



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
**Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV**
Lebensmittel und Ernährung

Vernehmlassung Projekt Stretto 3; Revision Verordnungsrecht
Vernehmlassung bis 26. August 2019
(für SFF verlängert bis 30. August 2019)

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Fleisch-Fachverband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SFF
Adresse, Ort : Sihlquai 255, Postfach 1977, 8031 Zürich
Kontaktperson : Ruedi Hadorn
Telefon : 044 / 250 70 60
E-Mail : r.hadorn@sff.ch
Datum : 28. August 2019

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 26. August 2019 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 37 02
lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 3; Revision Verordnungsrecht 2019	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	5
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	8
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	14
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	15
6	EDI: Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft	21
7	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	21
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	22
9	EDI: Getränkeverordnung	24
10	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	24
11	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	25
12	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	26
13	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	32
14	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	32
15	EDI: Zusatzstoffverordnung	33
16	EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen	34
17	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	34
18	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	35
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	36
20	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	40
21	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	41
22	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	41
23	BR: Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten	42
24	BR: Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit den EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen	42

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 3; Revision Verordnungsrecht 2019

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Direktor Wyss, sehr geehrte Damen und Herren

Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) bedankt sich in seiner Funktion als Branchenorganisation für die fleischverarbeitende Branche, die rund 24'000 Mitarbeitende umfasst, für die Möglichkeit zur Stellungnahme*. Da die fleischverarbeitende Branche nur in Teilbereichen von den vorgeschlagenen Änderungen betroffen ist, erlauben wir uns, uns auch nur zu denjenigen Punkte zu äussern, die unseren Sektor direkt betreffen. Die Beurteilung der übrigen Anpassungsvorschläge überlassen wir den jeweils betroffenen und für die jeweiligen Fragestellungen kompetenteren Kreisen. In einzelnen Fällen äussern wir uns im Rahmen der vorliegenden Revision auch zu bereits bestehenden Vorgaben bzw. zu einzelnen, bereits 2015 im Rahmen von Largo eingebrachten Aspekten, die bislang leider nicht Eingang in die jeweiligen Verordnungen gefunden haben, aufgrund unserer bisherigen Erfahrungen aber gleichwohl einer Änderung bedürfen.

Generell halten wir fest, dass die vorliegende Revision ein sehr breites Spektrum enthält, das von gewichtigen Erleichterungen bis hin zu massiven Erschwernissen und zusätzlichen Belastungen reichen, die im Einzelfall ein klares «No Go» bedeuten und zwingend weitere Schritte in politischer Hinsicht bedingen würden. Mit der «kleinen» Revision des Lebensmittelverordnungsrechtes wird eine wohl eine weitere Angleichung des schweizerischen Rechts an dasjenige der EU zwecks Abbau von Handelshemmnissen sowie der Gewährleistung eines vergleichbaren Schutzes der Schweizer Konsumenten angestrebt, was wir vom Grundsatz her wohl nachvollziehen können – dies auch im Wissen darum, dass eine Äquivalenz mit dem EU-Recht für den inländischen Markt eigentlich nicht notwendig ist. Gerade in einer Zeit, in welcher in der Öffentlichkeit und in der Politik der Abbau der administrativen Belastungen und Vereinfachungen breit diskutiert wird, ist es für uns jedoch völlig unverständlich, wenn bei der konkreten Rechtssetzung zusätzliche, schweizspezifische Erschwernisse im Sinn eines «Swiss Finish» eingeführt werden sollen. Dies auch deshalb, weil diese die Wettbewerbsfähigkeit der hiesigen Lebensmittelwirtschaft in Anbetracht des bereits heute hohen, generellen Kostenniveaus unseres Landes noch mehr beeinträchtigen würden.

Die vorgeschlagene Übergangsfrist von nur einem Jahr erachten wir für Änderungen, die die Packungsdeklaration betreffen oder gar eine Rezepturanpassung erfordern, zu kurz. Im Rahmen von «Largo» wurde eine Regulierungs-Folgenabschätzung (RFA) durch das Büro Bass vorgenommen, die zeigte, dass die finanziellen Regulierungsfolgen bei einer Übergangsfrist von vier Jahren klar abnehmen. Wir verlangen daher auch für das vorliegende, materielle Verordnungspaket «Stretto 3» eine generelle Übergangsfrist von vier Jahren – eine generelle Forderung, die wir im Folgenden bei den einzelnen Verordnungen jeweils nicht nochmals explizit aufführen.

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit erheben zu wollen, beurteilen wir materiell insbesondere die vorgeschlagenen Anpassungen beim Tiefgefrieren von Fleisch mit der Ausnahme des Einzelhandels, die Möglichkeit der Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand auch wieder bei Tieren der Rindviehgattung, die beabsichtigte Erleichterung bei den Temperaturvorgaben beim Transport von Schlachtkörpern und den genannten Teilen davon, den pragmatischen Ansatz bei der GVO-Deklaration wie auch die Möglichkeit, Separatorenfleisch, das die hohen mikrobiologischen Vorgaben nicht erfüllt, gleich-

wohl in hitzebehandelten Lebensmitteln einsetzen zu können, als positiv. Wünschenswert wäre hierzu jedoch eine Erweiterung um weitere Konservierungsarten mit einem zur Erhitzung vergleichbaren Effekt zwecks Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit wie auch eine Überprüfung der Situation, dass Bezeichnungen mit dem Begriff «Separatorenfleisch» für hochwertiges, im Niederdruckverfahren gewonnenes Rohmaterial aufgrund der fehlenden Kundenakzeptanz dazu führen, dass dieses nicht mehr dem menschlichen Konsum zugeführt, sondern über den Pet-Kanal abgewertet werden müsste. Umgekehrt bedauern wir jedoch, dass bei der Verwendung von fleischspezifischen Begriffen in Kombination mit veganen und vegetarischen Speisen wie auch der andauernden Bevorteilung der Primärproduktion auch in lebensmittelrechtlichen Fragen die dringend notwendigen Anpassungen auch im Rahmen der vorliegenden Revision noch immer nicht vorgenommen werden. Klar ablehnend stehen wir den zusätzlichen Verschärfungen bei der Kennzeichnung sowie der verstärkten Benachteiligung vor allem der gewerblichen Metzgereien gegenüber, wobei sich letztere auf die ungleich langen Spiesse im Vergleich zur Hof- und Weideschlachtung und insbesondere auf die Ausweitung und Erhöhung der Gebühren für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung bezieht. Letzteres stellt aus Sicht des SFF den eigentlichen Knackpunkt der vorliegenden Revision auch im Sinne eines «Swiss Finish» dar und dürfte für viele kleine, oftmals dezentral gelegene schlachtende Betriebe (inkl. der damit verbundenen Arbeitsplätze) gar zur Existenzfrage werden! Dies ist umso unverständlicher, dienen doch auch die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung dem Zweck der Lebensmittelsicherheit, deren Kontrollen im Grundsatz Art. 58 des Lebensmittelgesetzes folgend bei keinen bzw. geringfügigen Beanstandungen gebührenfrei sind. Umso mehr nicht nachvollziehbar und realitätsfern ist daher der nun zusätzlich vorgeschlagene Paradigmenwechsel von einem Gebührenansatz hin zu einer Flexibilisierung mit unterschiedlichen Beurteilungskriterien und einer maximalen Verdoppelung der Gebühren für Arbeiten ausserhalb der normalen Arbeitszeit. Im Interesse seiner Mitglieder wird der SFF diese Anpassung, sollte sie trotz unserer äusserst berechtigten Einwände dennoch Eingang ins Lebensmittelverordnungsrecht finden, in Frontalopposition sowohl in der Öffentlichkeit wie auch auf politischer Ebene bekämpfen.

Für eine Berücksichtigung unserer Argumente im Rahmen Ihrer Entscheidfindung sind wir Ihnen schon im Voraus dankbar und verbleiben


mit freundlichen Grüssen

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Der Präsident

Der Direktor


Dr. Ivo Bischofberger
alt Ständerat


Dr. Ruedi Hadorn

** Die in der vorliegenden Stellungnahme aufgeführten männlichen Formen schliessen immer auch die weibliche mit ein.*

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Obwohl bislang von der Thematik wenig betroffen, erachten wir die nun vorgesehene Angleichung an die EU in Bezug auf die neu mögliche Angabe «ohne Gentechnik hergestellt» als durchaus positiv zu wertende Beseitigung eines gewichtigen Nachteils für die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft. Hingegen erachten wir die spezifische Angabe des Verbrauchsdatum für leicht verderbliche, d.h. zu kühl zu haltende Lebensmittel, die am Ort der Abgabe umhüllt oder verpackt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt werden, als unnötig. Generell ist bei der Ausgestaltung der neu vorgesehenen Regelungen von einer weiteren Ausdehnung des administrativen Aufwandes im Hinblick auf die Anwendbarkeit in der Praxis zwingend abzusehen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2, Abs. 3 und 4	Die Zitierung von EU-Verordnungen macht die Übersichtlichkeit für die Anwender – vor allem aus der Praxis – nahezu unmöglich. Vor allem unter Berücksichtigung der doch sehr umfangreichen Fussnoten wäre eine direkte Aufführung der unter Abs. 3 und 4 fallenden Begriffe zielführender.	Aufführen der unter den Abs. 3 und 4 umschriebenen bzw. referenzierten Begriffsdefinitionen direkt in der Verordnung, allenfalls unter paralleler Beibehaltung der bereits vorgesehenen Referenzierungen
Art. 14, Abs. 2	Die Möglichkeit der Angabe der Sachbezeichnung von umschriebenen Lebensmitteln nur für den Fall, dass diese der Umschreibung bzw. den mit der Umschreibung verbundenen Anforderungen entsprechen, ist im Grundsatz zu begrüßen. Diese muss aber zwingend auch Anwendung finden im Falle, dass fleischspezifische Begriffe in Kombination mit vegetarischen bzw. veganen Speisen verwendet werden (vgl. auch Kommentar und Antrag zu Art. 40 der LIV)	Überprüfen
Art. 31, Abs. 5; Art. 37, Abs. 4, Bst. a, Ziffer 2 und Abs. 5	Die beabsichtigte Neuregelung bzw. Angleichung an die EU, dass Stoffe, die in einem geschlossenen System durch GVO-veränderte Mikroorganismen gewonnen, in einem nächsten Schritt aber von diesen abgetrennt, gereinigt und chemisch definiert wurden, nicht mehr als GVO-, sondern als neuartige Lebensmittel gelten sollen, wird ausdrücklich begrüsst. Dies ist insbesondere auch für Lebensmittel tierischer Herkunft wichtig, für deren Produktion der Einsatz von GVO-Futtermittelzusatzstoffen bzw. GVO-Tierarzneimittel, die in einem geschlossenen System durch GVO-veränderte Mikroorganismen gewonnen, in einem nächsten Schritt aber von diesen abgetrennt, gereinigt	-

	und chemisch definiert wurden, notwendig war. Die grosse Bedeutung ergibt sich deshalb, weil neu die Möglichkeit bestehen soll, bei der Deklaration die Angabe «ohne Gentechnik hergestellt» zu verwenden und damit ein wichtiges Handelshemmnis bzw. ein grosser Nachteil der hiesigen Produzenten gegenüber den Konkurrenten aus der EU endlich aus der Welt zu schaffen.	
Art. 36, Abs. 2 ^{bis} (neu)	Nicht sicherheitsrelevante Pflichtinformationen sollten aufgrund der heute zur Verfügung stehenden Möglichkeiten den Konsumenten auch in elektronischer Form zur Verfügung gestellt werden können, sofern an der Verkaufsstelle eine technische Möglichkeit zur Verfügung gestellt wird, diese ohne eigene technische Hilfsmittel sichtbar zu machen und auf Wunsch auch kostenfrei auszudrucken. Wie bereits schon früher vorgeschlagen denken wir konkret an einen QR-Code auf der Verpackung, bei dessen Einlesen an einem Terminal im Laden oder mit dem Smartphone/Computer ein Teil der Pflichtinformationen aber auch zusätzliche Informationen über das Produkt abgerufen werden können. Dies würde die Packungen von den aktuell "zu" vielen Pflichtinformationen entlasten, welche gerade bei kleinen Packungen dazu führen, dass die Informationen optisch fast nicht mehr lesbar sind. Unter nicht sicherheitsrelevanten Pflichtinformationen verstehen wir alle Informationen ausser die Allergenkennzeichnung (und damit bei Vorhandensein von Allergenen das Zutatenverzeichnis), Zubereitungsinformationen und die Daten zur Rückverfolgbarkeit.	Neu: «Die Angaben auf der Verpackung können auch in einer mit elektronischen Hilfsmitteln lesbaren Form angebracht werden, sofern am Verkaufspunkt eine technische Möglichkeit zur Verfügung gestellt wird, diese ohne eigene technische Hilfsmittel sichtbar zu machen und auf Wunsch auch kostenfrei auszudrucken; vorbehalten bleiben die Angaben gemäss Abs. 1 Bst. c. und Bst. i. sowie die Angaben zur Rückverfolgbarkeit.»
Art. 39, Abs. 2, Bst. d	Die Angabe des Verbrauchsdatums für am Ort der Abgabe umhüllte oder verpackte oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackte, leicht verderbliche Lebensmittel ist nach unserer Beurteilung in der Praxis schlichtweg nicht umsetzbar. Auch bedarf sie keiner besonderen Regelung, nachdem in der LIV, Art. 13, Abs. 2 ja bereits festgehalten ist (vgl. auch entsprechenden Vorbehalt bei Art. 13, LIV), dass für kühl zu haltende Lebensmittel das Verbrauchsdatum anzugeben ist. Überdies ist nicht nachvollziehbar, weshalb mit Art. 39b, Bst. d eine spezifischere Bestimmung mit der LGV auf der Stufe einer Bundesratsverordnung festgehalten wird, während die allgemeinere Vorgabe in der LIV auf der Stufe einer Departementsverordnung geregelt werden soll.	Streichen

<p>Art. 44, Abs. 1, Bst. c (neu) (in 2. Priorität allenfalls auch in der LIV in Art. 3 unter neuem Abs. 6 platzieren)</p>	<p>Gerade im Online-Handel ist zum Zeitpunkt des Kaufentscheides (vielfach bis zwei Wochen vor der Anlieferung) bei Lebensmitteln mit wechselnden Provenienzen oftmals noch nicht klar, welche Herkunft das ausgelieferte Produkt jeweils konkret hat. Daher sollte bei online-Angeboten die Möglichkeit geschaffen werden, dass online die in Frage kommenden Herkünfte aufgelistet werden können, wenn gleichzeitig darauf hingewiesen wird, dass die konkrete Herkunftsangabe auf dem schlussendlich zugestellten Produkt erfolgt. Alternativ wäre auch die Sicherstellung der betreffenden Informationen über eine Hotline (z.B. Telefon, Internet) denkbar, über die die gewünschte Information durch den einzelnen Kunden konkret und direkt nachgefragt werden kann. Auf diese Art und Weise würde einerseits die Transparenz gegenüber den Konsumenten gewährleistet, andererseits blieben die betroffenen Unternehmen mit einem vertretbaren Aufwand handlungsfähig.</p>	<p>Neu: <u>«Bei wechselnden Provenienzen eines Lebensmittels bzw. von Zutaten, deren Herkunft zu deklarieren ist, können online die Angaben nach Art. 3, Abs. 1, Bst. g, h und i, LIV sämtliche in Frage kommenden Firmen und Produktionsländer umfassen. Gleichzeitig ist online der Hinweis «Die konkrete Herkunftsangabe erfolgt auf dem zugestellten Produkt innerhalb der online angegebenen Möglichkeiten» anzubringen.» oder die Auskunft anderweitig zur Verfügung zu stellen.</u></p> <p>Alternativ: Analog zur bereits bestehenden Regelung bei Schnittsalat wäre zu prüfen, ob für die Angabe der Herkunft allenfalls die Angabe des äusseren geographischen Bereiches der in Frage kommenden Produktionsländer unabhängig vom Produkt als ausreichend anerkannt werden könnte.</p>
<p>Art. 81, Abs. 3</p>	<p>Die Möglichkeit der Standardisierung von bestimmten Probe- und Analyseverfahren ist im Sinne der Vergleichbarkeit zu begrüssen. Im Sinne des Kosten- bzw. Aufwandmanagements zuhanden der Praxis sind diese zwingend dem Grundsatz der Verhältnismässigkeit zu unterordnen, d.h. das Optimum und nicht das Maximum hat im Vordergrund zu stehen.</p>	<p><u>«... Probenahmeverfahren dem Grundsatz der Verhältnismässigkeit folgend für verbindlich erklären.»</u></p>

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Nachdem die LMVV aktuell einer Totalrevision unterzogen wird, haben wir uns erlaubt, verschiedene im Rahmen von «Largo» eingebrachte Punkte erneut einzubringen, zumal uns deren Einbezug unverändert als adäquat erscheint.

Auch aus unserer Sicht bleibt der grundsätzliche Zweck der amtlichen Kontrollen unbestritten. Deren Ausgestaltung muss sich jedoch vermehrt nach dem Prinzip der Verhältnismässigkeit ausrichten und darf keinesfalls zu zusätzlichen Aufwendungen – seien diese zeitlicher Art oder mit der Erhebung von (zusätzlichen) Gebühren verbunden – führen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3, Abs. 6 (neu)	Für die der Lebensmittelgesetzgebung unterstellten KMU's sind die amtlichen Kontrollen im Verhältnis gesehen sehr aufwendig. Es sollte daher für diese die Möglichkeit von erleichterten Kontrollen geschaffen werden, wobei auch diese über eine Selbstkontrolle verfügen müssen.	neu: <i>«Lebensmittelbetriebe, die nach Art. 21 der LGV nicht bewilligungspflichtig sind, können in vereinfachter Form kontrolliert werden.»</i>
Art. 7, Abs. 2 und 3	Mit dem vorgeschlagenen Informationssystem zur Transparenz der amtlichen Kontrollen befürchten wir, dass sich dieses rasch in die Richtung eines öffentlichen Prangersystems bewegt, was es in jedem Falle zu vermeiden gilt. Daher ist die Anonymität der jeweils kontrollierten Unternehmen zwingend zu gewährleisten.	Überprüfen hinsichtlich der Einhaltung der Vorgaben der Datenschutzgesetzgebung
Art. 9, Abs. 3	Es ist für uns nicht nachvollziehbar, weshalb den kontrollierten Betrieben nur auf deren Verlangen hin eine Kopie der schriftlichen Aufzeichnungen zur Verfügung gestellt werden soll. Da diese sowieso erfolgen, ist deren generelle Weiterleitung an die kontrollierten Betriebe ein Leichtes.	<i>«... kontrollierten Betrieben auf Verlangen eine Kopie...»</i>
Art. 12	Wir erachten eine Koordination des Vollzuges in den einzelnen Kantonen zwecks Gleichbehandlung der kontrollierten Betriebe über die Kantons-grenzen hinweg als besonders wichtig bzw. gar zwingend. Gerade deshalb begrüssen wir die Möglichkeit der Schaffung von Weisungen durch das BLV zur Koordination des Vollzuges über die Kantons-grenzen hinweg ausdrücklich. Umgekehrt gilt es jedoch zu vermeiden, dass die Koordination des	Gewährleistung der Gleichbehandlung der kontrollierten Betriebe über die Kantons-grenzen hinweg

	Vollzugs zu einer übermässigen administrativen Bürde sowohl für die kantonalen Behörden und die dafür zugezogenen Unternehmen wird.	
Art. 13, Abs. 1	Die Durchführung von Audits zur Überprüfung der Einhaltung der jeweiligen Vorgaben ist zu überprüfen. Zu wünschen wäre dabei auch eine Ausrichtung auf einen zwischen den Kantonen vereinheitlichten Vollzug (siehe auch Kommentar zu Art. 12)	«... <u>Verordnung sowie einen einheitlichen Vollzug zwischen den einzelnen Kantonen zu gewährleisten...</u> »
2. Kapitel (Art. 14-22)	Der Grundsatz, dass amtliche Kontrollen einer Notwendigkeit entsprechen, steht auch aus unserer Sicht ausser Frage. Angesichts der Vielfalt und der Menge der damit verbundenen Tätigkeiten muss der Fokus jedoch vermehrt auf das in der Bundesverfassung festgeschriebene Prinzip der Verhältnismässigkeit ausgelegt werden, was ein konstruktives Miteinander zwischen Kontrolleur und kontrolliertem Betrieb bedingt.	-
Art. 14	Gemäss Erläuterungen ist es den Vollzugsbehörden freigestellt, auch nur selektiv ausgewählte Punkte zu kontrollieren. Nach welchen Kriterien diese Auswahl erfolgt, bleibt jedoch im Dunkeln. Ebenso unklar bleibt, ob eine amtliche Kontrolle immer die Untersuchung der von den Betrieben durchgeführten Kontrollen und der Ergebnisse in Kombination mit einer Inspektion zu enthalten hat oder ob diese auch einzeln möglich sind.	Überprüfen
Art. 19, Abs. 4	Je nach Ausgangslage ist die Bekanntgabe der Liste der gemeldeten bzw. bewilligten Betriebe auch ausserhalb der Vollzugsbehörden von Interesse. Es ist daher zu prüfen, ob bzw. inwieweit diese Liste nebst der bestehenden Liste der bewilligten Betriebe neu auch für die gemeldeten Betriebe schweizweit durch das BLV koordiniert auf dessen Website aufzuschalten wäre.	Überprüfen
Art. 28	Im Gegensatz zu Art. 23, Abs. 3 der aktuell geltenden Verordnung mit Inkraftsetzung per 16.12.2016 fehlt der Verweis auf die neu nummerierten Art. 49 bis 60 zur Durchführung der Probenahme	Überprüfen

Art. 31, Abs. 2	Im Zusammenhang mit der Rückweisung von Sendungen den Vorgaben von Art. 30, Abs. 1, Bst. b zufolge stellt sich die Frage, ob diese nur beim vollständigen Fehlen der Begleitdokumente nach Art. 86, Abs. 2, LGV oder auch beim unkorrekten Vorliegen einzelner Angaben zur Anwendung gelangt.	Präzisieren
Art. 48, Abs. 4	Für den Fall, dass für Laboruntersuchungen noch keine validierten Methoden auf wissenschaftlicher Basis vorliegen, ist die Aussagekraft der betreffenden Ergebnisse für die Anordnung von weiterführenden Massnahmen nach unserer Beurteilung schon im Vorherein begrenzt. Diesem Umstand gilt es bei allenfalls angeordneten Korrekturvorgaben im konkreten Einzelfall unbedingt Rechnung zu tragen.	Präzisieren
Art. 53, Abs. 2	Der allfällige Zwang von Warenbesitzern, nötigenfalls bei der Proben-erhebung durch die Kontrollorgane mitzuwirken, ist fragwürdig, zumal dies der Qualität bzw. der Objektivität der gezogenen Proben nicht unbedingt förderlich sein dürfte.	Überprüfen
Art. 55, Abs. 8 (neu)	Der verantwortlichen Person muss zur Beurteilung einer beanstandeten Probe neben der Beanstandung selbst aus Gründen der Transparenz auch der Probenerhebungsrapport zugestellt werden, so dass diese selber eine vollumfängliche Beurteilung auch für das eigene Unternehmen vornehmen kann.	Neuer Absatz: « <u>Bei einer allfälligen Beanstandung erhält die verantwortliche Person zusammen mit der Warenbeanstandung auch den Probenerhebungsrapport.</u> »
Art. 60, Abs. 2	Beim Ziehen mehrerer Proben ist es durchaus möglich, dass mehrere Proben wohl einen Ankaufswert unter 10 Franken haben, die Gesamtsumme über alle Proben hinweg jedoch deutlich darüber liegt. Die Limite von 10 Franken ist daher nicht auf die einzelne Probe zu beziehen; vielmehr soll der Warenwert der nicht beanstandeten Proben gruppiert ab 10 Franken vergütet werden.	Präzisieren: « <u>Gemeinsam gezogene, nicht beanstandete Proben mit einem Gesamt-Ankaufswert unter 10 Franken werden nicht vergütet.</u> »
Art. 61-63	Als Aussenstehende können wir zu wenig beurteilen, welche finanziellen, personellen und infrastrukturellen Aufwendungen mit der Betrauung der Funktion als Referenzlaboratorien und der damit verbundenen Aufgaben wie	Überprüfen

	<p>z.B. laborübergreifende Vergleichstests schlussendlich haben. Auch hier appellieren wir an das Prinzip der Verhältnismässigkeit.</p> <p>Von zentraler Bedeutung bleibt aus unserer Sicht die Einbindung der Schweizer Referenzlaboratorien in das Kontrollsystem der EU.</p>	
Art. 64, Abs. 5	<p>Nebst amtlichen Tierärzten erachten wir für die Durchführung der Kontrolle von Zerlegebetrieben auch die amtlichen Fachassistenten als kompetent.</p>	<p>Ergänzen:</p> <p>«... über ein Fähigkeitszeugnis als amtliche Tierärztin, amtlicher Tierarzt, <u>amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent nach der Verordnung</u>»</p>
Art. 71 und Art. 80, Abs. 1	<p>Wir bedauern, dass amtliche Fachassistenten bzw. Lebensmittelinspektoren als Vorbildung nicht explizit eine berufliche Ausbildung in der Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständeherstellung, -verarbeitung oder -handel nachweisen müssen, sondern dass diese allgemeiner Natur sein kann. Wir befürchten damit, dass darunter der Praxisbezug bei den zukünftigen Betriebskontrollen leidet, wie dies aus unserem Mitgliederkreis uns gegenüber verschiedentlich bemängelt wird.</p>	<p>Ergänzen:</p> <p>«...<u>entsprechender Berufserfahrung oder abgeschlossener beruflicher Grundbildung in der Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständeherstellung, -verarbeitung oder -handel.</u>»</p>
5. Kapitel (Art. 99-110)	<p>Ohne auf die Details einzugehen, gehen wir gemäss Art. 59 und 60 LMG davon aus, dass zwischen den einzelnen Behördenstellen und allenfalls Dritten nur Personendaten bekannt gegeben werden, die der Empfänger für die Ausübung der gesetzlichen Aufgaben unbedingt benötigt. Uns fehlen jedoch Sanktionsmassnahmen innerhalb der Behörden für den Fall, dass diese Vorgaben missachtet werden.</p>	<p>Ergänzen mit Sanktionsmassnahmen, falls die betreffenden Vorgaben nicht eingehalten werden</p>
Art. 105 ^{bis} (neu)	<p>Für den Fall, dass Kontrollen zu gerichtlichen Verfahren mit einem Schuldspruch führen und damit die Unschuldsvermutung nicht mehr gilt, so ist der Name des Schuldigen auf Nachfrage hin dem Anfrager bekannt zu geben. Nur so lässt sich vermeiden, dass – wie heute zum Teil der Fall – in gewissen Fällen ein Generalverdacht auf ähnliche, im näheren Umfeld gelegenen Betriebe mit entsprechend negativen Konsequenzen für diese aufgebaut wird, wofür sie nichts können.</p>	<p>«Art. 105^{bis}: Bekanntgabe von Daten bei Verurteilungen» (neu)</p> <p>«<u>Falls Kontrollen zu gerichtlichen Verfahren mit einem Schuldspruch führen, so sind der Name des Schuldigen sowie das Urteil auf Nachfrage hin dem Anfrager bekannt zu geben.</u>»</p>

Art. 111, Abs. 2	Wir begrüssen den Grundsatz, dass amtliche Kontrollen an sich gebührenfrei sind, ausser wenn sie zu Beanstandungen oder zur Inanspruchnahme einer Dienstleistung der Bundesbehörden geführt haben. Nach unserer Auffassung sollten jedoch auch geringfügige Beanstandungen wie z.B. Formalitäten keine Kontrollgebühren auslösen.	Ergänzen: «... zu Beanstandungen geführt haben, <u>die ausschliesslich eine Gesundheitsgefährdung, eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten, eine erwiesenermassene Absicht und/oder eine Wiederholung beinhalten.</u> »
Art. 112, Abs. 3	Im Zusammenhang mit der Durchführung der Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen ist eine entsprechende Ausnahme vorzusehen oder dann der gesamte Absatz zu streichen (vgl. auch Kommentar zu Art. 60 u. 61, VSKF).	Streichen oder explizite Ausnahme für die Durchführung der Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen vorsehen
Art. 116, Abs. 1	Gemäss diesem Absatz sind die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung, die erwiesenermassen ebenfalls unter die amtlichen Kontrollen fallen, beim Ausbleiben von Beanstandungen gebührenfrei.	Überprüfen
Art. 116, Abs. 2	Die Obergrenzen der Gebühren für Inspektionen (max. Fr. 4'000.-) und für Probenuntersuchungen (max. Fr. 6'000.- pro Probe) sind stark übertrieben und widersprechen dem Grundsatz der Verhältnismässigkeit.	Anpassen: - Bst. b: <u>höchstens 1'000 Franken pro Inspektion</u> - Bst. c: <u>höchstens 1'000 Franken pro Probe</u>
Art. 116, Abs. 5	Es ist nicht einzusehen, weshalb die Kontrolle von Zerlegebetrieben separat behandelt wird und in jedem Fall eine Gebühr auslösen muss, wenn dies für die übrigen Lebensmittelbetriebe nur teilweise erfolgt (vgl. Abs. 1).	Streichen
Art. 119, Abs. 3 (neu)	Aus unserer Sicht ist bei einer Änderung der Anhänge der Einbezug der betroffenen Kreise zwingend. Auch sollten die schlussendlich vorgenommenen Anpassungen aktiv kommuniziert werden, da eine andauernde Holschuld seitens der Betriebe angesichts all der diversen Anhänge schlichtweg illusorisch ist.	Ergänzen: « <u>Es hört hierzu die betroffenen Kreise der Wirtschaft an und kommuniziert diesen die vorgenommenen Änderungen des jeweiligen Anhangs aktiv.</u> »
Anhang 9	Die Obergrenzen der Gebühren des Bundes für Inspektionen (max. Fr. 4'000.-), Probenuntersuchungen (max. Fr. 6'000.- pro Probe) sowie für	Anpassen: - <u>Punkt 1.3: höchstens 1'000 Franken pro Inspektion</u>

	Bewilligungen gemäss LGV bzw. für neuartige Lebensmittel (je max. Fr. 50'000.-) sind stark übertrieben und widersprechen dem Grundsatz der Verhältnismässigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> - Punkt 1.4: höchstens <u>1'000 Franken</u> pro Probe - Punkt 2.1: 200-<u>2'000</u> Franken - Punkt 2.2: 200-<u>2'000</u> Franken

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüßen die Integration der Bestimmungen der Primärproduktion in die vorliegende Verordnung ausdrücklich in der Hoffnung, dass damit besser über kurz denn lang endlich die ungleich langen Spiesse zwischen Primärproduktion und dem Lebensmittelsektor möglichst minimiert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 7, Abs. 5 und 6	Es ist für uns nicht nachvollziehbar, weshalb die zuständigen Vollzugsbehörden im Gegensatz zu all den übrigen Bereichen die Kontrollintervalle für die Primärproduktion risikobasiert nicht kürzen bzw. in schwer zugänglichen Gebieten nicht erhöhen können.	« Ausser im Bereich der Primärproduktion können die...»
Art. 8, Bst. d	Bst. d würde sich bei der Berücksichtigung der vorgeschlagenen Anpassung zu Art. 7 wohl erübrigen	Streichen
Art. 12	Es ist für uns unverständlich, weshalb nur für die tierische Primärproduktion, nicht aber für die nachgelagerten Stufen, die Möglichkeit von Verwaltungskontrollen anstelle der Grundkontrollen geschaffen werden soll. Wir fordern diesbezüglich klar gleich lange Spiesse für den gesamten Lebensmittelsektor.	« In der tierischen Primärproduktion <u>Es</u> kann eine Verwaltungskontrolle...»
4. Abschnitt (Art. 10-17)	Die vorliegende Revision würde die gute Gelegenheit darstellen, die Kontrollen zwischen Land- und Ernährungswirtschaft, insbesondere wenn es sich um gleiche Aktivitäten handelt, endlich zu vereinheitlichen und damit die bestehenden Wettbewerbsverzerrungen aus der Welt zu schaffen. Mit der Integration der betreffenden Bestimmungen der Primärproduktion in die vorliegende Verordnung wurde zwar ein erster Schritt in die richtige Richtung getan, ausreichend ist dies aber noch lange nicht.	Streichen bzw. Bestimmungen der ganzen Verordnung an die übrige Lebensmittelkette anpassen

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Als Vertreter der wohl am meisten von der VSFK betroffenen Branche stellen wir seitens des SFF verschiedene Erleichterungen für die schlachtenden Betriebe fest, von der wohl die nach BSE wieder beabsichtigte Wiedereinführung der Schlachttieruntersuchung von Tieren der Rindviehgattung auch im Herkunftsbestand sowie die nicht dauernd notwendige Präsenz des amtlichen Tierarztes bei Schlachtungen in Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität im Vordergrund stehen dürften.

Leider wird diese positive Entwicklung durch die Schaffung von Ungleichheiten bei der Einführung der Hof- und Weideschlachtung im Vergleich zu den Anforderungen für Metzgereien (vor allem in baulicher und hygienischer Hinsicht), vor allem aber durch die massive Verteuerung der Schlachttier- und Fleischuntersuchung durch die Erweiterung auf Ansätze nach Zeitaufwand bzw. pro kg Fleisch einerseits, andererseits aber auch durch die Möglichkeit die Ansätze für Arbeiten ausserhalb der normalen Arbeitszeit bis maximal den doppelten Höchstarifen anzuheben, unterminiert. Dieser Frontalangriff auf die schlachtenden Betriebe ist ein klares «No Go» für die fleischverarbeitende Branche und müsste bei einem Festhalten seitens der zuständigen Behörden im Sinne eines Swiss Finish auch auf politischer Ebene bzw. über das eidgenössische Parlament mit allen Kräften massivst bekämpft werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1, Abs. 2	Grundsätzlich gehen wir davon aus, dass die VSFK mit Ausnahme der privaten häuslichen Verwendung für sämtliche Schlachtungen und/oder Verarbeitungen zu gelten hat und zwar auch unabhängig davon, ob diese ganz oder teilweise im Herkunftsbestand erfolgen. Die vorgeschlagene Erweiterung nur um die Verarbeitung im Herkunftsbestand ist aus unserer Sicht nicht ausreichend.	<i>«Sie gilt nicht für die Schlachtung zur privaten häuslichen Verwendung; bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild und Laufvögeln gilt sie jedoch nur dann nicht, wenn die Schlachtung und die Verarbeitung des Schlachttierkörpers im Herkunftsbestand erfolgt.»</i>
Art. 3, Bst. k	Die Definition des Schlachtbetriebs als Betrieb «zum Gewinnen von Fleisch von anderen Tieren als Säugetieren und Vögeln» ist sprachlich verwirrend und ergibt keinen Sinn.	Überprüfen und verständlich formulieren
Art. 3, Bst. m	Bei der Überprüfung der Kongruenz mit der Landwirtschaftsgesetzgebung haben wir festgestellt, dass die im Rahmen von «Largo» erfolgte Erhöhung der Anzahl Schlachteinheiten von 1'200 auf 1'500 für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität in der Schlachtviehverordnung SV, Art. 3, Abs. 1 in Bezug auf die neutrale Qualitätseinstufung noch nicht vorgenommen wurde.	Anpassen von Art. 3, Abs. 1, Schlachtviehverordnung: 1'200 durch 1'500 Schlachteinheiten ersetzen

Art. 3, Bst. n	Die Definition des Zerlegens eines Tieres bei der Schlachtung in maximal Sechstel ist zu ungenau formuliert, da unklar bleibt, ob die bei der Schlachtung anfallenden Teile ebenfalls den Anteilen der Zerlegung zugerechnet werden (vgl. Kopf, Darmpaket, Sigel, Füsse und dergleichen). Wenn die Anzahl der Anteile spezifiziert werden sollte, dann müssten sich diese auf den ausgenommenen Schlachtkörper und nicht auf den gesamten Tierkörper beziehen.	Anpassen: «... <i>maximal ein Sechstel <u>des ausgenommenen Schlachtkörpers</u> sowie Enthäuten</i> »
Art. 3, Bst. q und r	Eine Definition der Hof- bzw. der Weideschlachtung macht nur unter dem Vorbehalt zu Art. 9a Sinn.	Überprüfen
Art. 3, Bst. r	Gemäss Art. 9a, Abs. 1 ist die Weideschlachtung nur für Tiere der Rindergattung zulässig	Ergänzen: «... <i>Entbluten der Tiere <u>der Rindergattung</u> auf</i> »
Art. 6, Abs. 3	Die Erweiterung der Festlegung der Schlachtfrequenz nebst der stündlichen auf eine tageweise wird aus den in den Erläuterungen aufgeführten Gründen ebenfalls begrüsst.	-
Art. 9, Abs. 2, Bst a	Die Ausweitung der Möglichkeiten von Krankschlachtungen ausserhalb des Schlachtbetriebes, wenn der Transport dem lebenden Tier nicht zugemutet werden kann, ist zu begrüssen. Allenfalls ist explizit auf die Zuständigkeit nach Art. 28, Abs. 2 hinzuweisen.	Überprüfen
Art. 9, Abs. 2, Bst c	Der Einbezug der Hof- bzw. der Weideschlachtung macht nur unter dem Vorbehalt zu Art. 9a Sinn.	Überprüfen
Art. 9a	Sowohl für die Weide- wie auch die Hofschlachtung ist eine Bewilligung des zuständigen kantonalen Veterinäramtes vorgesehen, deren Einhaltung sämtlicher Aspekte des Tierschutzes und der Lebensmittelsicherheit vorausgesetzt wird. Damit wird im Gegensatz zu den Schlachtbetrieben ein Paradigmenwechsel hin zu einer ergebnisorientierten Überprüfung vollzogen, während für die Schlachtbetriebe gemäss Art. 1 und 3 bzw. den Anhängen 1 und 3 der Verordnung über die Hygiene und das Schlachten (VHyS) spezifische Anforderungen an die Ausstattung und Hygiene der Räumlichkeiten und Einrichtungen (z.B. Handwaschgelegenheiten, Oberflächenbeschaffenheit von Böden und Wänden, Auffangen des Blutes) gestellt werden.	Überprüfen der baulichen und hygienischen Vorgaben an die Schlachtbetriebe in Richtung einer ergebnisorientierten Kontrolle, um so gleich lange Spiesse mit der Hof- und Weideschlachtung zu schaffen

Art. 9a, Abs. 2, Bst. a	Aktuell sieht der Verordnungsentwurf für die Betäubung bei der Hofschlachtung lediglich eine «fachkundige Person» nach Art. 177 Abs. 1 ^{bis} TSchV vor. Dies bedeutet, dass sich diese das Betäuben und Entbluten unter kundiger (aber nicht professioneller) Anleitung selber aneignen kann. In Schlachtbetrieben hingegen muss das zuständige Personal über eine fachspezifische berufsunabhängige Ausbildung für die Betäubung und das Entbluten der Tiere nach Art. 177, Abs. 2 in Verbindung mit Art. 197 TSchV verfügen – dieselbe Anforderung ist im Sinne von gleich langen Spiessen daher auch in Bezug auf die Hofschlachtung angezeigt.	Ergänzen: «Bei der Hofschlachtung müssen die Tiere in einer geeigneten Einrichtung fixiert und durch eine Fachperson nach Art. 177 Abs. 1 ^{bis} 2 in Verbindung mit Art. 197, TSchV betäubt und entblutet werden. Bei der Weideschlachtung müssen die Tiere unter sicheren Bedingungen durch eine Jägerin oder einen Jäger geschossen werden. <u>Nach jeder Betäubung hat eine fachkundige Betäubungskontrolle stattzufinden.</u> »
Art. 28, Abs. 1	Die der EU folgend neue Möglichkeit, künftig auch bei Schlachtvieh die Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbestand durchführen zu können, wird ausdrücklich begrüsst, erhöht sie doch die seit langem geforderte Flexibilität in Bezug auf die frühmorgendlichen Schlachtungen.	-
Art. 28, Abs. 2	Ebenso heissen wir im Sinne des Tierschutzes die neue Möglichkeit gut, dass neu auch ein Bestandestierarzt bei verunfalltem oder krankem Schlachtvieh die Schlacht tieruntersuchung durchführen bzw. die Schlacht- und Transporttauglichkeit bestätigen kann.	-
Art. 29, Abs. 4	Aufgrund der Besonderheiten der Jagd ist es einerseits verständlich, wenn sich der amtliche Tierarzt beim Fehlen von Organen bei der Fleischuntersuchung auf die Angaben des Jägers oder der Jägerin und der fachkundigen Person abstützen kann. Andererseits stellt sich die Frage der Gleichbehandlung bei Metzgereien, wenn aus irgendeinem Grund ein einzelnes oder mehrere Organe für die Fleischuntersuchung ebenfalls nicht mehr zur Verfügung stehen.	Überprüfen
Art. 44, Abs. 1 ^{bis}	Die Möglichkeit, Betriebspersonal mit einer Ausbildung als amtliche Fachassistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung für die entsprechenden Aufgaben in Geflügel- und Kaninchenschlachtbetrieben einzusetzen, wird begrüsst. Es stellt sich jedoch die Frage, weshalb diese Möglichkeit nicht auch bei der Schlachtung der übrigen Tierarten geschaffen wird.	Überprüfen
Art. 44, Abs. 2	Gerade für Betriebe mit geringer Kapazität stellt die neue, an die EU angelehnte Bestimmung, dass ein amtlicher Tierarzt nicht mehr während der	-

	gesamten Dauer der Schlachtung anwesend sein muss, eine grosse Erleichterung dar. Wir heissen diese neue Möglichkeit daher ausdrücklich gut.	
Art. 52, Abs. 3, Bst. b	In Analogie zu den Schlachtbetrieben mit geringer Kapazität können wir unter Vorbehalt von Art. 9a die Möglichkeit, bei der Weideschlachtung nichtamtliche, aber entsprechend qualifizierte Tierärzte bei der Schlacht tieruntersuchung sowie zur Überwachung des Abschusses und des Entblutens der Tiere der Rindergattung einzusetzen, durchaus nachvollziehen. Dies auch unter dem Aspekt, dass die Rekrutierung der erforderlichen Anzahl von amtlichen Tierärzten und Tierärztinnen für die Schlacht tier- und die Fleischuntersuchung in einzelnen Kantonen anscheinend mit grossen Schwierigkeiten verbunden ist.	-
Art. 60, generell	Vom Grundsatz her bleibt auch mit der vorliegenden Revision unverständlich, weshalb die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung weiterhin gebührenpflichtig bleiben sollen, während die meisten der übrigen Lebensmittelkontrollen bei keinen oder geringfügigen Beanstandungen nach Art. 58 des Lebensmittelgesetzes gebührenfrei bleiben. Hier müsste es eigentlich das Ziel der vorliegenden Revision sein, die schon lange bestehende Gebührenungerechtigkeit endlich aus der Welt zu schaffen.	Hauptantrag: Art. 60 gesamthaft streichen, da klares «No Go» Eventualantrag: Art. 60 zumindest gemäss Version der VSFK vom 1. Mai 2017 belassen
Art. 60, Abs. 3, 5 und 6	In Bezug auf die Gebühren für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung soll nun ein für die Schweizer Fleischwirtschaft völlig inakzeptabler Paradigmenwechsel vollzogen werden, in dem die betreffenden Gebühren nicht mehr nach einheitlichen Gebührensätzen pro Schlacht tier, sondern Abs. 3 zufolge neu auch pro kg Fleisch bzw. nach Zeitaufwand erhoben werden sollen. Mit dieser offenen Formulierung ist für den einzelnen Schlachthofbetreiber nicht mehr klar, welcher Gebührenansatz in Zukunft denn konkret zur Anwendung gelangt. Dies lässt bei der praktischen Umsetzung im Alltag einen Wildwuchs und leider auch eine gewisse Willkür befürchten, die beide die notwendige Rechtssicherheit vermissen und eine massive Verteuerung für die einzelnen Schlachtbetriebe befürchten lassen bzw. auch ein unkalkulierbares Kostenrisiko bedeuten würde, was absolut inakzeptabel wäre. Dies stünde auch im Gegensatz zur EU-Kontrollverordnung 2017/625, gemäss welcher ab 14.12.2019 Gebührenerleichterungen zumindest für die kleinen Metzgereien, aber auch eine vermehrte Gebührentransparenz zur Anwendung gelangen	

Art. 60, Abs. 4	<p>wird. Demzufolge darf die neue Gesetzgebung mit unterschiedlicher Berechnungsmethoden im Sinne eines Swiss Finish unter keinen Umständen zu höheren, nicht nachvollziehbaren Gebühren für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung führen. Zudem muss die Höhe der Gebühren in Analogie zur EU transparent und auch zwischen den Kantonen vergleichbar werden.</p> <p>Auch ist mit der gewählten Formulierung von Art. 60, Abs. 4 zu wenig klar, ob die bisherigen Ansätze pro Tier nur noch für die Schlachttieruntersuchung gelten und die Fleischuntersuchung generell pro kg Fleisch abgerechnet wird. Dies würde für die Schlachtbetriebe einen zusätzlichen Aufwand für die Erhebung und Übermittlung der besagten Fleischmengen bedeuten.</p>	
<p>Art. 61, Abs. 1</p> <p>Art. 61, Abs. 2</p>	<p>Die Ansätze der Überwachung der Weideschlachtung entsprechen wohl denjenigen von Art. 60, Abs. 6, Bst. a. Auch sie werden unter dem unter Art. 9a aufgeführten Vorbehalt beurteilt.</p> <p>Hier besteht ein klarer Widerspruch zwischen dem vorgeschlagenen Verordnungstext und den Erläuterungen. Dies deshalb, weil Art. 60 mit «Gebühren für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung» und Art. 61 mit «Übrige Gebühren» betitelt sind, was in Art. 61 de facto Bereiche von Art. 60 ausschliesst. Gemäss Erläuterungen ist jedoch das Gegenteil der Fall, indem die erwähnten Ansätze auch für Tätigkeiten im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung ausserhalb der normalen Arbeitszeit (Montag – Freitag, 6.00 – 18.00 Uhr) Geltung erlangen sollten.</p> <p>Angesichts der bereits sehr schwierigen Situation gerade für viele gewerbliche Schlachtbetriebe in abgelegenen Gebieten würde der durch Abs. 2 bedingte massive Kostenschub wohl das Aus für viele dezentral gelegene Schlachtbetriebe (inkl. der damit verbundenen Arbeitsplätze) bedeuten, die gerade angesichts der Regionalität und der kurzen Transportwege jedoch klar im Interesse breiter Konsumentenkreise liegen. Bei einem weiteren Festhalten des Bundes an der nun vorgeschlagenen Lösung wie auch dem durch die Neuerungen in Art. 60 bedingten Kostenschub müsste davon ausgegangen werden, dass die zusätzliche Belastung und damit das Aus für viele gewerbliche Schlachtbetriebe das eigentliche Ziel der vernehmlassenden Behörden ist. In diese Sinne wäre zumindest zu erwarten, dass dieses Ziel seitens der zuständigen Behörden offen und nicht in derart verkappter Form kommuniziert würde!</p>	<p>-</p> <p>Streichen, da absolutes und mit allen legitimen Mitteln zu bekämpfendes «No Go»!</p>

Art. 61, Abs. 4	Nachdem schon seit vielen Jahren bei Hausschweinen und gemäss unserem Kenntnisstand auch bei Wildschweinen kein positiver Befund in unserem Lande mehr festgestellt wurde, die Weiterführung aufgrund internationaler Vorgaben aber dennoch vonnöten bleibt, ist die Übernahme der Kosten für die Trichinellenuntersuchungen durch den Bund zu prüfen.	Überprüfen
Art. 63a	Nachdem auf der Basis des Agrarpaketes 2017 nebst den Tierhaltern und den Schlachtbetrieben auch die Abtretungsempfänger nach Art. 16, Abs. 1 ^{bis} der TVD-Verordnung über die Tierverkehrsdatenbank (TVD) Einsicht in ausgewählte Schlachtdaten wie die neutrale Qualitätseinstufung, Schlachtgewicht und L*-Wert erhalten, macht nach unserer Beurteilung die neu vorgeschlagene Möglichkeit der Einsichtnahme in die Fleko-Daten in Bezug auf die Ergebnisse der Schlacht tieruntersuchung wie auch diejenigen der Fleischuntersuchung, die die Genusstauglichkeit betreffen, durchaus Sinn.	-

6 EDI: Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Zwischen der Schweiz und der EU sind für einige Pestizide unterschiedliche Rückstandshöchstgehalte vorgesehen, die sich den Erläuterungen zufolge auf international anerkannten Studien abstützen liessen und zum Schutz der Gesundheit der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten notwendig seien. Für uns nicht nachvollziehbar ist, weshalb dieser klassische Swiss Finish zur Umsetzung gelangen soll, zumal wir die Anforderungen an die Gesundheit in der Schweiz und in der EU als nicht unterschiedlich beurteilen. Zwecks Vermeidung von potenziellen Handelshemmnissen beantragen wir daher, die Äquivalenz mit den betreffenden EU-Vorgaben anzustreben, indem die Schweiz ihre Höchstwerte für Pestizidrückstände an diejenige der EU anpasst.

Des Weiteren fragen wir uns, wie bei der vorgesehenen Inkraftsetzung der vorliegenden Verordnung mit Pestizidrückständen bei länger als der Übergangsfrist von einem Jahr (Art. 13b) gelagerter Ware umzugehen ist bzw. ob bei Änderungen von Rückstandshöchstwerten allenfalls die Möglichkeit für eine generell längere Übergangsfrist besteht.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Nachdem die hauptsächlichen Anpassungen in der VLtH die Bestimmungen zu Käseerzeugnissen und die Anforderungen an die Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen umfassen, überlassen wir die konkrete Stellungnahme hierzu direkt den betroffenen Kreisen. Der SFF äussert sich folglich nur zu den Aspekten, die das Lebensmittel Fleisch betreffen.

Generell stellen wir jedoch fest, dass im Bereich von Käse und Milchprodukten verschiedene verschärfte Bestimmungen aus Äquivalenzgründen zur EU abgebaut werden sollen. Wir begrüssen diese Erleichterungen im Grundsatz ebenfalls, vermissen diese im selben Ausmass jedoch für den Fleischsektor. Im Zusammenhang mit der Definition von weichsepariertem Fleisch («Baaderfleisch», «3 mm-Fleisch») halten wir fest, dass wir uns in der vorliegenden Stellungnahme einzig und alleine auf den aktuellen Stand beziehen im Bewusstsein, dass vor kurzem neue Gutachten erstellt wurden und auch in der EU (z.B. Deutschland) erneute Diskussionen anstehen, die in naher Zukunft eine generelle Neubeurteilung des Begriffes «Separatorenfleisch» erfordern dürfte.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 4, Abs. 2	Mit dem Begriff «frisches Fleisch» soll eigentlich unbearbeitetes Fleisch beschrieben werden. Da solches auch gefroren, gekühlt bzw. gereift sein kann, dürften in der Praxis Missverständnisse mit dem Begriff «frisch» nicht auszuschliessen sein. Der Begriff «frisch» sollte demzufolge gestrichen und durch «unverarbeitet» ersetzt werden.	Ersetzen: Begriff «frisches Fleisch» durch «unverarbeitetes Fleisch» austauschen
Art. 4, Abs. 4	Bei der Kennzeichnung von Separatorenfleisch besteht eine Diskrepanz zwischen den einzelnen Sprachversionen, indem im Gegensatz zum deutschen Begriff für denjenigen in Französisch (VSM), Englisch (MSM) wie auch Italienisch (CSM) jeweils eine entsprechende Abkürzung in der Gesetzgebung vorgesehen ist.	Anpassen: Auch für den deutschen Begriff «Separatorenfleisch» ist eine entsprechende Abkürzung vorzusehen wie z.B. MSF (mechanisch separiertes Fleisch) oder MEF (mechanisch entbeintes Fleisch). Dieser Begriff soll dann auch in der Deklaration entsprechend eingesetzt werden können.
Art. 8, Abs. 1	Die Präzisierung auf frisches (bzw. unverarbeitetes, siehe oben) Fleisch im Gegensatz zum übergreifenden Begriff Fleisch nach Art. 4, Abs. 1 stellt de facto eine Eingrenzung der Rohstoffauswahl für Separatorenfleisch dar, die in der Praxis auf der Basis der bisherigen Erfahrungen und Diskussionen erneut zu grossen Unklarheiten führen dürfte.	Anpassen: «... nur aus frischem Fleisch nach Art. 4, Abs. 2 <u>1</u> ...»

Art. 9, Abs. 3	Die Angabe von fleischfremden, nicht üblichen Zutaten in der Sachbezeichnung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen erachten wir als überflüssig, zumal die betreffenden Zutaten bereits in der Zutatenliste selber aufzuführen sind. Auch ist der Begriff «nicht üblich» unterschiedlich interpretierbar, so dass z.B. unklar bleibt, ob ein Hackbraten roh in der Sachbezeichnung als «Fleischzubereitung mit Paniermehl» zu deklarieren wäre. Ob dies der gewünschten Transparenz förderlich wäre, muss ernsthaft bezweifelt werden.	Streichen
Art. 10, Abs. 10 und Art. 19, Abs. 7	Der Verzicht auf den Warnhinweis beim Zusatz von Transglutaminase ist im Sinne einer geringfügigen administrativen Vereinfachung zu begrüßen.	-
Art. 12, Abs. 6-8 (vgl. auch HyV, Art. 36)	Wir befürworten die Absicht, dass in Zukunft nebst unbehandelten neu auch unter gewissen Bedingungen behandelte Rohmaterialien für die Herstellung von Kollagen und Gelatine eingesetzt werden können.	-
Art. 19, Abs. 1	<p>Aus Bst. b. «die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts nach Anhang 3» geht nicht klar hervor, dass diese Forderung nur für Erzeugnisse aus Wildfang und Binnenfischerei, nicht aber für solche aus Aquakultur gilt. Zudem ist die Angabe nach der Fangmethode generell für die Erzeugnisse Algen und Tange in Frage zu stellen, da diese bekanntlich nicht gefangen werden (vgl. neuen Verweis auf Anhang I Buchstaben a-c und e der Verordnung 1379/2019). Aus diesem Grund kann eine Aussage wie «Algen <u>gefangen</u> im Südpazifik.» gar nicht zutreffend sein.</p> <p>Anstelle des Verweises auf die in Anhang I, Bst. a-c und e der EU-Verordnung 1379/2013 aufgeführten Fischerzeugnisse wäre für den hiesigen Anwender deren konkretes Aufführen in der VLtH weitaus zielführender. Die damit verbundene Anpassung an die EU-Gesetzgebung aus Äquivalenzgründen wird hingegen begrüsst.</p>	<p>Streichen der Algen und Tange: «Die Etikettierung von Erzeugnissen nach Anhang I Buchstaben a-c und e der Verordnung 1379/2013 muss zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV folgende Angaben enthalten:»</p> <p>Präzisieren Bst. b: «Die Kategorie des für den Fang von Erzeugnissen aus <u>Wildfang und Binnenfischerei</u> eingesetzten Geräts nach Anhang 3»</p> <p>Überprüfen</p>

Art. 104	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 eine Rücksprache mit den betreffenden Branchen sowie die aktive Kommunikation der vorgenommenen Änderungen durch das BLV.	Ergänzen: «..... der Schweiz an. <u>Dazu nimmt es Rücksprache mit den betroffenen Branchen und kommuniziert diesen die vorgenommenen Änderungen direkt.</u> »

9 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mit Ausnahme der untenstehenden Thematik mangels Betroffenheit auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 6, Teil B	Bekanntlich ist die Räucherung von Fleisch und Fleischerzeugnissen nach traditioneller Art wie z.B. im Bauernrauch weniger einfach steuerbar und überdies von sehr vielen Faktoren wie GHP, Klima, Zeit, Abtrocknung, etc. abhängig und kann rasch einmal zu einer Überschreitung der bestehenden, vergleichsweise tiefen Höchstgehalte für geräuchte Fleischwaren von 2 µg/kg für Benzo(a)pyren) bzw. von 12 µg/kg für die Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen (PAK 4) führen. Demgegenüber bestehen für wärmebehandelte und für den Verkauf an die Konsumentenschaft vorgesehene Fleischwaren entsprechende Höchstgehalte von 5 bzw. 30 µg/kg, die vergleichsweise höher sind. Aufgrund der Tatsache, dass uns keine wissenschaftlichen Daten in Bezug auf eine Gesundheitsgefährdung in diesen Bereichen bekannt sind und derzeit auch innerhalb der EU im Rahmen der Diskussionen um eine Änderung der EU-Verordnung 1881/2006 die Möglichkeit der Erteilung von unbefristeten Ausnahmeregelungen für traditionell geräucherte Fleischprodukte erörtert wird, beantragen wir die Höchstgehalte für Benzo(a)pyren bzw. PAK 4 von geräuchten auf diejenigen für wärmebehandelte Fleischwaren anzuheben und diese damit für die Fleischwaren zu vereinheitlichen.	<p>Änpassen:</p> <p>«Benzo(a)pyren 5 µg/kg</p> <p>«Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen 30 µg/kg</p> <p><i>Fleisch u Fleischerzeugnisse wärmebehandelt oder geräuchert»</i></p> <p><i>Fleisch u Fleischerzeugnisse wärmebehandelt oder geräuchert»</i></p>

12 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Auch im Rahmen der vorliegenden Revision der LIV müssen wir feststellen, dass im Bereich der Deklaration nebst einigen nicht unbedeutenden Erleichterungen zusätzliche Anforderungen vorgesehen sind, die die Komplexität der ganzen Kennzeichnungsvorgaben für das einzelne Unternehmen noch zusätzlich erhöhen. Umgekehrt vermissen wir jedoch konkrete Vorschläge, wenn es um die Verwendung von fleischspezifischen Begriffen in Kombination mit vegetarischen bzw. veganen Speisen geht, die Verwendung eines Best before-Datums anstelle des Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatums zur Reduktion von Food Waste in die Praxis umzusetzen ist oder wenn der Einsatz von neuen Hilfsmitteln im Rahmen der Digitalisierung (z.B. Zulässigkeit der Verwendung von QR-Codes, Herkunftsangaben im Online-Verkauf) oder anderweitiger Alternativen (z.B. Angabe von Informationsvorgaben in Leporellos) zur Diskussion bzw. vor der Umsetzung steht.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2	Die Definition der Begriffe erst in Anhang 1 erschwert die Lesbarkeit. Eine direkte Integration in Art. 2 wäre zweckdienlicher.	Begriffsbestimmungen von Anhang 1 direkt in Art. 2 übertragen
Art. 3, Abs. 6 (neu)	vgl. Kommentar zu Art. 44, Abs. 1 der LGV	vgl. Antrag zu Art. 44, Abs. 1 der LGV
Art. 4, Abs. 2 ^{bis} (neu)	Für die Angabe der obligatorischen Angaben sind nebst der Verpackung oder den an diesen befestigten Etiketten mit den heutigen technischen Möglichkeiten grundsätzlich auch weitere Alternativen wie QR-Codes, Leporellos, etc. verfügbar. Diese sollten ebenfalls genutzt werden können.	Ergänzen mit neuen technologischen Möglichkeiten:
Art. 4, Abs. 5, Bst. b und c	Angesichts der vorgesehenen Erweiterung der Angabe sämtlicher verbotener Produktionsmethoden gemäss Landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung (LDV) wie auch der Nettofüllmenge im Sichtfeld der Sachbezeichnung stellt sich die Frage, ob bzw. inwieweit sich all die Angaben in der Praxis mit der Zeit überhaupt noch sinnvoll platzieren lassen, ohne dass die betreffenden Etiketten übermässige Ausmasse annehmen bzw. den Platz für die eigentliche Produkteplatzierung weiter eingrenzen. Auch erachten wir die entsprechenden Angaben auf den hierzulande, im Unterschied zur EU üblichen Unterbahnetiketten als ausreichend; ansonsten würde eine schlichtweg	Streichen

	<p>unnötige Doppelspurigkeit auf gesetzlicher Basis festgeschrieben, wenn dieselbe Forderung auch auf die entsprechenden Oberbahnetiketten ausgeweitet würde.</p> <p>Während die Angabe der Nettofüllmenge im Sichtfeld der Sachbezeichnung anscheinend einer Angleichung an die EU-Gesetzgebung gleichkommt, entspricht die vorgesehene Verschärfung der LDV ganz klar einem Swiss Finish. Angesichts des Aufwandes für all die Etiketten über ganze Sortimente hinweg sein an dieser Stelle auch die Frage erlaubt, ob bzw. inwieweit den mündigen Konsumenten nicht zugemutet werden darf, die betreffenden Informationen bei Interesse bei den übrigen Angaben nachzuschauen.</p>	
Art. 5, Abs. 1	<p>Die vorgeschlagene Präzisierung bei Bst. a, im Offenverkauf die schriftliche Herkunftsdeklaration bei frischem und verarbeitetem Fleisch nur auf Stücke wie Steaks und Koteletts zu beschränken, begrüssen wir ausdrücklich. Nicht nachvollziehbar für uns ist jedoch, dass in den Erläuterungen nun auch wieder Geschnetzeltes explizit aufgeführt wird, nachdem von Seiten des BLV anscheinend erst Mitte April 2019 gegenüber einem Branchenteilnehmer per Mail noch schriftlich zugesichert wurde, dass der Begriff «Stücke» nach Art. 17 der LIV nur einzelne Stücke bis zur Grösse von Plätzli oder Koteletts umfasse und somit feiner zerkleinertes Fleisch, d.h. auch Geschnetzeltes, aber auch Ragout und Gehacktes, von diesem Begriff <u>nicht</u> erfasst würden. Diesen Widerspruch gilt es nun seitens der vernehmlassenden Behörden im Sinne der ursprünglich beabsichtigten Erleichterung definitiv zu klären! Dies auch unter dem Aspekt, dass für Unternehmen mit mehreren Schlacht-, Zerlege- bzw. Produktionsbetrieben bei feiner zerkleinertem Fleisch wie Ragout, Geschnetzeltes bzw. Gehacktes die Angabe des einzelnen Betriebes eine in der Praxis schlichtweg nicht umsetzbare Herausforderung darstellt – eine Problematik, die bei den vorgenannten Produkten in verarbeiteter Form noch in verschärfter Form auftreten dürfte! Aus demselben Grund begrüssen wir umgekehrt den Verzicht auf die schriftliche Herkunftsdeklaration bei den anderen Fleischzubereitungen und -erzeugnissen, zumal diese gerade bei den nicht gewachsenen Produkten wie z.B. Bräte nicht zu bewältigen wäre.</p> <p>Die vorgeschlagene Erleichterung bei Bst. c, dass bei offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln die mündliche Informationspflicht bei nährwert-bezogenen Angaben, auch wenn diese schriftlich vorliegen, neu entfallen soll, wird befürwortet.</p>	<p>Präzisieren des Begriffs «Stücke» im Zusammenhang mit Fleisch in Übereinstimmung zu Art. 17, Abs. 8 (neu), LIV</p> <p>-</p>

	Die Aufteilung des bisherigen Bst. d neu in Bst. d und f trägt auch nach unserer Beurteilung zu einer besseren Klarheit bei (auch was den nicht mehr notwendigen Hinweis zum Einsatz von Transglutaminase betrifft).	-
Art. 9, Abs. 1; Bst. d, Ziffer 2	Die zwingende Deklaration der Fluoridierung bzw. Jodierung von Speisesalz – im vorliegenden Fall für Käse und Milchprodukte – kann in der Praxis dazu führen, dass aufgrund der notwendigen Deklaration auf die Verwendung von Salzen mit den entsprechenden Anreicherungen verzichtet wird. Ob die vorgesehene Kennzeichnung unter diesem Aspekt dann wirklich im Sinne der Volksgesundheit ist, darf zumindest an dieser Stelle angezweifelt werden.	Überprüfen
Art. 13	<p>In Bezug auf die Food Waste-Thematik stellt sich, auch in Anlehnung an das vom Bundesrat gutgeheissene Postulat Masshardt (19.3483). «Verfalls- statt Mindesthaltbarkeitsdatum auf Lebensmitteln», nach wie vor die Frage, ob anstelle des Mindesthaltbarkeits- bzw. dem Verbrauchsdatum der aktuellen Zeit entsprechend nicht endlich der Schritt zu einem «Best before»-Datum gemacht werden sollte. Dies deshalb, weil sich die Konsumentinnen und Konsumenten damit nach dem Ablauf der bisher geltenden Daten den weiteren Konsum der betreffenden Lebensmittel in Eigenverantwortung überlegen müssen und nicht einfach die Lebensmittel fortwerfen bzw. der Lebensmittelverschwendung beim Überschreiten der jeweiligen Datumsangabe wie bislang Vorschub leisten.</p> <p>Die vorgeschlagene Formulierung, dass die Angabe des Verbrauchsdatums für die sehr leicht verderblichen Lebensmittel erforderlich ist, könnte auch dahingehend interpretiert werden, dass dies auch im Offenverkauf vonnöten wäre. Eine solche Vorgabe wäre jedoch völlig realitätsfremd und in der Praxis schlichtweg nicht umsetzbar.</p> <p>Nebst der Möglichkeit der Angabe eines «Best before»-Datums ist zur Reduktion von Food Waste zudem anzustreben, eine Doppeldatierung im Hinblick auf die zusätzliche Möglichkeit des Angebotes des jeweiligen Produktes in gefrorener Form zu schaffen.</p>	<p>Der Begriff des «Best before»-Datums sollte in Art. 2 (bzw. Anhang 1) gemäss linksstehendem Kommentar noch zusätzlich definiert werden</p> <p>Abs. 1: <i>«Auf Lebensmitteln muss das <u>Best before</u>-Datum angegeben werden.»</i></p> <p>Abs. 2: Zumindest dahingehend präzisieren, dass der Offenverkauf hierbei <u>nicht</u> eingeschlossen ist</p> <p>Abs. 3 (neu): <i>«<u>Wird ein Lebensmittel nebst der gekühlten auch in gefrorener Form angeboten oder bis spätestens zum Best before-Datum eingefroren, so kann dies für den Fall einer ununterbrochener Gefrierlagerung mit derselben Etikette wie folgt zusätzlich gekennzeichnet werden: „Durch das Tiefgefrieren auf mindestens -18°C in der</u></i></p>

		<i>Frist bis zum Ablauf des Best before-Datums verlängert sich die Haltbarkeit um X Monate.“»</i>
Art. 16, Abs. 3	Die einseitige Benachteiligung der Zutaten tierischer Herkunft als einzelne Kategorie durch eine zwingende Herkunftsangabe bereits ab 20% ist für uns noch immer nicht nachvollziehbar.	Streichen
Art. 17, Abs. 1 ^{bis} (neu)	Aufgrund der verschiedenen Handelsbeziehungen eines Unternehmens mit anderen Marktteilnehmenden kann durchaus der Fall eintreten, dass dieses einzelne Rindfleischstücke aus unterschiedlichen Schlacht- und/oder Zerlegebetrieben aus demselben Herkunftsland bezieht. Dies lässt die Angabe der jeweiligen Bewilligungsnummern auf den jeweiligen Etiketten zu einem sehr komplexen, äusserst kostenintensiven und damit praktisch unmöglichen Unterfangen werden. Es ist daher die Möglichkeit zu schaffen, dass ein Unternehmen für Rindfleischstücke mehrere Bewilligungsnummern von Schlacht- bzw. Zerlegebetrieben aus demselben Herkunftsland gleichzeitig angeben kann.	Abs. 1 ^{bis} (neu) <i>«Für einzelne Stücke Rindfleisch können die Bewilligungsnummern von mehreren Schlacht- und Zerlegebetrieben desselben Herkunftslandes gleichzeitig auf derselben Etiketle angegeben werden.»</i>
Art. 17, Abs. 8 (neu)	Der Begriff «Stücke» sollte zwecks Schaffung von Klarheit für die Praxis konkret umschrieben werden. Wie bereits im Kommentar zu Art. 5 erwähnt, sollte dieser so präzisiert werden, wie dies vom BLV im April 2019 per Mail an einen Branchenteilnehmer bereits entsprechend festgehalten wurde.	Abs. 8 (neu): <i>«Der Begriff Stücke umfasst hierbei einzelne Stücke Fleisch bis zur Grösse von Plätzli oder Koteletts. Feiner zerkleinertes Fleisch wird von diesem Begriff nicht erfasst.»</i>
Art. 19, Abs. 2, Bst. b	Die Erweiterung der Ausnahme der Warenlosangabe auf sämtliche im Offenverkauf angebotene Lebensmittel ist auch aus unserer Sicht sinnvoll.	-
Art. 39	Am aktuellen Beispiel von Nutri-Score zeigt sich seitens der zuständigen Behörden ein besonderes Verständnis des Begriffes «Freiwilligkeit». Dies deshalb, weil in der Einladung zum 3. Runden Tisch vom 2.7.2019 festgehalten wurde, dass eine Teilnahme nur dann möglich ist, wenn sich das betreffende Unternehmen im Vorhinein zur Übernahme von Nutri-Score verpflichtet. Dieses doch eher seltsam anmutende Verständnis zeigt auf, dass der eigentlich klare Begriff der «Freiwilligkeit» anscheinend einer Präzisierung zuhanden der Behörden bedarf.	Überprüfen

Art. 40	<p>Für die genauen Spezifikationen, welche Zutaten und welche Verarbeitungstoffe für die Anerkennung als vegetarische bzw. vegane Lebensmittel zulässig bzw. nicht zulässig sein sollen, erachten wir uns als falschen Ansprechpartner.</p> <p>Hingegen können wir nicht nachvollziehen, weshalb die vorliegende Revision nicht genutzt wurde, um die Verwendung von fleischspezifischen Begriffen in Kombination mit vegetarischen und veganen Speisen zu regeln. Dies auch unter dem Aspekt, dass der Ausschuss Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (AGRI) des Europäischen Parlaments einem entsprechenden Vorschlag mit der Vorgabe, dass es sich bei den betreffenden Produkten um tierische Produkte zu handeln habe, bereits zugestimmt hat: Dieser ist nun noch dem neuen EU-Parlament zur abschliessenden Beschlussfassung vorzulegen.</p>	<p>-</p> <p>Hauptantrag: Ausarbeitung einer verbindlichen Regelung bei der Verwendung von fleischspezifischen Begriffen in Kombination mit vegetarischen bzw. veganen Speisen.</p> <p>Eventualantrag: neuer Absatz 3: «Nicht zulässig ist die Verwendung der Begriffe „vegetarisch“ und „vegetabil“ in Kombination mit (Sach-)Bezeichnungen von tierischen Lebensmitteln bzw. von Fachbegriffen der jeweiligen Branchen.»</p>
Art. 42a	<p>Die Möglichkeit der Angabe über die Reduktion der Menge an zugesetztem Zucker bzw. zugesetztem Salz in der Rezeptur eines Lebensmittels ist auf den ersten, aber nur auf den ersten Blick im Ansatz nachvollziehbar. Unter dem Gesichtspunkt, dass wohl ein gewisser Gewöhnungseffekt bei einer vorgenommenen Geschmacksänderung eintritt, die betreffende Reduktion aller Voraussicht nach auch weiterhin bestehen bleibt, wird die nur auf ein Jahr begrenzt vorgesehene Möglichkeit der entsprechenden Angabe unverständlich. Ebenso verhält es sich, dass bei der freiwilligen Massnahme die Möglichkeit ausgeschlossen wird, den vorgenommenen Reduktionsumfang der Zutat direkt auszuloben. Zudem geben wir generell zu bedenken, dass eine Reduktion des Salzgehaltes um 5% sensorisch wesentlich stärker ausfällt als eine 5%-ige Verminderung des Zuckergehaltes.</p> <p>Wir vermuten mit der Neueinführung von Art. 42a die Absicht der Schaffung einer gesetzlichen Basis für die unablässige Weiterführung der Salz- und Zuckerstrategie des Bundes, die bei einzelnen Produktgruppen aus hygienischen, technologischen, aber auch sensorischen Gründen schon heute an klare Grenzen stösst und die von einzelnen Branchen bereits vorgenommenen Reduktionen auf freiwilliger Basis ungenügend berücksichtigt. Unter diesem Aspekt ist die Einführung von Art. 42a vollumfänglich abzulehnen.</p>	<p>Hauptantrag: gesamten Art. 42a streichen</p> <p>Eventualantrag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anpassen von Abs. 2, Bst. b: <i>Sie darf einen Reduktionsumfang von mind. 5% ausloben.</i> - Streichen von Abs. 2, Bst. c <i>Sie darf ausschliesslich während eines Jahres seit der Anpassung der Rezeptur verwendet werden.</i> - Anpassen von Abs. 3: <i>Für die Information ist ein Wortlaut zu verwenden wie:</i> <ul style="list-style-type: none"> a. neues Rezept mit [X%*] weniger zugesetztem Zucker» b. neues Rezept mit [X%*] weniger zugesetztem Salz» <p style="text-align: right;">* optional</p>

Anhang 2, Teil A, Ziffer 2	Für Lebensmittel, die tiefgefroren und aufgetaut abgegeben werden, ist anstelle des vorgesehenen Hinweises «aufgetaut» zu überlegen, ob der Hinweis «nicht wieder einfrieren» angebracht wäre. Damit erhalten die Konsumenten einen Hinweis, dass das Produkt aufgetaut ist und gleichzeitig einen solchen, dass dieses nicht noch einmal eingefroren werden sollte.	Anpassen: «... der Hinweis <u>“nicht wieder einfrieren”</u> hinzuzufügen.»
Anhang 2, Teil A, Ziff. 2, Bst. c	In Zusammenhang mit dem Auftauen ist der Begriff der «negativen Auswirkungen» zu vage formuliert.	Präzisieren
Anhang 2, Teil A, Ziffer 3	Der Hinweis, dass nebst der Bestrahlung von Lebensmitteln auch diejenige der einzelnen Zutaten zu deklarieren ist, ist auf den ersten Blick wohl verfänglich, in der Praxis jedoch schlichtweg nicht umsetzbar (z.B. Gewürze mit wechselnden Provenienzen). In Analogie zur GVO-Deklaration sollte auch im Falle der Bestrahlung von Zutaten die Bestrahlung nur dann anzugeben sein, wenn die Summe der betreffenden Zutaten mehr als 0.5% der Masse des Lebensmittels ausmacht.	Streichen bzw. keine Änderung zur geltenden Version: «... versehen sein. Wird eine bestrahlte Zutat verwendet, so muss die Sachbezeichnung im Zutatenverzeichnis mit diesem Hinweis ergänzt werden <u>die Bestrahlung nur dann deklariert werden, wenn die Summe der betreffenden Zutaten mehr als 0.5% der Masse des Lebensmittels ausmacht.</u> »
Anhang 2, Teil B, Ziffer 6.1	Für eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene Fischereierzeugnisse ist das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde, anzugeben. In der Praxis gibt es hierzu oftmals unterschiedliche Auffassungen zum Begriff des «Produktes», werden hier teilweise das angebotene Lebensmittel als solches, teilweise aber auch das Datum des Einfrierens der «ältesten» Zutat verstanden. Gerade letzteres ist in der Praxis jedoch schlichtweg nicht umsetzbar, weshalb sich eine entsprechende Präzisierung geradezu aufdrängt und zwar dahingehend, dass einerseits nicht von «Produkt», sondern von «Lebensmittel» gesprochen wird und andererseits klar präzisiert wird, dass es sich dabei um das betreffende Lebensmittel in der angebotenen Form handelt.	Präzisieren: «..... in Fällen, in denen das <u>Produkt-Lebensmittel in der angebotenen Form</u> mehr als einmal eingefroren wurde»
Anhang 13, Ziffer 20.1	Die Grenze von 0.12 g Natrium pro 100 mg bzw. 100 ml sollte auf 0.2 g erhöht werden, um so für weitere Lebensmittel die Möglichkeit der Auslobung «natriumarm» bzw. «kochsalzarm» zu schaffen. Damit liesse sich bei vielen betroffenen Branchen ein zusätzlicher, freiwilliger Anreiz schaffen, um den Kochsalzgehalt der jeweiligen Lebensmittel im Rahmen des Möglichen, d.h. unter der Berücksichtigung von Aspekten wie Sensorik, Haltbarkeit, Farbgebung, etc. weiter abzusenken.	Ändern: « <u>nicht mehr als 0.2 g Natrium</u> oder der ...»

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

Allgemeine Bemerkungen

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit mit Ausnahme des untenstehenden Punktes bezüglich Speisesalz auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 93, Abs. 5 (neu)	Aufgrund des Einsatzes von Nitritpökelsalz bei diversen Pökel- und Wurstwaren sollte dieses ebenfalls explizit aufgeführt werden.	Abs. 5 (neu): <u>«Als Nitritpökelsalz (NPS) darf Speisesalz bezeichnet werden, dem durch dafür zugelassene Betriebe max. 0.6% Natrium- oder Kaliumnitrit zugesetzt wird. Dieses ist nach Möglichkeit durch den Hersteller farblich unterscheidbar zu machen.»</u>

14 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Zusatzstoffverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine besonderen Bemerkungen bzw. siehe untenstehende Kommentare zu Anhang 3

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3, Kap. A, Ziffer 8	<p>In Analogie zu unserer Bemerkung zu Art. 4, Abs. 2 der VLtH sollte im Titel von Ziffer 08.1 der Begriff «frisches Fleisch» durch «unverarbeitetes Fleisch» ersetzt werden.</p> <p>Der in Anlehnung an die EU neu mögliche Zusatz von Phosphaten als Stabilisatoren und Feuchthaltemittel für gefrorene vertikale Fleischspiesse («Kebap») unter Ziffer 08.2 wird ebenfalls befürwortet.</p> <p>Generell störend ist, dass für den Geltungsbereich des Einsatzes der einzelnen Zusatzstoffe unverändert nicht auf schweizerische, sondern – wahrscheinlich dem Codex alimentarius folgend – auf europäische Produkte abgestellt wird. Damit kann zwar dem Ziel der Äquivalenz zur EU entsprochen werden, der Praktikabilität bzw. der Umsetzung hierzulande ist dies aber keinesfalls förderlich.</p> <p>Bei den auf traditionelle Weise gepökelten Fleischerzeugnissen, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten, fehlt das Rindstrockenfleisch wie Bündnerfleisch, Walliser Trockenfleisch, etc. mit einer Höchstmenge von 250 mg/kg Nitrat. Wir beantragen daher unter Ziffer 8.3.4.2 entsprechend eine neue Gruppe von traditionellen Fleischerzeugnissen aufzunehmen.</p>	<p>Titel zu Ziffer 8.1 «<u>Unverarbeitetes</u> Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen»</p> <p>-</p> <p>Überprüfen</p> <p>Ergänzung mit neuer Gruppe von traditionellen Fleischerzeugnissen: E 251 – E 252 Nitrate 250 mg/kg Rindstrockenfleisch wie Bündnerfleisch, Walliser Trockenfleisch, etc.</p>

16 EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen

Allgemeine Bemerkungen

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit mit Ausnahme des untenstehend genannten Punktes auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 6, Abs. 1 ^{bis}	Mit der neu gewählten Formulierung für den Zusatz von lebenden Bakterienkulturen (Probiotika) ist davon auszugehen, dass Starterkulturen, die aus prozesstechnischen Gründen bei der Herstellung eingesetzt werden (z.B. Käse, div. Rohwürste und Rohpökelwaren) nicht unter die vorgeschlagene Formulierung fallen.	Präzisieren
Art. 6, Abs. 3 und 4	Aufgrund eines Praxisfalls, in welchem ein Betrieb infolge der Zugabe von Rework (mit jodiertem Kochsalz) in ein Cervelas-Brät (Rezeptur mit nicht-jodiertem Salz) aufgrund der Nicht-Deklaration von «Kochsalz jodiert» eine Busse von mehreren hundert Franken zu vergegenwärtigen hatte, stellt sich die Frage, ob für die Jodierung bzw. Fluoridierung von Speisesalz, Kochsalz oder Salz ein Toleranz- bzw. Höchstwert eingefügt werden können, ab welchem die entsprechende Deklaration erst vorgegeben wird.	Überprüfen im Hinblick auf einzelne Zutaten

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

Allgemeine Bemerkungen

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit mit Ausnahme des untenstehend genannten Punktes auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 4, Abs. 9	Wie bereits an anderer Stelle erwähnt erwarten wir auch bei der Verwendung von Raucharomen, dass die für deren Herstellung vorausgesetzten Bedingungen explizit in der vorliegenden Verordnung aufgeführt und nicht einfach auf die betreffende EU-Verordnung verwiesen wird.	Übernahme von Art. 5, Abs. 1 und 2 der EU-Verordnung 2065/2003 in das schweizerische Lebensmittelverordnungsrecht

18 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine besonderen Bemerkungen bzw. siehe untenstehende Kommentare (vgl. auch Kommentar zu Art. 31 und 37 der LGV)

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 4, Abs. 2 und Art. 6a, Abs. 2	Als Aussenstehende ist für uns nicht nachvollziehbar, weshalb die Kriterien für die Überprüfung einer Umweltgefährdung nicht an die Vorgaben der EU angeglichen werden bzw. am gesonderten Verfahren durch das BAFU festgehalten wird.	Überprüfen
Art. 6a	Die Bestrebungen, Spuren bis max. 0.5 Massenprozent von in der EU als Lebensmittel als GVO zugelassenen Lebensmitteln im vereinfachten Verfahren zu tolerieren, wird im Sinne des Pragmatismus und der Verhältnismässigkeit ausdrücklich befürwortet. Hingegen ist nicht nachvollziehbar, weshalb im Rahmen der Äquivalenz mit der EU hierzulande nicht gleich auch der Maximalwert von 0.9 Massenprozent zur Anwendung gelangen soll.	Anpassen: «die Anteile den Wert von 0.5 <u>0.9</u> Massenprozent, ...»

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Im Sinne der Vermeidung von Food Waste wie auch der Wettbewerbsfähigkeit der hiesigen Ernährungswirtschaft heissen wir die vorgeschlagenen Anpassungen in Bezug auf die Ausnahme des Einzelhandels von den Bestimmungen zum Tiefgefrieren von Fleisch, die Temperaturvorgaben beim Transport von Schlachtkörpern und den genannten Teilen davon wie auch die Möglichkeit, Separatorenfleisch, das die hohen mikrobiologischen Vorgaben nicht erfüllt, gleichwohl in hitzebehandelten Lebensmitteln einsetzen zu können, ausdrücklich gut. Hingegen beurteilen wir die Vorgabe der wöchentlichen mikrobiologischen Probenahme für gelegentlich schlachtende bzw. kleine Schlachtbetriebe als unverhältnismässig.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1, Abs. 2	Nach wie vor unverständlich bleibt, weshalb der Primärproduktion auch in der HyV ein Sonderstatus zugestanden wird. Mit der vorliegenden Revision ist nun der Moment gekommen, diese Ungleichbehandlung auszumerzen, zumal es schlussendlich für die Endproduktehygiene entscheidend ist, dass diese einwandfrei ist und nicht, auf welcher Stufe allfällige Abweichungen verursacht werden. Demzufolge sind die Bestimmungen der HyV denjenigen der Verordnung über die Primärproduktion nicht unter-, sondern überzuordnen.	Ändern: « <u>Die spezifischen Anforderungen der Verordnung vom 23.11.2005 über die Primärproduktion gelten nur unter Einhaltung der vorliegenden HyV.</u> »
Art. 2, Abs. 1	Die Möglichkeit der Abweichung von den allgemeinen Hygienevorschriften für die direkte Abgabe an die Konsumenten und die Herstellung von traditionellen Lebensmitteln begrüssen wir, zumal damit Kleinbetriebe auf allen Stufen der Lebensmittelkette erfasst werden. Da im Einzelfall auch einzelne Kunden beliefert werden, die Lebensmittel erst ihrerseits an die Konsumenten abgeben oder nochmals weiterverkaufen, sollte die Ausnahme nicht nur ausschliesslich, sondern für die überwiegende Abgabe direkt an die Konsumenten vorgesehen werden.	Anpassen: - Bst. a: « <u>...Produzenten, die überwiegend selbst</u> » - Bst. b: « <u>...Lebensmittel überwiegend an</u> »
Art. 8	Der Begriff „falls erforderlich“ bezüglich der Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln ist für uns zu vage formuliert. Er sollte im Hinblick auf einen vereinheitlichten kantonalen Vollzug und damit einer Klärung präziser ausformuliert werden.	Präzisieren « <u>.... müssen, falls gemäss der einheitlichen Handhabung durch den kantonalen Vollzug erforderlich, geeignete</u> »

Art. 17, Abs. 2	Die Trennung von rohen, nicht genussfertigen und genussfertigen Lebensmitteln sollte explizit durch das Verpacken ermöglicht und dahingehend präzisiert werden.	Präzisieren «... <u>getrennt oder in verpackter Form</u> aufzubewahren.»
Art. 22, Abs. 2	Die Vorgabe, dass Betriebsangestellte, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Konzeptes zuständig sind, in allen Fragen zu diesem zu schulen sind, geht zu weit. Die Schulung sollte sich auf die für den Betrieb relevanten Bereiche beziehen	Ergänzen «... <u>zuständig sind, in den für den Betrieb relevanten Bereichen</u> der Anwendung des HACCP-Konzeptes»
Art. 29, Abs. 3	Nach den intensiven Diskussionen der Fleischwirtschaft mit den zuständigen Bundesbehörden begrüssen wir die in Analogie zur EU vorgesehene Ausnahme ausdrücklich, Einzelhandelsbetriebe von den Vorgaben beim Tiefgefrieren explizit auszunehmen und stattdessen die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit über die Selbstkontrolle im Einzelbetrieb sicherzustellen, ausdrücklich. Ohne diese Anpassung hätten sich sowohl in Bezug auf Food Waste, aber auch der Vermeidung von bedeutenden wirtschaftlichen Verlusten in der Praxis grosse Probleme ergeben, so z.B. beim Rückschub von zu viel bestellten Mengen an den Lieferanten (z.B. bei Aktionen oder Grillartikeln, wenn das Wetter schlechter ausfällt als prognostiziert) oder bei der Weiterverwendung von Fleisch aus dem Offenverkauf durch Tiefgefrieren und Marinieren, zumal letzteres im Zusammenhang mit dem Tiefgefrieren ja nicht als ausreichende Verarbeitung gilt.	-
Art. 29, Abs. 4 ^{bis}	Als äusserst positiv erachten wir die Tatsache, dass für den Transport von Schlachttierhälften bzw. den genannten Teilen davon nicht mehr zwingend vorgängig auf eine Kerntemperatur von 7°C abgekühlt werden muss, sondern neu eine Oberflächentemperatur von max. 7°C vorgegeben wird. In diesem Kontext zusätzlich anzustreben ist, dass diese Bestimmung auch auf den Transport von Innereien der betreffenden Tierarten ausgedehnt wird. Hingegen werten wir die neu vorgesehene, sehr detaillierte Regelung für den Transport von Schlachttierhälften bzw. den genannten Teilen davon von Rinder, Schafen, Ziegen oder Schweinen als übertrieben und vor allem aus administrativen Gründen, aber auch aufgrund der unverhältnismässigen Anforderungen an die Aufzeichnungsmöglichkeiten im Transportfahrzeug als äusserst, wenn nicht gar zu aufwendig. Nicht nachvollziehbar ist für uns	Streichen von Bst. a bis h und Anpassen der Einleitung: « <u>Der Transport von Schlachttierkörpern, -hälften oder -vierteln oder in drei Teile zerlegte Schlachttierkörperhälften von Schafen, Ziegen, Rindern oder Schweinen sowie von Innereien derselben kann erfolgen, bevor die in Absatz 1 Buchstabe a vorgegebene Kerntemperatur erreicht ist. Während des Transportes darf auf den zu transportierenden Fleischteilen und Innereien eine Oberflächentemperatur von 7°C nicht überschritten werden.</u> »

<p>Art. 29, Abs. 4^{ter}</p>	<p>zudem die Festlegung einer maximalen Transportdauer im Inland von sechs Stunden; entscheidender erachten wir vielmehr die Einhaltung einer maximalen Oberflächentemperatur von 7°C unabhängig von der Transportdauer. Mit derselben Begründung, aber auch zwecks Vermeidung unnötiger Transporte lehnen wir auch die Vorgabe, dass die Beförderung auf jeweils einen Schlachtbetrieb begrenzt werden soll (Bst. f), ab.</p> <p>Zudem müsste für grenzüberschreitende Transporte in die EU die entsprechenden Bedingungen der EU-Verordnung 2017/1981 explizit in die HyV aufgenommen und nicht einfach ein entsprechender Hinweis auf die vorgenannte EU-Verordnung angebracht werden. Diese Absicht erstaunt im Falle von Transporten von über 6 Stunden noch mehr, vor allem wenn diese im Inland erfolgen würden, was wohl selten bis nie zutreffen dürfte.</p>	<p>Überprüfen</p>
<p>Art. 32, Abs. 6 (neu)</p>	<p>Nachdem die vollständige Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien nach Anhang 1 der HyV in der Praxis einer grossen Herausforderung gleichkommt, ist die in Anlehnung an die EU-Gesetzgebung neu vorgesehene Möglichkeit, Separatorenfleisch, das die genannten mikrobiologischen Kriterien nicht zu erfüllen mag, zur Herstellung von ausschliesslich hitzebehandelten Lebensmitteln dennoch verwenden zu können, ausdrücklich zu begrüssen. Die Eingrenzung auf ausschliesslich nach Art. 21 der LGV bewilligte Betriebe könnte im Einzelfall aber dennoch zu Schwierigkeiten führen.</p> <p>Auch geben wir zu bedenken, dass es nebst der Hitzebehandlung auch weitere technologische Verfahren gibt, die dem Hürdenprinzip folgend die Lebensmittelsicherheit bzw. die mikrobiologische Qualität des betreffenden Lebensmittels zu gewährleisten vermögen. Dabei denken wir etwa an die Pökellung durch die Zugabe von Nitritpökelsalz (NPS), die Abtrocknung auf einen a_w-Wert < 0.92 oder auch die Konservierung mittels Fermentation / pH-Absenkung.</p>	<p>Abs. 6 (neu) <i>«Separatorenfleisch, das die mikrobiologischen Kriterien gemäss Anhang 1 nachweislich nicht erfüllt, darf nur zur Herstellung von <u>hitzebehandelter</u> Fleischerzeugnissen in Lebensmittelbetrieben verwendet werden, die nach Artikel 21 LGV bewilligt sind. <u>Das jeweils angewandte Herstellungsverfahren muss die Lebensmittelsicherheit des Endprodukts jederzeit gewährleisten.</u>»</i></p>
<p>Art. 66, Abs. 4</p>	<p>Die Möglichkeit für das BLV, zusätzliche mikrobiologische Richtwerte auf dem Rechtsetzungsweg zu schaffen, ist zu wenig präzise formuliert, kann dies doch nur für den Fall des generellen Nicht-Vorhandenseins von Branchenleitlinien verstanden werden. Gemäss den Erläuterungen soll dies aber auch bis hinunter zum einzelnen Parameter möglich sein, was sich beim</p>	<p>Präzisieren bzw. letzten Satz streichen <i>«zu untersuchen. Hat die Branche keine mikrobiologischen Richtwerte festgelegt, so kann das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) Richtwerte festlegen.»</i></p>

	Vorhandensein von Branchenleitlinien nach unserer Beurteilung eigentlich erübrigen sollte.	
Art. 68, Abs. 3	Die Erweiterung der wöchentlichen Probenahme zur mikrobiologischen Untersuchung der Schlachtkörperoberflächen stellt gerade für kleine bzw. gelegentlich schlachtende Betriebe eine massive zusätzliche Belastung dar, die es angesichts des schon heute sehr schwierigen Umfeldes unbedingt zu vermeiden gilt.	Ergänzen: «... Schlachtbetriebs <u>mit Ausnahme derjenigen mit geringer Kapazität nach Art. 3, Bst. m, VSFK</u> oder eines Lebensmittelbetriebes»
Anhang 1, Teil 2.1	Der Titel «Fleisch und Fleischerzeugnisse» ist unvollständig. Es müssen auch die Fleischzubereitungen ergänzt werden, zumal diese in Ziffer 2.1.9 ja auch explizit genannt werden	Ergänzen Titel: «Fleisch, <u>Fleischzubereitungen</u> und Fleischerzeugnisse»

20 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Keine besonderen Bemerkungen bzw. siehe untenstehende Kommentare zu den einzelnen Anhängen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhänge 5 und 6	Die Anhebung der Altersgrenze von Kälbern von 6 Wochen auf 8 Monate bezogen auf die Fleischhygiene ist aus Gründen der Äquivalenz zur EU-Gesetzgebung zwar nachvollziehbar. Im Hinblick auf den Umgang mit der hieszulande in der Praxis üblichen Altersgrenze von 160 Tagen sind auf den ersten Blick jedoch Verwechslungen und Unklarheiten bei einer Nennung des Begriffes «Kälber» leider vorprogrammiert. In diesem Sinne scheint uns die gewählte Variante mit «Tiere der Rindergattung, die älter bzw. jünger als acht Monate sind» sinnvoll zu sein.	-
Anhang 7, Ziffer 1.1.5, Bst. b	Die Erweiterung der Genussuntauglichkeit von ganzen Schlachtkörpern wegen Störungen des Allgemeinbefindens bedingt durch Entzündungen nicht mehr nur des Herzbeutels, sondern auch des Herzes, wird in den Erläuterungen nicht weiter begründet und ist daher für uns so nicht nachvollziehbar.	Überprüfen

21 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten**Allgemeine Bemerkungen**

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit in Bezug auf die vorgeschlagenen Anpassungen auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

24 BR: Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit den EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen**Allgemeine Bemerkungen**

Wie einleitend in den allgemeinen Bemerkungen festgehalten verzichten wir mangels Betroffenheit in Bezug auf die vorgeschlagenen Anpassungen auf eine Stellungnahme unsererseits und überlassen diese gerne den hierfür kompetenten Kreisen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)