



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Conseil d'Etat  
Rue des Chanoines 17, 1701 Fribourg

Conseil d'Etat CE  
Staatsrat SR

Rue des Chanoines 17, 1701 Fribourg

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

## **PAR COURRIEL**

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

*Courriel* : [lmr@blw.admin.ch](mailto:lmr@blw.admin.ch)

*Fribourg, le 6 février 2023*

2023-50

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

Monsieur le Président de la Confédération,

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

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

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

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

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

**Au nom du Conseil d'Etat :**

Didier Castella, Président



Danielle Gagnaux-Morel, Chancelière d'Etat

*L'original de ce document est établi en version électronique*

**Annexe**

—

Formulaire en format PDF et Word

**Copie**

—

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



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

### Prise de position de

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

### Remarques importantes :

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

## Table des matières

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

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

### Remarques générales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Art. 17 LIV**

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

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

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

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

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

### Remarques générales

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

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

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

#### Remarques générales

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

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

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

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

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

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

**Remarques générales**

Minimale Anpassungen.

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

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

### Remarques générales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait**

**Remarques générales**

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

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

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

**Remarques générales**

-

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

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

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

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

### Remarques générales

-

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

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

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

**Remarques générales**

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

**10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants**

**Remarques générales**

-

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

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

**11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires**

**Remarques générales**

-

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

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

**Remarques générales**

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

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

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

**13 DFI : ordonnance sur les boissons**

**Remarques générales**

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

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

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

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

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

**Remarques générales**

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

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

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

	<p>Methode ist es nicht sinnvoll, dass die Analysekriterien direkt nach der Desinfektionsbehandlung mit denen des Wasser im Verteilnetz identisch sind.</p>	
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / <a href="https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf">https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf</a>»). 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"> <li>- Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016»</li> <li>- Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen</li> <li>- 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<sub>Wasser</sub>=SML<sub>Lebensmittel</sub>/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</li> </ul>

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

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

**15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.**

**Remarques générales**

-

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2  und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung». «Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde».</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist.</li> <li>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?</li> </ol>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine <i>EU-Guidance</i> zu erstellen.</p>

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

**Remarques générales**

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

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

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

**Remarques générales**

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

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

**18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires**

**Remarques générales**

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

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

<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p><b>Verwendungszweck</b> 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><b>Herkunftsland</b> 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><b>Kennzeichnung - Sachbezeichnung</b> 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><b>Kennzeichnung – Hinweis</b> 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><b>Kennzeichnung - Offenverkauf</b> 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><b>Verwendungszweck</b> 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><b>Herkunftsland</b> Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p><b>Kennzeichnung - Sachbezeichnung</b> 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><b>Kennzeichnung – Hinweis</b> Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p> <p><b>Kennzeichnung – Offenverkauf</b> Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist</p>
---	---	---

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

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

**Remarques générales**

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

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

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

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

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

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

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

**Remarques générales**

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

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim BLV kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden.</li> </ul> <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p>	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008;</p> <p>oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008.</p> <p>Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

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

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

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

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

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

**Remarques générales**

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

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

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

**Remarques générales**

-

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

**23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées**

**Remarques générales**

-

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