



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

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Solothurn
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SO (LMK)
Adresse, Ort : Werkhofstrasse 5, 4509 Solothurn
Kontaktperson : Dr. Martin Kohler
Telefon : 032 627 24 03
E-Mail : martin.kohler@ddi.so.ch
Datum : 03.01.2023

Wichtige Hinweise:

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

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung.....	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	10
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	11
6	BR: Milchprüfungsverordnung	15
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	16
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	20
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	22
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	24
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	26
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	27
13	EDI: Getränkeverordnung	30
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	34
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	39
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion.....	40
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	41
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	43
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	46
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln.....	49
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.....	54
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	57
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen.....	58

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

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zum Projekt einer Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst. Die Revision berücksichtigt aber nicht in allen Belangen die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz. Die Revision hat deutliche Auswirkungen auf die amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Solothurn.

Erlauben Sie uns, auf folgende Punkte besonders hinzuweisen:

Art. 22a LMVV

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).

Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.**

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden

können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.

In einer vergleichbar untauglichen Form war bis 2018 die Weinhandelskontrolle geregelt. Dieser Mangel wurde unterdessen von allen Beteiligten erkannt und gemeinsam behoben. Die Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung, SR 960.140) wurde angepasst und die Kontrolle des Handels mit Wein erfolgt heute basierend auf einem Leistungsauftrag (Art. 36 Abs. 2 Weinverordnung) durch Dritte. Die Kontrollorganisation hat Beanstandungs- und Verfügungskompetenz (Art. 35 Abs. 5 Weinverordnung) und kann so effizient effektive Kontrollen durchführen und ohne weitere Schnittstellen die notwendigen Massnahmen anordnen. Diese Organisation hat sich in den letzten drei Jahren sehr bewährt.

Es ist deshalb völlig unklar, weshalb vorliegend wiederum eine Kontrollorganisation geschaffen werden soll, die zwar wüsste, wie gehandelt werden sollte, es aber selber nicht tun kann und dafür auf die kantonalen Vollzugsbehörden der Lebensmittelkontrolle angewiesen ist. Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt. Der Bundesrat wird gebeten, anstelle von Art. 22a LMVV einen Vorschlag im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung zu erarbeiten. Die nach dem parlamentarischen Auftrag zu schaffende Kontrollorganisation ist dabei zwingend mit den für die Behebung der festgestellten Mängel notwendigen Kompetenzen auszustatten. Dazu ist die Lebensmittelgesetzgebung ohne Anpassung von Art. 55 LMG ungeeignet.

VSFK und VHyS

Die Fleischuntersuchung soll zu einer mehrheitlich visuell durchgeführten Fleischuntersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als «erweiterte» Fleischuntersuchung nur noch mit speziellen Indikationen erfolgen. Des Weiteren sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte geregelt werden. Neu aufgenommen sind sogenannte «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z.B. Hausgeflügel und Hauskaninchen durchführen.

MiPV und VHyMP

Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion: Der Veterinärdienst Solothurn begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Art. 17 LIV

Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung «Herkunft: Nicht EU/EWR» nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass «bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ...» ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI

über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung «frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch» in Art. 17 Abs. 4 wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.

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

LMG

Mit der Totalrevision des LMG 2017 wurde die Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane von 5 auf 10 Tage erhöht in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht. Gemäss unserer Information wurde dies damals irrtümlich geändert und sollte mit der nächsten Revision wieder angepasst werden. Dafür finden wir in Stretto IV jedoch keine Hinweise. Die 10 Tage Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachttierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage ist ernsthaft zu prüfen.

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

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

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff 32	Gemäss der neuen Definition wird von “unbedenklichen” Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das

	Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit überwältigendem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert. Die Verpflichtung zur Umsetzung des parlamentarischen Auftrags ist unbestritten.

Der jetzt vorliegende Entwurf zur Umsetzung dieser Motion orientiert sich zwar direkt an der Begründung des Motionstextes, führt aber zu einem ineffizienten, wenig effektiven Kontrollsystem. Die Implementierung in die Lebensmittelgesetzgebung gestützt auf Art. 55 Abs. 4 LMG hat den Nachteil, dass die Aufgaben der privaten Kontrollorganisation zwar analog der für die amtliche Lebensmittelkontrolle geltenden Befugnisse (Art. 30 Abs. 3 LMG) in Art. 22a der LMVV umschrieben werden sollen. Im Gegensatz zu den Organen der amtlichen Lebensmittelkontrolle bietet Art. 55 Abs. 4 LMG der Kontrollorganisation aber keine rechtliche Grundlage, bei festgestellten Verstössen Massnahmen anzuordnen. Es wird deshalb behelfsmässig vorgeschlagen, dass Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden (der Lebensmittelkontrolle) gemeldet werden müssen und diese verpflichtet sind, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes anzuordnen (Art. 22a Abs. 5). Die kantonale Vollzugsbehörde soll anschliessend der denunzierenden privaten Organisation und der Zertifizierungsstelle die getroffenen Abklärungen und ergriffenen Massnahmen rapportieren (Art. 22a Abs. 5).

Mit dieser Regelung wird die Verwaltung unnötig aufgebläht, indem der Sachverhalt von zwei Stellen und damit doppelt überprüft werden muss. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der genau diese Nachteile, die der Bundesrat offensichtlich erkannt hat, mit einem untauglichen Verordnungsentwurf festlegen will. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments werden nicht ernst genommen.

In einer vergleichbar untauglichen Form war bis 2018 die Weinhandelskontrolle geregelt. Dieser Mangel wurde unterdessen von allen Beteiligten erkannt und gemeinsam behoben. Die Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung, SR 960.140) wurde angepasst und die Kontrolle des Handels mit Wein erfolgt heute basierend auf einem Leistungsauftrag (Art. 36 Abs. 2 Weinverordnung) durch Dritte. Die Kontrollorganisation hat Beanstandungs- und Verfügungskompetenz (Art. 35 Abs. 5 Weinverordnung) und kann so effizient effektive Kontrollen durchführen und ohne weitere Schnittstellen die notwendigen Massnahmen anordnen. Diese Organisation hat sich in den letzten drei Jahren sehr bewährt.

Es ist deshalb völlig unklar, weshalb vorliegend wiederum eine Kontrollorganisation geschaffen werden soll, die zwar wüsste, wie gehandelt werden sollte, es aber selber nicht tun kann und dafür auf die kantonalen Vollzugsbehörden der Lebensmittelkontrolle angewiesen ist. Die neu zu schaffende Kontrollorganisation für die Kontrolle der landwirtschaftsrechtlich geschützten Bezeichnungen soll deshalb im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung umgesetzt werden. Dies ist, wie das Beispiel der Organisation der Kontrolle des Handels mit Wein zeigt, gut möglich und zielführend. Im Bundesgesetz über die Landwirtschaft (Landwirtschaftsgesetz, LwG, 910.1) sind dazu die gesetzlichen Grundlagen (Art. 180 bzw. Art. 181 LwG) vorhanden.

Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt. Der Bundesrat wird gebeten, anstelle von Art. 22a LMVV einen Vorschlag im Rahmen der Landwirtschaftsgesetzgebung zu erarbeiten. Die nach dem parlamentarischen Auftrag zu schaffende Kontrollorganisation ist dabei zwingend mit den für die Behebung der festgestellten Mängel notwendigen Kompetenzen auszustatten. Dazu ist die Lebensmittelgesetzgebung ohne Anpassung von Art. 55 LMG ungeeignet.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
22a	Vgl. Allgemeine Bemerkungen Eventualiter: Es ist unklar, weshalb die Kompetenz zur Beanstandung durch die befugte private Kontrollorganisationen in Art. 22a Abs. 3 nicht aufgeführt wird. Zwar	Art. 22a ersatzlos streichen (Umsetzung Motion 18.4411 im Landwirtschaftsrecht) Eventualiter Anpassung Abs. 3: Die privaten Organisationen können:

	<p>wird in Art. 33 LMG ausdrücklich ausgeführt, dass im Falle der Feststellung einer Nichterfüllung von gesetzlichen Anforderungen die Vollzugsbehörde eine Beanstandung ausspricht. Andererseits können gemäss Art. 55 Abs. 1 die Aufgaben der Vollzugsbehörden an Dritte übertragen werden. In Art. 55 Abs. 4 LMG wird festgelegt, dass die Aufgaben und Befugnisse, die Dritten übertragen werden, umschrieben werden müssen und als einzige nicht übertragbare Vollzugsaufgabe (Befugnis) wird das Verfügen von Massnahmen abschliessend aufgeführt. Somit ist es lebensmittelrechtlich zulässig, diese Kompetenz ebenfalls an Dritte zu übertragen. Damit würde die Feststellung einer nicht erfüllten lebensmittelrechtlichen Anforderung mindestens klar und rechtsverbindlich abgeschlossen. Die Kompetenz zur Beanstandung nach Art. 33 LMG müsste in Art. 22a eventualiter ergänzt werden.</p>	<p>a. Proben erheben; b. in Dokumente und andere Aufzeichnungen Einblick nehmen; c. Kopien davon erstellen; und bei der Feststellung, dass gesetzliche Anforderungen nicht erfüllt sind, eine Beanstandung aussprechen.</p>
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5	<p>Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.</p> <p>Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.</p>	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin	** bei «Bisherige Diplome» streichen

	<p>gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomasstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.</p>	
--	---	--

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Minimale Anpassungen.

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

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der bisherige Standard soll noch als «erweiterte» Fleischuntersuchung mit speziellen Indikationen erfolgen. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Somit ist die visuelle Fleischkontrolle nur in Systemen einer integrierten Produktion möglich. Bei Rindern ist dies zurzeit noch nicht gegeben. Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig der Fleischkontrollart angepasst werden. Oder aber es müsste eine Schlachtviehuntersuchung auf dem Betrieb und eine Übermittlung der Daten in den Schlachthof am Vortag geben, damit die Herden zeitlich gestaffelt geliefert werden können. Dies führt zu einem höheren Bedarf an Amtstierärzten. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind «Herkunftsbetriebe». Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von z. B. Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff «Herkunftsbetrieb» ist irreführend und muss neu definiert werden, z. B. mit «Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen». Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – für den Kanton Solothurn zu gross. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden können/sollen. Die Erweiterung der VSFK (SR 817.190) mit dem 4. Abschnitt (Art. 40 ff.): Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof (RiBeS) wird explizit begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	<p>Die Definition «<i>Herkunftsbetrieb</i>» fehlt und ist zu klären:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb <p>Die Begriffe «<i>Herde</i>» und «<i>Charge</i>» fehlen und sind zu klären.</p>	<p>Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i>.</p> <p>Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> definieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen <p>Ergänzen: <i>Definition «Herde»</i>, <i>Definition «Charge»</i></p>

Art. 3 Bst. m Ziff. 2	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch wird ausdrücklich begrüsst (Förderung der Schlachtung von Hausgeflügel aus Eierproduktion).	Keine Änderung
Art. 3 Bst. p	Der Status quo soll beibehalten werden d. h. Ersetzen von «oder» durch «und».	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht dafür wieviel geschlachtet wird.	Ergänzen: und Ende Jahr aktiv das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5) der kantonalen Behörde mitteilen.
Art. 5b	Klärung wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 8 Abs. 1 Bst. b	Diese Formulierung galt bisher nur für Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, nicht aber für Schlachtvieh. De facto dürften keine augenscheinlich kranken Tiere mehr geschlachtet werden.	<i>Streichen</i>
Art. 9a Abs. 1		Streichen: ... und für Gehegewild
Art 9a, Abs. 2 Bst. b	Der Begriff «Tiere» ist verwirrend, da die Weidetötung nur für Tiere der Rindergattung und für Gehegewild gilt.	<i>Ergänzen:</i> Die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild
Art. 9a, Abs. 3	Transporttourismus vorbeugen Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.	<i>Ergänzen:</i> In einen zum Voraus bestimmten <i>nahe gelegenen</i> Schlachtbetrieb <i>Streichen:</i> das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...
Art. 14 Abs. 1bis	Begriff «Betrieb» wird durch «Schlachträume» ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	<i>Ergänzen:</i> <i>Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.</i>

Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst: <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - «Muss»- zu «Kann»-Formulierung abgeändert 	
Art. 27		Der Begriff «Herde» im Art. 3 definieren
Art. 28 Abs. 3		<i>Ergänzen:</i> Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen <u>nach der STU</u> zu erfolgen
Art. 29 Abs. 1	Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: «zeitnah» statt in «jedem Fall unmittelbar». Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.	
Art 29	<i>Sachüberschrift: Gegenstand der Fleischuntersuchung</i> In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlacht tieruntersuchung	Ergänzen: Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <u>Schlacht tier</u> untersuchung
Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlacht tierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlacht vieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>
Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von AFA Schlacht tier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen.	

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

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Der Veterinärdienst Solothurn begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 13, al.3 Annexe 8	<p>« l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, »</p> <p><u>Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ?</u></p> <p>L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00.</p> <p>Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), «la mention de la date de durabilité n'est pas requise».</p>	Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. «Teil seines Lebens» und 2. »Gewichtszuwachs» konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier:</p> <p>1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder</p> <p>den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p>
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als «Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren</p>	4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in

	<p>wurde ...» Eine Wiederholung von «gekühltem oder gefrorenem Fleisch» macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv «frisch» notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff «Rindfleisch» resp. «Fleisch» verwendet wird.</p> <p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz «, in dem das Tier geschlachtet wurde» zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 «geschlachtet in: (Name des Landes)» auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn</p> <p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>
<p>Art. 17</p>	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde;</p> <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde.</p> <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <p>a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder</p> <p>b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p> <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <p>a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und</p> <p>b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der</p>

		<p>EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18	L'harmonisation avec le droit européen autorise une tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.	Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen «isoton» und «hypoton» neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt «nährwert- und	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: «... bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden.»

	<p>gesundheitsbezogene Angaben» zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen «gluten-» oder «laktosefrei» (Art. 41 und 42 LIV).</p> <p>Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b.»</p>	
Art. 22	<p>Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird.</p> <p>Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: «Anhaben» statt «Angaben»</p>	Titel: Erforderliche Angaben

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

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

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

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Chapitre 10	<p>Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.</p>	<p>Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».</p>
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	<p>Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken</p>
Anhang 1	<p>Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden.</p> <p>Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der</p>	<p>Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte</p>

	<p>Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen «Hanfprodukte» wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	
--	--	--

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: «ganz oder gemahlen»
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis): In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

	<p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

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

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

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

	<p>entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	
<p>Art. 40 Abs. 4^{quater}</p>	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: «<i>Erfolgt</i> für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:...»</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: «...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil</i> kann ausnahmsweise <i>unterschritten</i> werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis <i>erbracht werden kann, dass</i> der Stoff in einer Menge vorhanden ist, <i>die</i> eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung <i>erzielt.</i>»</p>
<p>Art. 40 Abs. 4^{bis}</p>	<p>Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.</p>	

Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe «Demeton-S-methyl», «Demeton-S-methylsulfon» und «Oxydemethon-methyl» zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.
----------	---	--

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al.1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"

Art 58 al. 4	L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 58, al. 4 Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamellisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. «Caramel» ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: «karamellisierter Zucker (Caramelzucker)»
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamellisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung «Caramel» zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung «Zuckerkulör» angeben.

<p>Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt</p>	<p>Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie «Honignektar/Metnektar» fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.</p>	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird. b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol. c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss. d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
<p>Art. 144 Abs. 4</p>	<p>London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: «London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>» Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. «London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>»</p>

<p>Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5</p>	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis «dry» geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem «3. Abschnitt: Kennzeichnung» aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkekategorien so gehandhabt. Anstelle des Begriffs «Bezeichnung» im Zusammenhang mit «dry» sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff «Hinweis» gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut auführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: «Bei destilliertem Gin darf der Hinweis «dry» aufgeführt werden, wenn der Gehalt...» Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: «Bei «London Gin» darf der Hinweis «dry» aufgeführt werden, wenn der Gehalt...» Falls auch das deutsche Wort «trocken» in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis «dry» oder «trocken»).</p>
---	---	---

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

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.
Art. 14, al. 1		Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation

	Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.	continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MSI-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf»). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MSI-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss

	Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).	Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck:

	<p>zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.</p>	<p>Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</p> <p>Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>
<p>Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen</p>	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	<p>Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.</p>
<p>Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p>	<p>Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.</p>	<p>Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung:</p> <p>Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p> <p>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als</p>

		Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
--	--	--

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Der Veterinärdienst Solothurn begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für AMS (Automatische Melksysteme) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (es gibt noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Art. prüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 4	Wir begrüssen die Anpassungen, damit Milch von entfernter gelegenen kleineren Ziegen- und Schafhaltungen abgeliefert werden kann.	
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Aufheben rückgängig machen
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu Formulierung: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	<i>Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch</i> verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden	anpassen

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
Art. 22 Abs. 1 quinque	<p>Im 6. Abschnitt zu u.a. Ledererzeugnissen für den Humankontakt ist mit einem Verweis auf Eintrag 72 in Anhang XVII der EU-Verordnung 1907/2006 u.a. Chrom (IV) geregelt. Es handelt sich hierbei um einen der gesundheitlich relevantesten Stoffe in Ledererzeugnissen. Bei diesem Eintrag ist jedoch ein grosser Anteil von für den Humankontakt relevanten Ledererzeugnissen ausgenommen (Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschließlich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen). Somit ist derselbe gesundheitlich relevante Stoff in zwei verschiedenen Rechtsakten geregelt, was den Vollzug erschwert und den Verbraucherschutz schwächt.</p> <p>Es wird angeregt Eintrag 47 Punkt 5 bis 7 in Anhang XVII der EU-Verordnung 1907/2006 in die Humankontaktverordnung aufzunehmen.</p>	<p>Die in REACH Eintrag 72 ausgeschlossenen Produkte im Geltungsbereich HKV (intensiver Hautkontakt gemäss Art. 61 Abs. 3 LGV) in die HKV aufnehmen (Verweis auf Eintrag 47 REACH).</p> <p>Art. 22 Abs. 1quinque Die in Anhang XVII Eintrag 47 Punkt 5 bis 7 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (EU-REACH-Verordnung) aufgeführten Erzeugnisse, die während längerer Zeit intensiv mit der Haut in Berührung kommen, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn die darin erwähnten Anforderungen nicht erfüllt sind. (gleichzeitig Übergangsfrist und Ergänzung ChemRRV)</p>

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

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

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

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

	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: «Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen.»</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: «Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)».</p>
--	--	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

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

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

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	-bisher und auch in dieser Revision ist nirgends geregelt, dass man ein Tier innert einer bestimmten Zeit ausnehmen muss. Dies ergibt sich nur indirekt via dem Art. 10, ab welcher Zeit man eine MFU machen muss. Es wäre sinnvoll, wenn man die Zeit bis zum Ausnehmen von der MFU trennen würde. Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.	Streichen: ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 1	Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. a 2 und a 3	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 Bst. b	Siehe oben	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 12	Übergangsbestimmungen	Analog VSFK Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>

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

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

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

Allgemeine Bemerkungen

Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnances (p.ex. à celles dans l'ODAI OV avec la dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté.

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

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

	<p>Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel «Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken» jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag «Hydrogencyanid» in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag «Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden» in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.
Anhang 4 Ziff. 2	Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen.	<p>Änderungsvorschlag: «Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen.»</p> <p>Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
Anhang 4 Ziff. 2	Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.	«Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.»

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

	<p>Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. («Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten»), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>
--	---	--

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d’un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l’introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n’apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu’il s’agit de s’assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s’agit d’être attentif au fait que l’établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 al. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l’art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	<p>Art. 12, al. 8</p> <p>8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l’entreposage de l’une des substances ou de l’un des produits provoquant des allergies ou d’autres réactions indésirables visés à l’annexe 6 de l’ordonnance du DFI concernant l’information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l’entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l’absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.</p>
Art. 25 al. 4	Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l’al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l’OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	<p>Art. 25, al. 4</p> <p>4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle :</p> <p>a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ;</p>

	De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u> . <u>Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u>
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	Siehe auch Erläuterungsbericht: Die 20.4349 Motion Silberschmidt wird in Artikel 25 Absatz 4 HyV umgesetzt. Auf die bisher geltende Pflicht, tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel bei direkter Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vorzuverpacken, soll verzichtet werden. Damit die Lebensmittelsicherheit trotzdem gewährleistet ist, muss im Rahmen der Selbstkontrolle des Lebensmittelbetriebes sichergestellt werden, dass die Lebensmittel vor Kontamination jeglicher Art, vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt werden. Zu berücksichtigen sind insbesondere auch Artikel 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die LIV (Art. 14 Abs. 4).	Der Bst. b muss so formuliert werden, dass Fleisch und Fleischprodukte nicht darunter fallen
Art. 27a al. 1	Il serait utile, concernant la notion d'«établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs « (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »). La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1 ^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »). En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une	Art. 27a 1 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIOUs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</u> a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de

	<p>date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ; b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ; c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDAI.</p>
<p>Art. 27a al.2</p>	<p>L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art 27a</p> <p>2 Les établissements du secteur alimentaire (<u>art. 2 al. 1 ch.1, ODAIOUs</u>) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 4 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ; b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ; c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ; d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDAI ; e. les <u>conditions propriétés</u> organoleptiques ; f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaire et les objets usuels (art. 83 ODAIOUs).

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.
Annexe 2	Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.	Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)

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

Allgemeine Bemerkungen

Es sind vor allem Anpassungen betreffend Datenschutz und Nutzung der Daten vorgesehen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18a Abs. 2 resp. Anhang 3	Zweck der Datennutzung nicht explizit formuliert beziehungsweise wenig restriktiv AHV Nr: Notwendigkeit und gesetzliche Grundlage	<i>Klären</i> <i>Klären</i>