



Landammann und Standeskommission

Sekretariat Ratskanzlei
Marktgasse 2
9050 Appenzell
Telefon +41 71 788 93 11
info@rk.ai.ch
www.ai.ch

Ratskanzlei, Marktgasse 2, 9050 Appenzell

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

Appenzell, 19. Januar 2023

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts Stellungnahme Kanton Appenzell I.Rh.

Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 30. September 2022 haben Sie uns die Vernehmlassungsunterlagen zur Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts zukommen lassen.

Die Standeskommission hat die Unterlagen geprüft und begrüsst die vorgeschlagenen Änderungen grossmehrheitlich. Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

Wir danken Ihnen für die Möglichkeit zur Stellungnahme und grüssen Sie freundlich.

Im Auftrage von Landammann und Standeskommission

Der Ratschreiber:

Markus Dörig

Beilage:
Antwortformular

Zur Kenntnis an:

- Gesundheits- und Sozialdepartement Appenzell I.Rh., Hoferbad 2, 9050 Appenzell
- Ständerat Daniel Fässler, Weissbadstrasse 3a, 9050 Appenzell
- Nationalrat Thomas Rechsteiner (thomas.rechsteiner@parl.ch)



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

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Standeskommission des Kantons Appenzell I.Rh.
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Kt AI
Adresse, Ort : Marktgasse 2, 9050 Appenzell
Kontaktperson : Markus Dörig
Telefon : 071 788 93 11
E-Mail : info@rk.ai.ch
Datum : 19. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

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

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung	11
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	11
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	12
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	14
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	15
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	16
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	17
13	EDI: Getränkeverordnung	18
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	20
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	23
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	24
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt	25
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	26
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	27
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	30
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	30
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	30
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen	31

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

Allgemeine Bemerkungen

Im Grundsatz ist der Kt. AI mit der Vorlage einverstanden und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen wird begrüsst.

Besonders möchten wir auf die folgenden Punkt hinweisen:

Die **Motion Savary (18.4411)** fordert, landwirtschaftliche Erzeugnisse mit einer geschützten Kennzeichnung verstärkt gegen Betrug zu schützen. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zum Lebensmittelvollzug keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, um Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe, zu verhindern. Es erstaunt deshalb umso mehr, dass jetzt vom Bundesrat ein Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 eingebracht wird, der mit den erwähnten Nachteilen verbunden ist. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem massiv durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen belastet und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments können so nicht erreicht werden. Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, welches durch Doppelpurigkeit und komplizierte Schnittstellen die notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen behindert. Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die amtlichen Lebensmittelkontrollen sind ausreichend, es braucht keine weitere Kontrollinstanz. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird daher abgelehnt.

Revision der Milchprüfungsverordnung und Verordnung über die Hygiene in der Milchproduktion:

Der Kt. AI begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Mit der Totalrevision des LMGs 2017 wurde die **Einsprachefrist gegen Entscheide der Fleischuntersuchungsorgane** von 5 auf 10 Tage erhöht in Analogie zum allgemeinen verwaltungsrechtlichen Vollzug im Lebensmittelrecht. Die 10 Tage Einsprachefrist bedingt, dass ungeniessbare Schlachtierkörper so lange aufbewahrt und gegebenenfalls wieder herausgegeben werden müssten. Aus lebensmittelhygienischer Sicht ist das nicht vertretbar. Die Reduktion der Frist auf Einsprache auf 5 Tage sollte daher in die vorliegende Revision aufgenommen werden.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	In Ziff. 32 wird die Bedeutung des Begriffs «Umverteilung von Lebensmitteln» neu eingeführt. Dabei wird in der Definition von «unbedenklichen» Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff wird im Schweizerischen Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen. Besser wäre es, einen bereits definierten Wortlaut zu verwenden. In Art. 7 LMG ist von sicheren Lebensmitteln die Rede.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 39 Abs. 2 lit. d	Der Zusatz in Abs. 2 lit. d besagt, dass auf die Angabe des Produktionslands verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes gemacht wird. Dieser Zusatz verwässert die Absicht der Motion 20.3910 WBK-S, erschwert die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger. Daher ist auf die Ausnahme zu verzichten und der Art. 39 Abs. 2 lit. d entsprechend anzupassen.	Angabe nach; in Art. 39 Abs. 2 lit. d streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslands kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 gemacht wird.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Siehe oben unter «Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23» zur Motion Savary.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 lit. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen.
Art. 22a	<p>Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt.</p> <p>Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20. Februar 2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 zusätzlich massiv belastet. Diese Haltung des Bundesrates wird geteilt: Es braucht keine zusätzlichen Kontrollorgane.</p>	Art. 22a ersatzlos streichen.
Anhang 5	Es wird begrüsst, dass die Liste der Methoden für die amtliche Probenahme dem neusten Stand der EU angepasst wird. Es muss berücksichtigt werden, dass derart aufwendige Probenahmeverfahren zur Erhebung repräsentativer Proben in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-
Anhang 5	Im Anhang 5 «Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen» wird in der Spalte «Methoden» für Ochratoxin A in getrockneten Feigen auf die falsche EU-Verordnung verwiesen. Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: «Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006»

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

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

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Der Kt. AI begrüsst grundsätzlich die schrittweise Entwicklung hin zu einer visuellen Fleischkontrolle. Der bisherige Standard soll noch als «erweiterte» Fleischuntersuchung mit speziellen Indikationen erfolgen.

Der Informationsfluss der Tiergesundheitsdaten vom Herkunftsbetrieb entlang der Lebensmittelkette zu den Fleischverarbeitungsbetrieben hat sich seit 2014 langsam, aber stetig weiterentwickelt. Beim Hausgeflügel erlauben die heute verfügbaren Daten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle ist mit den heute verfügbaren Daten lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Beispielhaft sind hier multiple Abszesse beim Schwein, Parasitosen mit zoonotischem Potential bei den Wiederkäuern und Tuberkulose erwähnt. Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung. Dies bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess. Auch ist die Trennung zwischen visueller und erweiterter Fleischuntersuchung organisatorisch und infrastrukturell in einem Grossbetrieb noch kaum praktikabel, müsste doch entweder die Geschwindigkeit des Schlachtbands oder die personellen Ressourcen der Fleischkontrollorgane ständig angepasst werden. Darüber hinaus sind die Kriterien für die Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterter Fleischuntersuchung noch unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien für die Handhabung und praktische Umsetzung. Ebenfalls müssen privatrechtliche Fragen betreffend Datenaustausch geklärt werden.

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

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

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

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

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

Art. 9a Abs. 3	<p>Transporttourismus vorbeugen.</p> <p>Auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein. Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der STU notiert werden muss. Nach Art. 28 Abs. 2 VSFK wird bereits verlangt, dass das Ergebnis der STU auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss.</p>	<p><i>Ergänzen:</i> In einen zum Voraus bestimmten <i>nahe gelegenen</i> Schlachtbetrieb</p> <p><i>Streichen:</i> das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie...</p>
Art. 14 Abs. 1 ^{bis}	Begriff «Betrieb» wird durch «Schlachträume» ersetzt. Diese neue Formulierung legitimiert das Töten und Entsorgen im Anlieferungsbereich.	
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	<i>Ergänzen:</i> <i>Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieben getötet werden.</i>
Art. 17	Die Klärung (Warmzerlegung) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 27 Abs. 2, Art. 29 Abs. 2	<p>Folgende redaktionellen Änderungen werden ausdrücklich begrüsst:</p> <ul style="list-style-type: none"> - betrifft nicht mehr Laufvögel, sondern nur Hausgeflügel und Hauskaninchen - «Muss»- zu «Kann»-Formulierung abgeändert 	
Art. 27		Der Begriff « <i>Herde</i> » im Art. 3 definieren.
Art. 28 Abs. 3		<i>Ergänzen:</i> Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen <u>nach der STU</u> zu erfolgen.
Art. 29 Abs. 1	<p>Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: «zeitnah» statt in «jedem Fall unmittelbar».</p> <p>Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.</p>	
Art 29	<p><i>Sachüberschrift: Gegenstand der Fleischuntersuchung</i></p> <p>In Art. 27 geltendes Recht steht: Gegenstand der Untersuchung, gemeint ist die Schlachttieruntersuchung.</p>	<i>Ergänzen:</i> Sachüberschrift Art. 27: Gegenstand der <u>Schlachttier</u> untersuchung

Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tiers, so wird für den Schlachttierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 lit. f	Amtliche Person muss anwesend sein.	Erläuterungen anpassen: <i>die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.</i>
Art. 52 Abs. 3 lit. a	Der Einsatz von AFA Schlachtier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des ATA erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	
Art. 53 Abs. 1 lit. a ^{bis}	Es gibt keine CCP in Schlachtbetrieben.	HACCP ersetzen durch Branchenleitlinie.
Art. 53 ff.	Die Definition der Aufgaben AFA, ATA und nichtamtliche Tierärztinnen und -ärzten gibt mehr Flexibilität und Möglichkeit zur Definition und Harmonisierung der Leistungsaufträge für die amtlichen Tätigkeiten per Weisungen BLV während der Übergangsfrist.	Ergänzen, zusätzlicher Absatz: <i>Der Bund legt den Leistungsauftrag der ATA, AFA des Betriebspersonals mit amtlicher Tätigkeit und der nicht-amtlichen TierärztInnen per Weisung fest.</i>
Art. 54		Der gesamte Art. 54 muss für eine bessere Lesbarkeit verständlicher gegliedert werden.
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	<i>Ergänzen:</i> Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde <u>oder der beauftragte ATA</u>
Art. 63a lit. b	Übergangsbestimmungen	<i>Ergänzen: Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle</i>

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Ständekommission begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine **Totalrevision** erfolgen sollte.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18 Abs. 2	<p>Die Harmonisierung mit europäischem Recht erlaubt bei Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe, die über drei Jahre in Flaschen gelagert wurden, Schaumweinen, Qualitäts-schaumweinen, Schaumweinen mit zugesetzter Kohlensäure, Perlweinen, Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure, Likörweinen und Weinen aus überreifen Trauben anstelle einer Toleranz zwischen deklariertem und gemessenem Alkoholgehalt von 0.5 eine Toleranz von 0.8 Volumenprozent.</p> <p>Es gibt keinen Grund für diese Weinkategorien eine andere Toleranz einzuführen.</p>	Löschen von Art. 18 Abs. 2 lit. a

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich «entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung» in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziff. 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziff. 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig Produkte wie z.B. eine «Bärlauchbratwurst» oder eine «Chiliwurst» auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chili etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 10 Abs. 1 lit. e	Die Klärung der Begriffe (Separatorenfleisch) wird ausdrücklich begrüsst.	
Art. 18, bisheriger Abs. 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 lit. c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung festgelegten Verbots der Zugabe von Aromen zu Käse. Mit der abschliessenden Aufzählung der erlaubten Zutaten unter lit. c für die Herstellung von Käse kann das obige Ziel nur teilweise erreicht werden, und es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. «Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen» müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte	c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.

	<p>würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen.</p> <p>Damit klar ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutierzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 52 Abs. 2 lit. a bis lit. d	<p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar. Es werden daher überlappende Festigkeitsstufen vorgeschlagen.</p>	<p>a. extra-hart bis 500g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540g/kg; c. halbhart mehr als 540 510 und bis 650g/kg; d. weich mehr als 650 630g/kg</p>

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Kapitel 10	In diesem Kapitel fehlt eine Definition für Lebensmittel wie Ketchup. Sie entsprechen keiner Bezeichnung. Es werden aber Zusatzstoffe wie Süsstoffe verwendet. Derzeit ist nicht ersichtlich, unter welchen Warencode diese Produkte in der Zusatzstoffverordnung fallen.	Kategorien aktualisieren und definieren eines Waren-codes für Ketchup, Harissa und andere «Gewürze»
Anhang 1	<p>Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.</p> <p>In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.</p>	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken.
Anhang 1	<p>Wie Marktuntersuchungen zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1µg THC/kg Körpergewicht (70µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA aufgrund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Für die Volksgesundheit sollten Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen «Hanfprodukte» wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.</p>	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

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

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

	wiedereingeführt, führt dies zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringerinnen und -bringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.	
--	---	--

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 40 Abs. 4^{ter}</p>	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportlern mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 lit. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 lit. b sollte aus folgenden Gründen obligatorisch bleiben:</p> <p>Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 lit. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 lit. b wichtig.</p> <p>Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 lit. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 lit. a bis lit. c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in abgemessenen kleinen Mengen angeboten werden und die Ernährung im Sportbereich ergänzen, entsprechen vom Zweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte für die Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und Art. 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und Abs. 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.</p>	<p>Art. 40 Abs. 4^{ter} ersatzlos streichen.</p>

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1 lit. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 der VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleineren «Energyshots» sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 der VZVM 100g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 lit. b ergänzen: «falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500g Getränk bzw. 100g Energyshot nach Anhang 7 VZVM»
Art. 79 Abs. 2	Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (länderspezifische Regelung in der EU). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholphaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG), dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.	Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.
Art. 119 Abs. 1 lit. c	Betreffend der Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. «Caramel» ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: «karamelisierter Zucker (Caramelzucker)»
Art. 121 lit. b	Gewisse Spirituosen dürfen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht Caramelzucker nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung «Caramel» zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung «Zuckerkulör» angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie «Honignektar/Metnektar» fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 lit. j mit einem Mindestalkoholgehalt genannt wird.	Die Kategorie Honignektar / Metnektar ist zu beschreiben. In der Verordnung EU 2019/787 heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar

		<p>a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmischung und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30% vergorene Honigmischung (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22% vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin</p> <p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: «London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>»</p> <p>Eventuell wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. «London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>»</p>
Art. 144 Abs. 2 ^{bis} und Abs. 5	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin</p> <p>Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis «dry» geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem «3. Abschnitt: Kennzeichnung» aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkekategorien so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs «Bezeichnung» im Zusammenhang mit «dry» sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff «Hinweis» gewählt werden.</p> <p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis «dry» bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und Abs. 5). Wie: «Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt...»</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: «Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt...»</p> <p>Falls auch das deutsche Wort «trocken» in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis «dry» oder «trocken»).</p>

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

Allgemeine Bemerkungen

Es wird begrüsst, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt werden sollen. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 lit. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der «Wasser- verteilung ausserhalb von Gebäuden» (SVGW RL W4) und den «Trinkwasser- installationen im Gebäude» (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbe- reiten, Speichern <u>oder</u> Verteilen von Trinkwasser, <u>ausserhalb oder in Gebäu- den, einschliesslich der Hausinstallation</u>
Anhang 1 Ziffer 2	Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten, die in mobilen Anlagen Was- ser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausge- richtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmit- tel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonen- systeme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2 Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probenahme an den Stellen der Ein- haltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, wer- den ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länder- spezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Pro- benvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis respektive den Konformitäts-Befund hat, sollte	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.

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

Anhang 3 Ziffer 1	Fälschlicherweise wurde bei der letzten Revision unter Ziff. 1 der Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Art. 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» eingefügt. Dieser Parameter befindet sich unter Ziff. 2.	Den Parameter «Richtwert Gesamtdosis nach Art. 1a der Kontaminantenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» aus Anhang 3 Ziff. 1 streichen.
-------------------	--	--

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Die Ständekommission begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellstmöglich eine **Totalrevision** erfolgen sollte.

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

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

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

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

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer 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 Art. 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 3 lit. c	Aus Sicht der Lebensmittelsicherheit erachten wir die 90 Minuten als im Normalfall pragmatisch und sinnvoll, trotz grundsätzlicher Bedenken gegen die 90 Minuten-Regel. Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.	Streichen: ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild
Art. 10 Abs. 3 lit. a 1	Es ist nur eine Ursache, nämlich die <i>Endocarditis valvularis</i> aufgeführt, was missverständlich ist. Da noch weitere Gründe in Frage kommen, muss eine andere Formulierung gewählt werden.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 litt. a 2 und lit. a 3	Siehe oben.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 10 Abs. 3 lit. b	Siehe oben.	Ergänzen: <i>wie zum Beispiel...</i>
Art. 12	Übergangsbestimmungen	Analog VSFK Ergänzen: <i>Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle.</i>
Anhang 1 Ziff. 1.8	Neu in diesem Artikel ist das Wort «enthäutet». Somit würde das für Schweine nicht gelten. Diese werden ja nicht enthäutet.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i>

Anhang 3a Ziff. 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein
Anhang 5, Ziff. 4.2.8	Ziff. 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: <i>Ziff. 4.2.8 belassen.</i>
Anhang 6, Ziff. 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz (Fribourg 6. März 2013) und an der Ostgrenze der Schweiz zu Vorarlberg und Tirol.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziff. 1.1.11, Ziff. 3.1.11 und Ziff. 4.1.11	Tiere der Rindergattung über 8 Monate, Tiere der Schweinegattung, Schafe und Ziegen: Hier werden die amtliche Feststellung und Dokumentation der Trächtigkeit angefordert. Dies ist eine privatrechtliche Angelegenheit, welche lebensmittelrechtlich nicht relevant ist. Es ist nicht nachvollziehbar, warum dies von Amtes wegen untersucht und dokumentiert werden soll. Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit, usw.) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten usw. kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht usw. Weiter ist eine solche Beurteilung in kleinen Schlachtbetrieben schwierig umzusetzen, da der Uterus für die FK häufig nicht mehr vorhanden ist und nicht zugeordnet werden kann. Die Aufzeichnungen dürften auch dem Amtsgeheimnis unterstehen, weshalb eine Weitergabe an die Schlachtbetriebe zur Verrechnung von Abzügen oder ähnlichem unter Umständen nicht legitim ist. Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren
Anhang 6, Ziff. 1.1.5, Ziff. 2.1.5, Ziff. 5.1.5	Die Prävalenz von Lebererregern in der Schweiz muss berücksichtigt werden und bei den verschiedenen Tierarten angepasst werden (Rinder über 8 Monaten, Rinder unter 8 Monaten, Schafen und Ziegen).	Ergänzen: <i>Leber - durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (Facies visceralis) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (Processus caudatus) zur Untersuchung der Gallengänge</i>

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

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

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

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