützt auf andere gesetzliche Grundlagen verboten oder verhindert werden kann, wenn andere Beanstandungsgründe (wie z.B. Täuschung) vorliegen.	
Anhang 1, Fussnoten 14, 15, 16	Verweis in Fussnote ist falsch	Siehe Fussn. zu Art. 3 Abs. 2 Bst. i
Anhang 2, Fussnoten 17	Verweis in Fussnote ist falsch	Siehe Fussn. zu Art. 3 Abs. 2 Bst. i
Anhang 2	Die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Säuglingsanfangs- und Folgenahrung sowie Getreidebeikost wurden in die Verordnung des EDI für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf aufgenommen. Die Höchstgehalte für Kontaminanten werden andererseits nicht die Verordnung für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf aufgenommen, sondern in der VKo gelistet. Dies ist uneinheitlich, unlogisch und schwer nachvollziehbar. Sie macht das Verordnungsrecht unübersichtlich. Entweder sollen konsequent sämtliche Höchstwerte in der spezifischen Verordnung in einem Anhang aufgeführt werden (analog Trinkwasser) oder Höchstgehalte für Pestizidrückstände in Säuglingsnahrung werden analog den Kontaminanten in die VPptH aufnehmen.	Anhang 2 in VPptH ergänzen mit Höchstwerten aus der Verordnung des EDI für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

24 EDI: Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe (VRLtH)

Allgemeine Bemerkungen

Höchstmengen, Höchstgehalte... - maximum levels!

In der Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten und in der Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft ist von Höchstgehalten bzw. Rückstandshöchstgehalten die Rede, in der vorliegenden VRLtH wird von Rückstandshöchstmengen gesprochen und in der Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten werden – wie der Titel sagt – Höchstgehalte festgelegt, ohne dass ein grundsätzlicher Unterschied in der Definition erkennbar ist.

Diese Inkohärenz besteht auch in der deutschen Übersetzung der entsprechenden EU-Verordnungen. Allerdings basiert dies auf unterschiedlichen Ansichten der Übersetzer. In der englischen Verordnungen (VO (EG) 149/2008, VO (EG) 1881/2006, VO (EU) 0037/2010)) wird einheitlich der Begriff "maximum residue level (MRL)" bzw. "maximum level" verwendet.

Um Unklarheiten zu vermeiden, sollte innerhalb der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung ein einheitlicher Begriff gewählt werden, insbesondere weil die Unterschiede in der EU-Gesetzgebung ausschliesslich auf einer unterschiedlichen Übersetzung basieren. Wir schlagen vor, dass in der VRLtH ebenfalls von Höchstgehalten gesprochen wird.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. a	Begriff Rückstandshöchstmenge durch Rückstandshöchstgehalt ersetzen (vgl. Allgemeine Bemerkungen), insbesondere da in der Definition von einer Konzentration gesprochen wird, was immer ein Gehalt (relativ) und keine absolute Menge darstellt.	Art. 2 Bst. A <i>Rückstandshöchstgehalt</i> : die Konzentration des Rückstandes eines Stoffes...
Art. 4 Abs. 3	Eine Beanstandung muss bei einem gesicherten Nachweis eines pharmakologisch wirksamen Stoffes immer möglich sein, damit Ursachenabklärungen angeordnet werden können.	Ein Lebensmittel darf in Abweichung von Absatz 2 in Verkehr gebracht werden, wenn ...
Anhang 5	Nitrofurantolmetaboliten: 1 µg/kg für alle. Gilt dieser Wert für jeden Wirkstoff einzeln (je 1 µg/kg) oder für die Summe aller Metaboliten (alle zusammen 1 µg/kg)?	1 µg/kg für die Summe der Nitrofurantolmetaboliten
Anhang 5	Bei den Nitrofurantolmetaboliten und bei Chloramphenicol wird eingeschränkt auf "Erzeugnisse der Aquakultur", bei der Summe von Malachit- und Leukomalachitgrün wird eingeschränkt auf "Fleisch von Erzeugnissen der Aquakultur". Da keine Einschränkung zur Anwendbarkeit auf den essbaren Anteil des Lebensmittels gemacht wird, ist in dieser Form davon auszugehen, dass der Höchstwert für Nitrofurantolmetaboliten auf das ganze Erzeugnis der Aquakultur anzuwenden ist, was schwer nachvollziehbar ist.	Vereinheitlichung der Begriffe bzw. klarer Spezifizierung der Anwendbarkeit des Referenzwertes.

25 EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen (VZVM)

Allgemeine Bemerkungen

Bisher muss der Zusatz der Stoffe so bemessen sein, dass die für Erwachsene empfohlene Tagesdosis (entspricht Referenzwerten) mit der Tagesration nicht überschritten wird (Art. 3, Anhang 1 und 3 aktuelle Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln). Ausnahmen diesbezüglich gibt es für Vitamine, die klar geregelt sind.

Mit der Revision ist vorgesehen, die Tagesrationen sowie die darin maximal zulässigen Höchstkonzentrationen an Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen (wie Cholin, Betain, Lycopin, EPA, DHA etc.) abzuschaffen. Gemäss Erläuterungen sei dies eine "Schweizer Spezialität". Dies geht klar auf Kosten des Gesundheitsschutzes, was vom BLV bestätigt wird.

Auch die EU sieht bezüglich dieses Themas Handlungsbedarf. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, beabsichtigt die EU ebenfalls, Höchstmengen zu erlassen. Bis zum heutigen Zeitpunkt erfolgte dies aber noch nicht.

Aus Gründen des Gesundheitsschutzes sollte das in der Schweiz bewährte System hinsichtlich Tagesrationen sowie die darauf bezogenen Höchstkonzentrationen zu Stoffen auf keinen Fall abgeschafft werden. Mindestens solange nicht, bis die EU zu den Stoffen konkrete Höchstmengen erlassen hat.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1	Eine separate Verordnung des EDI für Nahrungsergänzungsmittel ist nicht nötig. Begründung siehe unter vorgesehener Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel.	Anpassung des Verweises.
Art. 1 Abs. 3	Geltungsbereich: Davon ausgeschlossen sind explizit nur NEM. Dies widerspricht den Erläuterungen zu Sportlernahrung im 6. Kapitel der VLBE. Art. 20 Abs. 8 der geltenden VO über Speziallebensmittel wurde nicht in die VLBE überführt. Zusammen mit Art. 1 Abs. 3 würde dies bedeuten, dass für Sportlernahrung die Höchstwerte der VZVM gelten, was absurd ist.	Diese Verordnung gilt nicht für a) Nahrungsergänzungsmittel nach der Verordnung des EDI vom...3 über Nahrungsergänzungsmittel; b) Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler nach der VLBE.
Art. 2	Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen Referenzwerte Neu werden die Referenzwerte für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen in Anhang 9 LIV erfasst und nicht mehr in dieser Verordnung. Die Referenzwerte sollten von der Logik her nach wie vor in dieser Verordnung aufgeführt werden.	Die Referenzwerte für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen sind nach wie vor in dieser Verordnung aufzuführen. Generell sollten die Definitionen, Referenzmengen und die Kennzeichnung von Vitaminen und Mineralstoffen in dieser Verordnung aufgeführt werden.

	<p>Sollten die Referenzwerte nicht mehr in Anhang 1 aufgeführt werden, so ist mindestens ein Verweis auf Anhang 9 LIV nötig.</p> <p>Die nun fehlende Angabe "Vorbehalten bleiben die Bestimmungen zu den einzelnen Lebensmitteln" ist nach wie vor nötig. Es gibt beispielsweise Höchstmengen zu einzelnen Stoffen bei coffeinhaltigen Fertiggetränken in Anhang 6 der Verordnung des EDI über Getränke.</p>	<p>Werden die Referenzwerte für die tägliche Zufuhr nicht mehr in Anhang 1 aufgeführt, so ist mindestens ein Verweis auf Anhang 9 LIV vorzunehmen.</p> <p>Entsprechend Art. 2 der aktuellen Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln ist folgende Ergänzung nötig: <i>"Vorbehalten bleiben die Bestimmungen zu den einzelnen Lebensmitteln."</i></p>
<p>Art. 2 Abs. 3 Anhang 1</p>	<p>Bisher muss der Zusatz der Stoffe so bemessen sein, dass jeweils die für Erwachsene empfohlene Tagesdosis (= Referenzwerte) mit der Tagesration nicht überschritten wird (Art. 3, Anhang 1 und 3 aktuelle Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln). Ausnahmen diesbezüglich gibt es für Vitamine, die klar geregelt sind.</p> <p>Neu sollen die gleichen Höchstkonzentrationen von Stoffen auf 100 g / 100 ml bezogen werden und nicht mehr auf Tagesrationen (Anhang 1). Damit besteht insbesondere bei Getränken wie Erfrischungsgetränken die Gefahr, dass die Referenzwerte in der Tagesration in hohem Masse überschritten werden.</p> <p>Es sei darauf hingewiesen, dass auch der vorgesehene Anhang 1 nicht der EU entspricht (siehe Verordnung (EU) 1925/2006). Es wäre somit wieder eine "Schweizer Spezialität", die aber aus Sicht des Gesundheitsschutzes unbefriedigend ist. Gemäss Erläuterung hat die EU den Erlass von Höchstmengen angekündigt, um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten. Auch in der EU ist man sich somit der Problematik bewusst. Zum heutigen Zeitpunkt liegen aber in der EU keine Höchstmengen vor. Solange in der EU keine solchen vorliegen, sollten in der Schweiz die bisherigen Regelungen, die sich bewährt haben, nicht auf Kosten des Gesundheitsschutzes aufgegeben werden.</p>	<p>Die bisherige Regelung ist beizubehalten, solange die EU zu den Stoffen keine entsprechenden Höchstmengen erlassen hat.</p> <p>Die Tagesrationen sowie die darauf bezogenen Höchstkonzentrationen (= die für Erwachsene empfohlenen Tagesdosen bzw. Referenzwerte für die tägliche Zufuhr) sind somit aus Gründen des Gesundheitsschutzes zum heutigen Zeitpunkt auf jeden Fall beizubehalten.</p> <p>In diesem Sinne ist Art. 2 Abs. 3 entsprechend anzupassen. Wie: Änderung in Anlehnung an Art. 3 der bestehenden Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln: <i>"Der Zusatz der Stoffe muss so bemessen sein, dass die Referenzmenge für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen nach Anhang 1 mit der Tagesration nach Anhang x nicht überschritten wird."</i> Oder <i>"In der Tagesration nach Anhang x gelten die Höchstmengen nach Anhang 1."</i></p> <p>Anhang 1 In Anhang 1 sind als Höchstmengen wie bisher die</p>

		<p>Referenzwerte für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen bei Erwachsenen aufzuführen. Als Anhangstitel eignet sich beispielsweise: <i>"Zulässige Vitamine und Mineralstoffe sowie die Referenzmengen für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen"</i> <i>"Vitamine und Mineralstoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen, sowie die Referenzmengen für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen"</i></p> <p>Wird Anhang 1 gestrichen, da die Referenzwerte bereits in Anhang 9 LIV aufgeführt werden, so ist unter Art. 2 Abs. 3 anstelle auf Anhang 1 ein Verweis auf Anhang 9 LIV vorzunehmen.</p> <p>In einem separaten Anhang sind nach wie vor die Tagesrationen anzugeben.</p>
<p>Art. 3 Anhang 2</p>	<p>Zusatz anderer Stoffe als Vitamine und Mineralstoffe Gemäss Art. 3 sind in Anhang 2 die Anwendungsbeschränkungen der Stoffe festgelegt.</p> <p>Aus Art. 3 und Anhang 2 geht nicht klar hervor, worauf sich die angegebenen Werte beziehen. Gemäss aktueller Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln (Anhang 1) handelt es sich um die für Erwachsene empfohlenen Tagesdosen, die in der Tagesration nicht überschritten werden dürfen. Eine Präzisierung ist nötig.</p>	<p>Art. 3 – Präzisierung im Sinne von: <i>"Für den Zusatz anderer Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln gelten in der Tagesration nach Anhang x die Höchstmengen nach Anhang 2."</i></p> <p>Anhang 2 In Anhang 2 ist anzugeben, worauf sich die Werte beziehen.</p> <p>Deshalb den Titel analog Anhang 1 wählen. Wie: <i>"Andere Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen, sowie die Referenzmengen für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen"</i></p> <p>Bei den Werten ist eine Spaltenüberschrift zu ergänzen. Beispielsweise in Anlehnung an neuen Anhang 9 LIV: <i>"Referenzmenge für die tägliche Zufuhr (Erwachsene)"</i></p> <p>Im Anhang 2 ist bei Alpha-Linolensäure wie bisher und</p>

		analog der anderen Fettsäuren folgende Ergänzung anzubringen: "Alpha-Linolensäure (n-3)"
Art. 6 Abs. 1	Aufgrund des Änderungsantrags unter Art. 2 ist bei Art. 6 Abs. 1 unter Umständen eine Anpassung hinsichtlich Vitaminen nötig.	Es ist zu überprüfen, ob aufgrund des Änderungsantrags unter Art. 2 die Anforderungen unter Art. 6 Abs. 1 betreffend Vitamine anzupassen sind.
Art. 6 Abs. 4 Anhang 3	Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und anderen Stoffen Es wird begrüsst, dass sämtliche Verbindungen der Vitamine und Mineralstoffe aufgenommen werden – somit nach wie vor auch diejenigen der "neuartigen Lebensmittel": Menachinon (unter Vitamin K), Chrompicolinat sowie Eisen (II)-Ammoniumphosphat, Eisen(III)-Natrium-EDTA. In diesem Anhang sollten zu allen Stoffen Angaben zu den Verbindungen aufgeführt werden. Beim Teil 3 "Bestimmte andere Stoffe" wird neu unter Fettsäuren und Lycopin keine Angaben mehr zu den Verbindungen gemacht. Dies ist nach wie vor nötig. Werden diese nicht konkret aufgeführt, so ist mindestens ein Verweis auf die entsprechenden Verordnungen vorzunehmen, wo die Anforderungen zu finden sind (analog Anhang 2 der aktuellen Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln).	Im Anhang sollten zu allen Stoffen konkrete Angaben zu den Verbindungen aufgeführt werden. In diesem Sinne sind die Angaben zu Fettsäuren und Lycopin zu ergänzen. Beispielsweise: Fettsäuren <i>"aus Speiseölen gemäss der Verordnung des EDI über pflanzliche Herkunft, Pilze und Speisesalz sowie aus neuartigen Speiseölen gemäss Anhang der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel"</i> Lycopin <i>"Spezifikationen gemäss Beschlüsse der EU-Kommission nach Anhang der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel"</i>
Art. 6 Abs. 6 Anhang 5	Art. 6 Abs. 6 "Stoffe nach Anhang 5 dürfen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden." Anhang 5 mit Titel "Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln verboten ist." Der Wortlaut unter Art. 6 Abs. 6 ist verwirrend: Der Ausdruck "Stoffe" ist missverständlich. Es geht nicht klar hervor, dass sich der Begriff "Stoffe" in diesem Absatz nicht nur auf reine Stoffe, sondern auch auf Pflanzen und Pflanzenteile und entsprechend Zubereitungen bezieht. Zudem erhält man aufgrund des Wortlautes den Eindruck, dass alle anderen nicht im Anhang 5 aufgeführten Pflanzen in Lebensmittel verwendet werden können, was sicher nicht der Fall ist (siehe entsprechender Anhang bei der vorgesehenen Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel).	Wir schlagen vor, in der VLpH einen zusätzlichen Artikel (evtl. in einem separaten Abschnitt oder Kapitel) mit entsprechendem Anhang zu schaffen, in welchem auf die in Lebensmitteln nicht zulässigen Pflanzen / Pflanzenteile oder Zubereitungen eingegangen wird (analog unten stehender Vorschläge). Wird Anhang 5 mit nicht zulässigen Pflanzen / Pflanzenteilen oder Zubereitungen daraus in dieser Verordnung beibehalten, so sollte auch Anhang 2 der vorgesehenen Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel in diesen Anhang integriert werden. Daneben müssten weitere Anpassungen vorgenommen

	<p>Der Wortlaut bei Absatz muss verständlicher formuliert werden.</p> <p>Ist Anhang hier sinnvoll? Es stellt sich grundsätzlich die Frage, ob es sinnvoll ist, in dieser Verordnung auf die in Lebensmitteln nicht zulässigen Pflanzen / Pflanzenteile oder Zubereitungen daraus einzugehen. In dieser Verordnung wird sonst ausschliesslich auf einzelne Stoffe und nicht auf Pflanzen / Pflanzenteile eingegangen. Daneben wird in der vorgesehenen Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel eine weitere bedeutend grössere Liste mit nicht zulässigen Pflanzen / Pflanzenteilen aufgeführt. Es ist verwirrend, wenn an mehreren Orten im Lebensmittelrecht unterschiedliche Listen mit nicht zulässigen Pflanzen aufgeführt werden.</p> <p>Unseres Erachtens sollte nur in einer Verordnung auf dieses Thema eingegangen werden. Da es sich nicht um Stoffe, sondern um Pflanzen / Pflanzenteile oder Zubereitungen daraus handelt, ist es sinnvoll, wenn in der VLpH zu diesem Thema ein separater Artikel (evtl. in einem separatem Abschnitt oder Kapitel) mit einem entsprechenden Anhang geschaffen wird.</p> <p>Siehe auch Angaben unter VLpH (allgemeine Bemerkungen, Art. 25bis) und unter Anhang 2 VNeM.</p>	<p>werden:</p> <p>Art. 6 Abs. 6 Der Wortlaut muss verständlicher formuliert werden.</p> <p>Mögliche Formulierung für Abs. 6: <i>"Die in Anhang 5 aufgeführten Pflanzen, Pflanzenteile oder daraus hergestellte Zubereitungen, dürfen aufgrund bekannter Risiken nicht als Lebensmittel verwendet werden oder nicht zu Lebensmitteln zugesetzt werden. Beim Anhang handelt es sich nicht um eine abschliessende Liste."</i></p> <p>Anhang 5 Der Titel ist in Anlehnung an Anhang 2 der vorgesehenen Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel zu formulieren. Wie: <i>"Liste der Pflanzen, Pflanzenteile und daraus hergestellter Zubereitungen, deren Verwendung als Lebensmittel oder als Zusatz in Lebensmitteln nicht zulässig ist"</i> oder <i>"Liste der Pflanzen und Pflanzenteile, deren Verwendung als Lebensmittel nicht zulässig ist"</i></p> <p>Die Darstellung sollte dabei von Anhang 2 der vorgesehenen Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel übernommen werden.</p>
Art. 7	<p>Kennzeichnung Wie die Kennzeichnung der Vitamine und Mineralstoffe etc. im Zutatenverzeichnis genau erfolgen soll, ist weder hier noch in der LIV geregelt.</p>	<p>Sollte die Kennzeichnung der Vitamine, Mineralstoffe in der LIV nicht geregelt werden, so muss dies hier erfolgen.</p>
Anhang 1	Kommentare und Änderungsantrag siehe unter Art. 2 Abs. 3	
Anhang 2	Kommentare und Änderungsantrag siehe unter Art. 3	
Anhang 3	Kommentare und Änderungsantrag siehe unter Art. 6 Abs. 4	
Anhang 5	Kommentare und Änderungsantrag siehe unter Art. 6 Abs. 6	

Allgemeine Bemerkungen

Dans le commentaire relatif à ce projet d'ordonnance, il est fait mention de la suppression de l'annexe 2 de l'actuelle OHyg et de la lettre d'information no 173 de l'OSAV.

- a) Selon l'art. 10 nLDAI « *Quiconque manipule des denrées alimentaires doit veiller à ce qu'elles ne subissent pas d'altération préjudiciable sur le plan de l'hygiène du fait de cette activité* ».
- b) Selon l'art. 8 ODAIOUs « *Lors de l'évaluation de la convenance alimentaire d'une denrée alimentaire, il faut se demander si, compte tenu de l'utilisation prévue, cette denrée alimentaire pourrait ne pas convenir à la consommation humaine en raison de la présence de substances étrangères ou d'une contamination d'une autre origine, ou pour cause de putréfaction, détérioration ou décomposition* ».

Ces deux dispositions sont applicables à toutes les denrées alimentaires, raison pour laquelle l'OHyg doit contenir, dans ses annexes, les critères de sécurité et d'hygiène des procédés pour tous les groupes de produits. Les parties 1 et 2 de l'annexe 1 du projet d'OHyg mis en consultation sont insuffisantes pour permettre d'évaluer la convenance d'une denrée alimentaire du point de vue microbiologique.

Tant les producteurs de denrées alimentaires (ex. restaurateurs) que les consommateurs et les organes de contrôles ont besoin de connaître les critères déterminants pour la conformité de leurs produits.

Dans la partie « contexte » de la lettre 173 du 6 décembre 2013, l'OFSP dit « Depuis la reprise en 2006 des critères microbiologiques du règlement (EU) n° 2073/20051, l'évaluation microbiologique des denrées alimentaires, pour lesquelles l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène (OHyg, RS 817.024.1) ne fixe aucun critère, ne cesse de susciter des interrogations, notamment dans le contexte de la suppression des valeurs de tolérance pour les produits prêts à consommer ». Cette lettre a été rédigée pour donner aux organes de contrôle des pistes quant à la manière de juger de la qualité des denrées jusqu'à leur remise aux consommateurs. L'OFSP précise également « Si les valeurs de référence mentionnées dans cette liste sont respectées pendant la durée de conservation des denrées alimentaires concernées, on peut partir du principe que les procédures sont maîtrisées au sens de l'art. 49, al. 3, let. a, ODAIOUs et que les mesures prises sont efficaces ».

Divers produits prélevés notamment dans les établissements publics ne peuvent être appréciés qu'à l'aide des normes de l'actuelle OHyg (annexe 2A). La lettre d'information n° 173 ne comprend aucune valeur guide par exemple pour les pâtes et le riz cuits. De plus, cette lettre d'information n'a aucune valeur légale. Nous demandons que :

- a) les parties 1 et 2 de l'annexe 2 soient complétées par les valeurs normatives de l'annexe 2 de l'actuelle OHyg.
- b) soit introduit dans le projet d'OHyg le contenu de la lettre d'information 173 (application de valeurs normatives jusqu'à la remise au consommateur) y compris les valeurs de références publiées par les diverses branches ayant élaboré des guides de bonnes pratiques.

Il est fait usage du terme « emballage » dans plusieurs articles alors qu'il s'agit de conditionnement (voir la définition dans l'ODAIIOUs). Il y a lieu de procéder à une correction là où c'est nécessaire.

Comme pour d'autres ordonnances, mettre les définitions en italique. Voir à ce sujet les remarques générales relatives au projet LARGO.

In dieser und weiteren Verordnungen herrscht ein Durcheinander der Begriffe Grenzwert, Richtwert, Höchstwert, Höchstmenge, Maximalwert, Parameterwert. Sie sollten soweit als möglich vereinheitlicht und die verbleibenden Begriffe durch Definition voneinander abgegrenzt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1	<p>Die besonderen Bestimmungen für bestimmte LM tierischer Herkunft werden nach wie vor in der HyV behandelt und sollten unter Art. 1 erwähnt werden.</p> <p>Alle in der HyV behandelten Themen (bzw. Kapitel) sollten unter Art. 1 erwähnt werden (gemäß Änderungsvorschlag Bst. d und e).</p>	<p>Art. 1 Gegenstand 1 Diese Verordnung regelt: a. die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachtende Hygiene; b. die Hygiene des Personals von Lebensmittelbetrieben und seine Schulung in Hygienefragen; c. die thermischen Verfahren und die Verarbeitungshygiene; d. <i>besondere Hygienebestimmungen für bestimmte Lebensmittel tierischer Herkunft</i> e. <i>Spezielle Bestimmungen über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben</i> f. die für Lebensmittel geltenden mikrobiologischen Kriterien. 2 Vorbehalten bleiben die spezifischen Anforderungen der Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion.</p>
Art. 3	<p>al. 1 : Texte : ... à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution : il n'est clair si le stockage est compris dans le terme « distribution » ou non. Le texte 178/2002 UE définit à l'art. 3 point 16 ce que comprennent « les étapes de la production, de la transformation et de la distribution ».</p> <p>al. 2 : Die Abschaffung des aktuellen Anhangs 2 wäre ein Schritt zurück. Schon jetzt haben wir wichtige GHP-Werte in IS 173 festhalten müssen, damit sie nicht ganz verloren gehen. Auch EU-Länder schaffen mit GHP-Werten. Für den Vollzug und den Rechtsunterworfenen wäre es klarer, den aktuellen Anhang 2 zu belassen und mit den GHP-Werten von IS 173 zu ergänzen.</p>	<p>Compléter les définitions de l'art. 2 ODAIOUs par la définition des étapes de la production, de la transformation et de la distribution, selon 178/2002 UE.</p>
Art. 4	<p>al. 1 : Dans le projet, il est indiqué «denrées alimentaires prêtes à consommer ». Le texte européen 2073/2005 utilise l'expression « prêtes à être consommées ». Cette expression nous semble plus adéquate ; en allemand, l'expression utilisée est « Genussfertige ... » alors qu'en UE, l'expression utilisée est « Verzehrfertige ... »</p>	<p>Modifier comme suit : « ... prêtes à <u>être</u> consommées »</p> <p>Modifier comme suit : « Verzehrfertige ... »</p>

<p>Art. 4</p>	<p>al. 4: Les critères d'hygiène du procédé ... ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché. Dans sa lettre 173, l'OFSP a écrit: «Si les valeurs de référence mentionnées dans cette liste sont respectées pendant la durée de conservation des denrées alimentaires concernées, on peut partir du principe que les procédures sont maîtrisées au sens de l'art. 49, al. 3, let. a, ODAIOUs et que les mesures prises sont efficaces».</p>	<p>Introduire un nouveau paragraphe (ex. 4a ou 5 et décaler les paragraphes suivants) reprenant le contenu de la lettre 173 : «Si les valeurs de référence mentionnées dans les guides de bonnes pratique approuvés par l'OSAV sont respectées pendant la durée de conservation des denrées alimentaires concernées, on peut partir du principe que les procédures sont maîtrisées au sens de l'art. XXX ODAIOUs et que les mesures prises sont efficaces».</p>
<p>Art. 4 al</p>	<p>La signification de « M » et « m », « c » et « n » aurait sa place dans cet article 4 qui s'intitule « Définitions ».</p>	<p>Ajouter par exemple à l'alinéa 3 ou 4, les définitions de « M », « m », « c » et « n ».</p>
<p>Art. 6 à 19</p>	<p>Pour les « <i>Wildbearbeitungsbetrieb</i> » qui produisent des denrées alimentaires (devoir d'annonce et d'autorisation selon les articles 20 et 21 ODAIOUs) ceux-ci seront soumis aux exigences de l'annexe 1 et 2 OHyAb. Dans quelle mesure ceux-ci sont-ils aussi soumis aux exigences de l'OHyg ?</p>	<p>Expliciter les exigences auxquels ces établissements doivent répondre.</p>
<p>Art. 6</p>	<p>al. 2 let. a : « ... Cette exigence s'applique notamment aussi aux locaux ... ». L'art. 6 s'intitule « prescriptions générales d'hygiène ... ». Dès lors, ces prescriptions s'appliquent à tous les locaux (voir l'alinéa 1). Nous ne comprenons pas la raison pour laquelle il est précisé « ... s'applique notamment aussi ... ».</p> <p>La mention « de bonnes pratiques d'hygiène des DA doivent être garanties » n'a pas sa place dans un alinéa consacré à la conception, à l'aménagement etc. des locaux et installations, car ce n'est pas (uniquement) la conformité de la conception, de l'agencement etc. des locaux et installations (voir le début de l'alinéa 2) qui rend possible le respect des BPH, mais un ensemble de mesures de maîtrise. Cette conformité (des locaux et installations) est un prérequis permettant la mise en œuvre des bonnes pratiques (voir la formulation de 852 2004).</p>	<p>Enlever ce passage</p> <p>Reprendre le texte européen : « permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination ».</p>
<p>Art. 6</p>	<p>al. 2 let. c : « Les [locaux et installations] doivent être exempts de tout organisme nuisible et autres ravageurs » : même remarque que pour la lettre a ci-dessus : la conception des locaux et installations doit empêcher l'intrusion et l'installation de nuisibles, mais l'absence d'autres mesures de maîtrise, qui ne sont pas liées</p>	<p>Corriger en: «[les locaux et installations] doivent être conçus et entretenus de manière à permettre de minimiser les possibilités d'accès et d'installation des organismes nuisibles et autres ravageurs. Il y a lieu</p>

	uniquement à la conception, à l'aménagement etc. des locaux et installations. En outre, le terme déparasitage est trop restrictif par rapport aux mesures qui doivent être mises en place pour maîtriser les dangers représentés par les nuisibles.	de mettre en place, le cas échéant, des mesures de maîtrise spécifiques contre les nuisibles et autres ravageurs.»
Art. 6	al. 2 let. f: Cette disposition ne concerne pas uniquement les locaux, mais également les installations (ex. réfrigérateurs) – voir la formulation de 852/2004. En outre, le «ou» entre «vérifiées » et «enregistrées» n'a pas lieu d'être.	Corriger en : « si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées ».
Art. 6	al. 2 let. g : « espaces de travail suffisamment nombreux » est une traduction erronée de l'allemand « ausreichende Arbeitsflächen » → reprendre le texte européen.	Corriger en: «les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ».
Art. 6	al. 2 let. i: que signifie « activités en lien vers des DA » ? reprendre le texte européen. De plus, la virgule après « alimentaires » est orpheline.	Corriger en: «Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant».
Art. 6	al. 2 let j: peu compréhensible – reprendre la formule européenne.	Corriger en: «Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals ».
Art. 7	al. 1 let. a, b et f: «lavable» est une traduction incorrecte de l'allemand «abriebfest», d'ailleurs traduit (dans l'OHyg et dans le texte européen 852/2004)	Corriger en «résistant à l'abrasion» ou «résistant à l'usure» ou adapter la version allemande

	<p>en italien par «resistenti all'usura».</p> <p>al. 1 let. c : que signifie «toitures apparentes»? La toiture est définie comme l'ensemble des éléments qui composent le toit. Reprendre le texte européen.</p> <p>al. 1 let. f : la virgule avant « en particulier » est orpheline</p> <p>al. 2 : « Lorsque d'autres matériaux » : à quels matériaux fait-on référence? l'alinéa précédent (al. 1) fait déjà allusion à la possibilité d'avoir recours à d'autres matériaux (ex. al. 1 let. a, b, de, f. Dès lors, il y a selon nous répétition.</p> <p>Abs. 2 ist überflüssig. Die Informationen von Abs. 2 sind bereits in Abs. 1 Bst. a, b, e und f enthalten.</p>	<p>Corriger en: «les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus...».</p> <p>Ajouter une virgule après « les surfaces en contact avec les DA ».</p> <p>Eliminer cet alinéa 2</p> <p>Absatz 2 ersatzlos streichen.</p>
Art. 9	<p>al. 1 : la nouvelle formulation « L'accès aux toilettes ne doit pas être situé dans des locaux » implique qu'il serait p.ex. interdit d'accéder à des toilettes – même via un sas – depuis un local de consommation (salle à boire).</p> <p>al. 2 : à quoi fait référence le «elles» initial? il s'agit en fait des établissements alimentaires, donc «ils». Nous proposons de reprendre le texte européen, qui précise en outre que ces lavabos sont destinés au lavage des mains</p>	<p>Reprendre la formulation actuelle de l'OHyg (qui est également celle de 852 2004) : « Les toilettes ne doivent pas donner directement sur les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées ».</p> <p>Corriger en: «Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains ».</p>
Art. 11	<p>al. 2 let b: «lavable» est une traduction incorrecte de l'allemand «abriebfest», d'ailleurs traduit (dans l'OHyg) en italien par «resistenti all'usura».</p> <p>Al. 2 let e : la virgule après «ou froide» est orpheline.</p> <p>La disposition européenne correspondante s'applique également aux « locaux utilisés principalement <u>comme maison d'habitation</u>, mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché » ; pourquoi ne pas reprendre ici cette mention, ce qui permettrait d'uniformiser les pratiques actuelles en la matière?</p>	<p>Corriger en « résistant à l'abrasion » ou « résistant à l'usure » ou adapter la version allemande.</p> <p>Enlever cette virgule.</p> <p>Proposition : ajouter cette mention dans le titre de l'article.</p>

<p>Art. 14</p>	<p>Titre: en français, le titre de cet article est « Présence d'animaux de compagnie » ; en allemand, le titre est «Halten und Mitführen von Tieren». Ces deux formulations ne sont pas équivalentes.</p> <p>al. 2 let. b : cette exception s'applique à la salle à manger des restaurants, ce qui implique que ce type de local fait partie des « locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des DA » : ainsi, comme les exceptions définies dans cet article ne concernent que les chiens, cette disposition exclut – notamment des salles à manger des restaurants – les animaux détenus dans des aquariums ou dans des viviers.</p>	<p>Soit «Tieren» = animaux, soit « animaux de compagnie » = Haustieren.</p> <p>Corriger cette disposition de manière à permettre la détention d'animaux ne représentant pas de risque de contamination.</p>
<p>Art. 15</p>	<p>L'ordre des alinéas 1 à 3 de l'OHyg (retirer les déchets ; les entreposer et les éliminer ; les conserver dans des récipients) est différent de celui du texte de référence européen (retirer les déchets ; les déposer dans des récipients ; les entreposer et éliminer), ce qui prête à confusion.</p> <p>En outre, l'entreposage « temporaire » (zwischenlagert) n'est pas une notion claire ; la version européenne parle simplement d'entreposage.</p> <p>al. 5: «de manière hygiénique irréprochables» n'est pas compréhensible.</p>	<p>Reprendre l'ordre et le détail des dispositions européennes pour les alinéas 1 à 3 OHyg</p> <p>Corriger ce passage.</p>
<p>Art. 16 Abs. 4</p>	<p>Dans la 2ème phrase, la mention « La glace » ne fait pas clairement référence à la glace « entrant en contact avec des DA ou susceptible... ».</p>	<p>Remplacer «La glace» par «Elle» (comme dans la version actuelle de l'OHyg) ou cette glace.</p>
<p>Art. 16 Abs. 6</p>	<p>Die Aussage betreffend Netztrennung hinkt und ist nicht zeitgemäss. (Wenn keine Verbindung besteht, kann auch kein Wasser zurückfliessen.) Neu formulieren unter Verweis auf die Anforderungen an die Rückflussverhinderung in Abhängigkeit des trinkwassergefährdenden Potentials des Brauchwassers (SVGW Richtlinie W3/E1 Rückflussverhinderung in Sanitäranlagen)</p>	<p>Brauchwasser, das zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat zu leiten und als solches zu kennzeichnen. Die betreffenden Installationen müssen in Abhängigkeit des trinkwassergefährdenden Potentials der Brauchwasserqualität nach den anerkannten Regeln der Technik rückflusssgesichert sein.</p>
<p>Art. 17</p>	<p>al. 1 et 4 : «impropres à la consommation» : il n'est défini nulle part ce qu'il faut entendre par «impropres à la consommation».</p> <p>al. 2 : «les denrées alimentaires crues, non prêtes à consommer ... séparément des denrées alimentaires prêtes à consommer»</p> <p>al. 3 : «Les matières premières et les ingrédients entreposés dans un</p>	<p>Ajouter une définition (ex. art. 4 : Définitions), précisant ce qu'il faut entendre par « impropre à la consommation».</p> <p>Modifier comme suit: «les denrées alimentaires crues, non prêtes à être consommées, ...séparément des denrées alimentaires prêtes à être consommées».</p>

	<p>établissement du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions propres à éviter une détérioration dangereuse pour la santé et à protéger contre toute contamination» : la fin de la phrase n'est pas claire (protéger quoi de toute contamination ?).</p>	<p>Reprendre le texte européen : « Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination ».</p>
Art. 18	<p>Titre: « Vente en vrac de denrées alimentaires » : ce titre ne correspond pas au titre allemand : « Offenangebot ».</p> <p>..</p> <p>al. 1 : « ... ne doivent pas subir d'altération du fait qu'elles ne sont pas <u>emballées</u> ». Voir la définition d'emballage et conditionnement dans l'ODAIUOs.</p> <p>al. 2 : « ... des ustensiles et <u>emballages</u> appropriés ... » : Voir la définition d'emballage et conditionnement dans l'ODAIUOs.</p>	<p>Corriger comme suit: «Remis en vrac de denrées alimentaires»</p> <p>Corriger comme suit: ... ne doivent pas subir d'altération du fait qu'elles ne sont pas <u>conditionnées</u>»</p> <p>Corriger comme suit: « ... des ustensiles et <u>conditionnements</u> appropriés ... »</p>
Art. 21	<p>al. 1 : La nouvelle formulation de l'interdiction d'accès aux locaux pour les personnes malades est trop restrictive, car on interdit désormais l'accès aux locaux « dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires » :</p> <p>a) que signifie « des activités sont réalisées en lien avec les denrées alimentaires » ? Est-ce que le stockage/entreposage est compris dans cette expression ? Une personne malade peut, dans certaines conditions, travailler p.ex. dans un stock de DA conditionnées.</p> <p>b) Qu'entend le législateur par «maladie aigüe, transmissible par les denrées alimentaires»? </p>	<p>Reprendre la formulation européenne : « Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments ».</p> <p>Définir soit dans l'ODAIUOs, soit dans l'OHyg, ce que signifie l'expression « réaliser des activités en lien avec les denrées alimentaires ».</p> <p>Définir une liste de «maladies aigües transmissibles par les denrées alimentaires».</p>
Art. 24	<p>La réfrigération de DA n'a pas pour seul but d'empêcher la prolifération de microorganismes pathogènes (al. 1) ou de garantir la sécurité des DA (al. 2), mais c'est également une mesure de maîtrise importante visant à prévenir la</p>	<p>Compléter l'art. 24 / l'OHyg dans ce sens.</p>

	<p>croissance de microorganismes « nuisibles » (voir par analogie l'art. 27 al. 2 concernant le maintien au chaud) ou de microorganismes d'altération, ceci afin de permettre d'obtenir des « denrées alimentaires irréprochables » (art. 11 ODAIOUs) et de respecter les critères microbiologiques liés au respect des bonnes pratiques; or ceci n'apparaît pas dans l'art. 24, ni ailleurs dans l'OHyg.</p> <p>al. 1 : «prêtes à consommer». Voir plus haut.</p> <p>al. 2 « Les critères microbiologiques fixés à l'annexe I doivent être en particulier respectés lors de la remise à des consommateurs ou lorsque les denrées alimentaires atteignent la date limite de consommation » : le « ou » n'a pas lieu d'être, car ces critères doivent être respectés durant toute la période entre la remise et l'échéance de la DLC.</p> <p>al. 3 : l'allemand «Servieren» est traduit par «restauration». Cette formulation n'est pas adéquate.</p>	<p>A corriger comme suit «prêtes à être consommées».</p> <p>Remplacer par : « Les critères microbiologiques fixés à l'annexe 1 doivent être en particulier respectés lors de la remise à des consommateurs et, le cas échéant, jusqu'à l'échéance de la date limite de consommation ».</p> <p>Reprendre en français le terme européen « service ».</p>
Art. 25	<p>al. 1 : la surgélation ne permet pas d'« améliorer la sécurité microbiologique » d'une denrée alimentaire, mais tout au plus de la préserver.</p> <p>al. 4 : « Les denrées alimentaires surgelées doivent être préemballées » : la définition donnée par l'ODAIUUs du préemballage inclut un emballage entier <u>ou partiel</u>. Il serait plus judicieux d'exiger qu'elles soient protégées de toute contamination.</p> <p>al. 7 : le texte dit « Les modalités de prélèvement d'échantillons, de contrôle ... » . Or, l'annexe 2 ne contient aucune indication relative au prélèvement d'échantillons.</p>	<p>A corriger.</p> <p>A Corriger / préciser le texte de cet alinéa.</p> <p>A compléter l'annexe 2 en conséquence.</p>
Art. 26	<p>al. 2 let. a : couple température – temps pour la destruction de germes végétatifs pathogènes. Voir également l'art. 49 al. 1 let. a</p> <p>al. 4 : il serait utile de reprendre la précision de 852/2004 pour limiter la portée de cette disposition</p> <p>al. 4 let. d : « le processus utilisé doit correspondre à des normes reconnues au plan international » : signification ?</p>	<p>Compléter le commentaire par des exemples (voir également l'art. 49 al. 1 let. a).</p> <p>Compléter ainsi la lettre a : « tout traitement par la chaleur <u>utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé</u> doit amener... »</p> <p>Expliciter dans le commentaire.</p>

Art. 27	al. 3 : « Le maintien au froid et le maintien au chaud de denrées alimentaires et de mets doivent être assurés en permanence à l'aide de dispositifs thermométriques adéquats et d'installations adaptées à la réfrigération, à la surgélation ou au maintien au chaud et surveillés dans le cadre de l'autocontrôle » : les dispositifs de mesures (« thermométrie ») ne permettent pas d'assurer le maintien à une température donnée, mais uniquement de le vérifier.	Proposition de modification : « Le maintien au froid et le maintien au chaud de denrées alimentaires et de mets doivent être assurés en permanence à l'aide d'installations adaptées à la réfrigération, à la surgélation ou au maintien au chaud ; elles doivent être surveillées (en permanence ?) à l'aide de dispositifs thermométriques adéquats dans le cadre de l'autocontrôle ».
Art. 29	Al. 3 ... gewisse Reifungszeit zu zulässig. Al. 4 : « Font exception à cette règle les transports immédiats de carcasses fraîchement abattues jusqu'au lieu de transformation, dans les 2 heures au plus après l'abattage. » : il ne s'agit pas d'un transport de carcasses, mais bien de viandes, comme indiqué dans le document 853/2004 (et comme confirmé par M. Abel de l'OSAV). En effet, la carcasse est définie dans l'OAbCV (RS 817.190) comme "le corps d'un animal après l'étourdissement et la mort" – or une carcasse ne peut pas sortir en tant que telle d'un abattoir.	... gewisse Reifungszeit zulässig. Reprendre la disposition européenne : « Toutefois, le transport peut aussi avoir lieu sur autorisation de l'autorité compétente, pour permettre la production de produits spécifiques, à condition que: a) ce transport s'effectue conformément aux exigences prévues par l'autorité compétente pour le transport d'un établissement donné à un autre, et b) que la viande quitte immédiatement l'abattoir ou une salle de découpe située sur le même site que l'abattoir et que le transport ne dure pas plus de deux heures ».
Art. 30	al. 2 : que recouvre le terme « agréé » ?	S'il s'agit d'une autorisation au sens de l'art. 21 ODAIOUs. Si nécessaire, corriger le texte en indiquant « autorisé ».
Art. 31	al. 5 let. b : ... de préparations de viande non emballées ?	Ne s'agit-il pas de viande hachée non conditionnée et de préparations de viande non conditionnées ? (définition selon l'art. 2 ODAIOUs)
Art. 41	al. 1 : la formulation française n'est pas très compréhensible (deux « ni », deux « ou ») : « Les produits de la pêche réfrigérés et non conditionnés qui ne sont ni distribués ou expédiés ni préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement de destination, doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié » al. 3 : possibilité d'utiliser « de l'eau propre, notamment de l'eau douce de qualité équivalente » en lieu et place d'eau potable. Qu'entend-t-on par « eau douce de	Reprendre la formulation européenne: « Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié ». A préciser le sens des expressions « eau douce, eau douce de qualité équivalente ».

	<p><i>qualité équivalente</i> »? De l'eau propre est-elle de l'eau potable ? Est-ce que de l'eau non potable peut être utilisée pour laver abondamment les produits après étêtage et éviscération?</p> <p>al. 4 : la version allemande indique «Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt» - or le terme «fertige» n'existe ni dans la version française de l'OHyg ni dans le texte européen de référence.</p> <p>al. 7 : «Les produits frais de la pêche doivent être irréprochables du point de vue organoleptique » : cette disposition est impossible à mettre en pratique sous cette forme. Voir par analogie l'art. 23 al. 1 de l'ord. sur les DA d'origine animale : «Les escargots et les grenouilles doivent faire l'objet d'un examen organoleptique par sondage.»</p>	<p>Enlever le mot «Fertige» de la version allemande.</p> <p>Reprendre plutôt le texte européen : «Les exploitants du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur».</p>
Art. 42	<p>al. 1 : «poissons à nageoires» : de quels poissons s'agit-il ?</p> <p>al. 1 : à la lettre a, le terme « les produits de la pêche consommés crus » n'est pas adéquat (car il s'agit de produits destinés à être consommés crus).</p> <p>al. 3 let. b : « les produits qui ont été conservés en tant que produits de la pêche congelés pendant un temps suffisamment long pour tuer les parasites vivants » : sens de cette disposition ?</p> <p>al. 6 : le texte français, dans sa version actuelle, s'applique à tous les « produits de la pêche qui n'ont pas été soumis au traitement de congélation ou ne sont pas destinés à être soumis, avant consommation, à un traitement tuant les parasites viables présentant un risque sanitaire » ; il manque ici, dans la première partie (conditionnelle) de la phrase, la référence aux lettres c et d de l'alinéa 3, car cette exigence ne s'applique qu'aux poissons provenant de certains types de captures (let. c) et d'élevage (let d). Voir la formulation européenne : « Avant de mettre sur le marché les produits de la pêche <u>visés aux points 3 c) et d)</u> qui n'ont pas été soumis au traitement de congélation ou ne sont pas destinés à être soumis avant consommation à un traitement tuant les parasites viables présentant un risque sanitaire.</p>	<p>A préciser par exemple dans le commentaire de cet article.</p> <p>Reprendre le texte européen: «les produits de la pêche destinés à être consommés crus».</p> <p>A reformuler</p> <p>Reformuler ainsi : «Si un établissement du secteur alimentaire met sur le marché des produits de la pêche mentionnés à l'al. 3, let. c ou d, et qui n'ont pas été soumis au traitement de congélation ou ne sont pas destinés à être soumis, avant consommation, à un traitement tuant les parasites viables présentant un risque sanitaire, la personne responsable de l'établissement du secteur alimentaire doit pouvoir prouver que ces produits proviennent de lieux de pêche ou d'élevage satisfaisant aux exigences spécifiques mentionnées à l'al. 3, let. c ou d. Elle peut, pour ce faire, produire les documents commerciaux correspondants ou d'autres documents.»</p>
Art. 44	<p>al. 2 : “-“ und “9°C” durch Absatz getrennt. Die Temperaturangabe ist missverständlich.</p>	<p>-9°C (“-“ und “9°C” nicht trennen!)</p>

Art. 49	<p>al. 1 let. c : le texte allemand «Sterilisation nach Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe c, sofern die Produkte nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei 30 °C für 15 Tage oder bei 55 °C für 7 Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, die zeigt, dass eine geeignete Hitzebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind»</p> <p>n'est pas rendu très clairement en français : «la stérilisation au sens de l'art. 26, al. 2, let. c, pour autant que la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de 15 jours à 30 °C ou de 7 jours à 55 °C dans un récipient fermé soit assurée ou que la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant un traitement par la chaleur approprié ait été appliquée».</p> <p>al. 3 : « Le traitement par la chaleur du lait cru et des produits laitiers doit satisfaire [...] à la procédure selon la méthode HACCP » : ce passage n'est pas clair.</p>	<p>Proposition : «la stérilisation au sens de l'art. 26, al. 2, let. c, pour autant que soit assurée la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation dans un récipient fermé de 15 jours à 30 °C ou de 7 jours à 55 °C ou après la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant qu'un traitement par la chaleur approprié a été appliqué».</p> <p>Remplacer par «à une procédure devant être établie sur la base des principes de la méthode HACCP».</p>
Art. 53	al. 2 : le terme « assurance qualité » (all. Qualitätssicherung) n'est défini nulle part.	Remplacer par «au moyen d'une procédure définie sur la base des principes de la méthode HACCP et adaptée au produit».
Art. 54	Abs. 3 gibt eine Frist von 21 Tagen nach dem Legen für die Abgabe von Eiern an die Konsumenten vor. Neu ist jedoch ein MHD von 28 Tagen nach dem Legen anzugeben gemäss VLtH Art. 107, Abs. 4, und wird als Lebensmittelsicherheitskriterium gewertet. Hygienetechnisch erübrigt sich deshalb die Angabe „zu verkaufen bis... (21 Tage nach dem Legen)“. Des Weiteren könnte dies direkt in der HyV Art. 54 angegeben werden und Art. 107, Abs. 4, der VLtH, könnte gestrichen werden.	<p>Art. 54 Eier</p> <p>1 Eier müssen bis zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.</p> <p>2 Sie müssen bei der Temperatur aufbewahrt und transportiert werden, die die hygienische Beschaffenheit des Erzeugnisses am besten gewährleistet. Die Temperatur sollte möglichst konstant sein.</p> <p>3 Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzusetzen.</p>
Art. 56	al. 1 : «traités et transformés » n'est pas conforme à la version européenne de référence.	Remplacer par « manipulés et transformés ».
Art. 57	<p>al. 5 : reprendre le terme « transformation » utilisé à l'al 4, afin d'éviter toute confusion.</p> <p>al. 7 : reprendre le terme « transformation » utilisé à l'al 4, afin d'éviter toute</p>	<p>al. 5 : «La transformation visée à l'al. 4»,</p> <p>al. 7 : «Si la transformation n'est pas effectuée»</p>

	confusion.	
Avant le chapitre 6	Auch für spezielle Lebensmittel pflanzlicher Herkunft müssen analog zu den Lebensmitteln tierischer Herkunft besondere Bestimmungen festgelegt werden, um die Lebensmittelsicherheit bestimmter pflanzlicher Lebensmittel, wie beispielsweise von Sprossen, auf ein akzeptables Niveau zu heben.	neues Kapitel: Besondere Bestimmungen für Lebensmittel pflanzlicher Herkunft
Nouvel article Art. 58bis	<p>Zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit von pflanzlichen Lebensmitteln, welche roh verzehrt werden, soll analog zu gewissen tierischen Lebensmitteln ein keimreduzierender Behandlungsschritt vorgeschrieben werden.</p> <p>Aus Risikobewertungssicht müsste überprüft werden, ob bei pflanzlichen Lebensmitteln die gleichen Verwendungsbedingungen wie in der EU Verordnung 101/2013 über die Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen von Rinderschlachtkörpern wirklich angebracht sind. Mangels eines Besseren wird direkt auf die Verfahren, welche für tierische Lebensmittel verwendet werden dürfen, verwiesen. Damit wäre ein für Lebensmittel tierischer Herkunft neu zugelassenes Verfahren automatisch auch für die pflanzlichen Lebensmittel zugelassen.</p> <p>Eventualiter wären jedoch für die pflanzlichen Lebensmittel eigene Verfahren zu definieren. Mit einer kleinen vorgeschlagenen Anpassung in der LGV wäre das möglich: in Art. 28 LGV muss im Titel und im Text der Begriff "Lebensmittel tierischer Herkunft" gestrichen werden.</p>	<p>Art. 59 (oder 58a) Grundsatz</p> <p>Abs. 1 Zur Herstellung von pflanzlichen Lebensmitteln, welche roh verzehrt werden, dürfen nur hygienisch einwandfreie Rohstoffe verwendet werden.</p> <p>Abs. 2 Pflanzliche Lebensmittel, welche roh verzehrt werden und deren Herstellung die Vermehrung von pathogenen Mikroorganismen begünstigt, gelten nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden sind. Als ausreichend gelten:</p> <p>a. Verfahren gemäss LGV Art. 28, die für die Behandlung von Lebensmitteln zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser verwendet werden dürfen</p> <p>b. andere Behandlungen, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie die unter Buchstabe a genannten Behandlungen führen.</p>
Art. 60	<p>al. 2 let. c : que signifie « toitures apparentes » ? La toiture est définie comme l'ensemble des éléments qui composent le toit. Reprendre le texte européen</p> <p>al. 2 let e : appliquer cela également aux autres ouvertures (il peut s'agir p.ex. d'une ouverture au sommet d'une paroi) – car il n'est pas judicieux de n'exiger une séparation étanche que pour les portes.</p>	<p>Corriger en : « les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus... ».</p> <p>Corriger en « les portes et les autres ouvertures qui donnent directement de l'étable sur un local de transformation doivent fermer de manière étanche ».</p>
Art. 61	al. 1 : voir remarque ci-dessus ad art. 9 OHyg	Idem – reprendre la formule actuelle de l'ordonnance sur la transformation en estivage.
Art. 63	Le titre allemand « Halten und Mitführen von Tieren in Sömmerungsbetrieben » est traduit par « Présence d'animaux de compagnie dans les exploitations d'estivage », ce qui n'est pas identique (voir également remarque ad art. 14 OHyg).	Corriger la version française en « Présence et détention d'animaux dans les exploitations d'estivage »

Art. 66	al. 2 : «Lorsque la personne responsable valide ou vérifie le bon fonctionnement des procédures selon la méthode HACCP » : peu clair.	Corriger en « Lorsque la personne responsable valide ou vérifie le bon fonctionnement des procédures établies sur la base des principes de la méthode HACCP»
Art. 67	al. 1 : « qu'elle dispose de procédures efficaces selon la méthode HACCP » est peu clair. al. 4 : « autres microorganismes » en français et « alternative Mikroorganismen » en allemand : que sont les « alternative Mikroorganismen ? » Même s'il s'agit des textes tels que publiés par l'UE (2073/2005), ces deux expressions ne nous paraissent pas équivalentes.	Corriger en « qu'elle dispose de procédures efficaces établies sur la base des principes de la méthode HACCP» A corriger et expliciter dans le commentaire.
Art. 68	La fréquence d'échantillonnage pour le contrôle des charges microbiennes sur les carcasses est actuellement déterminée par une instruction de l'OSAV en date du 3 octobre 2006. Pour les grands abattoirs il s'agit de 5 carcasses par semaine (4 échantillons par carcasse) et par espèce abattue, déterminées au hasard. Pour les petits abattoirs le service vétérinaire donne les fréquences. L'article 68 du projet est plus large et il sera très difficile d'exiger la poursuite de l'intervalle actuel.	
Art. 69	al. 2 : La virgule après « la santé humaine liée à L. monocytogenes » est orpheline.	Enlever cette virgule.
Art. 71	Cet article est intitulé « Résultats insatisfaisants », alors qu'il est consacré principalement aux mesures correctives. al. 3 : il manque une virgule après « partie 1 ».	Proposition : le renommer en «Mesures correctives à prendre en cas de résultats insatisfaisants». Ajouter cette virgule. Idem après « partie 2 » à l'alinéa 5.
Commentaire avant les annexes	Dans le commentaire, il est notamment précisé que les valeurs pour l'eau potable de la partie B de l'ancienne annexe 2 figurent désormais dans l'Oqech. Nous constatons que les actuelles exigences microbiologiques pour la glace (glaçons) ne figurent ni dans l'OHyg, ni dans l'Oqech. Oubli ?	A corriger en introduisant les normes actuelles pour la glace (glaçons) soit dans l'OHyg, soit dans l'Oqech.
Annexe 1	Die Höchstwerte des bisherigen Anhang 2 ist untergegangen. Er muss ergänzt werden.	Anhang 1 ergänzen mit den Werten zur Beurteilung der GHP von Produkten aus Einzelhandelsbetrieben (bisher Anhang 2, Lebensmittelsicherheitskriterien Toleranzwerte)
Ancienne annexe 2 de	Anhang 2 der HyV vom 23.11.2005 wird ersatzlos gestrichen. (Abschaffung des bisherigen Grenz- und Toleranzwertkonzeptes). Dies bedeutet, dass die	Il faut réintroduire dans l'OHyg les valeurs de l'actuelle annexe 2A OHyg, sans quoi il manque des

<p>l'OHyg du 23.11.2005</p>	<p>Gastronomiebetriebe und andere Einzelhandelsbetriebe, welche Lebensmittel herstellen, nicht mehr anhand der Toleranzwerte des noch aktuellen Anhangs 2 beurteilt werden können. Aus folgenden Gründen sollten diese Betriebe trotzdem weiterhin basierend auf diesen Werten mikrobiologisch kontrolliert werden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unterstützung der Inspektion: Die Kontrolleure prüfen die Betriebe v.a. optisch, durch analytische Resultate kann der Befund gestützt werden und der Druck für den Betreiber, angeordnete Massnahmen umzusetzen, steigt. - Zusätzliche Sichtweise zur Inspektion: Wenn eine Inspektion optisch gut verläuft, können mikrobiologische Werte trotzdem mangelhaft sein. Diese Betriebe würden mit dem neuen Konzept nicht mehr erkannt. - Kontrolle der Grundhygiene eines Betriebes: Es ist sinnvoll, die allgemeinen Hygieneindikatoren im Rahmen einer Prophylaxe regelmässig zu überprüfen. Durch präventive Massnahmen, wie z.B. risikobasierte mikrobiologische Kontrollen können gravierende Mängel festgestellt werden, bevor es zu einer Eskalation mit lebensmittelbedingten Erkrankungen kommt. <p>In den Erläuterungen zur neuen HyV des BLV wird auf das Infoschreiben 173 und die Branchenleitlinien verwiesen. Die Werte des Infoschreibens 173 sind rechtlich nicht bindend und können nur als Richtwerte zugezogen werden. Eine Beanstandung aufgrund von Art. 8 der neuen LGV (nLGV) ist mit der neuen Formulierung schwierig (Begriff „im Wert vermindert“ wird nicht mehr aufgeführt; es wird von „für den Konsum durch den Menschen inakzeptabel“ gesprochen).</p> <p>In Art. 75 Abs. 4 der nLGV wird das Festlegen von Richtwerten im Rahmen des HACCP Konzepts erwähnt. Hier bietet sich für die Betriebe an, die mikrobiologischen Werte der jeweiligen Branchenleitlinien beizuziehen. Gemäss Art. 76 Abs. 4 können die Branchenleitlinien zudem als Alternativen für ein HACCP Konzept verwendet werden.</p> <p>In der Gastronomie haben wir das Problem, dass die Branchenleitlinie der Gastrobetriebe (Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe) keine mikrobiologischen (Richt-)Werte enthält. In der Leitlinie wird auf Anhang 2 und die Infoschreiben verwiesen. Die Werte des aktuellen Anhangs 2 sind zwar in der Umsetzungshilfe 2 der Leitlinie erwähnt, diese ist aber nicht offiziell Teil der vom BLV genehmigten Leitlinie.</p>	<p>critères d'appréciation que ce soit pour les producteurs, pour les consommateurs et les organes de contrôle (voir également plus haut les remarques générales relatives au projet de cette ordonnance). De plus, pour les guides de bonnes pratiques d'hygiène (ex. gastronomie), il y a lieu d'imposer que ceux-ci comprennent des valeurs de référence pour les critères microbiologiques.</p>
---------------------------------	--	---

	Angesichts dieser Aspekte wird es schwierig sein, eine Hygieneüberwachung anhand von den bislang gängigen Hygieneindikatoren zu vollziehen.	
Annexe 1	<p>Partie 1 Critères de sécurité des denrées alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ il est précisé le sens de M, m, n et c. D'où sont tirées ces définitions, en particulier celle du « m » ? Elles ne correspondent pas aux définitions données dans les textes européens. ➤ Dans le texte européen français, il est mentionné « Limites » et non pas « Valeurs limites ». ➤ 1.1 : « denrées alimentaires prêtes à consommer ... » : à modifier ➤ 1.2 : « denrées alimentaires prêtes à consommer ... » : à modifier ➤ 1.3 : « denrées alimentaires prêtes à consommer ... » : à modifier ➤ 1.18 : Hier ist von Keimlingen die Rede. In der Fussnote werden Sprossen erwähnt. Die Begriffe müssen erklärt werden. ➤ 1.21: Das Lebensmittelsicherheitskriterium Staphylokokken-Enterotoxine wird an einem ungünstigen Ort aufgeführt. Wieso nicht nach 1.27? ➤ 1.27 : Da der Grenzwert für STEC nur für Sprossen gilt, wird hier von Sprossen und nicht von Keimlingen gesprochen. Daher müsste hier der Begriff "Sprossen" Definiert werden. ➤ Tableau «interprétation des résultats des analyses» : corriger également «Denrées prêtes à consommer» comme ci-dessus 	<p>À reprendre les définitions de l'UE (2073/2005)</p> <p>Utiliser des définitions internationales pour ces valeurs M, m, c, n.</p> <p>A modifier le projet d'OHyg en conséquence</p> <p>A modifier comme suit « ... prêtes à être consommées »</p> <p>A modifier comme suit « ... prêtes à être consommées »</p> <p>A modifier comme suit « ... prêtes à être consommées »</p> <p>In einer Fussnote müsste stehen: "Keimlinge für den menschlichen Verzehr werden durch die Keimung von Samen gewonnen und zumeist in Form von Sprossen, Schösslingen oder Kressen konsumiert."</p> <p>Lebensmittelsicherheitskriterium Staphylokokken-Enterotoxine nach 1.27 aufführen.</p> <p>In einer Fussnote müsste stehen: „Als Sprossen gilt das Produkt, welches durch die Keimung von Samen in Wasser oder einem anderen Medium entsteht, und das vor der Bildung vollständiger Laubblätter geerntet wird, um als Lebensmittel mit dem Samen verzehrt zu werden.“</p> <p>A modifier comme suit « ... prêtes à être consommées »</p>

	<p>➤ Entérotoxines :²⁷ <i>Référence : laboratoire communautaire de référence pour les staphylocoques à coagulase positive. Méthode d'analyse de référence du LCR pour les entérotoxines staphylococciques dans le lait et les produits laitiers. Est-il possible de se procurer cette méthode et où ?</i></p> <p>Partie 2 : critères d'hygiène des procédés</p> <p>➤ Signification de « m » et « M »: d'où sont tirées ces définitions ?</p> <p>➤ 2.1.1 : <i>la valeur limite est définie pour la méthode destructive</i> (note de bas de page n°40 dans le projet). Qu'en est-il de la méthode non destructive, promue par l'Institut de la sécurité alimentaire à Zurich (Prof. Stephan) ?</p> <p>➤ 2.1.3 :⁴² <i>Les échantillons sont à prendre selon les instructions relatives à l'exécution des examens microbiologiques dans le cadre de l'autocontrôle par les abattoirs. Est-il légal de renvoyer et mentionner une instruction qui n'est plus en adéquation avec le nouveau projet d'ordonnance, en particulier l'art. 68.</i></p> <p>➤ 2.1.6 : selon le commentaire, ces normes sont applicables pour les « <i>Masthähnchen</i> » / « <i>volaille (poulets de chair)</i> » alors que dans le tableau il est indiqué « <i>Geflügelschlachttierkörper von Masthühnern</i> » / « <i>carcasses de volaille : poulets d'engraissement</i> » : pas clair quelles sont les volailles concernées. Die Einführung eines Prozesshygienekriteriums für Campylobacter bei Masthühnern wird begrüsst. Unklar ist, wie viele Proben (c) zwischen m und M liegen dürfen</p> <p>➤ 2.1.9 : n und c fehlt</p> <p>➤ Point 2.2.2, 2.2.3 et 2.2.4 : c'était la station laitière de Liebefeld qui avait défini le contenu des remarques de l'actuelle OHyg. Est-ce que ce n'est plus d'actualité ? Est-ce que le guide Fromarte tient compte de cela ?</p>	<p>A préciser. Les organes de contrôle doivent pouvoir disposer de cette méthode sans frais.</p> <p>A intégrer.</p> <p>Adapter et intégrer les instructions en question dans l'OHyg (comme annexe).</p> <p>A coordonner le commentaire et le tableau de l'OHyg et préciser clairement quelles sont les volailles concernées.</p> <p>A compléter</p> <p>Gemäss 2073/2005 n=5; c=2</p> <p>S'assurer que le guide Fromarte tient compte de ces modifications et définit, en fonction de la technologie, le moment le plus défavorable pour les teneurs en E. coli, Staph. à coagulase positive.</p>
<p>Anhang 1. Teil 2 2.6 Mineral- und Quellwasser</p>	<p>Unter «2.6 Mineralwasser und Quellwasser» existiert die Kategorie "beim Quellaustritt". In der VQWmK ist eine mikrobiologische Anforderung für Trinkwasser "unbehandelt an der Fassung" festgelegt. Die Anforderungen an Quellwasser gemäss Hygieneverordnung unterscheiden sich bezüglich Maximalwert / Höchstwert pro Probenvolumen von den genannten</p>	<p>Die Tabellenüberschrift mit einer Fussnote versehen: 2.6 Mineralwasser und Quellwasserⁱ⁾</p> <p>ⁱ⁾ für Mineralwasser und Quellwasser gemäss der Verordnung des EDI über Getränke geltende</p>

Tabellentitel	Anforderungen der VQWmK. Die Gültigkeit der HyV-Anforderung sollte gegenüber den VQWmK-Bestimmungen mittels Fussnote besser abgegrenzt werden.	Anforderungen
<p>Anhang 1 Teil 2. 2.6 Mineral- und Quellwasser</p>	<p>Die Tabelle gibt die Bestimmung der EU Richtlinie 2009/54/EG vom 18. Juni 2009 teilweise missverständlich wieder. Betreffend Massnahmen kommt es zudem sicher nicht in Frage, beim Nachweis von E. coli in 4 von 5 Mineralwasser-Proben (= unbefriedigendes Ergebnis) die Kontamination auf einen Nachweis von E. coli in 1 von 5 Proben zu reduzieren. Umformulieren und umgestalten.</p> <p>Zu beachten ist ferner, dass die Bebrütung zum Nachweis kultivierbarer Organismen gemäss ISO 6222 bei 36 °C ± 2 °C während 44 ± 4 h erfolgt, die Bestimmung der Keimzahl nach EU Richtlinie 2009/54/EG hingegen bei 37 °C während 24 h. Wenn für die Keimzahl von Mineralwasser beim Quellaustritt die Anforderungen der genannten EU Richtlinie gestellt werden, sind auch die Inkubationsbedingungen dieser Richtlinie vorzusehen.</p>	<p>2.6. Mineral- und Quellwasser</p> <p>Spalten-Überschrift 1. Spalte: Stufe, für die das Kriterium gilt (2. bis 5. Spalte: ohne Änderung) 5. Spalte: Vorgaben zu Probenahme und Analytik (7. Spalte: ohne Änderung)</p> <p>2.6.1 6. Spalte: Eintrag «Ist innerhalb von 12 Stunden nach der Abfüllung zu messen. Bei 4°C ± 1°C konstant behalten» löschen. Einsetzen: In Abweichung vom Verfahren nach ISO 6222 erfolgt die mesophile Bebrütung im oberen Temperaturbereich bei folgenden Bedingungen: 37 °C ± 1 °C, 24 h.</p> <p>7. Spalte: Die Höchstwertüberschreitung bedeutet, dass die GHP-Bedingungen nicht eingehalten sind. Die Ursachen dafür sind abzuklären und der befriedigende Hygienezustand ist (wieder-)herzustellen.</p> <p>2.6.2 6. Spalte: Die aeroben mesophilen Keime sind innerhalb von 12 Stunden nach der Abfüllung zu bestimmen, wobei die Wassertemperatur während dieser 12 Stunden bei 4 °C ± 1 °C konstant gehalten wird. In Abweichung vom Verfahren nach ISO 6222 erfolgt die mesophile Bebrütung im oberen Temperaturbereich bei folgenden Bedingungen:</p>

		<p>37 °C ± 1 °C, 24 h</p> <p>7. Spalte: Verbesserung der Herstellungshygiene zur Minimierung der mikrobiologischen Kontamination</p> <p>2.6.3 7. Spalte: Bewertung des gesundheitlichen Risikos, das für Konsumentinnen und Konsumenten durch das hygienisch ungenügende Produkt vorliegt oder entstehen kann. Dem Risiko angepasste Verbraucherschutz-Massnahmen treffen.</p> <p>Wortkorrekturen vornehmen: Aerobe mesophile Keime Sulfit reduzierende sporenbildende Anaerobier</p> <p>Tabellenerläuterung («Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin. E. coli wird hier als Hygieneindikator verwendet») löschen.</p>
Annexe 2	<p>L'annexe 2 reprend le document 37/2005 UE. Or, ce document a subi une rectification parue dans le JO L153 43-44 :</p> <p>Point 2.2 :</p> <p><i>au lieu de:</i> «le thermomètre est placé au niveau de cette indication» <i>lire:</i> «le thermomètre fournit la température de retour d'air au niveau de cette indication</p>	

Allgemeine Bemerkungen**Generell**

Die Regelung von Enzymen und Extraktionslösungsmitteln in Lebensmitteln zusammen mit technologischen Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit in einer einzigen VO ist unpassend. Die VtVtH sollte in eine VO über technologische Verfahren und eine VO über Verarbeitungshilfsstoffe in Lebensmitteln unterteilt werden.

Begriffe

Der Titel dieser Verordnung verwendet den Begriff „technische Hilfsstoffe“. Dieser Begriff ist nicht definiert, entspricht aber der Definition des Begriffs „Verarbeitungshilfsstoffe“ gemäss Art. 2 Abs. 1. Ziff. 17 LGV. Falls keine speziellen Gründe dagegensprechen, sollte der Begriff „technische Hilfsstoffe“ gegen „Verarbeitungshilfsstoffe“ ersetzt werden.

Bestrahlung

In der VtVtH wird neu die Bestrahlung von Lebensmitteln ohne Bewilligung (Art. 4) zugelassen, insofern die in Anhang 3 festgelegten technischen Vorgaben erfüllt werden. In den Erläuterungen wird einzig darauf hingewiesen, dass eine allgemeine Zulässigkeit durch Umschreibung des Verfahrens in einer Verordnung seit längerem geplant sei. Gründe, welche eine „bewilligungsfreie“ Bestrahlung rechtfertigen, werden nicht genannt. Diese Abkehr vom Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt ist in der im Entwurf dargelegten Weise inakzeptabel. Sie sollte zudem grundsätzlich überdacht werden. Dies unter anderem aufgrund folgender Erwägungen:

- Am 4. April 2003 hat der Wissenschaftliche Ausschuss "Lebensmittel" eine Überarbeitung der Stellungnahme zur Bestrahlung von Lebensmitteln vorgelegt, mit der bestätigt wurde, dass nur die spezifischen Bestrahlungsdosen und Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorien zugelassen werden sollten, für die ausreichende toxikologische, ernährungsphysiologische, mikrobiologische und technologische Daten vorhanden sind. Damit bekräftigte er sein früheres Gutachten.
- Lebensmittel sollten nur bestrahlt werden dürfen, wenn dies aus Gründen der Nahrungsmittelhygiene erforderlich ist oder wenn damit nachweislich ein technologischer oder sonstiger Vorteil oder ein Nutzen für den Verbraucher verbunden ist und wenn sich die Lebensmittel in einwandfreiem Zustand befinden und für den Verzehr geeignet sind, da ionisierende Strahlung nicht als Ersatz für Hygiene- oder Gesundheitsmaßnahmen, gute Herstellungs- oder landwirtschaftliche Praktiken eingesetzt werden darf.
- Bis dato ist innerhalb der EU die Bestrahlung von Lebensmitteln bewilligungspflichtig.

Behandlungen zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen (in Analogie zu Bemerkungen zu Art. 28 LGV und gewünschten Abschnitt vor Kapitel 8 der HyV)

Zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit von pflanzlichen Lebensmitteln, welche roh verzehrt werden, soll analog zu gewissen tierischen Lebensmitteln eine keimreduzierende Behandlung zulässig werden. Aus Risikobewertungssicht soll geprüft werden, welche Verfahren zugelassen werden sollen, resp. da noch keine Verfahren zur Bewilligung vorliegen, ob diejenigen, welche für tierische Lebensmittel zugelassen sind, angewendet werden können.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 2 Bst. d	Die Formulierung der EU (Art. 2 Abs. 4 der VO 1332/EG/2008 wurde in leicht veränderter Form übernommen. Sachlich mag sich kein Unterschied ergeben. Die Formulierung der EU ist aber verständlicher (in der Aussage) und sollte daher unverändert übernommen werden.	Art. 1 Abs. 2 Bst. d anpassen: Mikroorganismenkulturen, die in der herkömmlichen Erzeugung von Lebensmitteln eingesetzt werden und die im Übrigen Enzyme produzieren können, wobei die Mikroorganismenkulturen aber nicht spezifisch zu ihrer Herstellung verwendet werden.
Art. 1 Abs. 3 Bst. b	Was ist unter dem Begriff "Spezialgesetzgebung" gemeint? Die Formulierung ist bisher nicht üblich im Lebensmittelrecht.	Klarere Angabe hinsichtlich Spezialgesetzgebung.
Art. 2 Bst. d, Ziffer 1 und 2	Ziffer 1 und 2 sind mit einer UND-Verknüpfung verbunden. In der RL 2009/32/EG Art. 1 Abs. 2 lit. b ist dies nicht so. Es heisst dort, dass Extraktionslösungsmittel entfernt werden, <i>jedoch</i> Rückstände hinterlassen können. Dagegen suggeriert der Schweizer Verordnungstext aufgrund der UND-Verknüpfung schon fast, dass Rückstände hinterlassen werden.	Art. 2 Bst. d: Extraktionslösungsmittel: Lösungsmittel, die in einem Extraktionsverfahren bei der Bearbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Bestandteilen oder Zutaten verwendet werden und aus dem Enderzeugnis entfernt werden Sie können jedoch unbeabsichtigte, aber technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate in den Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten hinterlassen.
Art. 4	Siehe Kommentar zu Bestrahlung unter allgemeinen Bemerkungen.	
Art. 5	In Analogie zu den Bemerkungen in der LGV (Art. 28) und der HyV (neuer Abschnitt vor Kapitel 8) ist der Begriff „tierischer Herkunft“ zu streichen. Behandlungen sollen auch für pflanzliche Lebensmittel zugelassen werden. Da noch keine Risikobewertungen in Aussicht sind für Verfahren bei Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft, ist zu prüfen, ob diejenigen für Lebensmittel tierischer Herkunft zugelassen werden sollen.	Art. 5 Titel: Behandlung von Lebensmitteln zur Entfernung von Oberflächenverunreinigung. "Zulässig zur Behandlung von Lebensmitteln zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser sind die Verfahren nach Anhang 4."
Art. 6	Im Artikel 6, welcher die Kennzeichnung von Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch –mikrobiologischen Sicherheit regelt, wird auf Anhang 2 Teil A Ziffer 1 verwiesen. Der Verweis ist unvollständig. Es muss auch auf Ziffer 3 (Bestrahlung) verwiesen werden.	"Lebensmittel, die mit einem Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit behandelt worden sind, sind nach Anhang 2 Teil A Ziffer 1 <i>und</i> Ziffer 3 der Verordnung des EDI vom ... ⁵ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) zu kennzeichnen."
Art. 8 Titel	Der Titel muss auf die Verwendung von Extraktionsmitteln hinweisen (und nicht auf Enzyme wie in Art. 7).	Titel: Voraussetzungen für die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln.
Art. 8	Im Art. 2 Abs. 3 der EU Richtlinie 2009/32/EG wird zudem als Extraktionsmittel zugelassen:	Art. 8 Abs. 2 – Ergänzung: Wasser, dem gegebenenfalls Stoffe zur Regulierung der

	<p>„Wasser, dem gegebenenfalls Stoffe zur Regulierung der Azidität oder Alkalität beigemischt sind, sowie andere Lebensmittel, die Lösungsmitelegenschaften haben, sind bei der Herstellung von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten als Extraktionsmittel zugelassen.“ Diese Angabe fehlt in der Schweizer Verordnung.</p> <p>Die in Artikel 3 der RL 2009/32//EG genannten Reinheitsanforderungen wurden nicht in die VtVH übernommen. Diese können dem Art. 8 (Voraussetzungen für die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln) angehängt werden.</p>	<p>Azidität oder Alkalität beigemischt sind, sowie andere Lebensmittel, die Lösungsmitelegenschaften haben, sind bei der Herstellung von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten als Extraktionsmittel zugelassen.</p> <p>Art. 8 Abs. 3 – Ergänzung: Die in Anhang 1 als Extraktionslösungsmittel aufgeführten Stoffe müssen folgenden Reinheitskriterien genügen:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Sie dürfen keine toxikologisch gefährliche Menge irgendeines Elements oder Stoffes enthalten. b. Sie dürfen nicht mehr als 1 mg/kg Arsen und nicht mehr als 1 mg/kg Blei enthalten. c. Das @@@ kann falls erforderlich, weitere spezifische Reinheitskriterien erlassen.
Art. 9	Der Titel muss auf die Kennzeichnung von Enzymen hinweisen (und nicht auf Enzyme wie in Art. 7)	Art. 9 Titel: Kennzeichnung von Lebensmittelenzymen und Lebensmittelzubereitungen, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.
Art. 10	<p>Kennzeichnung von Lebensmittelenzymen, die nicht an Konsumenten abgegeben werden: Laut Art. 10 sind keine Angaben zum Warenlos oder zu GVO notwendig (Art. 3 Abs. 1 Bst. m und o LIV). Dies erstaunt. Nach unserer Meinung sind diese Angaben ebenfalls erforderlich.</p> <p>Abs. 2 Da gleichzeitig auch auf die LIV verwiesen wird, geht zu wenig klar hervor, dass sich die Angaben nach Absatz 1 Bst. c, d und f auf diese Verordnung beziehen. Eine Präzisierung trägt zum besseren Verständnis bei.</p>	<p>Überprüfung der Kennzeichnungsangaben und Ergänzung mit dem Warenlos und allenfalls dem GVO-Hinweis.</p> <p>Abs. 2 – Präzisierung: "... nach Absatz 1 Buchstaben c, d und f <i>dieser Verordnung</i> und nach Art. 3 Absatz 1 LIV..."</p>
Anhang 1 Ziffer 3	Ungeeigneter Titel	Rückstandhöchstwerte an Extraktionsmitteln aus der Herstellung von Aromen.
Anhang 4	In Analogie zu Art. 5 ist der Begriff „tierischer Herkunft“ zu streichen.	Titel: Zulässige Verfahren zur Behandlung von Lebensmitteln zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser.

Allgemeine Bemerkungen

Die Frage, was mit radioaktiv kontaminierten Lebensmitteln geschehen soll, deren nachweisbarer Ursprung der Radioaktivität weder ein konkretes Ereignis in Japan, Tschernobyl oder sonst wo ist, und wie die Zuständigkeiten für die Anordnung von allfälligen Massnahmen geregelt sind, bleibt lebensmittelrechtlich ungeklärt. Der in Art. 1 aufgeführte Geltungsbereich ist problematisch, weil der Nachweis, dass eine Kontamination auf das Ereignis in Tschernobyl zurückzuführen ist, zwar plausibel sein mag, aber nicht immer schlüssig geführt werden kann.

In der Europäischen Union wurde faktisch die Beschränkung auf Drittländer aufgehoben und der Geltungsbereich dieser Höchstwerte durch die Empfehlung der Kommission vom 14. April 2003 (2003/274/Euratom) auch auf den Handel innerhalb der Gemeinschaft ausgedehnt. (vgl. auch allgemeine Bemerkungen zur Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten).

Basieren die Höchstwerte auf einer Risikobewertung?

Die in der Tschernobylverordnung festgelegten Höchstwerte für Cs-134/Cs-137 von 370 Bq/kg für Milch und Milchprodukte, von 370 Bq/kg für Lebensmittel für Säuglinge und von 600 Bq/kg für alle anderen Lebensmittel liegen sechs- bis siebenfach über den Werten für Lebensmittel mit Ursprung oder Herkunft Japan (SR 817.026.2, basierend auf VO (EU) 322/2014). Die in den Erläuterungen angeführte Begründung, dass mit diesen Werten die Wirkung auf die menschliche Gesundheit berücksichtigt werde, ist damit ad absurdum geführt. Eine auf dem Ursprung und der Herkunft eines Lebensmittels basierende Risikobewertung ist Unsinn, die Werte basieren nur bedingt auf wissenschaftlichen Kriterien.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. c	Es muss spezifiziert werden, dass sich die Höchstwerte auf den essbaren Anteil beziehen (vgl. z.B. FIV (SR 817.021.23) Punkt 6.1 der "Erläuterungen zur Liste der Radionuklide").	Ergänzung: Die Höchstwerte beziehen sich auf die gut gewaschenen oder gereinigten (Staub, Erde) verzehrbaren Anteile des Lebensmittels. Bei getrockneten Lebensmitteln beziehen sie sich auf den rekonstituierten Zustand. Bei verarbeiteten Lebensmitteln (Mischungen, Extrakte, Konzentrate usw.) sind die Höchstkonzentrationen der Rohprodukte allenfalls anteilmässig zu berücksichtigen.
Art. 4 Abs. 1 Bst. b	Eine systematische Probenahme und Analyse jeder Sendung über 10 kg importierter Speisepilze aus den Ländern gemäss Anhang 2 ist unter diesen Umständen und Vollzugsorganisation kaum praktikabel und stellt zudem den Sinn der Begleitzertifikate grundsätzlich in Frage. Fakt ist, dass fast jede Sendung importierter Speisepilze mindestens 10 kg wiegt. Zur Durchführung müssten analog der EU für Pilzimporte festgelegte Grenzübergänge geschaffen werden, an denen die Messungen direkt vorgenommen werden können, so dass entsprechend den Vorschriften der	Streichen, Höchstmenge korrigieren, oder ALLE Teile der VO (EG) 1635/2006 übernehmen.

	EU durch die Bundesbehörden auch Gebühren für die Untersuchungen in Rechnung gestellt werden können.	
Art. 4 Abs. 2	Da Art. 4 Abs. 1 Bst. b gestrichen wird, ist dieser Artikel sinnlos	Streichen