



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

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Basel-Stadt
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : BS
Adresse, Ort : Rathaus, Marktplatz 9, 4001 Basel
Kontaktperson : PD Dr. Philipp Hübner, Kantonschemiker
Telefon : 061 385 25 27
E-Mail : philipp.huebner@bs.ch
Datum : 24.01.2023

Wichtige Hinweise:

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

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung.....	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	15
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	16
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	21
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	23
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	24
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	27
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	28
13	EDI: Getränkeverordnung	31
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	34
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	38
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion.....	39
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	40
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	43
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten.....	46
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln.....	50
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.....	55
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	57
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen.....	58

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassung des Schweizer Lebensmittelrechts an das Recht der EU wird vom Kanton Basel-Stadt grundsätzlich begrüsst, denn mit einer entsprechenden Harmonisierung lassen sich Handelshemmnisse mit der EU abbauen und verhindern. Auch wird der Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung mit der vorliegenden Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts in vielen Bereichen vereinfacht, vereinheitlicht und verbessert.

Allerdings berücksichtigt die Revision die Verhältnisse und Gegebenheiten der Schweiz nicht in allen Belangen. Wir verweisen diesbezüglich auf unsere nachfolgenden Bemerkungen und Anträge.

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

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1	In der LIV wird dreifach (Art. 3, 4 und Anhang 9) der Begriff «grösste Oberfläche» verwendet. Gemeint ist aber nicht immer die grösste Oberfläche, denn bei Dosen oder Flaschen ist wohl nicht die grösste Oberfläche (die ganze Mantelfläche) gemeint, sondern gemäss EU je nach Interpretation nur ein Teil davon (33%, 40%?).	Definition von «grösster Oberfläche» in der LGV unter «Begriffe» aufnehmen.
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Gemäss der neuen Definition wird von «unbedenklichen» Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut lehnt sich an die EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) an. Der Begriff wird im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang sowie Bedeutung. Besser wäre die Verwendung eines bereits definierten Begriffs wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternativ könnte auch die Bezeichnung «gesundheitlich unbedenklich» verwendet werden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. <i>Alternativ:</i> 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 1 ^{bis}	Es ist nicht klar, wie diese Regelungen von der Vollzugsbehörde in der Praxis umgesetzt werden können. Der Lebensmittelvollzug hat keine Kenntnisse über die allfällige Steuerbefreiung von Organisationen und ob deren Kunden tatsächlich armutsbetroffen sind.	Streichen.

	Auch gemeinnützige Organisationen sollten in der Lage sein, über die Zutaten ihrer Produkte Auskunft geben zu können und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.	
Art. 39 Abs. 2	Das Produktionsland von Brot ist nicht wesentlicher als bei anderen Lebensmitteln. Es gibt unzählige weitere Lebensmittel aus dem Ausland, bei denen die Angabe des Produktionslandes im Offenverkauf ebenfalls nicht vorgeschrieben ist.	Streichen.
Art. 54 / VIPaV	<p>Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV) Art. 2 Bst. c Ziff. 11</p> <p>Die Regelung der EU bezüglich Furocumarinen ist nicht zweckmässig. Es ist deshalb aus Sicht des Konsumentenschutzes sehr zu begrüßen, dass die VIPaV Angepasst wird, um in der Schweiz einen besseren Gesundheitsschutz zu gewährleisten.</p>	Keine

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

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

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

Mit der hier vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das aufgrund der Abläufe doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeit behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen ist es daher unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form lehnen wir daher ab.**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	<p>Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.</p> <p>Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.</p>	ersatzlos streichen

Art. 80, Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-
Anhang 5	<p>Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.</p> <p>Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.</p>	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen. Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Die Vorlage reduziert die Fleischuntersuchung auf eine mehrheitlich visuell durchgeführte Fleischuntersuchung. Der bisherige Standard soll als «erweiterte» Fleischuntersuchung nur noch aufgrund spezieller Indikationen erfolgen. Zwar hat sich der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt, so dass beim Hausgeflügel die heute verfügbaren Daten eine Implementierung der visuellen Fleischkontrolle erlauben, beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb jedoch weiterhin lückenhaft (lediglich Begleitdokument vorhanden). Vor diesem Hintergrund können wir die Reduktion auf eine visuelle Fleischkontrolle aus lebensmittel- und tierseuchenrechtlicher Sicht zum jetzigen Zeitpunkt nicht vertreten. Beispielsweise könnten multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei Wiederkäuern sowie Tuberkulose nicht hinreichend erkannt werden.

Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung und bedingt eine starke amtliche Präsenz bei der Anlieferung wie auch beim Schlachtprozess (STU und FU).

Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbandes oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden. Dazu sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung noch unklar. Für die Handhabung und praktische Umsetzung besteht ein hoher Bedarf an Klärung sowie Harmonisierung dieser Kriterien. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

Die visuelle Fleischuntersuchung erscheint zwar aus hygienischen wie auch aus Gründen der mangelnden verfügbaren und erforderlichen personellen Ressourcen in den Schlachtbetrieben grundsätzlich sinnvoll, sie sollte beim Schlachtvieh jedoch nur stufenweise und abhängig von den künftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens fünf Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLV im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist hierfür entscheidend.

Die Revision hat deutliche Auswirkungen auf die zukünftige Organisation der amtlichen Tätigkeit des Veterinärdienstes Schweiz. Unter anderem sollen die Aufgabenbereiche der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte (ATA), der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten (AFA), des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nichtamtlichen Tierärztinnen und Tierärzte so geregelt werden, dass künftig abhängig von absehbaren Entwicklungen flexible Anpassungen möglich sind.

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

Mit der Totalrevision des LMG in 2017 wurde die Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht von 5 auf 10 Tage erhöht. Unseres Erachtens wurde die Einsprachefrist damals jedoch irrtümlicherweise geändert und sollte mit der nächsten Revision wieder korrigiert werden. Diesbezüglich lassen sich in der Vorlage zu Stretto 4 jedoch keine Hinweise finden. Eine Einsprachefrist von 10 Tagen bedingt, dass ungeniessbare Schlachtierkörper in eigens dafür vorgesehenen Kühlkompartimenten (Abtrennung im Kühlraum oder idealerweise Sanitätskühlraum) mit meist beschränkter Kapazität für längere Zeit aufbewahrt werden und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Während dieser Sperrfrist laufen die Schlachtungen oftmals weiter und neue beschlagnahmte Schlachtierkörper können jederzeit zur Lagerung hinzukommen. Aus lebensmittelhygienischer wie auch fleischtechnologischer Sicht ist das nicht vertretbar. Wir beantragen daher, dass die derzeitige Einsprachefrist von 10 Tagen auf die ursprünglich angemessenen 5 Tage zu korrigieren ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	<p>Die Definition für den Begriff «Herkunftsbetrieb» fehlt und ist entsprechend zu ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen; - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb. <p>Die Begriffe «Herde» und «Charge» fehlen und sind entsprechend zu ergänzen.</p> <p>Ebenso wäre zu definieren, welche Bedingungen bei Schlachtungen zu privater häuslicher Verwendung gelten (zwar keine Meldepflicht, aber Konsumation des Fleisches nur in engstem Familienkreis)</p> <p>In den Erläuterungen zur Revision der VSFK wird erläutert, dass Jagdwild in der Decke ebenfalls als STK gilt. In der VHyS wiederum findet sich aber auch der Ausdruck «Wildtierkörper» –dieser wäre dort zu streichen bzw. zu ersetzen.</p>	<p>Ändern: «Herkunftsbetrieb» ersetzen durch «Betrieb für gelegentliche Schlachtungen».</p> <p>Ergänzen: Betrieb für gelegentliche Schlachtungen <i>definieren</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gilt für gelegentliche Schlachtungen; - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb. <p>Art. 1 entsprechend anpassen.</p> <p>Ergänzen: Definition «Herde» sowie Definition «Charge»</p>
Art. 5a	<p>Es besteht nur eine Meldepflicht für die Schlachtung, nicht jedoch, wieviel geschlachtet wird.</p>	<p>Ergänzen: «... und aktiv Ende Jahr das Schlachtverzeichnis (gemäss Art. 19 Abs. 5 VSFK) der kantonalen Behörde übermitteln».</p>

<p>Art. 8 Abs. 1 Bst. b</p>	<p>b. Tiere, die augenscheinlich krank sind</p> <p>Die Definition «krank» ist schwierig. Augenscheinliche Veränderungen wie z.B. Abszesse sind ebenfalls Anzeichen dafür, dass ein Tier nicht gesund ist. Dies muss aber weder unbedingt einen Einfluss auf das Tierwohl noch auf die Genusstauglichkeit haben.</p>	
<p>Art. 9a Abs. 2</p>	<p>Die fachkundige Person muss gewährleisten, dass die Betäubung und Entblutung korrekt durchgeführt werden. Die Verantwortung wird hier gemäss Abs. 2 in erster Linie an den Tierhalter übertragen. Dieser Vorgang ist jedoch faktisch durch die fachkundige Person zu gewährleisten.</p>	<p>Präzisieren bzw. ändern: «Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss dafür sorgen, dass die Anforderungen der Tierschutzgesetzgebung an das Betäuben und das Entbluten der Tiere durch eine fachkundige Person nach Artikel 177 Absatz 1^{bis} eingehalten werden. sie oder er muss insbesondere dafür sorgen, dass: Diese sorgt dafür, dass: a) bei der Hoftötung zur Fleischgewinnung die Tiere in einer geeigneten Einrichtung fixiert, betäubt und entblutet werden; b) bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung die Tiere der Rindergattung und das Gehegewild unter sicheren Bedingungen geschossen und entblutet werden;»</p>
<p>Art. 9a Abs. 3</p>	<p>Der Schlachtbetrieb muss zwecks abschliessenden Schlachtvorgangs (Ausweiden, Zerlegung) in der Nähe des Tötungsortes (Herkunftsbetrieb) gelegen sein.</p> <p>Es macht darüber hinaus keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.</p>	<p>Ergänzen: «Die Tiere müssen nach dem Entbluten in einen zum Voraus bestimmten nah gelegenen Schlachtbetrieb transportiert werden».</p> <p>Ändern: «... auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachtieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein».</p>
<p>Art. 14 Abs. 1^{bis}</p>	<p>Schlachträume umfassen nicht Anlieferungs- und andere Zonen. Deshalb soll der Begriff «Betrieb» belassen werden, der allfällige Schlachtabsichten in allen Räumen und Zonen des Herkunftsbetriebs untersagt.</p>	<p>Ändern:</p>

		«Herkunftsbetriebe müssen dafür sorgen, dass Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind oder für die ein Schlachtverbot gilt, keinen Zugang zu den Schlacht räumen zum Betrieb haben».
--	--	--

Art. 14 Abs. 2	Zeitliche und räumliche Trennung der Heimtier-Pferde, die in Schlachtbetrieben getötet werden.	Ergänzung um die zeitliche und räumliche Trennung der Heimtier-Pferde, die in Schlachtbetrieben getötet werden
Art. 28 Abs. 3		Ergänzen: «Die Schlachtung hat innerhalb von drei Tagen nach der Schlacht tieruntersuchung zu erfolgen».
Art. 29	Sachüberschrift korrigieren; Gegenstand der Fleisch untersuchung	Korrigieren: «Gegenstand der Schlacht tieruntersuchung »
Art. 36 Abs. 3	«... kann verlangen, dass alle Teile bis zum Ablauf der Einsprachefrist oder, wenn Einsprache erhoben werden sollte, bis zum Abschluss des Verfahrens unter sichernden Bedingungen aufbewahrt werden.» Dass alle Teile (STK und Schlachterzeugnisse) aufbewahrt werden, ist nicht sinnvoll und aus Hygienesicht nicht vertretbar (Darm, davon abgesehen, wird meist direkt entsorgt). Für den STK bedingt akzeptabel.	
Art. 38 Abs. 2 Bst. a	Der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt fünf Werktage im Voraus das Programm mit den vorgesehenen Schlachtzeiten und der Zahl des erwarteten Schlachtviehs und Gehegewildes mitteilen. Das ist für Grossbetriebe nicht sinnvoll bzw. kann nicht praktiziert werden (in BS wird beispielsweise das Schlachtprogramm erst am Freitag der Vorwoche für die folgende Woche in Form einer Schätzung abgegeben).	
Art. 38 Abs. 2 Bst. f	Selbst festgestellte allfällige Veränderungen an Schlacht tierkörpern und Teilen der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt melden.	Ersetzen durch «den amtlichen Vollzugsorganen (o.ä.) melden», denn kleinere Abweichungen werden meist den AFA gemeldet und nicht dem ATA.
		«Aufsicht» durch «Anweisung» ersetzen:

Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von AFA Schlachttier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung räumt organisatorischen Spielraum ein und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung einsetzen, die nach Anweisung und der Verantwortung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte arbeiten;
Art. 53 Abs. 1 Bst. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	«HACCP» ersetzen durch «Branchenleitlinien»
Art. 54	Der gesamte Artikel sollte zwecks besserer Lesbarkeit klarer gegliedert werden.	
Art. 60 ff.	Unvollständige Verrechnungsmodellierung In die Revision sollte auch das Verrechnungsmodell vieler Grossbetriebe einfließen (direkte Verrechnung der Löhne FK an den Betrieb). Wir können das hier nicht rauslesen. Oder findet sich das im LMG?	
Art. 63c (neu)	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: Frist von fünf Jahren für die visuelle Fleischkontrolle (v.a. für Tiere der Rindergattung)

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen zudem die Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion, sind aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erforderlich ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 11 Abs. 5 Bst. e	Es wird nicht erläutert, auf was sich der Deklarationsschwellenwert, v.a. im Fall von Milch- und Eibestandteilen bezieht, weshalb es zu Missverständnissen kommen kann. Es muss daher präzisiert werden, dass sich der Gehalt auf das in der Natur vorkommende Produkt zu beziehen hat (d.h. auf z.B. Milch flüssig, Ei halbflüssig, etc. und nicht auf ein Konzentrat wie z.B. Milch- oder Eipulver). Die Regelung betrifft ohnehin nur die Schweiz, weshalb eine Anpassung unproblematisch erscheint.	«e. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel» ergänzen mit «..., bezogen auf das in der Natur vorkommende Lebensmittel, wie Milch flüssig oder Ei halbflüssig»
Anhang 13 Ziff. 19	Die Auslobung «ohne Zuckerzusatz» bei einem Produkt mit Süßungsmittel ist in Europa uneinheitlich und auch in der Schweiz nicht klar geregelt; entsprechend gestaltet sich der Vollzug uneinheitlich. Eine zusätzliche Angabe «mit Süßungsmitteln» im gleichen Sichtfeld würde Klarheit schaffen. Unter Ziff. 19.1. muss der unklare Text zudem genauer formuliert werden.	Ziff. 19.3 neu: «Enthält das Lebensmittel Süßungsmittel, so muss das Etikett im gleichen Sichtfeld folgenden Hinweis enthalten: «enthält Süßungsmittel» oder «mit Süßungsmitteln». Ziff. 19.1. wie folgt ergänzen: «Zusatzstoffe sind ausgenommen».
Art. 15 Abs. 3 ^{bis}	Viele andere Lebensmittel erhalten ihre charakteristischen Eigenschaften durch das Erhitzen bzw. Kochen. Es ist nicht klar, wieso dies bei Brot nicht der Fall sein sollte.	Streichen.
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden (Analoges für Abs. 4 Bst. a).	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b	³ Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:

	<p>und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte daher auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Ziff. 1 «Teil seines Lebens» und Ziff. 2 «Gewichtszuwachs» konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder <p>den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p>
<p>Art. 17 Abs. 4</p>	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3 angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH wird frisches Fleisch definiert als «Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ...». Eine Wiederholung von «gekühltem oder gefrorenem Fleisch» macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv «frisch» notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff «Rindfleisch» resp. «Fleisch» verwendet wird.</p> <p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz «..., in dem das Tier geschlachtet wurde» zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 «geschlachtet in: (Name des Landes)» auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>⁴ In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn</p> <ol style="list-style-type: none"> a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;

<p>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 würde auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>¹ Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>² Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>³ Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>⁴ In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ol style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» <p>in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>⁵ Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
----------------	---	---

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

	Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: «Anhaben» statt «Angaben»	
--	--	--

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

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

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

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	<p>Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden.</p> <p>Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen «Hanfprodukte» wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 8 Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für 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 11	Die Senkung des Richtwerts für Acrylamid in Pommes Frites wird begrüsst.	Um die Aktualität der übrigen Richtwerte zu überprüfen, wäre es angebracht ein Monitoring zu Acrylamid in der Schweiz durchzuführen.
Anhang 8 Teil A	Klarere Formulierung erforderlich.	<p>«2.1 die Untergrenze der Summe der folgenden 21 Stoffe:» ändern zu «2.1 die Summe der folgenden 21 Stoffe:»</p> <p>«2.2 die folgenden zusätzlichen 14 Pyrrolizidinalkaloide, die bekanntermassen mit einem oder mehreren der oben genannten 21 Pyrrolizidinalkaloide koeluiieren, anhand bestimmter derzeit verwendeter Analysemethoden:» ändern zu «2.2 die folgenden zusätzlichen 14 Pyrrolizidinalkaloide, die bekanntermassen anhand bestimmter derzeit</p>

		<p>verwendeter Analysemethoden mit einem oder mehreren der oben genannten 21 Pyrrolizidinalkaloide koeluiieren sind in die Summe mit einzubeziehen, wenn sie sich mit der verwendeten Analysenmethode nicht von den unter 2.1 genannten Pyrrolizidinalkaloide unterscheiden lassen:»</p> <p>Punkt 2.3 löschen.</p>
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung¹ durch. Anhand dieser soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.</p>	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

¹ [EMPFEHLUNG \(EU\) 2018/ 464 DER KOMMISSION - vom 19. März 2018 - zur Überwachung der Metall- und Jodkonzentrationen in Seetang, Halophyten und auf Seetang basierenden Erzeugnissen \(europa.eu\).](#)

--	--	--

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

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

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

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

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

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

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wir schlagen vor, die Problematik alkoholfreier Spirituosen (Name, Verwechslung mit traditionellen Spirituosen, Aufmachung) zu berücksichtigen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren «Energyshots» sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Bst. b ergänzen: «falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM»
Art. 75 Abs. 1 und 2	Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.	Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, 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 die Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. «Caramel» ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: «karamelisierter Zucker (Caramelzucker)»

Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung «Caramel» zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung «Zuckerkulör» angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie «Honignektar/Metnektar» fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.	<p>Wortlaut der Verordnung (EU) 2019/787 DES Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen.</p> <p>Dort heisst es:</p> <p>44. Honignektar oder Metnektar</p> <p>a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>

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

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

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der «Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden» (SVGW RL W4) und den «Trinkwasserinstallationen im Gebäude» (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4 Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.
Anhang 1 Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten

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

<p>Anhang 2, Metalle</p>	<p>Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.</p>	<p>Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»:</p> <p>Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.</p>
<p>Anhang 4, Liste 2, Silberung</p>	<p>Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.</p>	<p>Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen</p> <p>Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>
<p>Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen</p>	<p>In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn</p>	<p>Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.</p>

	<p>in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.</p>	
<p>Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber- Opferanoden (kolloidal)</p>	<p>Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.</p>	<p>Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung:</p> <p>Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)</p> <p>Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.</p>

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 4 Ziff. 2.3.3.2 und 2.4.1.6	«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung». «Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde. 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?	Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen zudem die Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion, sind aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erforderlich ist.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug.
 Die Regelung von Tätowiertinten über die Gefahr statt über das Risiko ist untypisch für das LMG und hilft den Konsumentinnen und Konsumenten wenig.
 Es sollte mit der EU/ECHA ein zielführenderes Vorgehen erarbeitet werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1^{quater}</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>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>Art. 22 mit Abs. 3quinque Die in Anhang XVII Eintrag 47 Punkt 5 bis 7 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (EU-REACH-Verordnung) aufgeführten Erzeugnisse, die während längerer Zeit intensiv mit der Haut in Berührung kommen, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn die darin erwähnten Anforderungen nicht erfüllt sind. *</p> <p>*Übergangsfrist bis zur nächsten Revision der ChemRRV, wo die Punkte aus dem ChemG entfernt werden können festlegen.</p>

Anhang 1	Blaser et al. 2022 (Journal of Environmental Science and Health, Part A, 57:1, 45-51, DOI: 10.1080/10934529.2021.2024058) kommt zum Schluss, dass der Nickelabwischtest eine zusätzliche rechtliche Anforderung werden sollte.	Aufnahme des Nickelabwischtests in Anhang 1. Der Wortlaut von Art. 2 kann identisch bleiben.
Art. 5a Abs. 2	<p>Ursprüngliche Formulierung</p> <p>Fällt ein Stoff in mehrere Kategorien nach Absatz 1 Buchstabe a–g , so gilt für diesen Stoff der strengste Konzentrationsgrenzwert, der unter den betreffenden Buchstaben festgelegt ist.</p> <p>Fällt ein Stoff nach Absatz 1 Buchstabe h in eine Kategorie nach Absatz 1 Buchstaben a–g, so gilt für diesen Stoff der in Absatz 1 Buchstabe h festgelegte Konzentrationsgrenzwert.</p> <p>Kommentar:</p> <p>Reproduktionstoxische Stoffe werden in der Kosmetikverordnung automatisch in Anhang 2 der verbotenen Stoffe übernommen, wenn die Kosmetikindustrie diesen Stoff nicht zum Einsatz in Kosmetika verteidigt. In der REACH-Regulierung wurde für reproduktionstoxische Stoffe ein Grenzwert von 10 mg/kg abgeleitet. Dieser abgeleitete Grenzwert wird in der Praxis bedeutungslos, da er automatisch durch den Eintrag in die Liste verbotener Stoffe in Kosmetika übersteuert wird (0.5 mg/kg). Diese unlogische, nicht gesundheitsbezogene Regulierung in REACH sollte in der Schweiz nicht übernommen werden.</p>	<p>Änderungsvorschlag:</p> <p>Fällt ein Stoff in mehrere Kategorien nach Absatz 1 Buchstabe b–g , so gilt für diesen Stoff der strengste Konzentrationsgrenzwert, der unter den betreffenden Buchstaben festgelegt ist.</p> <p>Fällt ein Stoff nach Absatz 1 Buchstabe a in eine Kategorie nach Absatz 1 Buchstaben b–g, so gilt für diesen Stoff der strengste Konzentrationsgrenzwert, der unter den betreffenden Buchstaben festgelegt ist.</p> <p>Fällt ein Stoff nach Absatz 1 Buchstabe h in eine Kategorie nach Absatz 1 Buchstaben a–g, so gilt für diesen Stoff der in Absatz 1 Buchstabe h festgelegte Konzentrationsgrenzwert.</p>
Art. 5a Abs. 3	Mit dieser Abweichung von REACH würde Formaldehyd von der Regulierung in Tätowiertinten ausgenommen.	<p>Änderungsvorschlag:</p> <p>Dieser Eintrag gilt nicht für Stoffe, die bei einer Temperatur von 20 °C und einem Druck von 101,3 kPa gasförmig sind oder bei einer Temperatur von 50 °C einen Dampfdruck über 300 kPa erzeugen, mit Ausnahme von Formaldehyd (CAS-Nr. 50-00-0, EG-Nr. 200-001-8)</p>
Art. 5a Abs. 5	Grundsätzlich wird die Einschränkung der Wahl der Konservierungsstoffe begrüsst. Allerdings sind in der Liste der Konservierungsstoffe, die in Leave-on-Kosmetik zugelassen sind einige Stoffe darunter, welche auf dem Wirkprinzip der Abspaltung von Formaldehyd beruhen. Die dabei	<p>Änderungsvorschlag:</p> <p>In Tätowierfarben und Permanent-Make-up-Farben dürfen unter Einhaltung der entsprechenden Anwendungsbeschränkungen nur Konservierungsstoffe</p>

	freigesetzten Gehalte liegen im Normalfall im Bereich zwischen 50 und 500 mg/kg. Dies ergibt bei gleichzeitigem Verbot von Formaldehyd keinen Sinn.	verwendet werden, die nach Artikel 54 Absatz 4 LGV für Produkte, die auf der Haut verbleiben, zugelassen sind und die kein Formaldehyd abspalten.
Art. 5a Abs. 5	Da Phenoxyethanol als Konservierungsmittel in Kosmetika bis zu 1.0% und Benzoessäure bis zu einer Konzentration von 0.5% zugelassen sind sollte in diesem Absatz zwingend auf Anhang 2 verwiesen werden, wo beide Stoffe auf 0.1% begrenzt werden. Andererseits ist unklar, welche Regelung jetzt gilt.	Zusatz wie bei Art. 5a Abs. 2
Anhang 2	<p>Wie bei aromatischen Aminen in denen von der ECHA der toxikologisch abgeleitete Grenzwert von 0.5 mg/kg wegen Bedenken bzgl. Analytik resp. technischer Vermeidbarkeit auf 5 mg/kg angehoben wurde, sollte auch für Formaldehyd und Acetaldehyd dieser Grenzwert angehoben werden (z.B. auf 5 mg/kg wie bei den aromatischen Aminen), da bei Produktion, Sterilisierung und Lagerung aus sehr vielen Rohstoffen Formaldehyd und Acetaldehyd freigesetzt werden und der REACH-Grenzwert von 0.5 mg/kg nur schwer zu erreichen ist. Dies ist unseres Erachtens auch toxikologisch zu rechtfertigen, da bei Ableitung eines toxikologischen Grenzwertes analog zu Anilin ein Grenzwert von 45 mg/kg erreicht wird, im Vergleich zu 0.28 mg/kg für Anilin.</p> <p>Alternativ könnte für Formaldehyd auch der Grenzwert für sensibilisierende Stoffe von 10 mg/kg herangezogen werden.</p> <p>Es ist schwer zu verstehen, dass für die toxikologisch bedenklicheren und viel einfacher zu vermeidenden aromatischen Amine eine Ausnahme gemacht wird, nicht aber für Acet- und Formaldehyd.</p>	Anhang 2 wird ergänzt um Formaldehyd: 0.0005% (5 mg/kg) oder 0.001% (10 mg/kg) Acetaldehyd: 0.0005% (5 mg/kg) oder ebenfalls ein risikobasierter Grenzwert.

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

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

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

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

	<p>Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate 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 bereits unter VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten nur eine Implementierung der visuellen Fleischkontrolle beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre aus lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlichen Gründen nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantziellen Übergangsfrist von mindestens fünf Jahren eingeführt werden.

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

Die unter den zur VSFK erfolgten Bemerkungen und zu den «Herkunftsbetrieben» gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	Zeit zwischen Betäubung und Ausschachtung: Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als im Normalfall pragmatisch und sinnvoll und es liegen keine wissenschaftlichen Grundlagen vor, die gegen diese 90 Minuten sprechen.	Antrag: Mikrobiologische FU von der Transportzeit trennen hinsichtlich Zeitangaben.
Anhang 1 Ziff. 1.7	«Es müssen in der Nähe der Arbeitsplätze vorhanden sein» präzisieren, denn dies führt regelmässig zu Diskussionen, so ist auch weit verbreitet, dass nach der FU keine regelmässige Zwischenreinigung stattfinden müsse.	«Es müssen in der Nähe der Arbeitsplätze jedes Arbeitsplatzes vorhanden sein... »
Anhang 1 Ziff. 1.8	«Enthäutet» gilt nicht für Schweine	streichen: enthäuteten
Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen:	Ergänzen: «Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein und bei Bedarf zwischendurch gewechselt werden»

<p>Anhang 5 Ziff. 4.2.8</p>	<p>Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.</p>	<p>Anhang 5 Ziff. 4.2.8 belassen Tatsächlich wird in Ziff. 4.1.1 gefordert, dass der STK von Mutterschweinen ohne Gesäugeleiste präsentiert wird, was weder sinnvoll noch praktikabel ist (bei uns bleibt die Gesäugeleiste am STK).</p>
<p>Anhang 5 Ziff. 7.1 und 7.1.1</p>	<p>«Der Wildtierkörper muss wie folgt präsentiert werden» In der VSFK wurde explizit darauf hingewiesen, dass auch bei Wild der Begriff Schlachttierkörper gilt (der Begriff Wildtierkörper findet sich zudem wiederum in Anhang 14 VHyS).</p>	
<p>Anhang 6 Ziff. 1.1.1</p>	<p>Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten. Zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 06.03.2013) und Ostgrenze der CH zu Vorarlberg und Tirol.</p>	<p>Ergänzen: «Schlundkopflymphknoten (Lnn. Retropharyngeales) anschneiden»</p>
<p>Anhang 6 Ziff. 1.1.5</p>	<p>Prävalenz von Leberegeln in der Schweiz muss berücksichtigt werden</p>	<p>Ergänzen: «Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spigel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge»</p>
<p>Anhang 6 Ziff. 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11</p>	<p>Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung: Hier wird die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine private Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der</p>	<p>Streichen: Ziff. 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen Zu bedenken: Oft ist nicht gewährleistet, dass die Uteri auch zur FU gelangen: diese sind sehr schwer (wenn trächtig) und fallen beim Ausweiden entsprechend oft bereits mit in die Rinne.</p>

	<p>Besamungsdaten usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweites oder Anfang drittes Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in Kleinschlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist bzw. zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen o.ä. unter Umständen nicht legitim ist.</p> <p>Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.</p>	
Anhang 6 Ziff. 1.1.12	Wir erachten es als sinnvoll, wenn das Euter zusätzlich zu dessen Besichtigung auch noch durchgetastet wird.	Euter: «Wenn als Lebensmittel verwendet, muss das Euter durchgetastet werden»
Anhang 6 Ziff. 2.1 und 2.2.	Prävalenz von Finnen bei Tieren der Rindergattung unter 8 Monaten und Konsumverhalten (Tartar) in der Schweiz berücksichtigen	Ergänzen mindestens bei Ziff. 2.2: die innere Kaumuskeln (M. pterygloideus) besichtigen, ein grossflächiger Schnitt und Kälber unter 8 Monaten
Anhang 6 Ziff. 3.1.3 / 5.1.3	Schwein, Schaf Das Perikard muss eröffnet werden, nicht jedoch das Herz. Die Eröffnung des Herzens geht im gleichen Arbeitsgang und gibt zusätzliche Informationen.	Ergänzen: <i>Aufhebung streichen</i> Herz anschneiden, beide Kammern sind zu eröffnen
Anhang 6 Ziff. 3.1.15	Schlachtbetriebe mit Ausnahmegewilligung betreffend Trichinenuntersuchung berücksichtigen	Ergänzen: Erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinen, wenn vorgesehen
Anhang 6 Ziff. 4.2.2	<p>Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge nicht als Lebensmittel verwendet werden soll.</p> <p>Diese Ausnahme von der Vorgabe findet sich ausschliesslich bei der erweiterten FU beim Pferd. Weshalb nicht auch bei den anderen Tierarten?</p>	

Anhang 6 Ziff. 8	Hasen und Federwild: Prüfen, warum die stichprobenweise Untersuchung fehlt	
Anhang 6 Ziff. 8.3	Hier findet sich kein Verweis auf die TrichinenUS. Beim Schwein und Pferd ist er hier vermerkt.	
Anhang 12	Fraglich, ob dieser sinnvoll ist bzw. tatsächlich so verwendet wird.	
Anhang 13	«das Töten und das Ausweiden erfolgte am ... (Tag) um ... Uhr unter hygienischen Bedingungen erfolgte».	Wiederholung von «erfolgte»; einmal streichen
Anhang 14		Verwendung des Begriffs 'Wildtierkörper' (s.o.)

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

Allgemeine Bemerkungen

Bestimmte in dieser Verordnung genannte spezifische Bezeichnungen stimmen nicht mit denen anderer Verordnungen überein (z. B. jene in der VLpH mit der Bezeichnung «Würzmittel», die in der Aromenverordnung nicht vorhanden ist). Es wäre sinnvoll, diese Bezeichnungen zu harmonisieren, um Klarheit zu schaffen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe 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>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p>

	<p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel «Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken» jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag «Hydrogencyanid» in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag «Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden» in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
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>

<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff «Höchstmenge» betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von «Höchstwerte» verwendet werden.</p>	<p>«Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.»</p>
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlinterpretationen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV 2 Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen 11 Brot

	<p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht), ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. («Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten.»).</p>	<p>12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade- und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>
--	---	---

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen es, dass die «Lebensmittelpende» mit einem neuen Art. 27a aufgenommen wird. Die Einführung dieses Artikels, der die Regelung der «Weiterverteilung von Lebensmitteln» im Schweizer Recht vorsieht und die in der Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 formulierten Rahmenbedingungen aufnimmt, begrüßen wir im Grundsatz. Wir stellen jedoch fest, dass der Grundsatz, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein muss, nicht so deutlich zum Ausdruck kommt wie in der genannten Verordnung 2021/382, und weisen in diesem Zusammenhang darauf hin, dass sichergestellt werden soll, dass die Lebensmittelsicherheit im Rahmen jeder «Weiterverteilung von Lebensmitteln» gewährleistet ist. In Bezug auf den Begriff der Haftung ist ausserdem darauf zu achten, dass der Betrieb, der die Lebensmittel weiterverteilt, genauso haftbar sein sollte wie der Lebensmittelhändler.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 8	Wir schlagen vor, das Wort «sichtbar» in Art. 12 Abs. 8 zu streichen (siehe gestrichener Text in der Spalte «Änderungsvorschlag»).	Art. 12 Abs. 8 ⁸ Ausrüstungen und Transportbehälter, die zur Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung eines der in Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel)LIV) genannten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, verwendet werden, dürfen nicht für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, die diesen Stoff oder dieses Erzeugnis nicht enthalten, es sei denn, die Ausrüstungen und Transportbehälter wurden gereinigt und es wurde zumindest geprüft, dass sie keine sichtbaren Reste dieses Stoffes oder Erzeugnisses enthalten.
Art. 27a Abs. 1	Es wäre sinnvoll, in Bezug auf den Begriff «Lebensmittelbetrieb» einen Verweis auf Art. 2 Abs. 1 Ziff. 1 der LGV einzuführen. Der Begriff der Haftung ist zudem nicht ausreichend definiert. Es ist nämlich nicht klar, welche Lebensmittel in die Verantwortung der Einrichtungen, die Lebensmittel weiterverteilen, fallen (oder nicht fallen). Wir schlagen daher	

	<p>vor, den ersten Teil des ersten Satzes von Abs. 1 zu ändern («Lebensmittelbetriebe, die Lebensmittel weiterverteilen, überprüfen regelmässig, ob ...»).</p> <p>Zudem erscheint der Abs. 1 Bst. b. («im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 1 LIV ein Mindesthaltbarkeitsdatum gilt, bis zu und nach diesem Datum oder») nicht präzise genug formuliert. Wir beantragen daher eine entsprechende Präzisierung..</p>	
<p>Art. 27a Abs. 2</p>	<p>In Art. 27a Abs. 2 Bst. A kann die Verwendung des Begriffs «Handhabung» zu Verwirrung führen. Wir schlagen vor, die Formulierung zu präzisieren.</p> <p>Wir schlagen zudem vor, den Begriff «Bedingungen» in Abs. 2 Bst. e durch den Begriff «Eigenschaften» zu ersetzen.</p> <p>In Bezug auf Art. 27a Abs. 2 Bst. f halten wir fest, dass die Rückverfolgbarkeit (im Sinne von Art. 83 LGV) gewährleistet sein muss. Die Rückverfolgbarkeit ist einer der Grundpfeiler um die Konsumenten vor gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln zu schützen. Es ist nicht nachvollziehbar, wieso Betriebe, die Lebensmittel umverteilen, die Rückverfolgbarkeit nur bei Lebensmitteln tierischer Herkunft gewährleisten sollen, bei den übrigen jedoch nicht.</p>	<p>f. die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäss Artikel 83 Absatz 3 und 4 der Verordnung über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (LGV).</p>

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.
Anhang 2	Die Sojabohne MON 89788 (MON-89788-1) ist zweimal in der Liste des tolerierten Materials aufgeführt.	Soja MON 89788 (MON-89788-1) nur einmal angeben.

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)