



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

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerischer Schweinezucht- und Schweineproduzentenverband

Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :



Ort : Allmend 8

Kontaktperson : Dr. Felix Grob

Telefon : 041 462 65 90

E-Mail : info@Suisseporcs.ch

Datum : 26.10.2015

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word-Dokument bis am 30. Oktober 2015** an folgende E-Mail-Adresse:
largo@blv.admin.ch

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

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Anhörung Projekt Largo; Revision Verordnungsrecht zum LMG 2015	4
2	BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)	7
3	BR: Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV).....	11
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)	12
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK).....	13
6	EDI: Verordnung über Aerosolpackungen	15
7	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV)	16
8	EDI: Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (VSS)	17
9	EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos).....	18
10	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung mit den Anhängen 2, 9, 10	19
11	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHys)	20
12	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)	21
13	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)	28
14	EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)	30
15	EDI: Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE).....	34
16	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem).....	35
17	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	36
18	EDI: Getränkeverordnung	37
19	EDI: Verordnung über die Qualität von Wasser für den Konsum und den Kontakt mit dem menschlichen Körper (VQWmK).....	38
20	EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV).....	39
21	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (Aromenverordnung).....	40
22	EDI: Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VKo).....	41
23	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPptH).....	42
24	EDI: Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe (VRLtH)	44
25	EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen (VZVM).....	45
26	EDI: Hygieneverordnung (HyV).....	46

27	EDI: Verordnung über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln (VtVtH)	48
28	BLV: Tschernobylverordnung	49



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

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Gelegenheit zu den Entwürfen für die Verordnungen zum neuen Lebensmittelgesetz Stellung nehmen zu können.

Allgemeine Bemerkungen

Die Produktion von gesunden, natürlichen und hochwertigen Lebensmitteln ist und bleibt die Kernaufgabe der Schweizer Bauern und der schweizerischen Landwirtschaft. Der Schweizerische Schweinezucht- und Schweineproduzentenverband Suisseporcs unterstützt die Ziele Gesundheitsschutz, Hygiene, Täuschungsschutz und neu sachkundige Wahl (Transparenz) im neuen Lebensmittelrecht. Die Suisseporcs begrüsst die Harmonisierung der schweizerischen Bestimmungen mit denjenigen der Europäischen Union soweit, wie sie nicht zur Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten und nicht zur Nivellierung der Lebensmittelsicherheit nach unten führt. Die Folgekosten der vorgeschlagenen Regulierung sind möglichst gering zu halten. Die Wettbewerbsfähigkeit der einheimischen Ernährungswirtschaft muss dringend verbessert werden. Die staatlichen Behörden müssen hier ihren Beitrag leisten.

Die Suisseporcs unterstützt die Stellungnahme des Schweizer Bauernverband SBV-USP.

Besonders wichtig sind für die Landwirtschaft sind folgende Elemente:

- Die Deklaration der Herkunft der Lebensmittel.
- Die Deklaration der Herkunft der Rohstoffe in verarbeiteten Lebensmitteln. Dabei verweisen wir auf die Zusagen, welche im Rahmen der Beratungen

des neuen Lebensmittelgesetzes in den Eidgenössischen Räten abgegeben wurden. Die entsprechenden Vorschläge im Verordnungsentwurf müssen nachgebessert werden.

- Dem Täuschungsschutz ist im Verordnungsrecht und im Vollzug des Lebensmittelrechtes ein höherer Stellenwert einzuräumen.
- Schutz von Begriffen wie Milch, Käse, Butter, Schinken, Speck und andere Ausdrücke, die ein Lebensmittel wertgebend umschreiben und bezeichnen: Der Schutz von Sachbezeichnungen ist zu verankern und die missbräuchliche Verwendung dieser Bezeichnungen ist zu verbieten. Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen besser als bisher vor Täuschungen mit minderwertigen Surrogaten und Imitationsprodukten geschützt werden. Produkte, die vom guten Image der Naturprodukte profitieren wollen, müssen deutlicher als heute von Originalen unterschieden werden können und sind strenger als bisher zu kennzeichnen.
- Der Hinweis, *ohne Gentechnik hergestellt* muss nun auch in der Schweiz erlaubt sein. Die Anpassung an das EU-Recht ist auch hier zu vollziehen! Siehe dazu unsere Stellungnahme vom 14.03.2014 in der Revision Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL, SR 817.022.51)
- Die obligatorische Nährwertdeklaration lehnen wir ab. Diese treibt die Kosten für die Lebensmittelunternehmen unverhältnismässig in die Höhe. Die Nährwertangaben sollen weiterhin freiwillig erfolgen.
- Das neue Lebensmittelrecht ist in der ganzen Schweiz einheitlich zu vollziehen. Der Vollzug ist mit anderen Gesetzgebungen zu koordinieren: Die Vollzugstätigkeit im Rahmen des LMG ist mit derjenigen der Bundesgesetze für Landwirtschaft, Tierseuchen, Tierschutz, Heilmittel und Epidemien unbedingt zu koordinieren. Die Vorgabe von nationalen Kontrollplänen durch den Bund als Instrument für einen einheitlichen Vollzug wird begrüsst.
- Für die Konsumentinnen und Konsumenten muss vor dem Kaufentscheid, neben den schon aufgeführten Punkten, auch eine ausreichende Transparenz über Produktionsart, Beschaffenheit und die übrigen Eigenschaften und Qualitäten der Lebensmittel bestehen.
- Die Suisseporcs begrüsst und unterstützt die vorgesehenen Einschränkungen des bewilligungsfreien Inverkehrbringens von neuartigen Lebensmitteln als Folge der Aufgabe des „Positiv-Prinzips“. Insbesondere müssen ungewohnte, unbekannte und mit besonderen Verfahren behandelte oder hergestellte Lebensmittel nach wie vor einer Bewilligungspflicht unterstehen.
Die Suisseporcs begrüsst die zurückhaltende Zulassung von Insekten als Lebensmittel. Eine generelle Zulassung von Insekten und Insektenprodukten als Zutat für verarbeitete Lebensmittel kommt für die Suisseporcs nur mit einer zwingenden Deklaration der Insektenprodukte im Sichtfeld der Sachbezeichnung in Frage. Bei Insektenprodukten als Zutaten für verarbeitete Lebensmittel sind an den Täuschungsschutz erhöhte Anforderungen zu stellen. Gegenwärtig ist die Fütterung von Nutztieren mit Insekten und Insektenproteinen nicht erlaubt, da mutet es schon eigenartig an, wenn solche Produkte generell zur menschlichen Ernährung zugelassen werden sollen und bei Tieren nicht.
- Vollzug Lebensmittelrecht: Der Vollzug des LMG ist über den Bund zu steuern. Es ist in der ganzen Schweiz einheitlich zu vollziehen. Weiter muss der Bund nun umgehend die seit 2004 im Landwirtschaftsgesetz verankerte Zentralstelle zur Verfolgung von Zuwiderhandlungen einsetzen.
- Information: Die Information über den Vollzug des LMG ist durch den Bund zu steuern.
- Wir verlangen, dass überall, wo eine Regelung dem Amt delegiert wird, dass vor dem Erlass von Änderungen die betroffenen Kreise konsultiert werden.
- Förderung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung: Die Vermarktung von gesunden, natürlichen und hochwertigen Lebensmitteln sowie die ausgewogene und gesunde Ernährung sind wichtige und berechnete Anliegen der Gesellschaft.

- Inspektionen im Ausland: Schweizer Behörden müssen Inspektionen im Ausland mit einem angemessenen Kosten-Nutzen-Verhältnis vornehmen. Kaum ein Land importiert vergleichbare Anteile des Lebensmittelverbrauchs pro Einwohner wie die Schweiz. Da drängt es sich geradezu auf, dass die zuständigen Behörden für Lebensmittelsicherheit Inspektionen in den Herkunftsländern und den Herkunftsbetrieben durchführen. Indem die Schweiz Inspektionen im Ausland durchführt, kann dem immer mehr grassierenden Inspektionstourismus ausländischer Vollzugsorgane entgegengewirkt werden.
- Die Allgemeinverfügungen im Rahmen von Cassis de Dijon und Lebensmittelrecht sind zu überprüfen und gegebenenfalls aufzuheben. Mit diesen Verfügungen darf kein Parallelrecht zum Lebensmittelrecht geschaffen werden.
- Der Bericht über die Regulierungsfolgekosten wurde am 27. August 2015 publiziert. Es sind Korrekturen zur Minimierung der aufgezeigten Folgekosten umzusetzen.
- Die Anforderungen im Lebensmittelrecht dürfen die Vermarktung von Hofprodukten in betriebseigenen Hofläden und den Direktverkauf nicht noch komplizierter machen und dadurch verteuern. Ebenfalls soll weiterhin auch eine einfache Verarbeitung (z.B. Alpkäse, Dauerwürste, Trockenschinken) möglich sein. Auch hier sollen die Anforderungen den Rahmen nicht sprengen und den Konsumenten einen natur- und produktionsnahen Konsum ermöglichen.
- Food Waste muss bereits auf Stufe Lebensmittelrecht konsequent bekämpft werden. Eier und Trockenfleisch halten sich im Kühlschrank völlig problemlos mehr als zwei Wochen ab Ende Verkaufsfrist frisch. Die Einführung der Mindesthaltbarkeit von 28 Tagen würde durch die zu erwartende reine Fixierung weiterer Konsumentengruppen auf das aufgedruckte Datum die Vernichtung wertvoller Nahrungsmittel gar noch zusätzlich fördern.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.
Freundliche Grüsse

sig.

Meinrad Pfister
Präsident

sig.

Dr. Felix Grob
Geschäftsführer

1 BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Allgemeine Bemerkungen

Der Täuschungsschutz ist gegenüber dem geltenden Lebensmittelrecht und der aktuellen Vollzugspraxis zu verbessern.

Die Verschiebung der Anhänge der Tierarzneimittelverordnung in die LGV wird mit der Angleichung der Bestimmungen an diejenigen der WU begründet. Wenn das zutrifft, so sind auch die besonderen Regelungen der EU für die Phytotherapie in das schweizerische Recht, konkret die Tierarzneimittelverordnung zu übernehmen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Abs. 1 Ziffer 10	Bei der Definition von unverarbeiteten Lebensmitteln sollte erwähnt werden, dass das Verpacken, Würzen und Salzen nicht als Verarbeitungsschritt gilt.	Bei der Definition von unverarbeiteten Lebensmitteln sollte erwähnt werden, dass das Verpacken, das Würzen und das Salzen nicht als Verarbeitungsschritte gelten.
2, Abs. 4	Verweise auf EU-Verordnungsrecht sind für Anwender mühsam und können zu Unklarheiten in der Umsetzung führen.	Der Inhalt der betreffenden Artikel aus dem EU-Verordnungsrecht vollumfänglich ins Schweizer Recht zu überführen.
12	Die Täuschung durch Imitate und Analogprodukte ist konsequent zu bekämpfen. Andererseits muss aus den verwendeten Bezeichnungen sichtbar werden, woraus die Produkte hergestellt sind. Zudem ist sicherzustellen, dass die Begriffe Milch, Rahm, Käse, Schinken, Speck usw. nicht für diese Fälschungen gebraucht werden dürfen.	Art. 12, Abs. 2 i. Angaben, die darauf schliessen lassen, dass das Lebensmittel aus hochwertigen Zutaten hergestellt wurde, ohne dass diese Zutaten in wesentlicher Menge verwendet wurden. k. Bezeichnungen wie Milch, Rahm, Käse, Schinken, Speck usw. wenn die Lebensmittel nicht dem traditionellen Verständnis dieser Bezeichnungen entsprechen.

14	Art. 14 wird von Suisseporcs unterstützt.	Siehe auch Bemerkungen zu Art. 12
17, Abs. 3	Die Schaffung von erleichterten Bewilligungsanforderungen für traditionelle Lebensmittel der Primärproduktion aus dem Ausland und deren Bewilligung mittels Allgemeinverfügungen wird begrüsst.	
29-33	Die Art. 29 - 33 werden von Suisseporcs unterstützt.	
34	Art. 34 wird von Suisseporcs unterstützt.	
35	Imitate und Analogprodukte sind zu kennzeichnen. Produkte wie Analogkäse, Cotta statt Schinken und andere Imitate sind deutlich mit dem Begriff „Imitat“ als solche zu kennzeichnen.	Art. 35, Abs. 1, Bst. a Imitate und Analogprodukte sind bei der Sachbezeichnung zusätzlich mit dem Begriff „Imitat“ zu kennzeichnen.
35, Abs. 1, Bst. e	das Produktionsland der Lebensmittel Wir unterstützen diese Formulierung.	Abs. 1, Buchstabe e: das Produktionsland der Lebensmittel (beibehalten)
35, Abs. 1, Bst. g	Die vorgesehene, obligatorische Einführung der Nährwertdeklaration wird nur mit einem sehr hohen Aufwand seitens der Wirtschaft und den damit verbundenen hohen Kosten zu realisieren sein. Die Einführung der verpflichtenden Nährwertdeklaration hätte nebst der Anpassung der Etiketten daher für viele Produkte zur Folge, dass diese nachträglich in einem anerkannten Labor auf deren Nährstoffgehalte zu untersuchen sind, was weitere grosse Kosten für die einzelnen Betriebe zur Folge hätte. Aus den obgenannten Gründen beantragt die Suisseporcs, dass die Nährwertdeklaration weiterhin freiwillig belassen wird.	Keine obligatorische Nährwertdeklaration.
36	Die Kennzeichnung „ohne gentechnisch veränderte Organismen gefüttert“ soll wie im umliegenden Ausland auch in der Schweiz möglich sein. Daher ist die Beschränkung auf den vollständigen Verzicht von der Anwendung von gentechnischen Methoden nicht in die neue Verordnung zu übernehmen. In keinem anderen Land setzt die Landwirtschaft so konsequent auf	Art. 36, Abs. 3 ³ Ein besonderer Hinweis ist zulässig, wenn bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen oder Verarbeitungshilfsstoffen vollständig auf die Anwendung von Gentechnik verzichtet wurde. Ausgenommen sind ⁴ Tierarzneimittel und Futtermittelzusätze.

	<p>Gentechnikfreiheit wie in der Schweiz. Die einheimische Landwirtschaft verzichtet nicht nur auf den Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen. Vielmehr garantiert sie auch, dass die in der Tierhaltung eingesetzten Futtermittel ohne Gentechnologie produziert wurden. Dieser Verzicht auf gentechnikfreies Futter führt zu jährlichen Mehrkosten von rund 35 Millionen Franken. Aufgrund der geltenden Rechtslage darf die Landwirtschaft dieses Argument und diesen Mehrwert nicht deklarieren. Dies im Gegensatz zum Ausland, wo der Konsument eine „Ohne Gentechnik“-Auszeichnung auf Lebensmitteln findet.</p> <p>Die Problematik liegt darin, dass heute gewisse Futtermittelzusätze (Vitamine, Aminosäuren) nur noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt werden. Im Futtermittelzusatz selber hat es jedoch keine GVO. Die vorgeschlagene Regelung ist derart restriktiv, dass die GVO-Freiheit der Schweizer Landwirtschaft wegen den Futtermittelzusätzen auch künftig nicht ausgelobt werden darf</p> <p>Die Qualitätsstrategie des Bundes soll endlich gelebt und unterstützt werden.</p> <p>Weil es sich um eine Benachteiligung der Schweizer Bauern auf dem Markt handelt und bei der heutigen Rechtslage die Transparenz über die Verwendung der Gentechnologie für die Konsumenten fehlt, muss bei den tierischen Lebensmitteln in der Schweiz eine entsprechende Deklaration ebenfalls möglich sein. Abs. 3 und 4 sind entsprechend anzupassen.</p>	<p>Das EDI regelt:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. die Art und Weise der Kennzeichnung b. die Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht c. die bei vollständigem Verzicht auf die Anwendung von Gentechnik zulässigen Hinweise
38	Art. 38 wird grundsätzlich unterstützt	
38, Abs. 2, Bst. a	Die Präzisierung des Produktionslandes und/oder Meeres ist notwendig	<p>2: In jedem Fall sind schriftlich anzugeben:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Bei Fleisch und Fisch: die Herkunft (Produktionsland oder Meer) des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres
79, Abs. 3 Bst. i (neu)	Bei Lebensmitteln tierischer Herkunft muss obligatorisch auch das Produktionsland oder das Fanggewässer aufgeführt werden.	i. Die Angabe des Produktionslandes oder des Fangewässers
88	Die betroffenen Kreise sind auch anzuhören.	<p>Entscheidungsverfahren:</p> <p>¹ Ist die Kompetenz zur Rechtsetzung im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände an das EDI oder das BLV übertragen, so hört das EDI beziehungsweise das BLV vor einer Verordnungsänderung die interessierten Bundesstellen und die betroffenen Kreise an.</p>

Anhang	<p>Änderung der Tierarzneimittelverordnung und einige Anhänge der TAMV. Bemerkung Die Anpassungen der Tierarzneimittelverordnung führen materiell nur zu geringfügigen Auswirkungen auf die Rechtslage. Die Anpassungen resultieren aus der Übernahme / Angleichung der Systematik an diejenige der EU. Für die Rechtsunterworfenen Tierhalter und Tierärzte ist die Verschiebung von Anhängen aus dem Heilmittelrecht in das Lebensmittelrecht mit einer verschlechterten Übersicht und einer erschwerten Suche der geltenden Bestimmungen verbunden.</p> <p>Pflanzenarten, die zwar in der EU als Pflanze Bestandteil der Verordnung 37/2010 (ohne Rückstandstest und ohne Wartezeit) aufgeführt sind, nicht jedoch in der Liste 2 des Anhangs 2 der geänderten TAMV, sollten neu in diese „Liste der veterinärmedizinischen Wirkstoffe, die unter Einhaltung der aufgeführten Anwendungszwecke und Verabreichungsarten keine Absetzfrist erfordern“ aufgenommen werden, da sie als arzneilicher Bestandteil in der EU anerkannt sind und dort auch als unbedenklich gelten.</p> <p>Sollten aus schweizerischer Sicht diese Pflanzen nicht als unbedenklich hinsichtlich zu erwartender Rückstände eingestuft werden, würde dies den Import tierischer Lebensmittel aus der EU konsequenter Weise in Frage stellen.</p>	Die Anhänge welche für die Behandlung von Tieren zu beachten sind, müssen auch in der Tierarzneimittelverordnung veröffentlicht werden.

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) wird von Suisseporcs begrüsst. Die weitgehende Zusammenfassung der Bestimmungen über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung ist hilfreich. Um die Durchsetzung des Lebensmittelrechtes muss der Bund nun umgehend die seit 2004 im Landwirtschaftsgesetz verankerte Zentralstelle zur Verfolgung von Zuwiderhandlungen einsetzen. Die Abgrenzungen für den Geltungsbereich sind richtig und wie vorgeschlagen zu belassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
59	Die Regelung wird ausdrücklich begrüsst. Es soll keine Kontrolle ohne Bewilligungen und Begleitung der schweizerischen Behörden geben. Es ist sicherzustellen, dass es keine Spionage gibt.	Grenzüberschreitende Prüfungen: Das BLV ist die zuständige Behörde für die Erteilung von Bewilligungen an ausländische Behörden, die einen Schweizer Betrieb, der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände in ihr Land ausführt, kontrollieren wollen.

3 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)

Allgemeine Bemerkungen

Der Erlass der NKPV hat für die Landwirtschaft einen Rückschritt zur Folge. In der schlanken und übersichtlichen Verordnung über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben (VKKL) war erst vor wenigen Jahren die gesamtheitliche Koordination der Kontrollen auf den Bauernbetrieben erreicht worden. Mit der Überführung der Kontrollen in den Bereichen Tierschutz, Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit in die NKPV gehen die Vorteile der VKKL zum grossen Teil wieder verloren. Die VKKL und die NKPV sind zu koordinieren. Gelingt das nicht, ist eine Zunahme des administrativen Aufwandes für die Landwirtschaftsbetriebe zu befürchten.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)										
2	Diese Bestimmung ist für die Landwirte sehr wichtig, um Doppelspurigkeiten, Interpretationsunterschiede und unnötige Aufwände für Administration und an Zeit zu vermeiden.	³ Im Bereich der Primärproduktion sind die Kontrollen nach den nachfolgend aufgeführten Verordnungen mit den Kontrollen nach Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben vom 23. Oktober 2013 (VKKL) zu koordinieren: a. Tierschutzverordnung vom 23. April 2008 (TSchV); b. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004 (TAMV); c. Verordnung über die Primärproduktion vom 23. November 2005 (VPrP); d. Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010 (MiPV); e. Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV);										
Anhang 1	Die Kontrollintervalle sind angemessen.	Liste 1: Betriebe der Primärproduktion <table border="0"> <thead> <tr> <th data-bbox="1131 1045 1534 1077">Unternehmenskategorie</th> <th data-bbox="1534 1045 2080 1109">Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1131 1109 1601 1228">1.1 Ganzjahresbetrieb mit mehr als 0.25 Standardarbeitskräften oder mehr als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)</td> <td data-bbox="1601 1109 2080 1141">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1131 1228 1601 1356">1.2 Ganzjahresbetrieb mit weniger als 0.25 Standardarbeitskräften und weniger als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)</td> <td data-bbox="1601 1228 2080 1260">nach kantonalen Vorgaben</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1131 1356 1176 1380">...</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1131 1380 1444 1412">1.5 Sömmerungsbetrieb</td> <td data-bbox="1601 1380 2080 1412">8</td> </tr> </tbody> </table>	Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)	1.1 Ganzjahresbetrieb mit mehr als 0.25 Standardarbeitskräften oder mehr als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)	4	1.2 Ganzjahresbetrieb mit weniger als 0.25 Standardarbeitskräften und weniger als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)	nach kantonalen Vorgaben	...		1.5 Sömmerungsbetrieb	8
Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)											
1.1 Ganzjahresbetrieb mit mehr als 0.25 Standardarbeitskräften oder mehr als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)	4											
1.2 Ganzjahresbetrieb mit weniger als 0.25 Standardarbeitskräften und weniger als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)	nach kantonalen Vorgaben											
...												
1.5 Sömmerungsbetrieb	8											

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

Allgemeine Bemerkungen

- Der Paradigmenwechsel bei der Fleischuntersuchung von Hausschweinen wird begrüsst.
- Die VSFK erhöht die Anforderungen an die Produzenten von Schlachtgeflügel.
- Der Umgang mit Wild wird präzisiert.
- Die Vereinfachung im Bereich der Schlachttieruntersuchung für Gehegewild ist realistisch und wird von Suisseporcs begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
3	<p>Sowohl die heute geltende Definition der „Schlachtanlage“ als auch die im Entwurf vorgeschlagene Definition „Schlachtbetrieb“ ergibt sprachlich keinen Sinn oder lässt viele Interpretation offen.</p> <p>Entweder muss es heissen: j. Schlachtbetrieb: Betrieb zum Schlachten von Säugetieren und Vögeln und (/ oder) zum Gewinnen von Fleisch von andern Tieren (als Säugetieren oder Vögeln); oder kürzer j. Schlachtbetrieb: Betrieb zum Schlachten von Tieren oder zum Gewinnen von Fleisch.</p> <p>Zwei der drei Definitionen lassen aber die Interpretation zu, dass ein Betrieb, der Mehlwürmer tötet und zu einem Futtermittel für Fische oder Heimtiere aufbereitet ein Schlachtbetrieb ist. Ist das die Absicht?</p>	<p>Art. 3, Bst. j j. <i>Schlachtbetrieb</i>: Betrieb zum Schlachten von Tieren oder zum Gewinnen von Fleisch von anderen Tieren als Säugetieren und Vögeln;</p>
8	<p>Bemerkung Gilt nach Art. 75 E-LGV der Begriff „kritische Lenkungspunkte“ oder nach wie vor der Begriff „kritische Kontrollpunkte“?</p>	<p>Art. 8, Abs. 1, Bst. a a. das Konzept der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-Konzept) nach Artikel 75 LGV6 oder ein entsprechendes Verfahren nach Artikel 76 LGV; und</p>

24, Abs. 2 ^{bis}	<p>Generell: Der Detaillierungsgrad der aufgeführten Informationen scheint uns viel zu hoch. Auf Stufe VO sollen die Anforderungen festgelegt werden, die Inhalte können in einer technischen Weisung einfach und unter Einbezug der Branchenmitglieder festgelegt, und im Bedarfsfall angepasst werden.</p> <p>Das aktuell gültige Formular wurde kürzlich überarbeitet und von allen Verarbeitern akzeptiert. Zusätzlich sind ebenfalls die tierschutzrelevanten Verladehinweise und Transportzeiten zu erwähnen.</p> <p>Bst. g: Die Meldung der Abgänge ist auf die letzten 7 Tage zu beschränken (Relevanz für Lebensmitteltauglichkeit)</p> <p>Die Formulierung unter Buchstabe f ist redundant mit den Buchstaben c und d und kann deshalb weggelassen werden.</p>	<p>Vereinfachung, Festlegung der notwendigen Informationen zuhanden der Fleischkontrolle.</p> <p>Erstellen einer Technischen Weisung mit den relevanten Inhalten .</p> <p>Art. 24, Abs. 2 bis Bst. f streichen (das Datum der Ausstellung und die Anzahl der ausgestellten Tiere)</p>
28, Abs. 5	Diese Vereinfachung ist realistisch und wird von Suisseporcs begrüsst.	5 Gehegewild kann innerhalb von 30 Tagen nach Ausstellen der Gesundheitsbescheinigung geschlachtet werden, sofern die Tiere innerhalb von drei Tagen vor der Schlachtung durch eine fachkundige Person nach Artikel 21a Absatz 1 erneut untersucht worden sind.
31, Abs. 5 ^{bis}	Diese Anpassung wird von Suisseporcs begrüsst.	5bis Auf die Durchführung der Trichinellenuntersuchung bei Hausschweinen kann verzichtet werden, wenn das Fleisch einer behördlich beaufsichtigten Gefrierbehandlung unterzogen wird. Das BLV erlässt Vorschriften dazu in einer technischen Weisung.
57, Abs. 1, Bst. f	Für kleine Betriebe mit einer geringen Anzahl Schlachtungen wirken die Kontrollkosten prohibitiv. Werden die Kosten auf das Produkt umgelagert entmutigt das die regionale Vermarktung. Die im Entwurf vorgesehene Erleichterung ist nicht ausreichend. Die übermässigen Kosten der Fleischuntersuchung sind nicht in erster Linie auf die Abgelegeneheit der Betriebe sondern auf die geringe Anzahl Schlachtungen pro Schlachttag zurückzuführen.	<p>Art. 57 Abs. 1 Bst. f</p> <p>1 Die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht- und Fleischuntersuchung sind befugt:</p> <p>a. ...</p> <p>e.</p> <p>f. im Auftrag unter Aufsicht der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes die Fleischuntersuchung in abgelegenen Betrieben mit geringer Kapazität durchzuführen, die Fleisch ausschliesslich direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.</p>
58, Abs. 1, Bst. b, Ziffer 3	Gibt es in der VSKF noch Toleranzwerte?	3. keine Grenz- und Toleranzwerte für Verunreinigungen aus dem Schlachtbetrieb überschreitet

5 EDI: Verordnung über Aerosolpackungen

Allgemeine Bemerkungen

Suisseporcs verzichtet auf eine Stellungnahme zu dieser Verordnung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Suisseporcs verzichtet auf eine Stellungnahme zu dieser Verordnung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Suisseporcs verzichtet auf eine Stellungnahme zu dieser Verordnung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos)

Allgemeine Bemerkungen

Die Suisseporcs verzichtet auf eine Stellungnahme zu dieser Verordnung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Suisseporcs verzichtet auf eine Stellungnahme zu dieser Verordnung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen der Anforderungen an die Fleischuntersuchungen bei Hausschweinen werden von Suisseporcs begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)

Allgemeine Bemerkungen

- Die Deklaration des Produktionslandes ist auch bei verarbeiteten Lebensmitteln sehr wichtig. Die Konsumenten sollen den Kaufentscheid in Kenntnis des Produktionslandes eines Lebensmittels treffen können.
Die Suisseporcs hat sich mit dem Schweizer Bauernverband im Rahmen der Beratungen des neuen Lebensmittelgesetzes in den Eidgenössischen Räten zusammen mit der Lebensmittelindustrie und Konsumentenorganisationen für eine transparente und aussagekräftige Angabe des Produktionslandes ausgesprochen.
- Die Ausnahme, dass die Herkunft von verarbeiteten Zutaten nicht anzugeben ist, wird abgelehnt.
- Doppel- oder Mehrfachangaben bezüglich des Produktionslandes oder der Herkunft von Lebensmitteln oder Zutaten sind nicht oder nur in gut begründeten Ausnahmen vorzusehen. Handelt es sich um ein Gemisch des gleichen Produktes aus Rohstoffen unterschiedlicher Provenienz so sind die Anteile anzugeben.
- Das Wegwerfen von einwandfreien Lebensmitteln (Food waste) ist zu vermeiden. Die Informationen und die Vorschriften über die Datierungen der Lebensmittel können einen Beitrag leisten, diese Verschwendung zu reduzieren. Diese Verantwortung muss **unbedingt** schon durch die Gesetzgebung wahrgenommen werden.
- Die Einführung einer obligatorischen Nährwertdeklaration (Art. 21 bis 27) wird aus Kostengründen und weil sie einerseits die schweizerischen Produzenten generell und andererseits die kleinen und mittelständischen Lebensmittelhersteller überproportional belastet abgelehnt. Die Nährwertdeklaration soll freiwillig bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
3, Abs. 1, Bst. r (neu)	Die Konsumenten sind auf den Produkten, die nach in der Schweiz verbotenen Methoden produziert oder verarbeitet wurden zu informieren.	<i>r. in der Schweiz nicht zugelassene Produktions- und Verarbeitungsverfahren.</i>
5	Diese Deklarationspflicht wird ausdrücklich begrüsst.	² In jedem Fall schriftlich anzubringen sind: a. die Angaben nach 38 Absatz 2 LGV; b. die Deklaration betreffend die Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung vom 26. November 2003 über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion.

12	<p>Diese Regelung zur Angabe der Zutaten wird ausdrücklich begrüsst.</p>	<p>Mengenmässige Angabe von Zutaten</p> <p>¹ Die Menge einer Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. in der Sachbezeichnung genannt ist, wie "Erdbeer-Joghurt", "Früchtesorbet", "Pizza mit Schinken"; b. von den Konsumentinnen und Konsumenten normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird; c. in der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird, wie "mit Butter zubereitet", "mit Erdnüssen"; oder d. von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte. <p>² Die Einzelheiten der mengenmässigen Angabe der Zutaten sowie die Fälle, in denen eine Mengenangabe für bestimmte Zutaten nicht erforderlich ist, richten sich nach Anhang 6.</p>
15	<p>Die Regelung unter Absatz 4 ist zu wenig präzise und schafft einen Anreiz diese Deklarationspflicht systematisch zu umgehen.</p> <p>Grundsätzlich kann auch ein verarbeitetes Lebensmittel nur aus einem Produktionsland stammen. Daher ist dieses als Produktionsland anzugeben. Gemäss Erläuterungen können bei Produkten von global tätigen Firmen die gleichen Lebensmittel je nach Produktionskapazitäten aus andern Herstellungsbetrieben, die in verschiedenen Ländern angesiedelt sind, stammen. Ungeachtet dieser Tatsache müssen die Hersteller in der Lage sein, die Lebensmittel zurückzuverfolgen und damit müsste es auch möglich sein, die den Tatsachen entsprechende Deklaration des Produktionslandes anzubringen. Die Angabe eines übergeordneten geografischen Raumes wird den Bedürfnissen der Konsumenten nach Transparenz nicht gerecht. Für viele Konsumenten ist es sicherlich relevant, ob ein Lebensmittel in Rumänien oder in Frankreich hergestellt wurde. Wenn nur noch der übergeordnete geografische</p>	<p>Angabe des Produktionslandes</p> <p>¹ Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. vollständig erzeugt wurde; oder b. genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist. <p>² Als vollständig in einem Land erzeugt gelten:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. mineralische Erzeugnisse, die in diesem Land aus dem Boden gewonnen worden sind; b. pflanzliche Erzeugnisse, die in diesem Land geerntet worden sind; c. Erzeugnisse, die von in diesem Land gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind; d. Jagdbeute und Fischfänge, die in diesem Land erzielt worden sind; e. Lebensmittel, die in diesem Land ausschliesslich aus Erzeugnissen nach den Buchstaben a–d hergestellt worden sind. <p>³ Als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.</p> <p>⁴ Anstelle eines Produktionslandes kann bei verarbeiteten Lebensmitteln ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wie «EU» oder «Südamerika».</p> <p>⁵ Bei Fischereierzeugnissen ist das Produktionsland anzugeben. Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen ist anstelle des</p>

	Raum – im Beispiel die EU – angegeben werden müsste, würden den Konsumenten relevante Angaben verwehrt bleiben.	Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 8 anzugeben.
16	<p>Suisseporcs ist von der vorgeschlagenen Ausgestaltung der Deklaration der Herkunft von Rohstoffen in Lebensmitteln enttäuscht. Zwar zielt die Stossrichtung von Art. 16 grundsätzlich in die richtige Richtung. Über Ausnahmebestimmungen werden die Bestrebungen zur Stärkung der Herkunftsdeklaration ausgehebelt. Die Suisseporcs fordert Art. 16 wie folgt anzupassen</p> <p>(I) Die Ausnahme von der Pflicht zur Angabe der Herkunft für Zutaten für in verarbeiteter Form zugegebene Zutaten werden, wird strikte abgelehnt. Eine solche Ausnahmeregelung würde zu einer Aushöhlung der Herkunftsdeklaration führen. Statt unverarbeitete Zutaten würden Hersteller dann auf verarbeitete Zutaten ausweichen, um die Herkunftsdeklaration zu umgehen. Für die Konsumenten ist z.B. eben gerade von Relevanz, woher auf einer Pizza das Fleisch oder der Salami kommt.</p> <p>(II) Die Herkunft von Eiern und Milch ist Analogie zum Fleisch zu deklarieren, wenn diese 20 Massenprozent ausmachen. Die Sensibilität ist bei der Herkunft von tierischen Produkten generell hoch, nicht nur beim Fleisch.</p> <p>(III) Werden die Zutaten gemischt, wie z.B. beim Mehl in einigen Backwaren, so muss der Anteil am Rohstoff aus dem jeweiligen Herkunftsland in Prozent angegeben werden (z.B. durchschnittlicher Anteil über das Jahr gerechnet)</p>	<p>Angabe der Herkunft der ein Lebensmittel charakterisierenden Zutaten</p> <p>¹ Die Herkunft der Zutaten von Lebensmitteln ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels anzugeben, wenn:</p> <p>a. der Anteil der Zutat am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt; oder</p> <p>b. die Zutat der Kennzeichnungspflicht nach Artikel 12 unterliegt.</p> <p>² Die Kennzeichnungspflicht nach Absatz 1 gilt nur für Zutaten, die dem Lebensmittel in unverarbeitetem Zustand zugegeben werden.</p> <p>³ In Abweichung von Absatz 1 gilt:</p> <p>a. bei Fleisch, das von derselben Tierart stammt und das als unverarbeitete Zutat verwendet wird, ist die Herkunft bereits dann anzugeben, wenn es 20 Massenprozent oder mehr des Enderzeugnisses ausmacht. Dieselbe Regelung gilt für Milch und Eier.</p> <p>b. Bei Honigmischungen ist die Herkunft jedes zugegebenen Honigs unabhängig von der verwendeten Mengen anzugeben</p> <p>c. Ist die Herkunft der Zutat gemischt, so muss der Prozentsatz pro Herkunftsland angegeben werden.</p>
17	Diese Regelung über die spezifischen Angaben für Fleisch und Fisch werden begrüsst.	<p>Spezifische Angaben für Fleisch und Fisch</p> <p>¹ Für einzelne Stücke Rindfleisch müssen die Bewilligungsnummern des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes angegeben werden sowie das Land, in dem das Tier:</p> <p>a. geboren wurde;</p>

	Das Wort „nur“ ist in Absatz 4 überflüssig und daher zu streichen	<p>b. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; und</p> <p>c. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p> <p>² Für einzelne Stücke von Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sind anzugeben:</p> <p>a. das Land, in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren oder den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; und</p> <p>b. das Land, in dem es geschlachtet wurde.</p> <p>³ Wenn die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, kann "Herkunft Land X" angegeben werden.</p> <p>⁴ Für Hackfleisch, das als solches abgegeben wird, ist das Produktionsland anzugeben. Die Herkunft des Fleisches ist anzu anzugeben, wenn das Land nicht mit dem Produktionsland übereinstimmt.</p> <p>⁵ Für einzelne Stücke von Fisch ist das Fanggebiet nach Artikel 15 Absatz 5 anzugeben. Wird Fisch als Zutat verwendet, sind diese Informationen nur dann anzugeben, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 16 erfüllt sind.</p>
21 - 27	Die Einführung einer obligatorischen Nährwertdeklaration wird aus Kostengründen abgelehnt.	Begriff „obligatorisch“ generell streichen und ganzen Abschnitt 11 ausschliesslich auf freiwillige Nährwertangabe ausrichten.
34		<p>Bestimmungen zu nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben</p> <p>¹ Nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen:</p> <p>a. müssen leicht verständlich sein;</p> <p>b. müssen sich auf anerkannte wissenschaftliche Nachweise stützen;</p> <p>c. müssen durch den Lebensmittelbetrieb, der sie anwendet, begründet werden können;</p> <p>d. müssen sich auf das nach der Anweisung der Herstellers zubereitete genussfertige Lebensmittel beziehen;</p> <p>e. dürfen nicht falsch, mehrdeutig oder irreführend sein;</p> <p>f. dürfen keinen Zweifel über die Sicherheit oder die ernährungsphysiologische Eignung anderer Lebensmittel wecken;</p> <p>g. dürfen nicht zum übermässigen Verzehr des entsprechenden Lebensmittels ermutigen oder diesen wohlwollend darstellen;</p> <p>h. dürfen nicht erklären, suggerieren oder auch nur mittelbar zum Ausdruck bringen, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung generell nicht die erforderlichen Mengen an Nährstoffen liefern kann;</p> <p>i. dürfen nicht durch eine Textaussage oder durch Darstellungen in Form von Bildern, grafischen Elementen oder symbolischen Darstellungen auf</p>

	<p>Bemerkung Ist in Absatz 2 neben dem „Vorhandensein eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes“ nicht auch die „Abwesenheit eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes“ in gleicher Weise zu regeln?</p>	<p>Veränderungen bei Körperfunktionen Bezug nehmen, die bei den Konsumentinnen und Konsumenten Ängste auslösen können. ²Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Vorhandensein eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes, der eine ernährungsbezogene oder eine physiologische Wirkung hat (andere Substanz), sind nur zulässig, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt in signifikanter Menge oder in derjenigen Menge vorhanden ist, welche nach anerkannten wissenschaftlichen Belegen die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung erzielt; b. das verzehrfertige Endprodukt in der Menge, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, eine signifikante Menge des Nährstoffs oder der anderen Substanz liefert, auf welche sich die Angabe bezieht; und c. der Nährstoff oder die andere Substanz in einer Form vorliegt, die für den Körper verfügbar ist.
<p>Anhang 2 Teil A</p>	<p>Diese vorgeschlagenen besonderen Kennzeichnungen für Imitate, und Fleischerzeugnisse mit zugesetzten Proteinen oder Wasser wird begrüsst. Damit wird ein Beitrag zum Schutz der Konsumenten vor Täuschungen geleistet. Die Suisseporcs erwartet eine konsequente Um- und Durchsetzung dieser Bestimmungen.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4. Bei Lebensmitteln, bei denen die Bestandteile oder Zutaten, von denen die Konsumentinnen oder Konsumenten erwarten, dass sie normalerweise verwendet werden oder von Natur aus vorhanden sind, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, muss die Kennzeichnung – zusätzlich zum Verzeichnis der Zutaten – mit einer deutlichen Angabe der Bestandteile oder der Zutaten versehen sein, die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurden, und zwar: <ol style="list-style-type: none"> a. in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen; und b. in einer Schriftgrösse, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner ist als die in Artikel 4 Absatz 3 dieser Verordnung vorgeschriebene Mindestschriftgrösse. 5. Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die zugesetzte Eiweisse als solche, einschliesslich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Lebensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweisse und ihren Ursprung zu versehen. 6. Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fleischportion oder als Tierkörper angeboten werden, muss die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde, enthalten, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht.

		Diese Bestimmung gilt auch für Fischereierzeugnisse und zubereitete Fischereierzeugnisse, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fischportion, als Filet oder als ganzes Fischereierzeugnis angeboten werden.
Anhang 4 Teil A	Diese Bestimmungen werden von Suisseporcs ausdrücklich begrüsst Es ist wichtig, dass die Konsumenten sehen, wenn in einem Produkt Palmöl verwendet wurde, damit sie ihren Kaufentscheid in Kenntnis der Tatsachen treffen können.	
Anhang 9	Bemerkung Eine Etikettierungsvorschrift, mit Referenzwerten zu reinen Etikettierungszwecken ist sinnlos und sollte zur administrativen Vereinfachung ganz weggelassen werden. Damit wird ein Beitrag zur Dämpfung der Kosten für die Umsetzung des neunten Lebensmittelrechtes geleistet.	In den Erläuterungen zur LIV auf Seite 12 von 13 erklären Sie folgendes: Teil B enthält die Referenzmengen für die Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind (Erwachsene). Neben Energie werden Referenzmengen für Gesamtfett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrat, Zucker, Eiweiss und Salz angegeben. Es handelt sich nur um Referenzwerte zu reinen Etikettierungszwecken. Sie entsprechen nur zum Teil den tatsächlichen Bedürfnissen der erwachsenen Bevölkerung.
Anhang 10	Auf die obligatorische Nährwertdeklaration ist zu verzichten und damit erübrigt sich auch Anhang 10 zur Regelung der Ausnahmen. Siehe unsere Bemerkungen zu Art. 21 - 27.	
Anhang 14	Die Definition der Claims insbesondere für Calcium und Vitamin D wird ausdrücklich begrüsst.	Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung <ul style="list-style-type: none"> • Calcium wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. • Calcium trägt zu einer normalen Blutgerinnung bei. • Calcium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. • Calcium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei. • Calcium trägt zu einer normalen Signalübertragung zwischen den Nervenzellen bei. • Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei. • Calcium hat eine Funktion bei der Zellteilung und –spezialisierung. • Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen benötigt.

		<ul style="list-style-type: none">• Calcium wird für die Erhaltung normaler Zähne benötigt.• Calcium trägt dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern.• Calcium und Vitamin D tragen dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern.
--	--	--

12 EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

Allgemeine Bemerkungen

Der Schutz der Konsumenten vor Täuschungen ist auch in dieser Verordnung besonders zu beachten. Insbesondere der Schutz der Begriffe und Bezeichnungen ist sicherzustellen.
Bei Obst und Gemüse sind qualitative Mindestanforderungen zum Schutz vor Täuschungen in dieser Verordnung zu erlassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
5	Die Suisseporcs ist mit diesen Bestimmungen zu den Sachbezeichnungen einverstanden. Wichtig ist, dass auf der Zutatenliste die Herkunft der einzelnen Öle gemäss LIV Anhang 4, Teil A angegeben wird, von welcher Pflanze das Öl stammt.	
20, Abs. 1	Im Gegensatz zur Schweiz sind in allen europäischen Ländern und weltweit in den meisten Ländern für Früchte, Gemüse und Kartoffeln nationale oder internationale (Mindest-)Qualitätsvorschriften gesetzlich geregelt. Auch die Schweizer Bundestellen beteiligen sich offiziell und aktiv an der Ausgestaltung dieser internationalen Anforderungen (Codex Alimentarius, OECD, UNECE). In der Schweiz sind die Normen privatrechtlich über die Branchenverbände geregelt. Allerdings müssen im Sinne des Konsumentenschutzes und zum Schutz vor Täuschung minimale Grundanforderungen weiterhin gesetzlich geregelt bleiben.	Obst und Gemüse muss bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sauber, reif, unversehrt, sortentypisch und in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit, normal entwickelt und frei von Fehlern sein, die den Konsumwert beeinträchtigen.
50, Abs. 1, Bst. b	Gemäss Entwurf ist bei Konfitüren und Gelees der Gesamtzuckergehalt - gemessen mit einem Refraktometer im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben. Diese Bestimmung ist für Kleinproduzenten insbesondere solche mit Direktvermarktung nicht zumutbar. Es ist daher eine Lösung für diese Produzenten vorzusehen.	b. die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern diese Angabe nicht bereits in einer Nährwertkennzeichnung vorhanden ist; die angegebene Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes dar; bei der refraktometrischen

		Bestimmung ist eine Abweichung von ± 3 Massenprozent zulässig. Diese Bestimmung ist bei Kleinproduzenten und bei Abgabe direkt an Endkonsumenten nicht anwendbar. c.
Anhang 2	Die Definitionen der Sachbezeichnungen zur Vermeidung von Täuschung werden ausdrücklich begrüsst.	Anforderungen an Speiseeis 1. Rahmeis ... 2. Doppelrahmeis ... 3. Milcheis ... 4. Sorbet ... 5. Wassereis ... 6. Glace ... 7. Softeis ...
Anhang 8	Die Definitionen der Sachbezeichnungen zur Vermeidung von Täuschung werden ausdrücklich begrüsst.	Zucker

13 EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Allgemeine Bemerkungen

- Der Begriff Vollmilch muss wieder für das ganze unveränderte Gemelk ohne jede Veränderung der Gehalte an Milch Inhaltsstoffen reserviert werden. Die heute übliche sogenannte „standardisierte Vollmilch“ muss als standardisierte Milch bezeichnet werden.
- Die Beibehaltung der Sachbezeichnungen für Milch und Milchprodukte und ihre Alleinstellung, obschon das Positivprinzip aufgegeben wurde, wird ausdrücklich begrüsst. Dies ist zwingend notwendig um Täuschungen zu verhindern. Milchimitate dürfen keine Sachbezeichnungen von Milch oder Milchprodukten verwenden oder den Anschein erwecken, dass sie Milch enthalten.
- Sollten Insekten in der EU als „Novel Food“ eingestuft werden, sind diese Einstufungen auch in der Schweiz umzusetzen.
- Die Zulassung von Insekten als Lebensmittel ist grundsätzlich zurückhaltend zu handhaben. Insekten sind in Anwendung des Vorsorgeprinzips in Europa nach wie vor **nicht** als Futtermittel für Allesfresser zugelassen. Die Suisseporcs unterstützt die Anforderungen nach Art. 26.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2, Bst. d	Die Erwähnung von Laufvögeln wie Strausse an erster Stelle ist für die Schweiz nicht richtig. Die zwei wichtigen Kategorien sind Hausgeflügel: Hühner und Truthühner. Die übrigen Erwähnungen dienen der Vollständigkeit.	d. Hausgeflügel: Hühner und Truthühner, sowie Perlhühner, Gänse, Enten, Tauben, Zuchtwachteln und Laufvögel wie Strausse.
Art. 5, Bst. b,1.	Die nicht zu Lebensmittel verarbeiteten Körperteile umfassen den ganzen Kopf von Geflügel. Die Ausnahmen können gestrichen werden	Bst B, al. 1 der Kopf (Rest streichen)
26	Die Anforderungen an die Zulassung und das Inverkehrbringen von Insekten werden grundsätzlich unterstützt. Auf Absatz 2 kann verzichtet werden, wenn die Verwendung von Insekten / Insektenprodukten als Zutat in verarbeiteten Lebensmitteln immer zwingend und im Sichtfeld der Sachbezeichnung deklariert werden muss.	Art. 26 Anforderungen ¹ Insekten dürfen nur an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn sie über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und einer Hitzebehandlung unterzogen wurden, die gewährleistet, dass vegetative Keime abgetötet werden. ² Sie müssen eindeutig als Insekten erkennbar sein.
40	Die Bezeichnung Rindertalg oder Talg ist als	Art. 40 Sachbezeichnung

	Sachbezeichnung zuzulassen resp. zu umschreiben.	... ² Für Fett, a) das durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe gewonnen wurde, ist die Bezeichnung «Schmalz» zulässig. b) das durch Ausschmelzen von Rinderfettgewebe gewonnen wurde, ist die Bezeichnung „Talg“ zulässig.
41	Die Definition wird begrüsst.	¹ Milch ist das ganze Gemelk eines oder mehrerer Tiere der Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a, die regelmässig gemolken werden. ² Rohmilch ist Milch, die nicht über 40 °C erwärmt und keiner weiteren Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde. ³ Milch gilt als genussfertig, wenn sie einer Behandlung nach Artikel 49 HyV19 unterzogen worden ist. Davon ausgenommen ist Milch nach Artikel 53 Absatz 2 HyV.
42	Standardisierte Milch ist keine Vollmilch. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen nicht weiterhin getäuscht werden. Standardisierte Milch ist als solche zu bezeichnen.	Art. 42 Fettgehaltsstufen genussfertiger Milch ¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Kuhmilch gilt: a. Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g pro Kilogramm aufweisen. Der Fettgehalt darf nicht verändert werden durch: 1. Zugabe oder Entnahme von MilCHFett, 2. Mischung mit im Fettgehalt veränderter Milch; b. Standardisierte Voll Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g und weniger als 50 g pro Kilogramm aufweisen. c. Teilentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mehr als 5 g und weniger als 35 g pro Kilogramm aufweisen. d. Halbentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 g und höchstens 18 g pro Kilogramm aufweisen. e. Entrahmte Milch oder Magermilch darf einen Fettgehalt von höchstens 5 g pro Kilogramm aufweisen. f. Rahmangereicherte oder fettangereicherte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 50 g und weniger als 150 g pro Kilogramm aufweisen. ² Die Einstellung des Fettgehaltes darf nur durch Zugabe oder Entnahme von Rahm oder durch Mischen mit Milch eines anderen Fettgehalts erfolgen. ³ Milch darf homogenisiert werden. ⁴ Die Absätze 1-3 gelten für Milch anderer Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a sinngemäss.
100	Der Begriff "Milchproduktanaloge" ist irreführend. Solche	14. Kapitel Milchprodukteanaloge Milchproduktimitate

	Produkte sind nicht analog. Es sind die Begriffe des Gesetzes (Art. 19) zu verwenden	Begriff Milchproduktanaloge Milchproduktimitate sind Lebensmittel, bei denen ein oder mehrere Milchbestandteile oder Milchprodukte (Zutaten), die normalerweise zur Herstellung verwendet werden oder natürlicherweise vorkommen, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, die nicht aus Milch stammen. Sie können mit geeigneten, gesundheitlich unbedenklichen Mikroorganismen gesäuert werden.
101	Siehe Kommentar oben. Imitate dürfen in keiner Art und Weise einen Anschein erwecken, dass es sich um Milch oder milchhaltige Produkte handle.	Sachbezeichnung (ergänzt) ¹ Die Sachbezeichnung ist entsprechend der Zweckbestimmung und der Herstellungsart zu wählen. ² Die Sachbezeichnung von Milchproduktanalogen Milchproduktimitaten darf keine Bezeichnung, die für ein Milchprodukt nach dem 11. und 12. Kapitel vorgesehen ist, enthalten. Die Sach- und andere Bezeichnungen dürfen nicht den Anschein erwecken, dass es sich um eine Form von Milch oder milchhaltigen Produkten handelt. ³ In unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung des Milchproduktanalogs Milchproduktimitats muss angegeben werden, mit welchen Bestandteilen oder Zutaten die Milchbestandteile oder Milchprodukte ersetzt wurden.
105, Abs. 3, Bst. b	Die Toleranz von höchstens 1 % ist ersatzlos zu streichen, weil nicht einhaltbar (bei braunen Eiern hat man bis zu 30 % mit Blut- & Fleischflecken, die beim Durchleuchten grösstenteils nicht erkennbar sind).	³ Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln vorhanden sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.
106, Abs. 2	Frische Eier mit intakter Schalenhaut können zum Kochen und Backen ohne Probleme verwendet werden. Die Vermarktung auch an Endverbraucher muss deshalb diskussionslos erlaubt sein, auch im Rahmen des Verhinderns von Food Waste.	Knickeier dürfen zur Herstellung von Flüssigei oder Eiprodukten verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Weg an einen für die Herstellung von Flüssigei bewilligten Betrieb oder an einen Endverbraucher geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.
107 b	Auf jeder Eierschachtel ist der Hinweis „Eier nach dem Kauf im Kühlschrank aufbewahren“ aufgedruckt. Ein weiterer Hinweis – wie z. B. Lagertemperatur etc. – bringt nur Verwirrung.	Hinweis auf die Lagertemperatur streichen und ersetzen durch: Bei einmal gekühlten Eiern darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.

107 ⁴	<p>Die bisherige Gesetzesgrundlage hat sich bewährt. Die angepeilte Mindesthaltbarkeit von maximal 28 Tagen für Eier – ab Legedatum – ist völlig verfehlt. Die 21 Tage Verkaufsfrist ungekühlt sind unbestritten und haben sich bewährt. Mit der anschliessenden Aufbewahrung im Kühlschrank ist die MHD für mindestens weitere 14 Tage gesichert.</p> <p>Die Massnahme wäre ein direktes Mittel, Food Waste aktiv Vorschub zu leisten.</p>	Das MHD ist von der Branche in Eigenverantwortung festzulegen.
119	<p>Die Anpassung der Anhänge sollte durch das BLV nicht nur isoliert aufgrund des Standes von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner erfolgen können. Als ebenso bedeutend erachten wir den Einbezug der betroffenen Branchen sowie die Kommunikation der vorgenommenen Änderungen durch das BLV.</p>	<p>Ergänzen: der Schweiz an. Dazu hört es die betroffenen Branchen an und kommuniziert diesen die vorgenommenen Änderungen.</p>

14 EDI: Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)

Allgemeine Bemerkungen

Die Umgestaltung der Verordnung über Speziallebensmittel wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Weil die Schweiz mit der vorliegenden Revision des Lebensmittelrechtes das bewährte Positivprinzip aufgibt, wird der Erlass der Verordnung über neuartige Lebensmittel begrüsst. Wichtig ist, dass der Geltungsbereich dieser Verordnung nicht auf den Bereich der gentechnisch veränderten Lebensmittel begrenzt wird.

Die unterschiedliche Handhabung für neue neuartige Lebensmittel über eine Einzelverfügung und traditionelle neuartige Lebensmittel durch Allgemeinverfügung ist folgerichtig.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
62, Abs. 1	<p>Siehe auch LIV Art. 18 Im Sinne der Prävention und zum Schutz für Kleinkinder, Jugendliche, schwangere Frauen und generell für Personen die keinen Alkohol vertragen oder vermeiden wollen, soll der Alkoholgehalt ab 0.5 %Vol deklariert werden. Es ist zu beachten, dass eine Messgenauigkeit von ± 0.5 %Vol zulässig ist und somit letztendlich ein Alkoholgehalt von 1.7 %Vol deklarationsfrei zulässig ist.</p>	<p>Der Alkoholgehalt alkoholischer Getränke mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1.2 0.5 Volumenprozent muss in %Vol angegeben werden;...</p>
106, Abs. 3, Bst. a und c; Art. 137 und 148	<p>Bei den Spirituosen wird die Terminologie "naturidentische" Aromen verwendet. Der Term "naturidentisch" wird in dieser Verordnung sowie in der Aromaverordnung nicht definiert.</p>	<p>"Naturidentisch" definieren bzw. der Terminologie der Aromaverordnung anpassen.</p>
146.3	<p>Die Aufzählung soll noch erweitert werden.</p>	<p>j. Aprikose k. Birne</p>

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

Allgemeine Bemerkungen

In der geltenden Fremd- und Inhaltsstoffverordnung sind für gewisse Fremdstoffe Toleranz- und für andere Grenzwerte für Trinkwasser festgelegt. Definitionsgemäss werden Toleranz- und Grenzwerte unterschiedlich definiert. Folgerichtig ist, dass Grenzwerte neu in Höchstwerte überführt werden und allenfalls, gemäss dem Revisionsziel „Harmonisierung mit den Vorschriften der EU“ entsprechende angepasst werden. In Übereinstimmung mit Revisionsziel ist bei der Ablösung von bestehenden Toleranzwerten, wo vorhanden der Höchstwert der EU zu übernehmen. Für die Nitratbelastung im Trinkwasser gilt heute ein Toleranzwert von 40 mg/l. In der EU gilt ein Höchstwert von 50 mg/l. Mit der Aufgabe des Systems der Toleranz- und Grenzwerte und der Übernahme des Systems der Höchstwerte soll gemäss Anhang 2 chemische Anforderungen an Trinkwasser der bisherige Toleranz- zum neuen Höchstwert werden. Diese Verschärfung, die nicht in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der EU steht, wird abgelehnt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)						
Anhang 2	<p>Die Überführung des bisherigen Toleranzwertes von 40 mg/l für Nitrat in einen Höchstgehalt von 40 mg/l wird abgelehnt. Da die ganze Revision im Zeichen der Angleichung und Übernahme der Vorgaben der EU steht, ist diese Verschärfung nicht akzeptabel.</p> <p>Die Anmerkung 10 bezieht sich auf Nitrit und ist daher auf Nitrat nicht anwendbar und zu streichen.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1391 799 1599 834">Parameter</th> <th data-bbox="1599 799 1823 834">Höchstwert</th> <th data-bbox="1823 799 2049 834">Anmerkung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1391 868 1599 903">Nitrat</td> <td data-bbox="1599 868 1823 903">40 50 mg/l</td> <td data-bbox="1823 868 2049 903">10</td> </tr> </tbody> </table>	Parameter	Höchstwert	Anmerkung	Nitrat	40 50 mg/l	10
Parameter	Höchstwert	Anmerkung						
Nitrat	40 50 mg/l	10						

19 EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV)

Allgemeine Bemerkungen

An verschiedenen Stellen wird der Begriff "Sahne" verwendet. In der Schweiz ist der Begriff "Rahm" üblich.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Diverse Anhänge	An verschiedenen Stellen der Anhänge der ZuV wird nur der Begriff „Sahne“ verwendet. In der Schweiz und im schweizerischen Recht ist grundsätzlich die Bezeichnung „Rahm“ zu verwenden. In Art. 79 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft ist erklärt, dass mit dem Begriff „Rahm“ auch „Sahne“ gemeint ist.	

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Aromenverordnung soll neu als eigenständige Verordnung erlassen werden. Der vorliegende Entwurf für die Aromenverordnung umfasst mit den umfangreichen Anhängen rund 160 Seiten. Die Suisseporcs ist besorgt über die Tatsache, dass die Lebensmittelverarbeitung durch die Lebensmittelindustrie sich immer weiter von den natürlichen und naturbelassenen Naturprodukten und Lebensmitteln entfernt. Diese Entwicklung verlangt, wie der vorliegende Verordnungsentwurf deutlich aufzeigt, eine immer umfangreichere und ausführlichere Regulierung durch die Behörden. Obwohl die Behörden nicht die Treiber dieser Entwicklung sind, sollte auch von Seiten der zuständigen staatlichen Stellen die Ernährung mit natürlichen und weitgehend naturbelassenen oder möglichst traditionell verarbeiteten Lebensmitteln propagiert und gefördert werden. Weiter sollten gerade im Bereich der Aromatisierungen der natürlichen oder traditionellen Aromenbildung bei der Lebensmittelverarbeitung höhere Priorität eingeräumt werden. Hier sollten neue Verfahren, die natürliche oder traditionelle Verfahren gefährden oder verdrängen, zurückhaltend bewilligt werden.

Wichtiger Grundsatz:

Grundnahrungsmittel sollen nicht aromatisiert werden. Falls eine solche erfolgt, muss das deklariert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2	Begriff "Naturidentisch" wird in der Getränkeverordnung angewendet. Dieser Begriff wurde nicht definiert.	

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

Allgemeine Bemerkungen

Mit der Aufgabe des Systems mit Toleranz- und Grenzwerten in der Schweiz werden nun nur noch Höchstgehalte festgelegt. Damit geht insbesondere im Vollzug viel Flexibilität verloren. Die Suisseporcs unterstützt daher die in der Ausgangslage erwähnte Änderung des Verhältnismässigkeitsprinzips bei der Umsetzung.

Da einige der bisher geltenden Toleranzwerte neu als Höchstgehalte festgelegt werden, führt ein strenger Vollzug zu einer Verschärfung gegenüber heute. Solche Verschärfungen sind nur angezeigt oder sinnvoll, wenn ein echter Beitrag zum Gesundheitsschutz der Bevölkerung resultiert, ansonsten wird nur die Lebensmittelverschwendung staatlich gefördert.

Aufgrund immer feinerer Analysemethoden sind Toleranzgrenzen notwendig. Nulltoleranzen sind nicht praxisfähig und bedingen deshalb die Festlegung von Analysenspielräumen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
6	Die Suisseporcs begrüsst diesen Artikel. Es ist wichtig, dass die Werte nicht direkt aus der EU übernommen werden, sondern von den Schweizer Behörden mit Konsultation der betroffenen Kreise überprüft werden. So kann auch sichergestellt werden, dass Grenzwerte, welche in der EU aus politischen (anstatt wissenschaftlich fundierten) Gründen angepasst werden, von der Schweiz nicht unnötigerweise übernommen werden.	Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an. Die betroffenen Branchen werden vorgängig angehört.
Anhang 3	Da die EU keinen Höchstgehalt für Quecksilber in Wildpilzen hat ist auch in der Schweiz darauf verzichtet werden einen festzulegen.	Höchstgehalt für Quecksilber in Wildpilzen streichen

22 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPpTH)

Allgemeine Bemerkungen

Auch diese neue Verordnung ist einschliesslich Anhang mit 191 Seite sehr umfangreich ausgefallen. Trotz dieses gewaltigen Umfangs ist der Anwender noch gezwungen die einschlägigen EU Vorordnungen zu konsultieren. Das ist durch Aufnahme der entsprechenden Werte in die VPpTH leicht zu vermeiden. Die regelmässige Anpassung der Anhänge durch das BLV ist in der Verordnung vorgesehen, daher stellt es keinen unverhältnismässigen Aufwand für das BLV dar.

Der Geltungsbereich von Anhang 2 in Verbindung mit Anhang 1 und Art. 5 ist nicht klar.

Die Suisseporcs unterstützt die in den Erläuterungen dargestellten Abweichungen der schweizerischen Verordnung zum Aufbau des EU Rechtes.

In den Erläuterungen auf Seite 2 von 10 besteht zwischen den Ziffern 5 und 6 ein eklatanter Widerspruch. Es ist richtig, dass mit der Aufhebung des Toleranz-Grenzwertsystems nur noch Rückstandshöchstgehalte (RHG) festgelegt werden. Interessant ist, dass bei einer Überschreitung eines RHG der Vollzug gemeinsam mit dem Wareninhaber darüber befinden kann, ob eine Gesundheitsgefährdung vorliegt. Mit andern Worten die RHG sind keine Höchstgehalte, ab denen ein Lebensmittel nicht mehr in Verkehr gebracht werden kann.

Auf der andern Seite in Ziffer 6 werden bei Pestiziden bei denen kein Höchstgehalt in Anhang 2 festgelegt wurde und Wirkstoffen, die nicht in Anhang 3 gelistet sind, ein absoluter Höchstgehalt von 0.01 mg/kg festgelegt. Dieser ist offenbar so tief, dass er der unteren analytischen Bestimmungsgrenze entspricht. Weiter wird erklärt, dass bei einem Überschreiten dieses Wertes das Lebensmittel nicht in Verkehr gebracht werden kann. Das bedeutet eine 0-Toleranz-Regelung für diese Kategorie ohne Prüfung, ob diese sinnvoll oder verhältnismässig ist. Eine 0-Toleranz ist nur bei einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumenten angebracht, sonst ist es eine bewusst in Kauf genommene Verschwendung von Lebensmitteln.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
7	<p>Dieser Artikel ist ersatzlos zu streichen.</p> <p>Zu 1: Wenn ein Wirkstoff nicht zu Rückständen in Erzeugnissen führt, kann auch kein Rückstand bestimmt werden und folgerichtig wird es auch keine Bestimmungsgrenze geben können.</p> <p>Zu 2: dieser Absatz steht im teilweisen Widerspruch zur Begriffsdefinition unter Art. 2, Abs. 1, Bst. e.</p>	<p>Art. 7 Bestimmungsgrenze als Rückstandshöchstgehalt 1 Für Wirkstoffe, die zu keinen messbaren Rückständen in Erzeugnissen führen, kann das BLV die Bestimmungsgrenze als Rückstandshöchstgehalt festlegen. 2 Die Bestimmungsgrenze wird unter Berücksichtigung der verfügbaren routinemässigen Analysemethoden ermittelt.</p>
10, Abs 1, Bst. b	<p>Eine 0-Toleranz für Rückstände bei denen keine RHG festgelegt wurden, ist nur nötig, wenn eine Gesundheitsgefährdung der Konsumenten besteht,</p>	<p>b. 0,01 mg/kg bei Erzeugnissen, die in Anhang 1 einen EU-Code haben und Buchstabe a nicht entsprechen,</p>

	sonst ist sie unverhältnismässig.	sofern die betreffenden Wirkstoffe nicht in Anhang 3 aufgeführt sind und eine Gefährdung der Gesundheit der Konsumenten zu erwarten ist.
Anhang 2	Es ist eine unfreundliche und praxisfremde Handhabung immer auf Eu Verordnungen und deren Anhänge zu verweisen. Anstelle der Verweise auf das geltende EU Recht sind die einschlägigen Werte (RHG) nummerisch aufzuführen.	Die Werte sind als Schweizer Recht zu erlassen!

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Zusammenfassung der pharmakologisch wirksamen Stoffe in einer Verordnung mag zwar aus dem Wunsch sich der EU-Systematik anzuschliessen sinnvoll erscheinen, aber die beiden Anhänge, die bisher zur Tierarzneimittelverordnung gehörten, waren aus Sicht des Vollzuges der Heilmittelgesetzgebung und der Übersichtlichkeit für die Rechtsunterworfenen Tierärzte und Tierhalter im Bereich Tierarzneimittel durchaus am richtigen Ort.

Neu müssen die Tierhalter und Tierärzte die einschlägigen Bestimmungen im Lebensmittelrecht suchen, während sie vorher in einem Erlass (Tierarzneimittelverordnung) alle geltenden Listen verfügbar hatten.

Der Verzicht auf Verweise zu den geltenden Verordnungen des EU Rechtes und dafür die Auflistung der geltenden Werte in der vorliegenden Verordnung wird ausdrücklich begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
5	Die ausschliessliche Kompetenzerteilung an das BLV für die Anpassungen der in den Anhängen aufgeführten Listen lehnen wir ab. Nach unserer Auffassung müssen die betroffenen Wirtschaftskreise zumindest angehört und diesen die Anpassungen nach erfolgter Berücksichtigung kommuniziert werden.	Ergänzen ... der Schweiz an. Es hört dazu auch die betroffenen Kreise an und kommuniziert diesen die jeweiligen Anpassungen aktiv.
Anhang 2	Anstelle der Verweise auf das geltende EU Recht sind die einschlägigen Werte (RHG) nummerisch aufzuführen.	

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

Allgemeine Bemerkungen

Der Erlass dieser Verordnung wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

Allgemeine Bemerkungen

Ein Mindesthaltbarkeitsdatum wird von Konsumenten sehr oft falsch interpretiert und deshalb bei Eiern darauf zu verzichten.

Der Anhang 1: Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, Teil 2.1.6 Prozesshygienekriterium für Schlachttierkörper von Masthühnern wird in der vorgeschlagenen Formulierung akzeptiert. Es handelt sich bei diesem Kriterium für Europa um ein Novum. Mit den ersten Erfahrungen werden allenfalls Nachbearbeitungen und je nach Ergebnissen neue Technologien zur Keimreduktion notwendig sein. Der Geflügelbranche werden erhebliche Kosten für die Umsetzung dieser neuen Vorschrift auferlegt. Dieser Tatsache muss bei Entscheiden über weitere Schritte Rechnung getragen werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2	Die Regelungen gemäss Absatz 2 werden ausdrücklich begrüsst.	<p>Abweichungen</p> <p>¹ Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften nach den Artikeln 6–19 zulassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Produzentinnen und Produzenten, die ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben; b. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben. <p>² Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den Artikeln 7, 9 und 13 zulassen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. die Herstellung von traditionellen Lebensmitteln; b. Betriebe in schwierigen geografischen Lagen; als solche gelten das Sömmerungsgebiet sowie das Berggebiet nach Artikel 1 Absätze 2 und 3 der Verordnung über den landwirtschaftlichen Produktionskataster und die Ausscheidung von Zonen vom 7. Dezember 1998. <p>³ Die Grundsätze von Artikel 10 LGV sind in jedem Fall einzuhalten.</p>
5	Mit dem Wegfall des Lebensmittelbuches begrüssen wir diese Regelung. Wir stellen fest, dass Aspekte wie der Gefrierpunkt der Milch nicht mehr amtlich geprüft werden, weil keine Referenzmethode mehr wie bisher	<p>Untersuchungsmethoden</p> <p>1 Proben sind nach den analytischen Referenzmethoden in Anhang 1 zu untersuchen.</p> <p>2 Andere Untersuchungsmethoden sind zulässig, wenn sie anhand der</p>

	im Lebensmittelbuch festgelegt ist.	Referenzmethode nach international anerkannten Protokollen validiert sind und zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden.
57	Die Lieferung von Knickeiern mit intakter Schale an Endverbraucher muss diskussionslos erlaubt sein. Solche Eier sind problemlos auch fürs Kochen und Backen verwendbar. Die direkte Lieferung an Endverbraucher muss deshalb erlaubt sein, auch im Rahmen des Verhinderns von Food Waste.	Knickeier mit intakter Schale dürfen auf dem direkten Weg an Endverbraucher verkauft werden.
Anhang 1 Teil 2 Ziffer 2.1.4	Idealerweise erfolgt eine risikobasierte Probenahme, wenn Grenzwerte unterschritten werden, ist die Reduktion oder Einstellung der Beprobung angezeigt.	Salmonella auf Schweineschlachtkörpern

26 EDI: Verordnung über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln (VtVtH)

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

27 BLV: Tschernobylverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Da bisher für Pilze aus der EU keine Analysezertifikate erforderlich sind, soll das weiterhin so bleiben.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2, Ziffer 8	Die EU hat den gleichen Höchstwert. Mit der Aufnahme Bulgariens und Rumäniens in die EU wurde der Nachweis mittels Analysezertifikat auch für diese Länder aufgehoben. Damit würde die Wiedereinführung von Analysezertifikaten unnötige Administration und Kosten verursachen.	<i>Ziffer 8 ist zu streichen</i> 8. Mitgliedsländer der Europäischen Union