



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 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

### Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : IG Detailhandel  
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : IG D  
Adresse, Ort : Postfach, 3003 Bern  
Kontaktperson : Salome Hofer, Leiterin AG Produktsicherheit  
Telefon : 061 336 59 98  
E-Mail : salome.hofer@coop.ch  
Datum : 30. Januar 2023

### Wichtige Hinweise:

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

## Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23 .....	3	
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung .....	4	
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung .....	<del>7</del>	hat gelöscht: 5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan .....	<del>8</del>	hat gelöscht: 6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle .....	<del>9</del>	hat gelöscht: 7
6	BR: Milchprüfungsverordnung .....	<del>11</del>	hat gelöscht: 8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung .....	<del>12</del>	hat gelöscht: 9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft .....	<del>15</del>	hat gelöscht: 10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz .....	<del>17</del>	hat gelöscht: 11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten .....	<del>18</del>	hat gelöscht: 12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel .....	<del>20</del>	hat gelöscht: 13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf .....	<del>21</del>	hat gelöscht: 14
13	EDI: Getränkeverordnung .....	<del>22</del>	hat gelöscht: 15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen .....	<del>23</del>	hat gelöscht: 16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung .....	<del>24</del>	hat gelöscht: 17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion .....	<del>25</del>	hat gelöscht: 18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt .....	<del>26</del>	hat gelöscht: 19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel .....	<del>27</del>	hat gelöscht: 20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten .....	<del>28</del>	hat gelöscht: 21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln .....	<del>29</del>	hat gelöscht: 22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln .....	<del>30</del>	hat gelöscht: 23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel .....	<del>32</del>	hat gelöscht: 24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen .....	<del>33</del>	hat gelöscht: 25

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

### Allgemeine Bemerkungen

Die IG Detailhandel (IG D) bedankt sich für die Gelegenheit, zu den vorliegenden Verordnungsanpassungen Stellung nehmen zu können. Die Mitglieder der IG D Coop, Denner und Migros versorgen tagtäglich die Schweizer Bevölkerung mit Lebensmittel und produzieren zahlreiche Lebensmittel hier in der Schweiz in eigenen Produktionsbetrieben. Insgesamt erachtet die IG D die Vorlage als zielführend und ausgewogen bezüglich Konsumierenden- und Gesundheitsschutz sowie der Wirtschaftsfreiheit, insbesondere bezüglich dem Handel mit der EU. Die IG D begrüsst insbesondere den Abbau diverser Handelshemmnisse. Ebenfalls erachten wir die vorgeschlagene neu vereinfachte Möglichkeit der Umverteilung von Lebensmitteln als zielführend und begrüssen die verpflichtende Einführung der Big 7 Deklaration, allerdings mit Ausnahme bei Lebensmitteln, bei denen die Deklaration mittels Spontandruck erfolgt. Bei solchen Produkten sollte weiterhin eine Big5 Deklaration möglich sein.

Wir bedauern, dass bei den einzelnen Anpassungen nicht jeweils klar vermerkt ist, ob diese auf eine EU-Harmonisierung Bezug nimmt (inkl. Bezug zur EU-Bestimmung) oder eben nicht. Die EU-Harmonisierung stand bei dieser Vorlage klar im Fokus ist aber nicht überall gegeben und davon abweichende Anpassungen hätten aus unserer Sicht klar vermerkt werden sollen.

Inhaltlich fordert die IG Detailhandel geringfügige Anpassungen einzelner Bestimmungen und bedankt sich im Voraus für die Berücksichtigung ihrer Anliegen im weiteren Verlauf der Beratung des Stretto IV-Pakets.

## 2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

### Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 32	Aus Sicht der IG Detailhandel ist die Bestimmung so zu einschränkend und könnte beispielsweise dazu führen, dass interne Umverteilungen an betriebseigene Restaurants nicht mehr möglich sind. Zudem ist aus unserer Sicht der Begriff "nicht verkauften" zielführenden, da die Lebensmittelsicherheit in jedem Fall garantiert sein sollte.	die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von nichtverkauften Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 15 Abs. 1	Ermöglichen von Innovation und Marktversuchen – Genehmigung auf kantonaler Ebene sollte möglich sein.	Art. 15 Abs 1 <b>Neu</b> lit. k: nicht unter die Novel Food Verordnung fallen Produkte, die für eine beschränkte Zeit an einen ausgewählten Personenkreis im Rahmen eines Markttests in Verkehr gebracht werden. Das EDI legt die Bedingungen für Markttests fest.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Zusammen mit der Anpassung Art. 15 Abs. 3 <sup>bis</sup> LIV zu betrachten: Keine Anpassung LGV Art. 39 Abs. 2 Bst. d und LIV Art. 15 Abs. 3 <sup>bis</sup>  Die IG D ist erstaunt über die weitgehende Umsetzung dieses Artikels, zumal sie nicht umsetzt was anlässlich des runden Tisches vom 24. August 2021 besprochen wurde. Dort wurde eine Umsetzung der Motion im Zuge einer Änderung im Offenverkauf besprochen.  Die vorgeschlagene Änderung geht zu weit, indem sie auch vorverpackte Lebensmittel umfasst. Darüber hinaus stellt sich die Frage, wie mit zusammengesetzten Lebensmitteln mit Brot als Zutat umgegangen werden muss (Beispiel: Gaststätten, welche fertig zubereitete Sandwiches zukaufen und abgeben).  Diese Änderung schafft ein Handelshemmnis mit der EU.	Anpassung von Art. 5 LIV (Offenverkauf): Abs. 1 Bst. g (NEU): Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken, ist in jedem Fall schriftlich anzugeben. Auf eine schriftliche Produktionslandangabe kann verzichtet werden, wenn das Lebensmittel in der Schweiz hergestellt wurde oder wenn eine Auslobung nach Art. 48b des Markenschutzgesetz gemacht wird.
Art. 49a	Das Ziel dieses neuen Artikels ist aus Sicht der IG Detailhandel klar und unbestritten.	Streichen, solange die EU auf eine Regelung verzichtet.

	<p>Allerdings wird weder in der Verordnung noch in den Erläuterungen ein Verweis auf eine EU-Regelung gemacht, die mit dieser Ergänzung umgesetzt werden soll.</p> <p>Die Umsetzung dieses Artikels wird sich bei fehlender gesetzlicher Grundlage in der EU sehr schwierig gestalten, da die Lieferketten international sind und dementsprechend neue Handelshemmnisse geschaffen werden.</p>	
Art. 95 b	<p>Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist für die Umsetzung der Motion 20.3910 der WBK-S "Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren" zu kurz. Diese bedarf auch bei wenigen betroffenen Artikeln eine grundsätzliche Systemumstellung, um die relevanten Daten zeitgerecht zu kennen und ausweisen zu können.</p>	4-3 Jahre Übergangsfrist
Art. 2 Bst. c Ziff. 11 VIPaV	<p>Die geplante Änderung der VIPaV ist intransparent und hätte nicht in einer Revision des Lebensmittelrechts mit aufgenommen und dementsprechend aus unserer Sicht "versteckt" werden dürfen. Die Revisionsvorlage Stretto IV hat offiziell das Ziel der Harmonisierung des Schweizer Lebensmittelrechts mit dem EU-Recht, was wir grundsätzlich weiterhin sehr begrüßen. Mit dieser Anpassung wird für Kosmetika aus für uns nicht nachvollziehbaren Gründen das Gegenteil umgesetzt: Vorgesehen ist eine undifferenzierte und unverhältnismässige Ausnahme vom Cassis de Dijon-Prinzip für viele Kosmetikprodukte, die Furocumarine enthalten.</p> <p>Die Schweiz hat heute die weltweit strengste Limitierung des Gehaltes von Furocumarinen in kosmetischen Produkten (siehe Art. 6 Abs. 1 VKos). Folgende Kosmetika, die auf der Haut verbleiben und der Sonne ausgesetzt werden können, fallen unter die genannte Limitierung auf 1mg/kg:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner</li> <li>- Crèmes, Emulsionen, Lotionen, Gels</li> <li>- Öle, ätherische Öle</li> <li>- Lippenpflegemittel</li> <li>- Lippenstifte</li> <li>- After-Shaves</li> </ul> <p>In der EU und in 30 weiteren Ländern weltweit gilt die Limitierung von Furocumarinen auf 1 mg/kg nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner, oder es gibt gar keine Limitierung. Dank des Cassis de Dijon Prinzips war die EU-Regelung (Beschränkung nur für Sonnenschutzmittel und Selbstbräuner) bisher in der Schweiz anwendbar. Europäische Produkte waren weiterhin</p>	Streichen

	marktfähig. Das wird bei Annahme dieser Vorlage nicht mehr möglich sein. Der Handel wird durch einen Alleingang eingeschränkt.	
--	---	--

**3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

Die Möglichkeit der Beauftragung von Kontrollorganisationen zum Zweck der Überprüfung der Einhaltung aller in Pflichtenheften vorgegebenen Anforderung von Produkten mit geschützter Bezeichnungen wird begrüsst. Die jeweilige Branchen- oder Produzentenorganisation ist verpflichtet entsprechende Aufträge an mögliche Zertifizierungsorganisationen zu erteilen, um damit den Schutz ihrer geschützten Bezeichnung zu gewährleisten.

<b>Artikel</b>	<b>Kommentar / Bemerkungen</b>	<b>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</b>
Anhang 5	Bei Ochratoxin A bei Feigen wird auf eine falsche Verordnung verwiesen: 1882/2006 anstelle 401/2006. In der VO 1882/2006 geht es um den Nitratgehalt und nicht Mykotoxine.	Ändern des Verweises auf: Gemäss Anhang Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006

**4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
26a	<p><i>Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden.</i>  <i>Von den Untersuchungen ausgenommen sind gelegentliche Schlachtungen.</i></p> <p>Es handelt sich um einen neuen ergänzten Artikel in der VSFK. I.d.R. soll die Tier- und Fleischuntersuchung dazu dienen, dass ausschliesslich Fleisch von gesunden Tieren als Lebensmittel, das genusstauglich ist, in Verkehr gebracht wird. Dies wird anhand der Tier- und Fleischuntersuchung bestätigt.</p> <p>Sofern nach Artikel 26a die Ausnahme besteht, dass gelegentliche Schlachtungen von der Tier- und Fleischuntersuchung ausgenommen werden, besteht die Möglichkeit, dass nicht genusstaugliches Fleisch in die Nahrungskette gelangt. Von einer Ausnahme sollte generell abgesehen werden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.</p> <p>Da es sich bei einer Gelegentliche Schlachtung (gemäss Art. 3 Bst. p) um eine Schlachtung in einem Herkunftsbetrieb von höchstens je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche oder höchstens 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr handelt, begrünnen wir es dennoch, dass auch diese zur Schlachtung vorgesehen Tiere auf deren Gesundheit durch eine fachkundige Person stichprobenartig untersucht werden. Des Weiteren sollte die fachkundige Person ebenfalls kontrollieren, dass die Schlachttierkörper als Lebensmittel genusstauglich sind. Als Bestätigung sind die Kontrollen durch die fachkundige Person zu dokumentieren.</p>	<p><i>Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden.</i>  <i>Untersuchungen für gelegentliche Schlachtungen erfolgen stichprobenartig.</i></p>


**6 BR: Milchprüfungsverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 5, Abs. 1 Bst g (NEU)		<i>Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken, ist in jedem Fall schriftlich anzugeben. Auf eine schriftliche Produktionslandangabe kann verzichtet werden, wenn das Lebensmittel in der Schweiz hergestellt wurde oder wenn eine Auslobung nach Art. 48b des Markenschutzgesetz gemacht wird.</i>
Art. 11 Abs. 7 <sup>bis</sup> Bst. a	<p>Die Anpassung, welche es ermöglicht erneut Gruppenbezeichnungen für gewisse Allergene zu verwenden, wenn eine mögliche Kreuzkontamination nicht auszuschliessen ist, diese aber sicher unter dem Grenzwert für eine verpflichtende Deklaration liegt wird begrüsst.</p> <p>Gemäss dem Informationsschreiben 161/2010 gab es die Möglichkeit Spuren von glutenhaltigem Getreide sowohl bei der verpflichtenden als auch bei der freiwilligen Angabe mit der Gruppenbezeichnung zu deklarieren:  <i>Der Gruppe "glutenhaltiges Getreide" gemeinsam ist das Gluten. Gluten bezeichnet eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) nicht vertragen und deshalb von ihnen gemieden werden sollten. Da Gluten das wesentliche Merkmal dieser Gruppenbezeichnung ist, darf die differenzierte Deklaration beim Allergiehinweis durch die Gruppenbezeichnung ersetzt werden, wie z.B. "kann glutenhaltiges Getreide enthalten" bzw. "kann Gluten enthalten", unabhängig davon, ob es sich um einen Hinweis nach Art. 8 Abs., 3 LKV oder Art. 8 Abs. 5 LKV handelt.</i></p> <p>Die Gruppenbezeichnung "Gluten" soll aus unserer Sicht auch bei der gesetzlich notwendigen Spurendeklaration weiterhin analog den Vorgaben des archivierten Informationsschreibens Nr. 161 erlaubt sein, da sich die eigentliche Rechtslage nicht geändert hat: Art. 11 Abs. 5 und 7 und Anhang 6 der neuen Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) entsprechen Art. 8 Abs. 3 und 5 und Anhang 1 der</p>	<p>Art. 11 Abs. 5<sup>bis</sup> Hinweise nach Absatz 5 für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung wie «Gluten» oder «Glutenhaltiges Getreide» <i>sowie die Gruppenbezeichnungen "Schalenfrüchte", "Hartschalenobst" und "Nüsse"</i> angegeben werden.</p> <p>Art. 11 Abs. 7bis Bst A <b>ergänzen</b> Hinweise nach Absatz 7 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung angegeben werden:  a. für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie «Gluten» oder «Glutenhaltiges Getreide»;  b. für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 8: mit der Gruppenbezeichnung wie «Nüsse», «Hartschalenobst» oder «Schalenfrüchte»</p>

	alten Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV, SR 817.022.21), auf die sich das Informationsschreiben Nr. 161/2010 bezieht.  Die Gruppenbezeichnung für Hartschalenobst / Nüsse soll zudem auch oberhalb des Schwellenwerts verwendet werden.	
Art. 16 Abs. 2 <sup>bis</sup>	Die Angabe eines geographischen Raums ist ein begrüssenswerter Schritt in Richtung der Behebung des Konflikts in Zusammenhang mit der Herkunftsangabe von Zutaten. Weitere Möglichkeiten (Deklaration eines übergeordneten geografischen Raums bei der verpflichtenden Herkunftsangabe, negative Auslobung "Herkunft nicht X"), um vollständige Harmonisierung mit der EU zu schaffen, wären erwünscht.	<i>Art. 16 Abs. 2<sup>bis</sup> Stammt eine nach Absatz 1 zu deklarierende Zutat aus unterschiedlichen Ländern, sind alle Herkunftsländer anzugeben. 2<sup>bis</sup> Stammt eine nach Absatz 1 zu deklarierende Zutat aus unterschiedlichen Ländern, sind alle Herkunftsländer anzugeben. Bei der Angabe der Herkunft sind auch übergeordnete geografische Räume in positiver Formulierung wie "EU" oder "Südamerika" erlaubt.</i>
Art. 22, Abs. 2 (NEU)	Die IG Detailhandel stimmt der generellen Einführung von Big 7 zu und begrüsst diese im Sinne eines Abbaus von Handelshemmnissen. Allerdings ist aus unserer Sicht eine Ausnahme aus Platzgründen bei Spontandruck notwendig. In diesen Fällen sollte die Angabe von Big 5 als Ausnahme weiterhin möglich sein.	<i>Bei Lebensmitteln, bei denen die Deklaration am Ort der Abgabe mittels Spontandruck-Etikette erfolgt, sind mindestens folgende Angaben zu machen: Energiewert, Fettgehalt, Kohlenhydrate, Eiweiss, Salz</i>
Art. 25, Abs. 1, Bst c	Die IG Detailhandel beantragt, dass im Zuge der verpflichtenden Einführung von Big 7 eine Soll-Bestimmung in Bezug auf die tabellarische Darstellung der Nährwertdeklaration aufgenommen wird. Dieser Antrag entspricht auch der gesetzlichen Regelung in der EU. Damit kann aus unserer Sicht dem Platzmangel bei gewissen vorverpackten Lebensmitteln auf Grund der Sicherstellung der Mehrsprachigkeit Rechnung getragen werden. Die zweisprachige Deklarationsangabe ist aus unserer Sicht mit Blick auf die Inklusion und der mehrsprachigen Tradition der Schweiz höher zu gewichten als die konsequente tabellarische Darstellung.	1 Die Angaben der Nährwertdeklaration müssen: a. im selben Sichtfeld erfolgen; b. als Ganzes in einem übersichtlichen Format und in der in Anhang 11 vorgegebenen Reihenfolge aufgeführt werden; <i>Abs 2. (alt Abs. 1, Bst. c) Die Nährwertangaben sollten in Tabellenform dargestellt werden, wobei die Zahlen untereinander stehen müssen; bei Platzmangel können sie hintereinander stehen.</i>
Art. 45b	Die geplante Übergangsbestimmung von einem Jahr ist für die Umsetzung der Anpassungen insbesondere im Bereich Spurenallergenkennzeichnung und Nährwerte sowie mit Blick auf die Umsetzung von Big 7 zu kurz gewählt und muss verlängert werden. Insbesondere sind die Verpackungszyklen zu beachten, die bei lang haltbaren Produkten weniger kurz ausfallen. Eine	<i>2 4 Jahre Übergangsfrist</i>

	Vernichtung von Lebensmitteln auf Grund von Verordnungsanpassungen muss aus unserer Sicht zwingend verhindert werden.	
Anhang 2 Teil B, 6.1.; Abs. 2 Bst. E (NEU)	Diese Anpassung steht in Zusammenhang mit den Bestimmungen in der LGV bzgl. Weitergabe von nicht verkauften Lebensmitteln	<i>e. bei Fleisch- und Fischprodukten die zur Umverteilung wieder eingefroren werden, gilt die Pflicht von LIV 6.1 nicht.</i>

**8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 51 Abs. 1 lit c	<p>Gewürze und Gewürzzubereitungen sind in der VLpH (SR 817.022.17) Art. 94 und 96 geregelt.</p> <p>In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter, daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen. Zudem fehlen die Speisepilze. Diese zählen nicht zu den Gewürzen oder Küchenkräuter und sind separat in Art. 30 VLpH definiert. Trüffelkäse ist weit verbreitet auf dem Markt und sollten den mit Gewürzen zubereiteten Käse wie Pfefferkäse gleichgestellt werden. Daher sind die Speisepilze aufzunehmen.</p> <p>Gewürzzubereitungen sind gemäss Art. 96 Abs. 1 VLpH definiert und sind sowohl Mischungen von Gewürzen oder Küchenkräuter. Daher müssen Kräuterzubereitungen (bzw. gemäss nebenstehendem Antrag Küchenkräuter) nicht mehr separat erwähnt werden.</p> <p>Analog zu den Gewürzzubereitungen sollten bei den Speisepilzen auch Speisepilzzubereitungen zugelassen werden. Diese sind aber gesetzlich nicht geregelt. Das Analoge zu den Gewürzzubereitungen sind daher die in Art. 30 Abs. 2 definierten verarbeiteten Speisepilze. Basierend auf dieser Auslegung ergibt sich folgenden Antrag</p>	<p>Art. 51 Abs. 1 Bst. c Herstellung und Behandlung von Käse</p> <p>Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:</p> <p><b>c Gewürze, Gewürzzubereitungen, Küchenkräuter, Speisepilze, verarbeitete Speisepilze sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.</b></p>
Art. 52 Abs. 2 Bst. a – d	<p><i>Gewünscht werden überlappende Festigkeitsstufen:</i></p> <p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die</p>	<p>Art. 52 Abs. 2</p> <p>a. extra-hart bis 500 g/kg;</p> <p>b. hart mehr als <del>500</del> <b>480</b> und bis 540 g/kg;</p> <p>c. halbhart mehr als <del>540</del> <b>510</b> und bis 650 g/kg;</p> <p>d. weich mehr als <del>650</del> <b>630</b> g/kg</p>

	Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.	

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Tabelle B - Perchlorat	<p>Es ist unklar, weshalb Getreidebreikost zwei Mal in der Liste erscheint und was der Unterschied ist, v.a. in Bezug auf den Höchstgehalt (0.01 und 0.02). Insbesondere ist nicht ersichtlich, weshalb Getreidebreikost steht bei "Lebensmittel" und dann bei "Bemerkungen" ausgenommen Getreidebreikost steht.</p> <p>Kräuter- und Früchtetee könnte man zusammenfassen mit Tee (<i>Camellia sinensis</i>), da der Grenzwert für Perchlorat für alle Lebensmittel gleich ist.</p>	<p>Harmonisierung Höchstgehalt (Korrektur Bezeichnung und Höchstgehalt).</p> <p>Tee: Kräuter- und Früchtetee, <i>Camellia sinensis</i></p>
Anhang 2 Ziffer 11 / Anhang 8 Teil A Ziffer 2.1	<p>Vereinheitlichung der Texte wünschenswert: für beide Einträge den Begriff "Untergrenze" und nicht "Untergrenze (Lower Bound)" so wie er in Anhang 8 Ziffer 2.1 verwendet wird.</p>	<p>Für beide Einträge: [...] Untergrenze (<b>Lower Bound</b>) [...]</p>
Anhang 11 Teil A	<p>Acrylamid-Gehalt für Pommes frites wurde auf 200µg/kg reduziert. Dies entspricht einer Schweizer Besonderheit und ist nicht mit der EU Vorgabe harmonisiert.</p> <p>Die IG Detailhandel schliesst sich hierzu der Haltung der fial an: Der Acrylamidgehalt kann von den Lebensmittelunternehmern insbesondere bis zur Abgabe an den Konsument:innen kontrolliert werden. Pommes frites werden vor allem tiefgekühlt und nicht genussfertig in den Verkehr gebracht. Mit diesem Richtwert wird den Unternehmern auch die Verantwortung für die Verarbeitung/Zubereitung durch die Abnehmenden/Konsumierenden übertragen.</p> <p>Die Ergebnisse der beiden als Quelle angegebenen Studien decken sich nicht mit den Erfahrungswerten der Lebensmittelindustrie unter Berücksichtigung aller Einflussfaktoren. Die Studien kommen zum Schluss, dass unter Idealbedingungen der tiefere Richtwert eingehalten werden kann. Dem ist folgendes entgegenzuhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die beschriebenen Massnahmen zur Reduzierung von Acrylamid (Sortenwahl, korrekte Lagerung, Blanchieren, Vortrocknen, kurze Frittierzeit, definierte Endzubereitung) werden in der Industrie standardmässig umgesetzt (gemäss Acrylamide Toolbox 2019 von Food-Drink Europe und CIAA Acrylamide Toolbox 2007).</li> </ul>	<p>Harmonisierung mit europäischem Richtwert.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Praxis zeigt, dass Resultate aus Küchenversuchen bsp. Blanchieren mit Heisswasser aus dem Wasserhahn (wie in der zitierten Studie) in einem industriellen Scale – up nicht reproduzierbar sind. In der Praxis wirksame Massnahmen sind in der Acrylamidtoolbox beschrieben und Stand der Technik.</li> <li>- In der Studie werden Produkte für die Fritteuse wie auch für den Backofen als gleich kritisch bewertet. Dieses Ergebnis ist insbesondere aufgrund der unterschiedlichen Einflussfaktoren nicht nachvollziehbar. Im Backofen sind die Unterschiede in der Bräunung sehr viel grösser.</li> <li>- Neuere breiter abgestützte Quellen aus 2015 zeigen, dass der vorgeschlagene Richtwert europaweit im Mittel nicht erreicht wird. (Scientific Opinion on acrylamide in food (wiley.com)).</li> <li>- Die Resultate der Studie zeigen, dass die Bemühungen der Schweizer Kartoffelverarbeiter die Anforderungen der EU bereits seit 10 Jahren übertreffen. Aktuellere Zahlen aus der Schweiz wurden nicht publiziert.</li> <li>- Die Verarbeiter können den entscheidenden Schritt in der Acrylamidbildung, nämlich die Endzubereitung nicht beeinflussen. Es ist unmöglich, eine Zubereitungsempfehlung zu geben, die Temperatur und Zeit für alle möglichen Geräte auf dem Markt (Fritteuse, Backofen) berücksichtigen kann, um den Richtwert zu garantieren.</li> <li>- Eine Falschanwendung oder Nicht-Beachtung der Zubereitungsempfehlungen darf nicht zu Lasten der Industrie gehen.</li> </ul>	

**11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**13 EDI: Getränkeverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

<b>Artikel</b>	<b>Kommentar / Bemerkungen</b>	<b>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</b>
Generalanweisungen	Mit der Generalanweisung soll im ganzen Erlass der Ausdruck «Coffein» harmonisiert werden. Entsprechend wird der Ausdruck «Koffein» durch «Coffein» ersetzt. Dies ist insbesondere bei koffeinhaltigen Getränken irreführend, resp. kann zu Deklarationsproblemen insbesondere bei importierten Produkten führen.	Ergänzend zur Bezeichnung "Coffein" ist auch "Koffein" zulässig.

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 9 Ziffer 2.2.1	Die Beschränkungen zum Einsatz von verschiedenen Metallen und Stoffen in Bedarfsgegenständen aus Silikon, die unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen auch für die Herstellung von zulässigen Salzen verwendet werden können, werden aktualisiert. Dafür wird Tabelle 4 neu eingeführt. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245. Die (EU) 2020/1245 bezieht sich jedoch auf Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Sie gilt nicht für Silikone ( c ) Absatz 2 Art.2 ). Die Änderung (bzw. Tabelle 4) sind nicht in dieser Verordnung ersichtlich.	Präzisierung der gewünschten Änderung erforderlich.

**16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10, Abs. 3, Bst. c	Die vorgeschlagene generelle Verdoppelung der Zeitdauer von 45 auf 90 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits erachten wir mit Blick auf die Produktequalität und die Genuss-tauglichkeit, aber auch die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit als zu heikel. Obwohl die Nicht-Durchlässigkeit des Darmes auch bei 90 Minuten gewährleistet und im Falle eines Durchbruches eine allfällige Kontamination vor allem lokaler, oberflächlicher Natur bleiben dürfte und somit nicht in die Muskeln hinein erfolgt, dürfte mit der Erhöhung auf 90 Minuten wegen der nicht mehr funktionierenden Stoffwechselprozesse eine Verlangsamung des Wärmeaustausches im Schlachtkörper und damit der Abkühlprozesse einher gehen. Damit können sich die Risiken einer höheren Keimbelastung wie auch von sensorischen Beeinträchtigungen (z.B. stickige Reife) erhöhen.	Antrag: Grundsätzliche Beibehaltung der maximalen Zeitdauer von 45 Minuten zwischen Betäuben und Entbluten einerseits und dem Ausweiden andererseits – dies bei gleichzeitiger Überprüfung von begründeten Ausnahme-regelungen für die Hof- /Weidetötung, für Schlacht-betriebe mit geringer Kapazität bzw. im Falle von unvorhergesehenen Betriebsunterbrüchen (Pannen)
Anh. 6 Ziff 1.1.11, 3.1.11,	Wir begrüßen es sehr, dass die Untersuchung des Uterus sowie die Dokumentation der Trächtigkeit in die Fleischuntersuchung aufgenommen wird. Allerdings sollte der Uterus bei Vergrößerung auch durchgetastet werden, um allfällige Feten zu palpieren. Dies wird den Befund sicherer machen. Die diesbezügliche Untersuchung kann durch die tierärztliche Fachperson, die so oder so vor Ort ist, sichergestellt werden.	"besichtigen <i>und bei Vergrößerung palpieren</i> , Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren"
Anh. 6 Ziff 5	Die Schafe und Ziegen sollten bezüglich Untersuchung allfälliger Trächtigkeiten den Rindern und Schweinen gleichgestellt sein.	Neu aufnehmen: <i>Uterus - besichtigen und bei Vergrößerung palpieren, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren</i>

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht.                      Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar.                      Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	
Anhang 4	<p>Der Anhang wird neu auf der BLV Internetseite veröffentlicht.                      Grundsätzlich sind solche Listen (bis dato Listen wie Anhang 2 der Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände, Anhang 2, 9 und 10 der Bedarfsgegenständeverordnung etc.) sehr schlecht auffindbar.                      Wenn weitere Listen angelegt werden, die einen gesetzlichen Charakter haben, sollten diese leicht zugänglich gemacht werden, wie z.B. in der Verordnung auf FedLex verlinken oder gar im FedLex selbst abzulegen</p>	

**21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln**

**Allgemeine Bemerkungen**

In der EU tritt bereits ab dem 8. Dezember 2022 für die Verkaufsfrist von frischen Eiern eine neue Regelung in Kraft. Die EFSA kommt zum Schluss, dass die derzeitige Vorschrift, wonach Eier innert 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden müssen, eine Vermarktungsnorm ist, die nur begrenzten Einfluss auf die Sicherheit von Eiern hat, jedoch zur Lebensmittelverschwendung im Detailhandel beiträgt. Eine Verlängerung dieses Zeitraums von 21 auf 28 Tage würde diese Lebensmittelverschwendung erheblich reduzieren  
*Referenz: Mittels der Delegierten Verordnung (EU) 2022/2258 der Kommission vom 9. September 2022 (zur Änderung und Berichtigung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs)*

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 25 Abs 4 Bst b	Die in den Erläuterungen genannten Bedingungen, die erfüllt sein müssen, schliessen den unverpackten Verkauf wieder aus. Das muss aus der Sicht der IG Detailhandel angepasst werden.	Ergänzung des Textes aus den Erläuterungen im Gesetzesartikel: <i>... . Die Lebensmittel müssen vor jeglicher Kontamination, vor Austrocknung, sowie vor Befall durch Mikroorganismen geschützt werden.</i>
Art. 27a 1	Da mit Lebensmittelbetrieb sowohl der spendende wie auch der übernehmende Betrieb gemeint ist, soll dieser Paragraph allgemeiner definiert werden, um die Verantwortung der umsetzenden Betriebe die unspezifischer und damit offener zu formulieren. Der Detailhandel besitzt bereits ein Selbstkontrollkonzept welches in dem Fall einfach erweitert werden kann. Der übernehmende Betrieb braucht ein eigenes Konzept, das unabhängig vom abgebenden Betrieb aufgebaut sein sollte.	Ersatz von Routineprüfung durch: 27a Abs. 1 <i>Der Lebensmittelbetrieb führt ein Selbstkontrollkonzept welches die bestimmungsgemässe Verwendung und daraus abgeleiteten Massnahmen beinhaltet. Dadurch soll der Verzehr durch Menschen gesichert werden</i> 27a Abs. 2 <i>streichen</i>
Art. 31 Abs 4	Damit für weitere Artikel gemäss dem neuen Art. 27a Abs 2 der HyV eine Umverteilung am Ende der Haltbarkeitsfrist ermöglicht wird, ist dieser Artikel anzupassen.	Ergänzung Art.31 Abs 4: <i>...das Einfrieren zwecks Umverteilung gemäss Art. 27a ist zugelassen.</i>
		Kennzeichnung von Eiern zukünftig mit Lege- und Verbrauchsdatum. Streichung des Verkaufsdatums nach 21 Tagen und damit Angleichung an EU-Recht.

Art. 54, al. 3 Eier	Auf der Grundlage der neuen Vermarktungsnorm für Eier in der EU stellen wir Antrag, die Frist für Abgabe von frischen Eiern von 21 auf 28 Tage zu erhöhen.	3. Sie dürfen längstens während <b>28 Tagen</b> nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

**22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel**

**Allgemeine Bemerkungen**

<b>Artikel</b>	<b>Kommentar / Bemerkungen</b>	<b>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</b>

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)