



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV

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

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Zürich

Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : ZH

Adresse, Ort :

Kontaktperson : Frau Nadine Gerber

Telefon : +41 43 244 72 39

E-Mail : nadine.gerber@klzh.ch

Datum : 2.10.2015

Wichtige Hinweise:

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

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

Inhaltsverzeichnis

1	BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)	4
2	BR: Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV).....	17
3	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)	23
4	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK).....	29
5	EDI: Verordnung über Aerosolpackungen	32
6	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV)	34
7	EDI: Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (VSS).....	37
8	EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos).....	38
9	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung mit den Anhängen 2, 9, 10	40
10	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHys).....	45
11	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)	46
12	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)	61
13	EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)	68
14	EDI: Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE).....	70
15	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem).....	79
16	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	82
17	EDI: Getränkeverordnung	85
18	EDI: Verordnung über die Qualität von Wasser für den Konsum und den Kontakt mit dem menschlichen Körper (VQWmK).....	99
19	EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV).....	117
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (Aromenverordnung).....	119
21	EDI: Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VKo).....	121
22	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPptH).....	128
23	EDI: Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe (VRLtH).....	131
24	EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen (VZVM).....	133
25	EDI: Hygieneverordnung (HyV).....	139
26	EDI: Verordnung über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln (VtVtH).....	146

27	BLV: Tschernobylverordnung.....	149
----	---------------------------------	-----



1 BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Allgemeine Bemerkungen

Meldepflicht

Im Lebensmittelgesetz wird neu der Täuschungsschutz für kosmetische Mittel eingeführt. Damit eine gute Grundlage für den Vollzug geschaffen wird, sollte die Meldepflicht nicht nur für Tätowierungs- und Permanent-Make-up-Studio (Art. 61 Abs. 1) eingeführt werden, sondern auf die Produktions- und Importbetriebe von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen erweitert werden.

Deklaration der Allergene im Offenverkauf

Neu sollen Allergene nicht nur auf vorverpackten Produkten, sondern auch im Offenverkauf schriftlich deklariert werden (Art. 38 Abs. 2 lit. c LGV und Art. 5 Abs. 2 lit. a Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel [LIV]). Zwar kann diese neue Pflicht zu einer Reduktion der Häufigkeit allergischer Reaktionen infolge von Diätfehlern führen. Andererseits ist mit unvollständigen Angaben zu rechnen, die Allergiker in einer Scheinsicherheit wiegen. Zudem sind die Kosten dieser Regelung bei den Restaurants und bei den Lebensmittel-Detailhandelsbetrieben, die Produkte im Offenverkauf anbieten, hoch. Deshalb ist an der bereits heute bestehenden und sich bewährten Auskunftspflicht der Mitarbeitenden (Auskunft auf Anfrage der Konsumentinnen und Konsumenten hin) festzuhalten.

Nährwertkennzeichnung

Die Pflicht zur obligatorischen Nährwertkennzeichnung sowie die Einführung von speziellen Bestimmungen für Novel-Food sind eine Konzession an das EU-Lebensmittelrecht. Durch das Weglassen von Nährwertkennzeichnungen oder speziellen Bestimmungen für Novel-Food entstehen weder Handelshemmisse, noch ist die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigt. Hingegen führen beide Bestimmungen zu unnötigem administrativem Aufwand und die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung zu einem immensen kaum lösbar Aufwand bei Kleinst-, Gewerbe- und Grossbetrieben. Wer Nährwertangaben machen will (auf vorverpackten Servelats), kann dies tun, und wer diese exportieren will, muss es tun. Für ein Obligatorium besteht keine gesetzliche

Verpflichtung! Daher sollten Aufwand und Nutzen gut gegeneinander abgewogen werden und die Ressourcen insbesondere für Kleinbetriebe. Bei der Selbstkontrolle gibt es eine Erleichterung für Kleinbetriebe und eine analoge Erleichterung sollte zumindest bei der Nährwertdeklaration überdacht werden.

Bedarfsgegenstände (FCM)

Eine 1:1-Übernahme des EU-Rechts ist nicht möglich. Das EU-Recht über Bedarfsgegenstände wurde zum Teil gekürzt und zwischen LGV und Bedarfsgegenständeverordnung verteilt. Das führt dazu, dass die Nuancen der in der EU austarierten Texte zum Teil nicht mehr wiedergegeben werden (Bsp. Art. 1 und 3 1935/2004 zu Art 46 und 47 LGV).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 2 Bst. c	Bauproduktegesetz geht vor LGV. Die daraus entstehende Problematik zeigt sich bei den Trinkwasserhausinstallationen (s. Anmerkungen zu Art. 1 der Bedarfsgegenständeverordnung)	Streichen oder alternativ müssen die Zuständigkeit für Trinkwasserhausinstallationen und die Probenahme zur Kontrolle des Trinkwassers genau definiert sein (mit oder ohne Wasser aus den Leitungen) sowie die Kontrolle/Überwachung/Zertifizierung dieser Produkte gewährleistet werden können. Zudem müssten Höchstwerte für Substanzen festgelegt werden, welche von diesen Installationen abgegeben werden dürfen.
Art. 2	Die in der LGV und der VSFK verwendeten Begriffe sind nicht deckungsgleich bzw. es geht nicht klar hervor, was mit den einzeln erwähnten Betrieben (Schlachtbetrieb, Wildbearbeitungsbetrieb, etc.) genau gemeint ist. Unklar ist, wie weit ein einzelner Betrieb künftig noch berechtigt ist, Wildtierkörper zu zerlegen bzw. zu verarbeiten. Ein Wildverarbeitungsbetrieb darf nur bis zum Sechstel zerlegen – wo werden diese Sechstel dann weiterverarbeitet?	
Art. 2 Abs. 1 Ziffer 16	Prionen können im tierischen Organismus in pathogenen Konformationen vorliegen und es handelt sich um organische Toxine mit virusähnlichen Eigenschaften. Die Prionen fehlen in der Aufzählung unter dem Begriff "Mikroorganismen"	Aufzählung ergänzen.
Art. 2 Abs. 1 Ziffer 18	Ziffer 18 Zusatzstoffe In der geltenden Bestimmung (Art. 2 Abs. 1 Bst. I LGV) steht explizit, dass Zusatzstoffe aus technologischen <i>und</i> sensorischen Gründen zugesetzt werden können. Auch wenn die Aromen neu nicht mehr als Zusatzstoffe gelten, gibt es weiterhin einige Zusatzstoffe, die aus sensorischen Gründen zugesetzt werden (Säuerungsmittel und Geschmacksverstärker gemäss Anhang 7 der neuen ZuV). Wenn neu unter dem Wort "technologisch" auch die sensorischen Funktionen eingeschlossen sind (was aufgrund der	Ziffer 18 Zusatzstoffe Ergänzung: "… aus technologischen (<i>inklusive sensorischen</i>) Gründen …"

	Angaben in der ZuV vermutet wird), dann ist zum besseren Verständnis eine Ergänzung wie "aus technologischen (<i>inklusive sensorischen</i>) Gründen" anzubringen.	
Art. 2 Abs.1	<p>Nanomaterialien Der Begriff "technisch hergestellte Nanomaterialien" sollte in diesem Artikel definiert werden und nicht mehrmals in verschiedenen Verordnungen (wie Art. 15 Bst. g LGV und Anhang 1 Ziffer 10 LIV).</p> <p>Betriebe für die Gemeinschaftsverpflegung Den Begriff ist an dieser Stelle zu definieren, da dieser in verschiedenen Verordnungstexten verwendet wird (Art. 38 Abs. 3 LGV).</p> <p>Rückstände Unter Art. 2 werden nur die Kontaminanten umschrieben. Der Begriff "Rückstände" wird hier nicht definiert. In der LGV (Art. 10) und nLMG (Art. 4) wird jedoch zwischen Rückständen und Kontaminanten unterschieden. Es sollte deshalb hier auch der Begriff "Rückstände" definiert werden.</p>	<p>Nanomaterialien (Art. 15 Bst. g): Jedes absichtlich hergestellte Material, das in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Größenordnung von 100 nm oder weniger aufweist oder deren innere Struktur oder Oberfläche aus funktionellen Kompartimenten besteht, von denen viele in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Größenordnung von 100 nm oder weniger haben, einschliesslich Strukturen, Agglomerate und Aggregate, die zwar grösser als 100 nm sein können, deren durch die Nanoskaligkeit bedingte Eigenschaften jedoch erhalten bleiben.</p> <p>Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung Den Begriff definieren (Art. 38 Abs. 3 LGV).</p> <p>Rückstände Den Begriff "Rückstände" definieren oder Art. 10 anpassen.</p>
Art. 2 Abs. 1	Die Begriffe "Konformitätserklärung" und "funktionelle Barriere" werden in Art. 47 und 48 ohne Einführung zum ersten Mal erwähnt.	Begriff "Konformitätserklärung" ist unter "Begriffe" einzuführen. Der Begriff "funktionelle Barriere" wird in der Bedarfsgegenstände-Verordnung definiert. Es ist zu prüfen, ob das der korrekte Ort ist.
Art. 5 Abs. 2 Bst. a	... „das Lebensmittel oder der Gebrauchsgegenstand in einer Verordnung zugelassen wird;..“ - Es können keine Produkte "zugelassen" werden (kein Positivprinzip mehr im neuen Lebensmittelrecht), höchstens umschrieben werden.	Änderung: " a ... in einer Verordnung zugelassen <u>umschrieben</u> wird;"
Art. 5 Abs. 3	<p>Widerruf Bewilligungen</p> <p>Analog Art. 5 Abs. 4 LGV sollte auch in der neuen LGV die Täuschung berücksichtigt werden.</p> <p>Dies ist auch im Sinne von Art. 3 Abs. 1 Bst. b der neuen LGV.</p>	<p>Ergänzung analog geltender Bestimmung:</p> <p>³Dies ist namentlich dann der Fall, wenn neue wissenschaftliche Erkenntnisse ergeben, dass die Sicherheit des Lebensmittels oder des</p>

		Gebrauchsgegenstandes nicht mehr gewährleistet ist <i>oder eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausgeschlossen werden kann."</i>
Art. 7 Abs. 2	Bewilligungen – Information Das BLV führt im Internet eine Liste mit diesen Bewilligungen. Es sollte explizit angegeben werden, dass diese Liste à jour gehalten wird.	Ergänzung: " ² Es führt im Internet eine Liste mit diesen Bewilligungen und hält sie auf dem neusten Stand."
Art 8 Titel	"Geeignetheit" ist ein ungewohnter Ausdruck und daher beantragen wir diesen durch das Synonym "Eignung" zu ersetzen.	Änderung: "Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit und der <u>Eignung</u> für den Verzehr" ODER "Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit" (analog Art. 14 Verordnung [EG] 2002/178)
Art. 8 Abs. 3	Die Aufzählung, welche Gesetzestexte zu berücksichtigen sind, muss nicht speziell erwähnt werden, da es die Grundvoraussetzung ist beim Vollzug der Gesetzgebung. Ersatzlos streichen.	Streichen.
Art. 11	Gute Herstellungspraxis: Es kursieren viele Begriffe wie gute Herstellungspraxis, gute Hygienepraxis, gute Verfahrenspraxis (siehe Art. 73 und 74 nLGV). An dieser Stelle sind eine gute Hygiene- und eine gute Herstellungspraxis gemeint und daher sollten beide Begriffe erwähnt werden.	Änderung: "... oder Verarbeitung nach guter Herstellungs- und Hygienepraxis einwandfreie Lebensmittel ergeben."
Art. 12 Abs.2 Bst. c Ziffer 2	Wie in Art. 12 Abs. 2 Bst. c Ziffer 1 ist der genaue Artikel anzugeben.	Änderung : "... 2. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (Art. 37)"
Art. 12 Abs. 2 Bst. e	Die unsystematische Aufnahme einzelner landwirtschaftsrechtlicher Anforderungen als unbedingte lebensmittelrechtliche Täuschung ist rechtlich fragwürdig. ALLE rechtlichen (auch landwirtschaftsrechtlichen) Bestimmungen müssen in die Beurteilung einer möglichen Täuschung einbezogen (Tatsachenwidrigkeit) werden (Bio, Tierhaltung etc.) Es gibt keinen Grund, geschützte Ursprungs- und Herkunftsbezeichnungen hier prioritär aufzuführen. Der unnötige (selbstverständliche) Bst. e soll gestrichen werden.	Art. 12 Abs. 2 Bst. e streichen.
Art. 12 Abs. 2 Bst. f	Die Präzisierung des Täuschungsschutzes (Abs. 1) im Sinne des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 ist problematisch, da die lebensmittelrechtliche Definition der Herkunft von der privatrechtlichen Herkunftsdefinition des Markenschutzes (vgl. Swissness) differieren kann. Die Festlegung von privatrechtlichen Definitionen in einer öffentlich-rechtlichen Verordnung führt zu Unklarheiten, behindert die Vollzugsorgane und die Gerichte unnötig und kann ein ernsthaftes Handelshemmnis darstellen. Selbstverständlich werden auch privatrechtliche Bestimmungen	Art. 12 Abs. 2 Bst. f streichen.

	immer in die Beurteilung einer möglichen Täuschung einbezogen, die ausdrückliche Bestimmung Bst. f muss aber gestrichen werden.	
Art. 13	Lebensmittel welche Höchstwerte überschreiten, dürfen unter Einhaltung bestimmter Bedingungen noch weiterverarbeitet werden. Ein Bezug auf die Abgabe fehlt. Es muss definiert werden, dass bei Höchstwertüberschreitungen die Lebensmittel auch nicht abgegeben werden dürfen.	Präzisierung: „Lebensmittel, welche die Höchstwerte nicht einhalten oder nicht abgegeben werden dürfen, dürfen nur weiterverarbeitet werden oder zur Behebung der Überschreitung der gesetzlichen Anforderungen vermischt werden, wenn dies der GHP entspricht oder wenn das Lebensmittelrecht dies vorsieht.“
Art. 15 Bst. g	Definition von Nanomaterialien unter Art. 2 aufführen. Mindest-%-Anteil an Nanoteilchen für Lebensmittel angeben, ab welcher Konzentration sie in Lebensmitteln relevant sind.	Mindest-%-Anteil an Nanoteilchen angeben (gemäss Commission Recommendation 2011/696/EU http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32011H0696).
Art. 18 Abs. 1	Verweis auf Art. 16 Bst. a Der Verweis sollte sich auf Art. 16 Bst. b beziehen.	Verweis überprüfen und allenfalls anpassen.
Art. 20 Abs. 1	Anforderungen von Bst. a und b werden nicht vom Zweckartikel der Lebensmittelgesetzgebung (Art. 1 nLMG) abgedeckt. Somit gehört diese Aufgabe nicht in den Vollzugsbereich des Lebensmittelgesetzes.	Bst. a und b streichen.
Art. 21	<p>Ein Betrieb, der nach Art. 21 eine Betriebsbewilligung benötigt, sollte wie bisher ein Bewilligungsgesuch einreichen müssen (siehe Art. 58 Abs. 1 der geltenden Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung). Da dies von Seite des Betriebes zu erfolgen hat, sollte die Bestimmung in der LGV erfasst werden.</p> <p>Es bleibt unklar, wie weit die Jägerschaft von diesen Vorschriften betroffen ist. In den Art. 3-7 wird die Bewilligungspflicht von Betrieben, welche Lebensmittel in Verkehr bringen, geregelt.</p> <p>Wildbret wird in den allermeisten Fällen von kleinen und Kleinstbetrieben im Auftrag der Jäger verwertet und dann an die Endabnehmer (Privatpersonen, Restaurant) geliefert.</p> <p>Es stellt sich folglich die Frage, ob diese Kleinbetriebe unter den Art. 21 (Ausnahmen von der Bewilligungspflicht) fallen.</p> <p>Unserer Ansicht nach ist die Schnittstelle Jäger / Einzelhandelsbetrieb zu wenig genau geregelt.</p>	<p>Ergänzung eines separaten Absatzes entsprechend geltender Bestimmung (Art. 58 Abs. 1 Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung). Wie:</p> <p>„Ein Betrieb, der eine Betriebsbewilligung benötigt, muss bei der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde ein Bewilligungsgesuch einreichen. In diesem ist zu dokumentieren ...“</p>

Art. 25 Abs. 2	Zusatz von Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln Analog der bestehenden Bestimmungen (Art. 18 Abs. 2 LGV) sollte hier ebenfalls auf die Regelung der Kennzeichnung und der zulässigen Anpreisungen eingegangen werden. Dies ist nach wie vor relevant (u.a. Anpreisungen hinsichtlich Fluor und Jod).	Ergänzung analog geltender Regelung: "Das EDI erlässt Anwendungsbeschränkungen und regelt die Höchstwerte, die Kennzeichnung und die Anpreisungen."
Art. 27 Abs. 3	Die Bezeichnung „verdorben und im Wert vermindert“ beruht noch auf dem grenz- und Toleranzwertkonzept. Eine richtige Definition, was als verdorben oder im Wert vermindert gilt, gibt es nicht mehr.	Artikel auf die neuen Formulierungen „für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet“ bzw. „gesundheitsschädigend“ anpassen.
Art. 28 Abs. 1	Bestimmung allgemein für alle Lebensmittel formulieren. Den Begriff "tierischer Herkunft" streichen.	Änderung: "Das EDI umschreibt in einer Verordnung die Verfahren, die für die Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser verwendet werden dürfen."
Art. 30 Abs. 1 und 3 Art. 32 Abs. 1 und 2 Art. 33 Abs. 1 Art. 36 Abs. 1	"... Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind,..." Da Zusatzstoffe gemäss Lebensmitteldefinition nach Art. 4 nLMG auch Lebensmittel sind, sollten die Angaben jeweils präzisiert werden.	Präzisierung im Sinne von: "Lebensmittel (inklusive Zusatzstoffe) und Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind..."
Art. 35 Abs. 1 Bst. g	Die Pflicht zu einer obligatorischen NW-Kennzeichnung führt zu einem unverhältnismässigen Aufwand für gewerbliche Betriebe. Der Nutzen von obligatorischen NW-Kennzeichnungen ist nicht gegeben. Welche Angaben sollen beispielsweise auf genussfertigen Convenience-Produkten (Fertigsalate aus mehreren Komponenten, abgepacktes Sandwich mit Wurst und Käse etc.) angebracht werden? Die bisherige Regelung genügt vollkommen. NW-Angaben sollen im Zusammenhang mit nährwertbezogenen Angaben gemacht werden müssen um die Konsumenten vor Täuschung zu schützen. Wer Produkte exportieren will, soll diese EU-Rechts-konform bezeichnen. Das muss jedoch nicht durch Schweizer Verwaltungsrecht festgelegt werden.	Bst. g streichen.
Art. 35 Abs. 1	"i. gegebenenfalls Hinweise zur sachgemässen Verwendung"	Entweder so lassen wie in der geltenden LGV

Bst. i	<p>Man erhält den Eindruck, dass die Angabe freiwillig ist. In der geltenden LGV unter Art. 26 Abs. 1 Bst. steht: "Hinweise zur sachgemässen Verwendung". Eine Präzisierung ist nötig. Art. 42 (Fernkommunikation) bezieht sich laut Erläuterung u.a. auf Art. 35. Es ist auch deshalb darauf zu achten, dass Abs. 1 nicht missverständliche Angaben enthält.</p>	<p>oder Präzisierung: "i. Hinweise zur sachgemässen Verwendung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann."</p>
Art. 35 Abs. 4 Bst. b	In Abs. 4 Bst. a ist die Anforderung von Bst. b enthalten. Die Grenzen der Zulässigkeit von Werbung müssen nicht separat erwähnt werden.	Bst. b streichen.
Art. 36, Titel	Der Titel "Gentechnisch veränderte Lebensmittel" ist unglücklich gewählt. Prägnanter und umfassender ist "GVO-Erzeugnisse". Dieser Begriff aber im Sinne von Art. 36 Abs. 1 Bst. a in Verbindung mit Art. 30 Abs. 1 z.B. unter Art. 2 (Begriffe) erklären.	"Gentechnisch veränderte Lebensmittel" durch „Gentechnisch veränderte Erzeugnisse“ ersetzen.
Art. 38 Abs. 2 Bst. c	Die Pflicht zur Angabe von Allergenen im Offenverkauf kann zwar zu einer Reduktion der Häufigkeit allergischer Reaktionen infolge von Diätfehlern führen. Andererseits ist aber mit unvollständigen Angaben zu rechnen, die Allergiker in einer Scheinsicherheit wiegen. Zudem sind die Kosten dieser Regelung bei den Restaurants und bei den Lebensmittel-Detailhandelsbetrieben, die Produkte im Offenverkauf anbieten, hoch.	Es sei an der bereits heute bestehenden und sich bewährten Auskunftspflicht der Mitarbeitenden (Auskunft auf Anfrage der Konsumentinnen und Konsumenten hin) festzuhalten.
Art. 38 Abs. 3	Sämtliche Begriffsdefinitionen sollten unter Art. 2 aufgeführt werden.	Abs. 3 streichen und Definition von Gemeinschaftsverpflegung unter Art. 2 aufführen.
Art. 39	<p>Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate</p> <p>Es ist sinnvoller, den geltenden, nicht so detaillierten Wortlaut des bisherigen Art. 28 LGV unter Art. 39 LGV anzugeben und dafür in der LIV in einem separaten Artikel konkreter auf dieses Thema einzugehen (Wortlaut entsprechend Art. 39 nLGV).</p> <p>Siehe Stellungnahme und Änderungsantrag unter 2. Kapitel, 1. Abschnitt LIV.</p>	<p>Den geltenden, nicht so detaillierten Wortlaut des bisherigen Art. 28 LGV sei in Art. 39 der neuen LGV aufzunehmen.</p> <p>In der LIV in einem separaten Artikel konkreter auf die Rohstoffe, Zwischenprodukt und Halbfabrikate eingehen.</p>
8. Abschnitt Titel	<p>"8. Abschnitt: Abgabe alkoholischer Getränke"</p> <p>Da es sich bei Art. 41 nicht nur um die Abgabe, sondern zum grossen Teil auch um die Werbung geht, ist der Titel entsprechend zu ergänzen. Auch unter Art. 14 nLMG wird im Titel des Artikels auf die Abgabe und Werbung hingewiesen ("Abgabe- und Werbebeschränkungen für alkoholische Getränke").</p>	Den Titel ergänzen: "Abgabe <i>und</i> Werbung alkoholischer Getränke".
Art. 42	Fernkommunikationstechniken	

	<p>Unter Bst. a und b steht, dass zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware bzw. zum Zeitpunkt der Lieferung der Ware alle gestützt auf dieser Verordnung anzubringenden Angaben verfügbar sein müssen. Sind damit bei vorverpackten Lebensmitteln alle vorgeschriebenen Angaben gemäss Art. 3 LIV (wie Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken -> Getränkehandel), Hinweise nach Art. 33 LIV oder auch vorgeschriebene produktspezifischen Angaben abgedeckt?</p> <p>In der EU wird der Fernabsatz in der Verordnung (EU) 2011/1169 unter Art. 14 geregelt. Bei einer Regelung der Details in der LIV würden sich oben stehende Fragen nicht stellen.</p>	<p>Überprüfen, ob der Verweis auf diese Verordnung (d. h. LGV) ausreichend ist. Wenn nötig, anpassen.</p> <p>Zudem überprüfen, ob allfällige Details in der LIV zu regeln sind.</p>
Neuer Artikel; vor Art. 43	<p>Im Lebensmittelgesetz wird neu der Täuschungsschutz für kosmetische Mittel eingeführt. Damit eine gute Grundlage für den Vollzug geschaffen wird, sollte die Meldepflicht nicht nur für Tätowierungen und Permanent-Make-up (Art. 61 Abs. 1) eingeführt werden, sondern auf die Produktions- und Importbetriebe von kosmetischen Mitteln erweitert werden.</p>	<p>Vorschlag: "Herstellungs- und Importbetriebe von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen sowie Betriebe, die Tätowierungen und Permanent-Make-up anbieten, haben dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden."</p>
Art. 45 Abs. 5 Bst. a	<p>Der Mehrwert der Information "die Grenzen der Zulässigkeit" ist nicht gegeben und ist zu streichen. Grundsätzlich ist nur Werbung erlaubt, die zugelassen ist. Vgl. Art. 35 Abs. 4 Bst. b</p>	<p>Die Angabe "die Grenzen der Zulässigkeit" streichen.</p>
Art. 46	<p>„Bedarfsgegenstände“ ist in Deutschland ein Oberbegriff für alle Gebrauchsgegenstände und somit als Begriff unklar. In Klammern nebst dem Begriff "Bedarfsgegenstände" auch den Begriff "Lebensmittelkontaktmaterialien" aufführen, da dieser in der Fachwelt gebräuchlich ist. (analog Vorschlag zu Art. 1 Abs. 1 der Bedarfsgegenständeverordnung)</p> <p>„... mit Lebensmitteln mittelbar oder unmittelbar in Berührung kommen“ verdeutlicht zu wenig, dass z.B. aus Transportkartons (Mineralöl aus Recyclingpapier) oder aus Inneneinrichtungen in Lebensmittelbetrieben (Styrol aus polyesterbeschichteten Wand- und Bodenbelägen) ein Stoffübertrag stattfinden kann und damit diese auch zu den Lebensmittelkontaktmaterialien gehören. Auch die alternative Formulierung „mit Lebensmitteln direkt oder indirekt in Berührung kommen“ kann unklar sein (Bsp. Trockene Lebensmittel in Kartonschachtel ohne Innenbeutel). Die Formulierung der EU räumt diese Zweifel aus.</p>	<p>Ergänzung: (Bedarfsgegenstände, <i>Lebensmittelkontaktmaterialien</i>)...“</p> <p>EU-Wortlaut 1:1 übernehmen (Art. 1 1935/2004): „... die als Fertigerzeugnis a) dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen oder b) bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind und dazu bestimmt sind, oder c) vernünftigerweise vorhersehen lassen, dass sie bei normaler oder vorhersehbarer Verwendung mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder ihre</p>

		Bestandteile an Lebensmittel abgeben.“
Art. 47 und 48	Die Begriffe “Konformitätserklärung” und “funktionelle Barriere” werden hier ohne Einführung zum ersten Mal erwähnt	In Art. 2 definieren.
Art. 47	<p>Dieser Artikel ist von enormer Bedeutung für den Vollzug und muss entsprechend unmissverständlich sowie identisch mit der EU Regelung sein.</p> <p>Abs. 1 und 2: GMP sollte im ersten Satz enthalten sein als Methode, als Werkzeug, um die Sicherheit etc. nachzuweisen. Dies ist wichtig, weil die Bedeutung von GMP in diesem Kontext nicht dem gängigen Verständnis entspricht. Die Formulierung in einem alleinstehenden Satz (Abs. 2) hat nicht mehr die gleiche Bedeutung. Aus dieser Definition von GMP leitet sich die EU-GMP-VO ab und in der Praxis die Erarbeitung der Konformität über die Herstellerkette. Grundidee bei der Einführung des Begriffs in der EU (1972) war die systematische Konformitätsarbeit.</p> <p>Die GMP in Artikel 72 erwähnt nicht die Notwendigkeit, die Konformitätsarbeit über die ganze Herstellerkette zu leisten, was aber für FCM ein zentrales Element ist.</p> <p>In der Formulierung „Gesundheit gefährden“ der EU-VO sind Feinheiten, die keine Änderungen dulden. Die gängigen Diskussionen gehen darum, ob es genügt, dass keine Bedenken bekannt oder sichtbar sind, oder ob der Hersteller eine Gefahr, d.h. die Möglichkeit einer Bedenklichkeit ausschliessen muss. Die EU-Formulierung ist strenger als die vorgeschlagene Formulierung.</p> <p>Artikel 3 der EU-VO ist absolut zentral und muss deswegen in allen Finessen übernommen werden.</p> <p>Die technische Unvermeidbarkeit kann dann in Abs. 2 separat formuliert werden. Das führt auch dazu, dass man in Art. 2 der Bedarfsgegenständeverordnung unter Art. 2a die (zurzeit fehlende) technische Vermeidbarkeit erwähnen muss.</p>	<p>EU-Wortlaut 1:1 übernehmen:</p> <p>Abs. 1 Materialien und Gegenstände, einschliesslich aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände, sind nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden b) eine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen c) eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen. <p>Abs. 2 ergänzen:</p> <p>² ... <i>Bedarfsgegenstände dürfen an Lebensmittel Stoffe nur in Mengen abgeben, die technisch unvermeidbar sind.</i></p>
Art. 48 Abs. 2 Bst. c	Die Einschränkung, dass Kunststoff hinter einer funktionellen Barriere zu verwenden ist, ist nicht notwendig. Hinter einer funktionellen Barriere können verschiedenen Materialien verwendet werden, da es der Zweck einer funktionellen Barriere ist zu verhindern, dass keine Substanzen in das Lebensmittel von der Schicht hinter der Barriere migriert.	Den Ausdruck „aus Kunststoff“ streichen: "c. ... hinter einer funktionellen Barriere aus Kunststoff zum Einsatz kommt."
Art 49	In der EU sind die Kriterien für die Zulassung eines Recyclingverfahrens transparent durch die EFSA definiert. Für die Schweiz sollten die gleichen Anforderungen gelten.	Bezug auf 282/2008 nehmen.
Art. 53	Anpassungen von Art. 47 müssen hier in Analogie auch übernommen werden	Anpassen in Analogie zu Art. 47.

Art. 56	Die Werbung für alle Gebrauchsgegenstände ist in Art. 45 Abs. 5 geregelt. Eine Wiederholung der Anforderung explizit für kosmetische Mittel ist unnötig.	Art. 56 streichen.
Art. 60 Abs. 4	<p>Absatz 4 bezieht sich auf Absatz 1 bei dem explizit festgehalten wird, dass Stoffe nicht in Mengen abgegeben werden dürfen, welche die Gesundheit gefährden. Die effektiven Anforderungen haben damit nicht immer etwas zu tun. Beispielsweise wird Silber mit 0.02% Cadmium kaum in Mengen abgeben, welche die Gesundheit gefährden. Ein Zusatz, dass Gehalthöchstwerte geregelt werden dürfen, die garantieren, dass die Migration die Gesundheit nicht gefährdet, würde viele Anforderungen in den Spezialverordnungen auf eine solide Basis stellen.</p> <p>Abs. 4 Das EDI wird mit der vorliegenden Formulierung nicht berechtigt z.B. den Cadmiumhöchstgehalt von Schmuck auf 0.01% festzulegen. So ist es einerseits ein Gehalt (und nicht eine Abgabe von Cadmium wie es Art. 1 vorsieht). Andererseits geht es nicht um die gesundheitliche Relevanz des Artikels (Chemikalienrechtliches Verbot, in der EU über REACH geregelt.). Die Formulierung von Abs. 4 ist entsprechend zu ändern.</p>	<p>Änderung Abs. 4:</p> <p>„Das EDI legt die Anforderungen an die Sicherheit von Gegenständen nach Absatz 1 fest. Dazu gehören auch Bestimmungen über die Migration oder den Gehalt toxischer oder allergener Stoffe, die von Gegenständen, die bestimmungsgemäß während längerer Zeit intensiv mit der Haut oder anderen Teilen des menschlichen Körpers in Berührung kommen, an diese abgegeben werden können.“</p>
Art. 61 Abs. 1	Die Meldepflicht für Betriebe, die Tätowierungen und Permanent-Make-up anbieten, wird begrüßt. Es wird jedoch empfohlen, die Meldepflicht für Gebrauchsgegenstände im neuen Artikel (vor 43) unter den allgemeinen Bestimmungen aufzunehmen und mit der Meldepflicht für Produktions- und Importbetriebe von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen zu ergänzen.	Abs. 1 streichen.
Art. 63 Abs. 2	<p>An dieser Stelle wird auf die Sicherheit über die Kordeln und Zugbänder bei Kinderkleidern nicht eingetreten, lediglich auf die Anforderung textiler Materialien bezüglich Entflammbarkeit und Brennbarkeit. Es ist unklar, wieso an dieser Stelle ein einzelner Sicherheitsaspekt (Brennbarkeit und Entflammbarkeit) hervorgehoben wird.</p> <p>Bei einer allgemeineren Formulierung analog Art. 62 ist man offen für die Regelung weiterer Sicherheitsaspekte. In diesem Fall könnte auch auf Absatz 3 verzichtet werden.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„Das EDI legt die Anforderungen an die Sicherheit textiler Gegenstände und Ledererzeugnisse fest.“</p>
Art. 66	<p>Der Artikel ist überflüssig, da diese Artikel in der EU Spielwaren sind, und auch von allen Fachpersonen so behandelt werden.</p> <p>Schreib- Zeichen- und Malgeräte für Kinder als Spielzeug definieren.</p>	Artikel streichen.

Art. 67	<p>Die Verordnung über Aerosolpackungen basiert auf Art. 67 LGV und soll die Beschaffenheit, Treibmittel, Kontrolle, Transport und Lagerung von Aerosolpackungen für dem Lebensmittelrecht unterstellte Produkte regeln.</p> <p>Die Anforderungen an die Packungen wurden 1:1 aus dem EU Recht übernommen.</p> <p>Kontrolle, Transport und Lagerung enthält Vorschriften, die ohnehin gelten, auch wenn sie nicht in der Verordnung über Aerosolpackungen stehen. Transportvorschriften für Spirituosen gelten auch dann, wenn sie nicht in der Lebensmittelgesetzgebung stehen. Im Minimum können Art. 16 und 17 der Verordnung über Aerosolpackungen gestrichen werden.</p> <p>Es würde aber noch viel schlanker gehen, wenn die ganze Verordnung aufgehoben würde. Im Unterschied zur EU Gesetzgebung muss das EDI lediglich die Treibmittel festlegen können.</p>	<p>LGV so anpassen wie die ChemV.</p> <p>Für die Verpackung und die Kennzeichnung auf die entsprechende EU-Verordnungen verweisen (75/324/EWG, 2013/10/EU und 1272/2008) und eine Ergänzung bezüglich schweizerischer Adresse machen.</p> <p>Die Treibmittel in einen Anhang der LGV aufführen, der (analog ChemV) „in Absprache mit ... durch das EDI“ geändert werden kann.</p>
Art. 69	<p>Einleitungssatz Durch die gewünschten Änderungen unter Art. 69 Bst. a ist eine Kann-Formulierung zu wählen.</p> <p>Bst. a Es müssen sämtliche Arten von möglichen Analysenparametern erwähnt werden, auch wenn sie im Moment nicht relevant sind. Ergänzung mit "physikalischen und chemischen".</p> <p>Bst.e Wortkorrektur.</p>	<p>Änderung Einleitungssatz: "... mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen (Art. 5 Bst. i LMG) <u>kann das EDI festlegen:</u>"</p> <p>Änderung Bst. a: "a. Mikrobiologische, <u>chemische und physikalische</u> Kriterien;"</p> <p>Änderung Bst. e: "e. Anforderungen an <u>Wasseraufbereitungsanlagen</u>"</p>
Art. 70 Abs. 1	<p>Anstatt die Formulierung "für jeden Betrieb, der mit Gebrauchsgegenständen umgeht" sollte der Begriff "Gebrauchsgegenständebetrieb" entsprechend Art. 2 Abs. 1 Ziffer 2 verwendet werden.</p> <p>Im neuen Artikel „vor Art. 43“ wird die Meldepflicht für gewisse Gebrauchsgegenständebetriebe eingeführt. Damit nicht jeder Schuh-, Kleider- oder Schmuckladen eine verantwortliche Person meldet, ist diese Bestimmung auf die <u>meldepflichtigen</u> Gebrauchsgegenständebetriebe einzuschränken.</p>	<p>Änderung: "¹Für jeden Lebensmittelbetrieb sowie für jeden <u>meldepflichtigen</u> <u>Gebrauchsgegenständebetrieb</u> ist eine ..."</p>
Art. 71 Abs. 1	<p>Mit dem Begriff "gute Herstellungspraxis" sind nicht alle guten Verfahrenspraktiken gemäss dem 2. Abschnitt (Art. 73 und 74) eingeschlossen. Eine Ergänzung ist deshalb nötig.</p>	<p>Ergänzung: "¹... entsprechend der guten Herstellungs- und <u>Hygienepraxis</u>..."</p>

Art. 71	<p>Für Kleinstbetriebe sieht der Bundesrat eine erleichterte Selbstkontrolle und eine erleichterte schriftliche Dokumentation vor (Art. 26 nLMG). In Art. 76 wird im Zusammenhang mit den Branchenleitlinien umschrieben, was "Kleinstbetriebe" sind (Betriebe bis 9 Mitarbeitende). Die Angabe unter Art. 76 ist unklar.</p> <p>Es ist angebracht, nicht erst im Zusammenhang mit der Branchenleitlinie auf die Definition und die erleichterte Selbstkontrolle von Kleinstbetrieben einzugehen, sondern bereits am Schluss von Art. 71. Es sollen ja nicht nur für Betriebe mit Branchenleitlinien vereinfachte Anforderungen an die Selbstkontrolle festgelegt werden können (beispielsweise kleiner Emma-Laden, Teigwarenhersteller mit nur einer Person für lokalen Markt).</p>	<p>Ergänzender Absatz. Im Sinne von: <i>"Das EDI kann für Kleinstbetriebe vereinfachte Anforderungen an die Selbstkontrolle festlegen. Als Kleinstbetriebe gelten in diesem Zusammenhang Betriebe ..."</i></p> <p>Definition von Kleinstbetrieben siehe unter Art. 76.</p>
72	<p>Die Selbstkontrolle von Badewasserbetrieben unterscheidet sich substantiell von der Selbstkontrolle von Gebrauchsgegenständebetrieben. Die Elemente der Selbstkontrolle muss deshalb für Badewasserbetriebe separat aufgelistet werden</p>	<p>Selbstkontrolle von Badewasserbetrieben</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sicherstellung der guten Verfahrenspraxis – HACCP – Hygienekonzept – Selbstkontrolle mit Massnahmenwerten
Art. 72 Bst. b	<p>Zu den Gebrauchsgegenständen zählt auch Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen. Für dieses Wasser (Gegenstand) ist eine Rücknahme bzw. Rückruf nicht möglich. Hingegen ist eine gute Verfahrenspraxis (vgl. Bemerkung Art. 11; Herstellung- und Hygienepraxis) sinnvoll wie bei den kosmetischen Produkten.</p>	<p>Ergänzung: <i>„2. Die gute Herstellungs- und Hygienepraxis bei Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen.“</i></p> <p><i>„4. die Rücknahme oder den Rückruf; davon ausgenommen ist Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen.“</i></p>
Art. 72 Bst. c	<p>Es wird begrüßt, dass Handelsbetriebe hier explizit aufgenommen werden.</p>	
Art. 73 Abs. 1 und Art. 75 Abs. 1	<p>Der Codex Alimentarius enthält bezüglich Wasser Standards für Mineral- und Quellwasser, jedoch nicht für Trinkwasser. Internationale Standards im Bereich der Trinkwassersicherheit werden nicht von der CAC betreut, sondern direkt von der WHO basierend auf den Guidelines for Drinking-water Quality ausgestaltet (Water Safety Plans, Water safety in distribution systems u.a.m.). Sie könnten hier ergänzend genannt werden.</p>	<p><i>„... Sie richtet sich nach den international gültigen Standards des Codex Alimentarius sowie für den Trinkwasserbereich nach den Trinkwasser-Richtlinien der WHO.“</i></p>
Art. 74	<p>Gute Herstellungspraxis</p>	<p>Umfassendere Formulierung:</p>

	<p>"Die gute Herstellungspraxis bezeichnet Verfahren, die gewährleisten, dass <i>aus Rohstoffen und Halbfabrikaten</i> Produkte entstehen, die sicher sind..."</p> <p>Die Definition ist zu wenig umfassend. Bereits bei der Herstellung der Rohstoffe muss die gute Herstellungspraxis eingehalten werden (beispielsweise beim Pflanzenanbau der Einsatz der Pflanzenschutzmittel).</p>	<p>"Die gute Herstellungspraxis bezeichnet Verfahren, die gewährleisten, dass über <i>alle Herstellungs- und Verarbeitungsstufen</i> Produkte entstehen, die sicher sind..."</p>
Art. 76 Abs. 1	<p>Die Formulierung erweckt den Eindruck, dass Branchenleitlinien ausschliesslich für die Gefahrenanalyse anleiten. Sie ist deshalb umzuformulieren.</p>	<p>Änderung:</p> <p>¹Die Lebensmittelwirtschaft kann als Alternative Branchenleitlinien <i>für die gute Verfahrenspraxis erstellen. Branchenleitlinien müssen die Grundprinzipien des HACCP-Systems respektieren</i> und sind vom BLV genehmigen zu lassen.</p> <p><i>Ein Lebensmittelbetrieb kann entweder ein eigenes HACCP-System erstellen oder die entsprechende Branchenleitlinie in seinem Betrieb umsetzen.</i></p>
Art. 76 Abs. 3	<p>Ein erleichtertes Selbstkontrollkonzept für Betriebe bis <u>9</u> Mitarbeitende würde ca. 75 % der Betriebe betreffen. Die Anzahl Mitarbeitenden muss basierend auf der Evaluation der BLK für ein erleichtertes Selbstkontrollkonzept angepasst werden.</p> <p>Die Definition der Kleinstbetriebe ist ungenau und deshalb zu präzisieren.</p> <p>Siehe Art. 71 Stellungnahme zur Selbstkontrolle bei Kleinstbetrieben.</p>	<p>Anzahl Mitarbeitende von 9 Personen basierend auf der Evaluation der BLK anpassen.</p> <p>Für Kleinstbetriebe ist im Zusammenhang mit der Selbstkontrolle folgende Definition denkbar: <i>Als Kleinstbetriebe gelten Betriebe von lokaler Bedeutung mit maximal x Mitarbeitern. Darin sind die Mitarbeiter allfälliger Filialen eingeschlossen.</i></p> <p>Wird Änderungsantrag unter Art. 71 zu Kleinstbetrieben (d. h. Definition erfolgt unter Art. 71) angenommen: Die Angabe "Betriebe bis 9 Mitarbeitende" streichen.</p>
Art. 76 Abs. 4	Abs. 4 ist überflüssig, da bereits in Abs. 1 erwähnt.	Abs. 4 streichen.
Art. 81 Abs. 3	<p>In Anlehnung an die EU-Trinkwasserrichtlinie ergänzen, was hinischlich Wasserversorger als Kleinstbetriebe gilt (bis 10 m³/Tag resp. 50 versorgte Personen). Eine Ergänzung an dieser Stelle ist sinnvoller als in Art. 76 Abs. 3.</p> <p>Der 'Schwellenwert' bezüglich produzierter Trinkwassermenge von 10 m³ pro Tag ist konsistent mit den Überlegungen der WHO für Small-scale Water Supplies (vgl. World Health Organization, 2010. Small-scale water supplies in the pan-European region. Background • Challenges • Improvements).</p>	<p>Ergänzung:</p> <p>³Kleinstbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle angemessen reduzieren. Als Kleinstbetrieb gelten Betriebe bis x Mitarbeitende resp. im Bereich der Trinkwasserversorgung Betreiber von Wasserversorgungsanlagen, die ausschliesslich der Deckung des Trinkwasser-Eigenbedarfs der angeschlossenen Bezüger dienen und aus denen im Durchschnitt weniger als 10 m³ pro Tag entnommen wird</p>

		(entspricht etwa 50 versorgten Personen)."
Art. 83	Eine Konformitätsbescheinigung, Gesundheits- und Genusstauglichkeitszeugnis ist nur für Lebensmittel vorgesehen. Eine Erweiterung auf die Gebrauchsgegenstände wäre ebenfalls zu befürworten	Den Artikel um die Gebrauchsgegenstände erweitern.
Art. 84 Abs. 2	Der Absatz entspricht wortwörtlich dem ersten Satz von Art. 3 Abs. 4 nLMG. In diesem Sinne ist der Absatz nicht nötig (Redundanz).	Abs. 2 streichen.
Art. 84 Abs. 5 und 6	Entspricht Art. 30 LMVV. Absätze deshalb streichen.	Abs. 5 und 6 streichen.
Art. 90 Abs. 1	Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände dürfen noch bis ein Jahr nach Inkrafttreten der Verordnungen nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden (Art. 90 Abs. 1 LGV). Dies ist eine - auch im Vergleich zu den Übergangsregelungen der letztjährigen Revisionen im Lebensmittelbereich - zu kurz bemessene Frist. Aufgrund des Umfanges und des Detaillierungsgrades des Revisionsprojektes ist den betroffenen Unternehmen genügend Zeit zu lassen, die entsprechenden Anpassungen vorzunehmen.	Die Übergangsfrist sei auf zwei Jahre nach Inkrafttreten der neuen Verordnungen festzusetzen.

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

Allgemeine Bemerkungen

Es wird begrüßt, dass die Kontrolle des Fernabsatzes (z. B. Internethandels) in der LGV aufgenommen wurde. Entsprechend muss allerdings auch die Kontrolle im Vollzug (z. B. Probenerhebung) geregelt werden. Eine Ergänzung ist im Kapitel 2 „Probenerhebung“ notwendig.

Das heutige MAS-System in Food-Safety hat zu wenige Interessenten, was dazu führt, dass die Durchführung der Kurse unsicher ist. Damit ist die Ausbildung zum eidg. diplomierten Lebensmittelinspektor oder zum eidg. diplomierten Lebensmittelchemiker nicht mehr zeitnah gewährleistet. Ein Kandidat für das Lebensmittelinspektorendiplom muss unter Umständen drei Jahre warten, bis er die Prüfung ablegen kann. Aus diesen Gründen ist eine Flexibilisierung der Ausbildung zum Lebensmittelchemikerdiplom sowie zum Lebensmittelinspektorendiplom vorzusehen. Ein entsprechender Vorschlag kann nicht im Rahmen dieser Anhörung erarbeitet werden. Hierfür wird eine Arbeitsgruppe mit Mitgliedern des VKCS und des BLV eingesetzt.

Die Abgrenzung zwischen der LMVV und der NPKV ist nicht immer klar und muss verbessert werden. Einerseits zeigt sich dies in den Begrifflichkeiten. Anderseits ist nicht nachvollziehbar, weshalb ein Gegenstand in der einen und ein zweiter in der anderen geregelt ist. Es zeigen sich auch Unklarheiten und Abgrenzungsfragen zu verschiedenen anderen Verordnungen und Handlungsbereichen, die anzupassen sind:

- zu den Ausbildungsanforderungen für Angehörige des Veterinärdienstes (Abgrenzung zur Verordnung SR 916.402, Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen vom 16. November 2011);

- betreffend Datenmanagement sind die Abgrenzung und das Zusammenwirken mit der Verordnung vom 6. Juni 2014 über die Informationssysteme für den öffentlichen Veterinärdienst (ISVet-V; SR SR 916.408) und der SR 919.117.71 Verordnung vom 23. Oktober 2013 über Informationssysteme im Bereich der Landwirtschaft (ISLV) ungenügend geklärt. Die damit zusammenhängenden Aspekte der TVD-Nummern und der Bur-Nummern für Betriebe, die Lebensmittel herstellen, sind zusätzlich von der Unklarheit betroffen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2	Die Probenahme / Probenerhebung wird an verschiedenen Verordnungsstellen verwendet, ist aber nicht definiert.	Ergänzen der Definition für Probenahme/Probenerhebung.
Art. 2 Abs. 1 Bst. h	Bst. h zu Audit streichen. Das Audit ist integraler Bestandteil der Inspektion. Es macht somit keinen Sinn zwischen Audit und Inspektion zu unterscheiden.	Bst. h zu Audit streichen.
Art. 2 Abs. 1 Bst. i	Amtliche Kontrolle: Audit streichen bei der Angabe in Klammern; die Probenahme jedoch zu erwähnen.	Änderung: „i...Kontrolle (z.B. Audit, Inspektion, Überwachung, Probenahme, ...)“
Art. 2 Abs. 1 Bst. k	Bst. k: Die Angabe des Begriffs "Beobachtung" anstelle des gebräuchlichen Begriffs "Monitoring" ist nicht zweckmäßig.	Bst. k: "Monitoring" statt "Beobachtung". Wird dies übernommen, ist auch unter Bst. i und Bst. l das Wort „Beobachtung“ durch „Monitoring“ zu ersetzen.
Art. 4 Abs. 3 Bst. e	Kontroll- und Überwachungsprogramme gehören nicht zur Dokumentation von Verfahren.	Streichen.
Art. 4 Abs. 3 und 4	Eine Akkreditierung nach ISO 17020 soll ebenfalls die in Art. 4 Abs. 3 geforderte Dokumentation gewährleisten können. Somit sind diese Absätze zu ergänzen.	Ergänzung: Über die Akkreditierung ISO 17020 wird die erforderliche Dokumentation ebenfalls gewährleistet.
Art. 6	Die betroffene Person hat nach einer Kontrolle Anspruch, einen Bericht zu erhalten. Dies ist in diesem Sinn so festzuhalten.	Änderung: „Über jede durchgeführte amtliche Kontrolle ist ein Bericht zuhanden der betroffenen Person zu erstellen.“
Art. 7 Bst. a	Das neue LMG kennt nur die Begriffe "gesundheitsschädlich" und "für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet". Der Begriff "akute Gesundheitsgefährdung" ist somit nicht durch das neue LMG abgedeckt.	"die Gefahr einer unmittelbaren Gesundheitsschädigung" anstelle "akute Gesundheitsgefährdung".
Art. 8 Abs. 2	Es ist unklar, was mit Abhilfemaßnahmen gemeint ist. Diese sollen durch Massnahmen ersetzt werden.	Änderung: „Bei Bedarf sind Abhilfemaßnahmen Massnahmen zu ergreifen.“
Art. 9 Abs. 1 Bst. b	Diese Bestimmung umfasst Aspekte der Prozesskontrolle und der Produktkontrolle (Analytik; insbesondere Punkte 3 bis 5). Deshalb Überschrift ändern zu Kontrolle. Auch der allgemeine Begriff „Prüfung“ ist angebracht.	Überschrift ändern: Inspektion-Kontrolle.
Art. 9 Abs. 1 Bst. b Ziffer 7	Die Kontrolle des Internetauftrittes im Zusammenhang mit der Werbung sollte erwähnt werden.	Änderung: „7. der Werbung für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;“

		<p>8. den Internetauftritt der Firma“</p> <p>Oder alternativ:</p> <p>„7. der Werbung (inkl. Internetauftritt der Firma) für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;“</p>
Art. 9 Abs. 1 Bst. d	Audit streichen vgl. Art. 2 Abs. 1.	<p>Änderung:</p> <p>„d. ... verbunden sind, durch Audits; wendet eine Lebensmittelunternehmerin ...“</p>
Art. 9 Abs. 1 Bst. g	Diese Bestimmung ist unnötig.	Streichen.
Art. 9 Abs. 1 Bst. h	Viele kantonale Amtsstellen tragen nicht mehr den Namen kantonales Laboratorium. Sprachlich klarere Formulierung.	<p>Ausdruck "des kantonalen Laboratoriums" ersetzen mit "des zuständigen Kontrollorgans".</p> <p>„Kontrollen mit eigenen Geräten des zuständigen Kontrollorgans zur Nachprüfung von Messungen der Betriebe.“</p>
Art. 9 Abs. 1 Bst. i Ziffer 2	Falscher Verweis auf LGV.	Verweis anpassen.
Art. 9 Abs. 2	Der Begriff "Abfolge von Kontrollen" ist unklar. Ist damit das Monitoring (ehemals Beobachtung) gemeint?	Bst. g streichen oder "Abfolge von Kontrollen" präzisieren.
Art. 10 Bst. b	Der Begriff "Fälle" sollte klarer umschrieben werden.	"lebensmittelbedingte Krankheitsfälle" statt "Fälle".
Art. 11 Abs. 7	Die Verantwortlichkeit und die Dauer der Aufbewahrung ist nicht klar - Präzisierung.	<p>Es ist zu regeln, von wem die isolierten Stämme aufzubewahren sind.</p> <p>Vom analysierenden Labor? Von den kantonalen Vollzugsstellen? Vom Betrieb?</p> <p>Zudem sollte eine minimale Aufbewahrungsdauer festgelegt werden.</p>
Art. 15 - 17	Es wird mehrmals darauf hingewiesen, dass die kantonalen Vollzugsbehörden bei den entsprechenden Konformitätsbewertungsstellen Informationen einfordern können und dass diese Prüfberichte und technische Unterlagen vorzulegen haben. Andererseits müssen die kantonalen Vollzugsbehörden Informationen an Konformitätsbewertungsstellen weiterleiten. Wie wird sichergestellt, dass sämtliche Konformitätsbewertungsstellen in der EU, die in den Artikeln 15 - 17 erwähnten Informationen an die kantonalen Vollzugsstellen weitergeben?	Ergänzen, in welchen Fällen an das BLV (oder allenfalls an ein anderes Bundesamt) gelangt werden soll, wenn die Einforderung der Dokumente von den kantonalen Vollzugsbehörden nicht erfolgreich ist.

	Was ist zu tun, wenn die geforderten Unterlagen nicht ausgehändigt werden? Bietet das BLV Unterstützung an bei der Einforderung von Dokumenten? Zumindest sollte es auch im Interesse des BLV sein, wenn es sich um eine Nichteinhaltung der Sicherheitsanforderungen handelt.	
Art. 24 Abs. 5	Die EZV soll Proben erst nach Absprache mit der zuständigen kantonalen Vollzugsstelle versenden. Sehr oft handelt es sich um Fragen der Deklaration, welche erst bei der Abgabe an die Konsumentin bzw. des Konsumenten den rechtlichen Bestimmungen genügen müssen.	Änderung: „ ⁵ Die EZV sendet die Proben <i>nach Absprache</i> an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde des Bestimmungskantons der Waren.“
Art. 26	Es fehlt die Zahl „1“ für den ersten Absatz. In Abs. 1 Bst. d sollte auf Art. 34 nLMG verwiesen werden (anstelle Art. 35), da Art. 34 nLMG sich auf beanstandete Waren bezieht.	Entsprechende Anpassungen.
Art.34-38	Bei den in den genannten Artikeln aufgeführten Aufgaben (verstärkte amtliche Kontrolle beim Import) handelt es ganz klar und eindeutig um eine Bundesaufgabe. Auf die Verpflichtung der Kantone zur Beteiligung daran ist zu verzichten. Nach wie vor denkbar ist eine freiwillige Beteiligung derselben, wie z.B. bei der Durchführung von Laboranalysen (vgl. Art. 34 Abs. 2).	In den genannten Artikeln ist auf die verpflichtende Beteiligung der Kantone zu verzichten.
Art. 34 Abs. 3 Bst. a	Es ist unklar, welches Dokument mit "gemeinsames Dokument Teil II" gemeint ist. Bitte zumindest in den Erläuterungen erklären.	Präzisierung „gemeinsames Dokument“.
Art. 34 Abs. 5	Im Zuge von Art. 34-38 betrifft die Aufgabe nach Art. 34 Abs. 5 ebenfalls ausschliesslich den Bund. Dies ist im Sinne einer Klärung zu präzisieren.	Art. 34 Abs. 5: Präzisieren, dass es sich um eine Bundesaufgabe handelt.
Art. 39	Mit der Streichung von Art. 54 Abs. 2 kann der Verweis auf Anhang 4 LMVV in diesem Artikel erfolgen.	Verweis auf Anhang 4 LMVV.
Art. 41 Bst. e	Bei Gebrauchsgegenständen ist wie bei Lebensmitteln zu ergänzen Zwischenprodukte, Halbfabrikate und Endprodukte.	„e. Gebrauchsgegenständen (Zwischenprodukte, Halbfabrikate und Endprodukte)“.
2. Kapitel	Unter Kapitel 2 sollte auch geregelt werden, welche Mittel den Vollzugsorganen bei der Kontrolle des Internethandels zur Verfügung stehen, z.B. wer in welchen Fällen zuständig ist und unter welchen Voraussetzungen/Bedingungen Bestellungen durchgeführt werden dürfen.	Ergänzung mit einem zusätzlichen Artikel explizit für die Kontrolle des Internethandels, insbes. betr. Probenbestellung. Anpassung u.a. der Art 48 und 50.
Art. 42 Abs. 2	Es ist unklar, was mit der Analyse geprüft werden soll: Ist dies die Einhaltung der Probenahmeparameter oder ist dies die Überprüfung der Repräsentativität der Probe?	Satz betreffend Analysen streichen oder besser erläutern.
Art. 43bis	Gestützt auf das revidierte Lebensmittelgesetz regelt das angepasste Verordnungsrecht (Art. 42 LGV) neu auch die Anforderungen an Produkte, welche via Internet angeboten werden. Allerdings sind einerseits die Zuständigkeiten häufig unklar, insbesondere bei Angeboten aus dem Ausland. Anderseits können solche Produkte durch die Kontrollinstanzen nicht direkt im Betrieb vor Ort erhoben werden. Es müssen alternative Wege	Für Zuständigkeiten und die Probenahme im Internethandel separaten Artikel einführen z. B. Art. 43 ^{bis} .

	<p>gewählt werden, welche im Falle einer Bestellung unter Angabe des Namens der Vollzugsbehörde selten zielführend sind. Das Einschalten von Privatpersonen als Besteller gilt als verdeckte Ermittlung, was nach geltendem und zukünftigem Lebensmittelrecht nicht zulässig ist. Für eine effektive Kontrolle dieses wachsenden Marktsegments braucht es klare Kompetenzen der Probenerhebung durch die Vollzugsbehörden. Die Probenahme im Internethandel sollte in einem separaten Artikel geregelt werden.</p>	
Art. 54 Abs. 2 und Anhang 4	<p>Die teilweise Verpflichtung zur Anwendung international anerkannter Analysemethoden (ISO-Methoden) ist nicht im Sinne des Zweckartikels des Lebensmittelrechts. Solche Methoden sind zum Zeitpunkt der Einführung oft wissenschaftlich veraltet und nicht immer dazu geeignet, gesundheitlich relevante Rückstände nachzuweisen. Da für kantonale Laboratorien eine Akkreditierung zur Durchführung analytischer Verfahren vorgeschrieben ist, ist eine Beschränkung der Methodenwahl zudem obsolet. Auch unvorhergesehene (z.B. Pferdefleischskandal) oder aktuell als problematisch (z.B. Tropanalkaloide in Babynahrung) erkannte Stoffe müssen analysiert werden können. Der Einsatz wissenschaftlich modernerer und besserer Methoden muss auch in Zukunft möglich sein. Auf diese Vorschriften ist daher zu verzichten.</p>	<p>Der Artikel ist zu streichen. Die Verpflichtung zur Akkreditierung ist in Art. 39 LMVV geregelt. Entsprechend kann der Verweis auf Anhang 4 via Art. 39 erfolgen.</p>
Art. 54 Abs. 3	<p>Diese Bestimmung macht keinen Sinn. Eine Methode muss reproduzierbare korrekte Daten liefern, die in einem Gerichtsverfahren verwertbar sind. Hinzu kommt, dass man Analysen mit den im Labor vorhandenen Analysengeräten durchführen muss.</p>	<p>Ersatzlos streichen.</p>
Art. 56 und Anhang 5	<p>Verwaltungseinheiten des Bundes werden im Anhang 5 aufgeführt. Aus welchem Grund werden andere ausgewählten Stellen nicht erwähnt?</p>	<p>Ausweitung der Angabe auf alle ausgewählten Stellen.</p>
Art. 61. Abs. 2	<p>Gemäss dieser Regelung dürften amtliche Personen, welche nicht nach Art. 62 ausgebildet sind, nicht mehr im Lebensmittelvollzug arbeiten.</p>	<p>Abs. 2 streichen.</p>
Kapitel 2-5	<p>Die Ausbildungen sind sowohl kurzfristig wie auch längerfristig zu überarbeiten. Dafür wurde eine Arbeitsgruppe mit Mitgliedern vom BLV wie auch VKCS geschaffen.</p>	
Art. 99 Abs. 3 und Art. 106 Abs. 2	<p>Diese Absätze schreiben vor, dass die Eingabe / Bearbeitung von Vollzugsdaten ausschliesslich über ein vom BLV verwaltetes Informationssystem möglich sein soll. Dies ist ein unangemessener Eingriff in das föderalistische System. Jede kantonale Vollzugsstelle hat mit ihrem Datensystem die kantonalen Bedürfnisse ressourcenschonend abzudecken. Dieser Bedarf ist über Schnittstellen der jeweiligen kantonalen Datenbanken</p>	<p>Diese Absätze streichen.</p>

	zu einem Bundessystem zu realisieren.	
Art. 105 Abs. 2 Bst. c	Wie weiter unten (NKPV Art. 13) ausgeführt, erachten wir die Erstellung eines Vierjahresberichts als genügend.	"Vierjahresbericht" statt "Jahresbericht".
Art. 113 Abs. 1	Der vorgeschlagene Wortlaut „Unter Vorbehalt von Art. 114 erheben die Kantone für Kontrollen, die zu Beanstandungen geführt haben, Gebühren bis zu folgenden Höchstbeträgen“ Kann als „Entweder – Oder“ verstanden werden. Dagegen signalisiert die Formulierung „insoweit sie zu Beanstandungen geführt haben“ eine graduelle Beziehung.	Unter Vorbehalt von Artikel 114 erheben die Kantone für Kontrollen, insoweit sie zu Beanstandungen geführt haben, Gebühren bis zu folgenden Höchstbeträgen:“ ...

3 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Festlegung der Grundkontrollfrequenzen ist ein wichtiges strategisches Ziel. Allerdings ist offen und transparent darzulegen, welche Parametrisierung dem Konzept zugrunde liegt. Ohne diese Festlegung können in den Kantonen keine Ressourcen generiert werden. Für die Umsetzung in den Kantonen müssen die Kriterien aber realistisch und realisierbar sein, was durch die Offenlegung des Konzeptes erfolgen würde. Aus diesen Gründen wird beantragt, dass die Grundkontrollfrequenzen so festgelegt werden, dass den Kantonen ein Spielraum bei der Umsetzung eingeräumt wird. Grundkontrollfrequenzen in anderen Verordnungen (wenn sie das gleiche Ziel haben wie in der NKPV) müssen entfernt werden. Für „normale Unternehmen“ scheint uns die vorgeschlagene Grundkontrollfrequenz ohne jeglichen Spielraum zu starr und nicht realistisch zu sein.

Schliesslich werden die amtlichen Stellen in zunehmendem Masse für Inspektionen im Rahmen von Exporttätigkeiten von Betrieben erforderlich. Diese Inspektionen müssen insbesondere ausländische Rechtsgrundlagen und Anforderungen berücksichtigen, was die Aufgabe noch komplexer macht. Unter Berücksichtigung dieser Überlegungen beantragen wir, die Frequenzen so zu gestalten, dass die Kantone einen Handlungsspielraum bei der Umsetzung haben (+ 12-18 Monate).

Für Betriebskategorien, bei welchen Frequenzen für Grundkontrollen vorgesehen sind, ist eine Meldepflicht zwingend vorzusehen (siehe dazu Anmerkung in der LGV mit Forderung für einen neuen Artikel vor Art. 43). Wo keine Meldepflicht besteht, kann auch kein Kontrollintervall eingehalten werden, da die Betriebe nicht umfassend bekannt sind. Für Betriebskategorien nach Anhang 1 Liste 3 ohne Meldepflicht ist folgerichtig keine Frequenz für Grundkontrollen vorzusehen. Die Häufigkeit von Kontrollen in diesen Betriebskategorien geschieht im Rahmen der risikobasierten Planung durch die Kantone. Demzufolge wird für Betriebe, die nicht meldepflichtig sind gemäss Art. 20 LGV und "neuem Artikel vor Art. 43" LGV die Grundkontrollfrequenz auf "keine Grundkontrolle" (k. G.) gesetzt.

Die Berichtsthemen werden im Allgemeinen viel zu restriktiv geregelt, und es wird kein Spielraum für allfällige Änderungen offengelassen. Falls die Schweiz keine Verpflichtung hat, zu den in Anhang 2 aufgelisteten Themen der EU bzw. einer anderen internationalen Behörde Bericht zu erstatten, müssen die für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz zentralen Themen zuerst diskutiert und danach gelistet werden. Falls hingegen internationale Verpflichtungen bestehen, sind diese explizit zu nennen und sämtliche Themen darin aufzuführen wie allenfalls auch diese gegenüber der WHO. Zudem soll auch das Intervall erwähnt werden, in welchem diese Berichte zu erstellen sind. Es wird vorgeschlagen, die Themen, für welche keine internationale Verpflichtungen/Abkommen bestehen, alle vier Jahre zusammen mit dem NKP-Programm festzulegen. Sie sollen nicht in einer Bundesratsverordnung festgeschrieben werden. Dies ermöglicht eine flexible Reaktion auf aktuelle Themen.

Für einen einheitlichen und effizienten Vollzug ist es wichtig, dass die Begriffe in der ganzen Gesetzgebung einheitlich angewendet werden. Insbesondere in der NKPV und verschiedenen der entsprechenden Verordnungen finden sich Überschneidungen und doppelt erwähnte Begriffe und Termini, was zu Unklarheiten führt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 2 Bst. e	Basierend auf den Begründungen zu Art. 10 Abs. 2 und Art. 14 Abs. 1 muss die Berichterstattung für weitere Themenbereiche erwähnt werden.	Ergänzung: "e.... Jahresbericht über den NKP und die

		Berichterstattung weiterer Themen".
Art. 4	Der NKP gilt für sämtliche Vollzugsstellen entlang der Lebensmittelkette in der Schweiz. Daher ist unter „global“ eher „national“ gemeint und ist entsprechend zu ersetzen.	Änderung: "Der NKP bezieht sich auf die Umsetzung einer kohärenten, <i>nationalen</i> und integrierten Strategie für die amtlichen Kontrollen ..."
Art. 6 Abs. 1	Damit der partizipative Grundgedanke von Bund und den Kantonen unterstützt wird, ist anstelle „nach Rücksprache“ durch „in Zusammenarbeit“ zu ersetzen. Zudem ist nebst der „Erarbeitung“ auch die „Änderung“ zu erwähnen.	Änderung: " ¹ ... (BLV) erarbeiten <i>und ändern</i> den NKP <i>in Zusammenarbeit</i> mit den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden, den Zollämtern ..."
Art. 6 Abs. 6	Änderungen von Planungen sind per se mit Aufwand verbunden. Die Aussagen im erläuternden Text, wie „geringfügige Änderungen“ oder „darf keinen merklichen Einfluss auf die Ressourcen der Kantone haben“, ist auf Bundesebene schwer abzuschätzen. Für eine fundierte Abklärung müssten die Kantone konsultiert werden, was bereits schon einen Aufwand verursacht. Auf der anderen Seite sollten Änderungen aus aktuellem Anlass (EHEC-Krise 2011 etc.) jederzeit möglich sein, auch wenn sie für die betroffenen Behörden mit finanziellen oder organisatorischen Auswirkungen verbunden sind. Die Erfahrung zeigt, dass in der Regel sinnvolle bzw. zweckmässige Änderungen von den betroffenen Behörden getragen werden. Damit der partizipative Grundgedanke der Kontrolltätigkeit in der Schweiz erhalten bleibt, ist dieser Absatz ersatzlos zu streichen.	Abs. 6 streichen.
Art. 7 Abs. 2	Zu kontrollierende Punkte bei einer amtlichen Kontrolle sind in LMVV definiert. Eine Wiederholung ist nicht nötig (Art. 3 LMVV).	Abs. 2 streichen.
Art. 8 Abs. 2	Ausnahme Primärproduktion streichen; das Kontrollkonzept gilt für die gesamte Lebensmittelkette.	Änderung: " ² In Sonderfällen können die zuständigen Vollzugsbehörden die Häufigkeit nach Absatz 1 für die Kontrolle ... erhöhen."
Art 8 Abs. 3	Offener formulieren als generelle Ausnahmemöglichkeit für die Kantone; Ausnahme Primärproduktion streichen; das Kontrollkonzept gilt für die gesamte Lebensmittelkette.	Änderung: " ³ Die zuständigen Vollzugsbehörden können in Sonderfällen die Häufigkeit nach Absatz 1 für die Kontrolle von Betrieben verringern."
Art. 8 Abs. 1 und 4	In diesen beiden Absätzen ist jeweils der Begriff "Kontrolle" durch "Grundkontrolle" zu ersetzen, damit die Konsistenz mit Anhang 1 gewährleistet ist. Im zweiten Satz von Abs. 1 den Begriff "Kontrollen" lassen. Zudem sind in	Änderung: " ¹ Jeder Betrieb wird innerhalb der Fristen nach Anhang 1 mindestens einer <i>Grundkontrolle</i> unterzogen. Betriebskategorien, die im Anhang 1 nicht aufgeführt oder bei denen keine Kontrollfrequenz vorgegeben ist,

	diesem Satz die Betriebskategorien ohne Grundkontrollfrequenz ebenfalls aufzuführen.	werden gemäss den Kriterien der zuständigen Vollzugsbehörden Kontrollen unterzogen." " ⁴ ... dass die Betriebe grundsätzlich nicht mehr als einer <i>Grundkontrolle</i> pro Kalenderjahr unterzogen werden."
Art. 10 Abs. 1	Diverse nationale Kampagnen werden auch ausserhalb des NKP durchgeführt. Zudem fehlt der partizipative Grundgedanke: Statt "durchführen" den "Ausdruck" koordinieren" verwenden.	Änderung: " ¹ Nationale Kampagnen ... werden im Rahmen des NKP koordiniert."
Art. 10 Abs. 2	Anhang 2 ist viel zu restriktiv und lässt keinen Spielraum für allfällige Änderungen offen. Falls die die Schweiz keine Verpflichtung hat, zu den im Anhang 2 aufgelisteten Themen der EU bzw. einer anderen internationalen Behörde Bericht zu erstatten, müssen die für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz zentralen Themen zuerst diskutiert und danach gelistet werden. Falls hingegen internationale Verpflichtungen bestehen, sind diese explizit zu nennen und sämtliche Themen darin aufzuführen wie allenfalls auch diese gegenüber der WHO. Zudem soll auch das Intervall erwähnt werden, in welchem diese Berichte zu erstellen sind.	Anpassung. Wie: "Die Themen, für welche internationale Verpflichtungen bestehen, Daten zu liefern sind im Anhang 2 festgehalten. Das BLW und das BLV können ..." Neuer Absatz 2 ^{bis} : "Die Themen, für welche keine internationale Verpflichtungen bestehen, Daten zu liefern, werden grundsätzlich im Rahmen des NKP-Programmes festgelegt."
Art. 10 Abs. 4	Dieser Absatz erwähnt, die kantonalen Vollzugsbehörden hätten Probenahme und Analyse gemäss den Weisungen von BLV und BLW durchzuführen. Der Begriff "Weisung" erscheint in diesem Zusammenhang als nicht angebracht. Da es sich dabei um eine bilaterale Vereinbarung (Vertrag) handelt, ist dies auch so zu vermerken.	Begriff "Weisungen" durch "bilaterale Vereinbarungen" ersetzen.
Abschnitt 5	Offener, d.h. weniger eng formulieren. Es ist nicht einsichtig, weshalb nur Zoonoserreger und Antibiotikaresistenzen überwacht werden sollen.	Neuer Artikel Art. 12bis: "Das BLV und das BLW können weitere Themen dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie internationalen Abkommen zur Überwachung festlegen."
Art. 13	Ein Vierjahresbericht für die Laufzeit des Programmes für den NKP ist ausreichend. In der Zwischenzeit können spezifische Berichte erstellt werden gemäss Art. 14 bzw. Datenlieferungen erfolgen, welche im Rahmen des 4-jährigen NKP-Programmes festgelegt werden.	Änderung: "Das BLW und das BLV legen alle vier Jahre einen gemeinsamen ..."
Art. 14 Art. 1	Vgl. Begründung zu Art. 10 Abs. 2. Anhang 2 ist viel zu restriktiv und lässt keinen Spielraum für allfällige Änderungen offen. Falls die Schweiz keine Verpflichtung hat, zu den im Anhang 2 aufgelisteten Themen der EU bzw. einer anderen internationalen Behörde Bericht zu erstatten, müssen die für	Umformulierung: „Das BLV legt jedes Jahr auf der Grundlage der Kontrollen der Vollzugsbehörden einen spezifischen Bericht vor, gemäss der im Rahmen des NKP-Programmes bzw. der in Anhang 2 festgelegten

	die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz zentralen Themen zuerst diskutiert und danach gelistet werden. Falls hingegen internationale Verpflichtungen bestehen, sind diese explizit zu nennen und sämtliche Themen darin aufzuführen wie allenfalls auch diese gegenüber der WHO. Zudem sollen auch das Intervall erwähnt werden, in welchem diese Berichte zu erstellen sind.	Themen.“
Art. 14 Abs. 2 und 3	Es ist unklar, wieso für Trinkwasser (Bericht alle 3 Jahre) eine Ausnahme gemacht wird. Die Vorgaben für 3-jährliche qualitätsspezifische kantonale Berichte über Trinkwasser bedürfen der Präzisierung und Zweckbestimmung. Die Regelung für diese Datenlieferung ist analog der anderen Themen (vgl. Art. 10 Abs. 2 und Art. 14 Abs. 1) bei der Erarbeitung eines neuen NKP-Programmes darin bzw. bei internationalen Abkommen im Anhang 2 zu definieren.	Beide Absätze streichen.
Anhang 1 Liste 1 und 2	"Kontrolle" und "Grundkontrolle" werden im Anhang 1 synonym verwendet. Das erzeugt Verwirrung bei der Interpretation des Verordnungstextes. "Kontrollen" sollen durch "Grundkontrollen" ersetzt werden.	In Liste 1 und 2 (Spaltenüberschrift) ist die "Kontrolle" durch "Grundkontrolle" zu ersetzen.
Anhang 1 Liste 1	Unternehmenskategorie 1.1 & 1.2: Fische und Bienen zählen nicht zu den Grossviecheinheiten.	Streichen: ohne Fisch- und Bienenhaltung.
Anhang 1 Liste 2	Die Zuständigkeit für die Kontrolle ist unklar. Kleinere Präzisierungen sind notwendig. Die jährliche Kontrolle aller Transporteure in Ziff. 2.9 ist unverhältnismässig aufwändig und praktisch nicht umsetzbar.	<ul style="list-style-type: none"> • Zuständigkeit der Kontrollen erwähnen. • 2.8: Huftiere durch Klauentiere ergänzen. • 2.9: Streichen.
Anhang 1 Liste 3, Abschnitt A	A104, A105 und A117 falscher Bezug. Es muss Liste 2 sein. A202 Hersteller von Zuckerwaren: Die Angabe betreffend Zuckerware ist nicht klar. Mit Hersteller von Zuckerwaren sind bei A202 die Hersteller von Konditoreiwaren (Patisserie) gemeint. Die Bezeichnung ändern. So wird auch die Abgrenzung zu A210 klarer. Betriebe A404, 408, 411 Die Betriebe A 404, 408, 411 sind nicht meldepflichtig. Daher sollen keine Grundkontrollfrequenzen angegeben werden.	A104, A105 und A117: Liste 1 durch Liste 2 ersetzen. A202 Anstelle der Kategorienbezeichnung "Hersteller von Zuckerwaren" ist die gebräuchliche Bezeichnung "Hersteller von Konditoreiwaren" zu nehmen. Betriebe A404, 408, 411 Die Grundkontrollfrequenz bezüglich 4 Jahre streichen. Mögliche Angabe: k. G. (keine Grundkontrolle).
Anhang 1 Liste 3,	C302: Definieren analog C301.	C302: Einzelhandelsbetrieb 2; Ladenfläche >100 m ²

Abschnitt C	<p>C303 Nebst Drogerien auch Apotheken aufführen und die Kontrollfrequenz auf 8 Jahre zu erhöhen.</p> <p>C401 keine Frequenzangabe.</p> <p>C5 "Handel mit Gebrauchsgegenstände": Die Kontrolle soll beim Importeur und nicht beim Verkauf stattfinden. Eine Kontrolle in einem Schuhgeschäft macht wenig Sinn.</p> <p>C508, C510 und C511 keine Frequenzangabe.</p> <p>C5011 Es macht keinen Sinn, einen Code einzuführen, der aus einer Ziffer mehr besteht als alle anderen.</p> <p>C601 ist zu präzisieren.</p>	<p>C303 Drogerie, Apotheke; Grundkontrollen</p> <p>C401 Die Grundkontrollfrequenz von 4 Jahren zu streichen. Mögliche Angabe: k. G. (keine Grundkontrolle)</p> <p>C507 bis C511 "Verkauf" streichen.</p> <p>C508, C510 und C511 Grundkontrolle von 4 Jahren streichen (k. G.; keine Grundkontrolle). Code anpassen zu C512.</p> <p>C601: Die Grundkontrollfrequenz von 8 Jahren ist zu ersetzen durch k. G. (keine Grundkontrolle).</p>
Anhang 1 Liste 3, Abschnitt D	<p>D101, D102: Der Unterschied eines Restaurationsbetriebes 1 und 2 ist in der VO zu definieren.</p> <p>D501 Cateringbetriebe sind in D201 erwähnt; korrekt ist Traiteurprodukte</p>	<p>D101, D102 1: Betrieb ohne eigentliche Küche 2: Herstellung/Produktion/Verarbeitung von Speisen</p> <p>D501 Hersteller von Traiteurprodukten</p>
Anhang 1 Liste 3, Abschnitt F	<p>Der Oberbegriff "Badewasser" ist nicht zutreffend, weil Duschwasser kein Badewasser ist.</p>	<p>Oberbegriff ersetzen durch "Wasser als Gebrauchsgegenstand".</p>
Anhang 1, Liste 3, Code F	<p>Die Codes F1, F2 und F3 weisen Überschneidungen auf. Sprudelbäder zählen zu den Schwimmbädern gemäss VQWmK und können entweder als Hallenbadbecken oder Freibadbecken ausgeführt sein.</p> <p>Die Aufzählung bei Code F3 ist reichlich vage (Duschen, Sprudelbädern und Ähnlichem (Hotel, Spital usw.)).</p> <p>Da für die genannten Gruppen keine Meldepflicht vorgesehen ist, ist auf eine Grundkontrollfrequenz zu verzichten.</p>	<p>Neue Einteilung vornehmen: - Nur noch zwei Gruppen:</p> <p>F1 Schwimmbäder und Schwimmbäder mit biologischer Aufbereitung des Badewassers; k. G.</p> <p>F2 Duschanlagen in gemeinschaftlichen Gebäuden (wie Hotel, Spital, Sportzentrum); k. G.</p>
Anhang 2	<p>Anhang 2 ist viel zu restriktiv und lässt keinen Spielraum für allfällige Änderungen offen. Falls die Schweiz keine Verpflichtung hat, zu den im Anhang 2 aufgelisteten Themen der EU bzw. einer anderen internationalen Behörde Bericht zu erstatten, müssen die für die Lebensmittelsicherheit in der Schweiz zentralen Themen zuerst diskutiert und danach gelistet werden.</p>	<p>Anpassen: Anhang 2 ist mit sämtlichen Themen zu ergänzen, für welche internationale Verpflichtungen / Abkommen bestehen inkl. in welchem Intervall diese erstellt werden müssen. Z. B. WHO,</p>

	<p>Falls hingegen internationale Verpflichtungen bestehen, sind diese explizit zu nennen und sämtliche Themen darin aufzuführen wie allenfalls auch diese gegenüber der WHO. Zudem sollen auch das Intervall erwähnt werden, in welchem diese Berichte zu erstellen sind.</p> <p>Begründung vgl. Art. 10 Abs. 2 und Art. 14 Abs. 1; Die Themen für welche keine internationale Verpflichtungen/Abkommen bestehen, sind alle vier Jahre zusammen mit dem NKP-Programm festzulegen und müssen nicht in einer Bundesrats-VO festgeschrieben werden. Dies ermöglicht eine flexible Reaktion auf aktuelle Themen.</p>	Trinkwasserdatenlieferung alle 3 Jahre.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------

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

Allgemeine Bemerkungen

Es ist grundsätzlich zu begrüßen, dass die Verarbeitung von Jagdwild in der VSFK geregelt wird; verschiedene Detailanpassungen sind für eine gangbare Umsetzung jedoch notwendig.

Für den Bereich Wildbrethygiene werden offensichtlich künftig deutlich höhere Hürden geschaffen. Gegen eine Verbesserung der Kontrolle der Wildbrethygiene ist an sich nichts einzuwenden. Mit vorliegenden Änderungen zeichnet sich aber eine deutliche Aufwandsteigerung für die Jagenden ab. Aus den Unterlagen geht jedoch nicht klar hervor, welche Kompetenzen die einzelnen Betriebe haben und welche Bewilligungen sie benötigen und wer schlussendlich die Wildbretkontrolle durchführen soll/darf.

Grundsätzlich ist die Definition von Wildbearbeitungsbetrieben sicher sinnvoll. Diese Betriebe sollten aber klar die Möglichkeit haben, Wild in der Decke entgegenzunehmen und zu kühlen. Dies entspricht der gängigen Praxis. Häufig wird Wild spät am Abend oder in der Nacht angeliefert (Schwarzwild). Das Tier noch in der Nacht aus der Decke zu schlagen erachten wir als kaum zumutbar. Insbesondere würde dies wohl dazu führen, dass der Wildtierkörper unter suboptimalen Bedingungen durch die Jagenden bis zur nächsten Anliefermöglichkeit gelagert werden müsste.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 2	<p>Art. 1 Abs. 2 VSFK:</p> <p>2 Sie gilt nicht für die Schlachtung zum <u>Eigengebrauch</u>; bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Zucht-Schalenwild und Laufvögeln gilt sie jedoch nur dann nicht, wenn die Schlachtung im Herkunftsbestand erfolgt.</p> <p>Art. 2 Abs. 4 nLMG:</p> <p>c. die häusliche Herstellung, Behandlung und Lagerung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen für die private häusliche Verwendung;</p> <p>Die VSFK gilt nicht für die Schlachtung zum Eigengebrauch. Das neue Lebensmittelgesetz spricht an Stelle von «Eigengebrauch» von «privater häuslicher Verwendung». In der Botschaft zum LMG findet sich eine gute Erläuterung zu diesem Terminus.</p> <p>Der Begriff «Eigengebrauch» ist für den Vollzug zu unklar. In der VSFK ist daher wie im LMG der Terminus «privater häuslicher Verwendung» zu verwenden. Unklar ist, ob die Definition dieses wichtigen Terminus in der Botschaft des LMG juristisch für den Vollzug ausreicht oder ob er in der VSFK oder einer anderen Verordnung noch definiert werden muss.</p>	Begriffsdefinition „Eigengebrauch“ an Art 2 Abs. 4 Bst. c LMG anpassen.
Art. 3	Bisons sind Wildtiere und lebensmittelrechtlich auch so zu handhaben.	In den Erläuterungen soll ergänzt werden, dass der Bison ein Wildtier ist.
Art. 3 Bst. e ^{bis}	In der VSFK wird neu «Jagdwild» definiert. Das Jagdgesetz (SR 922.0) bestimmt die «Jagdbaren Arten». Das Lebensmittelgesetz spricht von «bei der Jagd erlegte Tiere (Art. 31 Abs. 3 Bst. b LMG).	Änderung: „e ^{bis} Jagdwild: freilebendes jagdbares Wild, das zum Zweck der Lebensmittelgewinnung erlegt wird.

Art. 3 Bst. I ^{bis} und I ^{ter}	Zum besseren Verständnis muss die Reihenfolge von I ^{bis} und I ^{ter} umgedreht werden. Im Bst. I ^{bis} wird bereits der Begriff Schlachten verwendet, dieser wird aber erst im Bst. I ^{ter} definiert.	Reihenfolge von I ^{bis} und I ^{ter} umdrehen.
Art. 3 Bst. I ^{bis}	<p>Die Definition des Wildbearbeitungsbetriebs ist zu wenig differenziert. Gemäss Erläuterungen wird dort der Wildtierkörper als Teil des Schlachtplatzes gehäutet – in der Folge sei der Wildtierkörper kein Primärprodukt mehr und in Analogie zum Schlachtvieh sei der Endpunkt des Prozesses die Zerlegung bis maximal Sechstel.</p> <p>Unklar ist, wo die Weiterverarbeitung des Fleisches zum genussfertigen Lebensmittel zu erfolgen hat.</p> <p>Die Jagenden haben in den vergangenen 10 Jahren enorm viel in ihre eigenen kleinen Schlachthäuser investiert. In der Regel bestehen diese aus einem Raum mit angrenzendem Kühlraum. Darin werden die angelieferten Wildtierkörper aus der Decke geschlagen, grob zerwirkt und später zum genussfertigen Produkt weiterverarbeitet und den privaten Kunden geliefert.</p> <p>Gemäss den neuen Vorgaben der VHyS (Anhang 1) müssten nun Wildbearbeitungsbetriebe das Wild in separaten Räumen entgegennehmen und Enthäuten. Damit wären viele der bestehenden, privaten Wildbearbeitungsbetriebe nicht mehr gesetzeskonform.</p> <p>Diese neuen Vorschriften sind unseres Erachtens nicht praxistauglich. Die Kompetenz Wild zu beurteilen und weiter zu verarbeiten sollte zwingend beim Jagenden angesiedelt bleiben.</p> <p>Wild wird in den allermeisten Fällen nach dem Aufbruch in oben erwähnte Kleinbetriebe (Einzelbetriebe mit einigen Hundert Kilo Umsatz pro Jahr) oder sogar direkt in Gastronomiebetriebe verbracht, wo es weiterverarbeitet und angeboten wird.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„I^{bis} Wildbearbeitungsbetrieb: Schlacht- oder anderer Lebensmittelbetrieb, in dem Jagdwild <u>bis max. in Sechstel</u> geschlachtet wird. <u>Ausgenommen sind Betriebe, die Kleinstmengen [bis einige 100 kg/Jahr] verarbeiten und diese an lokale Endverbraucherinnen und Endverbraucher abgeben.</u></p>
Art. 12 Abs. 3	Der Begriff Notschlachtbetrieb ist ein in der Umgangssprache gebräuchlicher Begriff, der in der Gesetzgebung nicht vorkommt.	<i>Streichen</i> – Notschlachtbetriebe
Art. 21 Bst. a	<p>Die Erhöhung der Fachkundigkeit von Personen, die Tiere zur Lebensmittelgewinnung jagdlich erlegen, ist zu begrüßen.</p> <p>Wir unterstützen in diesem Zusammenhang insbesondere die Möglichkeit der Jagenden, diese Kontrolle auch selber ausführen zu können, sofern sie über</p>	<i>Übergangsfrist von 5 Jahren vorsehen.</i>

	<p>die entsprechende Ausbildung verfügen.</p> <p>Aus den Unterlagen geht allerdings nicht hervor, ob die heute Jagenden nun tatsächlich berechtigt sind, diese Kontrolle selber durchzuführen oder nicht. Es ist nicht klar, ob zusätzlich zur heutigen Grundausbildung der Jagenden weitere Kurse zu besuchen sind, damit jemand als sachkundig anerkannt wird. Falls die heute Jagenden mit gültigem Fähigkeitsausweis nicht als sachkundig gelten sollten, ist heute völlig unklar, wer die erlegten Wildtiere (immerhin einige Tausend pro Jahr) in Zukunft beurteilt. Deshalb wäre zwingend eine Übergangsfrist notwendig, da die Kurse zuerst erarbeitet und diese alleine im Kanton Zürich von 800 Jägern sodann besucht werden müssten. Eine Frist von 5 Jahren erscheint angemessen.</p>	
Art. 24 Abs. 2 ^{bis}	<p>Die Details dieses Artikels sind fachlich zu begrüssen, sie sind aber nicht vollständig: Ziffer 7 der Technischen Weisungen über die Schlachtanmeldung und die Gesundheitsmeldung für Hausgeflügel vom 7. November 2011 verlangt, dass eine Kopie der Gesundheitsmeldung ergänzt mit einer Meldung über besondere Vorkommnisse im Besonderen zwischen 72 und 24 Stunden vor der Schlachtung den Transport begleiten muss.</p> <p>Es ist nicht korrekt, ein Element der notwendigen Anforderungen wegzulassen.</p>	Ergänzen mit der Gesundheitsmeldung und der Meldung über besondere Vorkommnisse in den Tagen vor der Schlachtung.
Art. 28 Abs. 5	<p>Dieser Artikel wird grundsätzlich begrüßt, Die Frist der Gültigkeit der Gesundheitsbescheinigung soll jedoch aus Praktikabilitätsgründen und weil es die Lebensmittelsicherheit nicht schmälert auf 60 Tage angesetzt werden.</p>	... 60 Tage ...
Art. 52	<p>Die kantonalen Vollzugsorgane erwarten eine Integration der Kantone in die Projekte und neuen Verfahren im Sinne des Veterinärdienstes Schweiz. Das BLV soll Pilotprojekte und neue Verfahren in Absprache mit den Kantonalen Behörden genehmigen.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„Das BLV kann in Absprache mit der kantonalen Behörde ...“</p>
Art. 57 Abs. 1 Bst. f	<p>Es abzulehnen, dass neu auch Amtliche Fachassistenten Fleischuntersuchungen in Kleinbetrieben durchführen können sollen, da es ein tierärztliches Know How benötigt, um die unerwarteten Befunde im Sinne der Lebensmittelsicherheit korrekt beurteilen zu können. In abgelegenen Kleinbetrieben ist dann eben kein amtlicher Tierarzt verfügbar. Die Kompetenzen nach Abs. 2 sind fachlich korrekt und ausreichend.</p>	Bst. f streichen.
Art. 58 Abs. 1 Bst. b Ziff. 3	<p>Nicht einheitliche Begriffsdefinitionen</p>	<p>Die Begriffe müssen an die Hygieneverordnung angepasst werden.</p>

5 EDI: Verordnung über Aerosolpackungen

Allgemeine Bemerkungen

Die Verordnung basiert auf Art. 67 LGV und regelt die Beschaffenheit, Treibmittel, Kontrolle, Transport und Lagerung von Aerosolpackungen für dem Lebensmittelrecht unterstellt Produkte.

Die Anforderungen an die Beschaffenheit der Packungen sind unverändert aus dem EU-Recht übernommen. Für national abweichende technische Anforderungen an Aerosolpackungen gibt es kaum Spielraum, weshalb diese Bestimmungen durch einen Verweis auf die europäische Richtlinie 75/324/WEG ersetzt werden können.

Der Abschnitt über Kontrolle, Transport und Lagerung enthält (nicht abschliessend) Verweise auf diverse Vorschriften, die ohnehin gelten, auch wenn sie nicht in der vorliegenden Verordnung stehen würden. Die Ausführungen zur Kontrolle im Artikel 16 sind selbstredend im Kontext des Inverkehrbringens von Chemikalien und der Marktüberwachung. Daher können die Art. 16 und 17 ersatzlos gestrichen werden.

So entfällt insgesamt die Notwendigkeit einer eigenen Verordnung über Aerosolpackungen auch für Produkte im Geltungsbereich des Lebensmittelgesetzes weitgehend. Es besteht einzig noch Bedarf, die erlaubten Treibmittel für die betroffenen Produktarten durch das EDI festzulegen. Wir schlagen deshalb vor, dass die LGV in diesem Sinn angepasst wird. Dazu müssten beim Artikel 67 LGV für die Verpackung und die Kennzeichnung auf die entsprechende EU-Richtlinie verwiesen werden (75/324/EWG, 2013/10/EU und VO (EG) 1272/2008) und eine Ergänzung bezüglich schweizerischer Adresse gemacht werden.

Die Treibmittel können dann in einen Anhang zur LGV geregelt werden, welcher (analog wie in der ChemV) „in Absprache mit ... durch das EDI“ geändert werden kann. Dafür ist dem EDI in der LGV eine entsprechende Kompetenz zu erteilen. Alternativ könnte die bisherige EDI-Verordnung über Aerosolpackungen auf eine „EDI-Verordnung über zulässige Treibmittel“ reduziert werden.

Der Artikel 12 und die Ziffer 3 in Anhang 4 gelten nur für dem Lebensmittelrecht unterstellt Produkte. Der Geltungsbereich für die Bestimmungen über die zulässigen Treibmittel ist daher noch entsprechend einzuengen. Dabei drängt sich eine Formulierung in Anlehnung an Art. 5 Bst. g des neuen LMG auf, wo unter dem Begriff „Gebrauchsgegenstände“ die „Aerosolpackungen, die Lebensmittel oder andere Gebrauchsgegenstände enthalten“ erwähnt sind.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
gesamte Verordnung (nicht in Revision)	Siehe allgemeine Bemerkungen	Die Verordnung soll aufgehoben oder alternativ auf eine Liste der zulässigen Treibmittel reduziert werden. Für die materiellen Anforderungen an Aerosolpackungen soll auf das zugrunde liegende EU-Recht verwiesen werden.
Art. 12 (nicht in Revision)	Die Bestimmungen über die zulässigen Treibgase sind nur für Lebensmittel, Kosmetika und weitere dem Lebensmittelrecht unterstellten Produkte (Gebrauchsgegenstände) anwendbar. Haushaltprodukte des täglichen Bedarfs unterstehen jedoch mehrheitlich nicht dem Lebensmittelrecht und sind (ausschliesslich) durch die	Neuformulierung von Abs. 1: „Treibmittel, welche in Aerosolpackungen verwendet werden, die Lebensmittel, Kosmetika, (Luftverbesserungsmittel [falls beabsichtigt]) oder andere Gebrauchsgegenstände enthalten, dürfen die

	Chemikaliengesetzgebung geregelt. Allenfalls sollten die Luftverbesserungsmittel, falls diese aufgrund ihrer Zweckbestimmung noch als Gebrauchsgegenstände zu betrachten sind, explizit erwähnt bleiben. Damit würden diesbezügliche Unklarheiten beseitigt.	menschliche Gesundheit nicht gefährden.“
Art. 16 (nicht in Revision)	Es ist klar, dass Abfüller oder Importeure für die Produkte verantwortlich sind, wenn sie in der Schweiz in Verkehr gebracht werden (Abs. 1). Ebenfalls selbstredend ist der Hinweis, dass Prüfungen gegebenenfalls durch externe Prüfstellen durchzuführen seien (Abs. 3). Für die Prüfvorschriften wird auf die RL 75/324/EWG verwiesen (Abs. 2), was durch einen globaleren Verweis wie oben vorgeschlagen abgedeckt wäre. Der Vorbehalt amtlicher Kontrollen scheint ebenfalls selbstverständlich (Abs. 4). Der Artikel 16 ist somit obsolet.	Artikel streichen.
Art. 17 (nicht in Revision)	Beim Artikel 17 handelt es sich um reine Serviceverweise auf eine nicht abschliessende Auswahl teilweise relevanter mitgeltender Gesetzgebungen beim Transport und Lagerung von Aerosolpackungen. Die aufgeführten Vorschriften gelten auch ohne den Verweis aus der vorliegenden Verordnung. Ihre Erwähnung ist daher obsolet.	Artikel streichen.
Anhang 4 (nicht in Revision)	Für die Überschrift in Ziffer 3 gelten die gleichen Überlegungen wie zu Artikel 12 (vgl. oben).	Neuformulierung von Ziffer 3: „Für Kosmetika (Luftverbesserungsmittel [falls beabsichtigt]) oder andere Gebrauchsgegenstände die nicht direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen:“

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

Allgemeine Bemerkungen

Das LMG macht sich selbst (in der heutigen Form Art. 5 Bst. f) zur Auffanggesetzgebung für eine ganze Reihe von Konsumgütern. Vor diesem Hintergrund ist die HKV historisch gewachsen und enthält eine lose Sammlung von Regelungen, welche sehr unterschiedlichen Philosophien entstammen.

Diese Schwierigkeiten mit der HKV wurden gemäss Erläuterungen erkannt. Eine dringend nötige, grundlegende Revision wird in Aussicht gestellt. Trotzdem kann der vorgeschlagene Verordnungsentwurf, insbesondere durch Änderungen in der LGV verbessert werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Bst. a.	Da unter Bst. a Punkt 7 und 8 textile Materialien und Ledererzeugnisse sowie Kordeln und Zugbänder definiert werden, die nicht unmittelbar mit der Schleimhaut, Haut oder den Haaren in Kontakt kommen, muss Bst. a erweitert werden.	Änderung: "a. die folgenden Gebrauchsgegenstände für den Schleimhaut-, Haut- und Haarkontakt sowie textile Materialien, Ledererzeugnisse, Kordeln und Zugbänder an Kinderbekleidung auch ohne direkten Humankontakt" ODER "a. die folgenden Gebrauchsgegenstände für den Schleimhaut-, Haut- und Haarkontakt sowie textile Gegenstände und Ledererzeugnisse auch ohne direkten Humankontakt"
Art. 2a	Weil es bei einem Schmuckteil, welches aus verschiedenen Kompartimenten zusammengesetzt ist (z.B. Schmuckteil aus Kern und dünnem Überzug, Schmuckteil aus Kern und dicker Ummantelung), mit verhältnismässigem Aufwand im Rahmen der Selbstkontrolle des Betriebes oft nicht machbar ist, nur das von aussen zugängliche Kompartiment quantitativ mit einer etablierten Analysemethode zu beurteilen, muss sich der Gehalthöchstwert auf das ganze Schmuckteil beziehen. Das heisst, dass alle Kompartimente, auch die inneren, die Anforderung erfüllen müssen. Die Regelung des Gehalts (mit höchstens vager Verbindung zur „Abgabe von Stoffen welche die Gesundheit gefährden können“) geht über die in Art. 60 LGV festgelegte Kompetenz des EDI hinaus.	Änderung: " ¹ Folgende Gegenstände dürfen in all ihren Kompartimenten (Kerne, Ummantelungen, Überzüge, Lote, usw.) ihrer Metallteile Cadmium nicht in einer Konzentration von mehr als 0,01 Gewichtsprozent enthalten: ..." Art. 60 LGV anpassen.
Art. 2b (nicht in Revision)	Bleihaltige Gegenstände - nicht im Revisionstext: Weil es bei einem Schmuckteil, welches aus verschiedenen Kompartimenten zusammengesetzt ist (z.B. Schmuckteil aus Kern und dünnem Überzug, Schmuckteil aus Kern und dicker Ummantelung), mit verhältnismässigem	Änderung: " ¹ Gegenstände nach Artikel 2a Absatz 1 dürfen in ihren Metallteilen als Gesamtes (z. B. Schmuckteil aus Kern und dünnem Überzug, Schmuckteil aus Kern und dicker

	<p>Aufwand im Rahmen der Selbstkontrolle des Betriebes oft nicht machbar ist, nur das von aussen zugängliche Kompartiment quantitativ mit einer etablierten Analysenmethode zu beurteilen, muss sich der Gehaltshöchstwert auf das ganze Schmuckteil beziehen.</p> <p>In Punkt (4) der Erläuterungen zur Verordnung (EU) Nr. 836/2012 wird die Bestimmung des Bleigehaltes empfohlen, da keine Methode zum Testen der Bleimigration unter Simulation der Bedingungen beim Lutschen existiere.</p> <p>Die Regelung des Gehalts (mit höchstens vager Verbindung zur „Abgabe von Stoffen welche die Gesundheit gefährden können“) geht über die in Art. 60 LGV festgelegte Kompetenz des EDI hinaus.</p>	<p>Ummantelung) Blei nicht in einer Konzentration von mehr als 0.05 Gewichtprozent enthalten."</p> <p>"¹Gegenstände nach Artikel 2a Absatz 1 dürfen in all ihren Kompartimenten (Kerne, Ummantelungen, Überzüge, Lote, etc.) ihrer Metallteile Blei nicht in einer Konzentration von mehr als 0.05 Gewichtprozent enthalten.</p> <p>²Absatz 1 gilt nicht für:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. gebrauchte Gegenstände nach Artikel 1 Absatz 4 Buchstabe a des Bundesgesetzes vom 12. Juni 2009 über die Produktesicherheit b. Einbauteile von Armband- und Taschenuhren sowie Zeitmessern, die für Verbraucher nicht zugänglich sind." <p>Art. 60 LGV anpassen.</p>
Art. 2c	<p>Die Regelung des Gehalts (mit höchstens vager Verbindung zur „Abgabe von Stoffen welche die Gesundheit gefährden können“) geht über die in Art. 60 LGV festgelegte Kompetenz des EDI hinaus.</p>	Art. 60 LGV anpassen.
Art. 5 Abs. 4	<p>Die Schweizer Regelung bezüglich Konservierungsstoffe ist besser als die Europaratsresolution CoE ResAP(2008)1 on requirements and criteria for the safety of tattoos and permanent make-up, da sie nur gewisse Konservierungsmittel zulässt (Positivliste). Die Einschränkung, dass keine Kombinationen von Konservierungsstoffen zulässig sein sollen, macht deshalb keinen Sinn, da bekanntlich ein einziges Konservierungsmittel nicht alle Mikroorganismen abdeckt. Diese Regelung in der Europaratsresolution war ursprünglich ein Kompromiss, weil die alte CoE ResAP(2003)2 gar keine Konservierungsstoffe zuließ.</p> <p>Der Zusatz "Kombinationen von verschiedenen in der VKos aufgeführten Konservierungsmitteln sind nicht zulässig" sollte deshalb gestrichen werden.</p>	<p>Änderung:</p> <p>"⁴In Tätowierfarben und Permanent-Make-up-Farben dürfen nur Konservierungsmittel eingesetzt werden, ... Es gelten die dort erwähnten Höchstkonzentrationen. Kombinationen von verschiedenen in der VKos aufgeführten Konservierungsmitteln sind nicht zulässig."</p>
Art. 8 Abs. 1 Bst. B (nicht in Revisioin)	<p>Auch wenn diese Regelung der Regelung CoE ResAP(2008)1 on requirements and criteria for the safety of tattoos and PMU entspricht, ist die Regelung nicht konsumentenfreundlich und wird von der Mehrheit der Firmen auch nicht so umgesetzt. IUPAC Namen und CAS- Nummern sind für die Konsumenten vollkommen unverständlich. Die meisten Hersteller verwenden</p>	<p>Änderung:</p> <p>"b. die Zusammensetzung in mengenmäßig absteigender Reihenfolge, nach einer gebräuchlichen Nomenklatur (IUPAC, CAS, INCI oder CI);"</p>

	<p>zum Glück die für die Konsumenten vertraute INCI Namensgebung wie für Kosmetika (sowie die CI Nummerierung für Pigmente). Dies sollte explizit in der Verordnung festgehalten werden. Im Moment müssten die meisten Produkte beanstandet werden, weil sie nicht der geltenden Regelung entsprechen.</p>	
Art. 14c	<p>Regelung über den Gehalt und nicht die Migration. Der Verknüpfung zur Gesundheitsgefährdung bei einer Überschreitung ist in diesem Fall eventuell einfacher.</p>	Art. 60 LGV anpassen.
Art. 18 Abs. 3 Anhang 5	<p>Es macht keinen Sinn, über im Anhang 5 gelistete Normen die Messmethode für die Entflammbarkeit von Textilien zu regeln (es wird nur die Messmethode beschrieben!), wenn es dazu keinen Höchstwert gibt. Ein Surface Flash ist allerdings definiert und verboten.</p>	Abs. 3 und Anhang 5 streichen.
Anhang 2a	<p>Nicht im Revisionstext: Dieser Anhang entspricht in Teilen der zugrundeliegenden CoE ResAP(2008)1 on requirements and criteria for the safety of tattoos and permanent make-up. Unterschiede bestehen bzgl. Antimon (CH keine Regelung, CoE: 2 mg/kg), Nickel (CH keine Regelung, CoE: As low as technically achievable), Chrom (CH: 0.2 mg/kg; CoE: nur für Chrom VI geregelt). Zu Nickel gibt es einige Rapexmeldungen und eine Stellungnahme des BfR. Im Anhang 2a sind Antimon und Nickel ebenfalls zu regeln.</p>	Im Anhang 2a sind Antimon und Nickel ebenfalls zu regeln.

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

Allgemeine Bemerkungen

Diese Verordnung enthält nur wenige Änderungen; es muss jedoch eine wichtige Korrektur in Anhang 1 erfolgen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 (nicht in Revision)	<p>Ziff II: Überschrift: „Spielzeug im Sinne von Artikel 43 Absatz 1 LGV, für das diese Verordnung nicht gilt“</p> <p>Mit dieser Formulierung werden die gelisteten Produktegruppen als Spielzeug gemäss LGV definiert. Somit wird die Aufgabe der Kontrolle von öffentlichen Spielplatzgeräten zur Sache der Lebensmittelkontrolle. Dies war wohl nie Absicht, und würde für den Lebensmittelrechtsvollzug einen deutlichen Mehraufwand bedeuten.</p> <p>Die Aufteilung in 2 Listen wurde von der EU-Richtlinie 2009/48 übernommen. In der Schweiz hat die Formulierung jedoch gravierende Konsequenzen für den Vollzug.</p>	<p>Entweder: die 5 Produktegruppen aus Ziff. II in Ziff. I überführen.</p> <p>Oder wenn die beiden Listen wie in der Richtlinie 2009/48 bestehen bleiben sollen: Überschrift für Ziff. II ändern in: „Spielzeug, welches nicht als Spielzeug im Sinne von Artikel 43 Absatz 1 LGV ist“.</p>

8 EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2	In der EU-Verordnung 1223/2009 ist der Begriff „Endverbraucher“ definiert. Der Begriff sollte auch in der VKos definiert und v.a. konsequent verwendet werden. Momentan befinden sich verschiedene Begriffe wie z.B. Endverbraucher, Verbraucher, Konsument und Konsumentinnen in der VKos.	„Endverbraucher“: entweder ein Verbraucher, der das kosmetische Mittel verwendet, oder eine Person, die das kosmetische Mittel beruflich verwendet;
Art. 2 Abs. 1 Bst. d	Importeur: Die wortwörtliche Übernahme des Textes der EU- Verordnung 1223/2009 ist nicht sinnvoll, da gegenüber der Schweiz alle Importländer „Drittstaaten“ sind.	Änderung: „d. Importeur: jede natürliche oder juristische Person mit Adresse in der Schweiz, die ein nicht in der Schweiz hergestelltes kosmetisches Mittel in der Schweiz auf den Markt bringt.“
Art. 4 und 5	Die Angabe „erstmalig in Verkehr gebrachte“ ist unklar. Wie verhält es sich bei kleinen Veränderungen der Produkte z.B. Neues Design, Neue zusätzliche Duft-/ Farbvariante. Auf diese Fälle sollte in den Erläuterungen eingegangen werden.	Ergänzung der Erläuterungen: „Diese Datei entspricht der aktuellen Dokumentation der Selbstkontrolle.“ Für Kosmetika, die sich gemäss der VKos vom 23.11.2009 rechtmässig in Verkehr befanden, ist diese Selbstkontrolle momentan ausreichend. Wird ein Produkt in irgendeiner Weise, insbesondere die Rezeptur, verändert, ist eine Dokumentation nach der VKos vom tt.mm.aaaa notwendig.
Art. 5 Abs. 3	Die Einschränkung auf Medizinalberufe ist gegenüber der EU-Verordnung zu restriktiv. In Art. 10 Abs. 2 der EU-Verordnung heisst es „.... Person [...] Hochschulstudiengangs in Pharmazie, Toxikologie, Medizin oder einem ähnlichen Fach oder eines von einem Mitgliedstaat als gleichwertig anerkannten Studiengangs erteilt worden ist.“	Änderung: „Wie in Anhang 10 ausgeführt, wird der Teil B des Sicherheitsberichts durch eine Apothekerin oder einen Apotheker, eine Ärztin oder einen Arzt oder eine Tierärztin oder einen Tierarzt gemäss Bundesgesetz vom 23. Juni 2006 über die universitären Medizinalberufe oder Personen mit einem gleichwertigen universitären Diplom (Stufe Master) in einem ähnlichen Fach erstellt.“
Art. 8	Die Angaben „Auf der Verpackung sowie auf dem Behältnis ...“ (Abs. 1) und „die Liste der Bestandteile braucht nur auf der Verpackung zu erscheinen.“ (Abs. 1 Bst. g) widersprechen sich. Bst. g kann gestrichen werden.	Änderung: „Auf der Verpackung kosmetischer Mittel muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die Liste der ...“
Art. 9 Abs 1	Die Angabe der Schweizer Adresse und des Ursprungslandes stellen	Änderung:

Bst. b und c	Handelshemmisse dar, die die Unternehmen in unnötiger Weise belasten. Gängige Angaben des Ursprungslandes wie „Hergestellt in der EU“ sind weder für den Konsumenten noch für den Vollzug hilfreich, weshalb Bst. c gestrichen werden soll.	„b. Name und Adresse der Person oder Firma, die das kosmetische Mittel herstellt, importiert oder in Verkehr bringt.“ Bst. c streichen.
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Allgemeine Bemerkungen

Eine 1:1-Übernahme des EU-Rechts ist nicht möglich. Das EU-Recht über Bedarfsgegenstände wurde zum Teil gekürzt und zwischen LGV und Bedarfsgegenständeverordnung verteilt. Das führt dazu, dass die Nuancen der in der EU austarierten Texte zum Teil nicht mehr wiedergeben werden (Bsp. Art. 1 und 3 1935/2004 zu Art 46 und 47 LGV).

Im Zusammenhang mit dieser Verordnung ist es wichtig zu sehen, dass der weitaus grösste Teil der migrierenden Stoffe nicht spezifisch geregelt wird – für einige Materialien fast keine. Für Kunststoffe sind zwar die eingesetzten Monomere und Additive spezifisch geregelt, nicht aber die anderen eingesetzten Stoffe und schon gar nicht die Oligomere, Reaktionsprodukte und Verunreinigungen. Die Gewährleistung der Sicherheit all dieser Stoffe gehört heute in die Selbstkontrolle der Hersteller. Deswegen sind die Konformitätsarbeit über die ganze Kette und die Kontrolle über die interne Dokumentation unsere höchste Priorität.

SLMB fällt weg, womit die Sensorik nicht mehr abgebildet ist. Die Schaffung von Infoschreiben für gewisse Teile im SLMB sollte in Betracht gezogen werden.

Anstelle des Begriffes "Bedarfsgegenstände" ist der selbsterklärende Begriff "Lebensmittelkontaktmaterialien" (englisch Food Contact Materials) vorzuziehen oder mindestens in der Definition in Art. 46 LGV bzw. Art. 1 Bedarfsgegenständeverordnung zu ergänzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1	In Klammern nebst dem Begriff "Bedarfsgegenstände" auch den Begriff "Lebensmittelkontaktmaterialien" aufführen, da dieser in der Fachwelt gebräuchlich ist.	Ergänzung: „Diese Verordnung umschreibt die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Bedarfsgegenstände, <i>Lebensmittelkontaktmaterialien</i>)...“
Art. 1 Abs. 3 Bst. b	Es handelt sich um eine folgenreiche Änderung der Gesetzgebung. Daraus folgend gelten für diese Produkte die Höchstwerte der Lebensmittelgesetzgebung für die Migration ins Trinkwasser nicht. In der Verordnung über die Qualität von Wasser stehen keine Höchstwerte, wie sie z.B. im Infoschreiben Nr. 165 für Epoxidharz-sanierte Leitungen vorgegeben sind. Der Zugriff auf die Rezeptur der Produkte ist zudem nicht mehr möglich, es können also auch keine Rezepturbestandteile mehr abgeleitet werden nach denen untersucht wird (aktuell Bestandteil des Infoschreibens 165). Daraus ergibt sich die Frage wer diese Produkte überwacht.	Art. 1 Abs. 3 Bst. b streichen. Alternativ müssen die Zuständigkeiten für diese Installationen und die Probenahme zur Kontrolle des Trinkwassers genau definiert sein (mit oder ohne Wasser aus den Leitungen) sowie die Kontrolle/Überwachung/Zertifizierung dieser Produkte gewährleistet werden können. Zudem müssten Höchstwerte für Substanzen festgelegt werden, welche von diesen Installationen abgegeben werden dürfen.

	<p>Die Definition von festen, öffentlichen oder privaten Installationen, die zur Wasserverteilung dienen ist nicht klar. Sind damit auch z.B. Ionentauscher, Armaturen, fix installierte Eismaschinen etc. gemeint?</p>	<p>Definition erweitern „... bis zu dem Punkt, an dem Trinkwasser aus dem Wasserhahn oder in ein fix installiertes Gerät gelangt.“</p>
Art. 2	<p>Bst. a.: Die EU-VO 1935/2004 definiert in Art. 3 GHP als das Mittel, damit die 3 Anforderungen, u.a. keine Gefahr für die Gesundheit, gewährleistet sind. Das hat wenig mit konsistenter Herstellung zu tun, sondern mit systematischem Aufbau eines FCM aus sicheren Ausgangsstoffen. Die EU-VO 1935/2004 wurde jedoch erlassen, bevor die Konformitätsarbeit als Selbstkontrolle über die Herstellerkette im Fokus stand.</p> <p>Bst. I: funktionelle Barriere. Diese Definition ist wörtlich aus der VO (EU) Nr. 10/2011 übernommen, dort aber auf Kunststoffe bezogen, hier auf alle FCM. So kann ein Innenbeutel mit Barriere die Migration aus einer Kartonschachtel oder gar eines Transportkartons abschirmen. Das bedingt eine allgemeinere Definition. Eine Barriere kann unterschiedlich wirksam sein, sie muss nicht per Definition die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen garantieren.</p> <p>Bst. o: Mindest-%-Anteil an Nanoteilchen für die Nano-Definition fehlt (gemäss Commission Recommendation 2011/696/EU http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32011H0696)</p>	<p>Zum bestehenden Text am Anfang hinzufügen: „a. Gemäss Art. 47 LGV ist GHP das Mittel, um die grundlegenden Anforderungen an die Lebensmittelkontaktmaterialien zu erfüllen, darunter dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile an Lebensmitteln in Mengen abgeben, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden. Damit ist eine systematische Herstellung eines Lebensmittelkontaktmaterials über die ganze Herstellerkette gemeint, die diese Anforderungen erfüllt. Des Weiteren: ...“</p> <p>Bst. I: „Eine oder mehrere Schichten jeglicher Art Materials, welche die Migration aus dem Lebensmittelkontaktmaterial in definierter Weise ins Lebensmittel verhindert.“</p> <p>Mindest-%-Anteil an Nanoteilchen angeben bzw. auf entsprechende Definition verweisen.</p>
Art. 4	<p>Der ganze Abschnitt 3 (Art. 4-7) geht von der GHP der konsistenten Herstellungsverfahren aus. GMP ist aber auch das Werkzeug zur Einhaltung der Anforderungen von Art. 47 LGV, also Absicherung der migrierenden Stoffe. Für nicht spezifisch geregelte Stoffe sind Unterlagen beizubringen, welche die Sicherheit nachweisen.</p>	<p>Ergänzen, dass GMP über alle Stufen der Herstellerkette gemeint ist: „Bedarfsgegenstände sind nach guter Herstellungspraxis herzustellen.“</p> <p>Ändern zu „Bedarfsgegenstände sind nach guter Herstellungspraxis über alle Stufen der Herstellerkette so herzustellen, das Art. 47 LGV eingehalten wird.“</p>
Art. 7	<p>Wir verstehen Abs. 2 so, dass die Unterlagen auf allen Herstellerstufen vorhanden sein müssen, nicht nur bei der Herstellung des fertigen Produkts. Dies ist aber in dieser Weise zu wenig konkret formuliert. Die Trennung in die beiden Absätze ist unnötig, wenn „alle Herstellerstufen“ genannt sind.</p>	<p>Abs 1 und 2 vereinen in: „Die verantwortlichen Personen auf jeder Herstellungsstufe haben angemessene Unterlagen auf Papier oder in elektronischer</p>

	<p>Die Unterlagen müssen auch die Sicherheit der migrierenden Stoffe nachweisen, die nicht spezifisch geregelt sind, und mit Daten unterlegen, dass die Migrationen die Grenzwerte einhalten.</p>	<p>Form mit Angaben zu den Spezifikationen, der Herstellungsrezeptur, den Herstellungsverfahren und der <i>Absicherung aller Substanzen, die ins Lebensmittel migrieren könnten</i>, soweit sie für die Konformität und Sicherheit des fertigen Bedarfsgegenstands von Bedeutung sind, zu erstellen und zu führen.“</p>
Art. 9 Abs. 4	<p>Max.Gehalt Ni definieren in Analogie zu Art. 8. Abs.1. (Ausgenommen sind ferritischer und austenitischer Edelstahl in Lebensmittelqualität)</p>	<p>Max. Gehalt Ni definieren für Nicht-Edelstahl bzw. Edelstahl, welcher nicht Lebensmittelqualität aufweist.</p>
Art. 11 Abs. 2 Bst. i	<p>„Unbeabsichtigt vorhandene Stoffe“ (NIAS) passen nicht in Abs. 2. „Stoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff“.</p>	<p>Einführung eines neuen Absatzes: „Oligomere, Reaktionsprodukte, Verunreinigungen und Abbauprodukte können vorhanden sein, sofern gezeigt werden kann, dass sie die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährden.</p>
Art. 12	<p>„...ausschliesslich aus Kunststoff“ schliesst beispielsweise Multilayers mit einem Kleber oder eine bedruckte Folie aus. Das Problem besteht darin, dass das Globalmigrat für die EU nur in der VO (EU) Nr. 10/2011, also für den geregelten Bereich der Kunststoffe gilt. Diese Gegebenheiten nun aber mit der Formulierung „ausschliesslich aus Kunststoff“ zu übernehmen, schränkt zu stark ein. Da der Art. 12 Teil des Bereichs Kunststoffe ist, kann diese Einschränkung wegfallen.</p> <p>Gesamt migriertengrenzwert (bisher Grenzwert für Globalmigration) gilt neu nur für Simulanten und nicht für Lebensmittel. Bisher galt diese Einschränkung in der Schweiz nicht; durch Zusammenzählen von Gehalten von Einzelsubstanzen (z.B. Weichmacher in Gläsern mit Schraubdeckeln) konnte auch in Lebensmitteln festgestellt werden, ob das Globalmigrat überschritten ist.</p> <p>Die Schweiz kann und soll in diesem Punkt nicht weiterhin von der EU abweichen. Die Überschreitung des Globalmigrats bedeutet eine unvertretbare Veränderung des Lebensmittels und sollte nicht nur in Simulanten beanstandet werden können.</p>	<p>Formulierung des Art. 12 der VO (EU) Nr. 10/2011 wörtlich übernehmen: "Materialien und Gegenstände aus Kunststoff dürfen ihre Bestandteile in Lebensmittelsimulanzien nicht in Mengen von mehr als 10 mg der gesamten abgegebenen Bestandteile je dm² der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche (mg/dm²) übertragen."</p> <p>„Lebensmittelsimulantien und Lebensmittel“ schreiben.</p>
Art. 13	<p>Art. 11 Abs. 2 der VO (EU) Nr. 10/2011 fehlt: „Für Stoffe, für die in Anhang I kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg.“ Dieser Satz ist wichtig, weil das Globalmigrat oft unter</p>	<p>Ergänzen mit: „Für Stoffe, für die in Anhang 2 kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg.“</p>

	unrealistischen Bedingungen gemessen wird.	
Art. 21-25	Die Pflicht für eine Konformitätserklärung wie sie in der EU besteht, fehlt für Zellglasfolien, was zu einem tieferen Schutzniveau führt	Konformitätserklärung fordern.
Art. 26	Die Pflicht für eine Konformitätserklärung wie sie in der EU besteht, fehlt für Keramik, was zu einem tieferen Schutzniveau führt	Konformitätserklärung fordern.
Art. 27	<p>Beim Text besteht Verbesserungspotential wegen Unklarheiten bezüglich des möglichen Kontakts.</p> <p>Abs. 2: Anderer („indirekter“) Kontakt (z.B. aus Umkarton oder Kartonschachtel mit Innenbeutel ohne Barriereneigenschaften) ist so wie der Absatz formuliert ist zugelassen.</p> <p>Abs. 3: Aktivkohlesysteme zur Migrationsverminderung z.B. können, so wie es jetzt geschrieben steht nicht angewendet werden, weil keine funktionelle Barriere vorliegt.</p>	<p>Text allgemeiner halten, wie nachstehend aufgeführt:</p> <p>² Altpapier sowie Recyclingpapier und -karton sind für den Kontakt mit Lebensmitteln verboten [„direkten“ bewusst weglassen! Auch nicht mit „indirekten“ ergänzen, weil diese Formulierung auch nicht eindeutig ist].³ In Abweichung zu Abs. 2 können Altpapier sowie Recyclingpapier und -karton im Kontakt mit Lebensmitteln [„direkt“ und „indirekt“ auch hier bewusst weglassen!] verwendet werden, wenn durch geeignete Massnahmen, z. B. eine funktionelle Barriere, sichergestellt ist, dass Art 47 LGV eingehalten wird.“</p>
Abschnitt 12 (Ar. 33-35)	Der Ausdruck „Verpackungstinten“ lehnt sich allzu stark an das Französische an. Niemand nennt Druckfarben „Tinten“. Zudem sind die Firnisse (die Beschichtungen über der Bedruckung) eingeschlossen, die schon gar keine Tinten sind. Leider verwendet auch Deutschland keinen wirklich überzeugenden Ausdruck, weil wiederum die Firnisse im Ausdruck nicht enthalten sind. Immerhin ist der Ausdruck „Druckfarben“ besser und im deutschen Sprachraum gebräuchlich.	„Verpackungstinten“ durchgängig durch „Druckfarben“ ersetzen (auch im Anhang 10).
Art. 33	<p>Der Ausdruck „direkt“ ist nicht präzise genug. Beispiel: Ist die Bedruckung der Innenseite des Deckels einer Pizzaschachtel in direktem Kontakt mit der Pizza? Der Deckel berührt die Pizza nicht, aber ein Gasphasenübergang ist wahrscheinlich. Er ist aber kaum anders, wenn die Bedruckung auf der Aussenseite angebracht wurde, weil die Stoffe schnell durch den Karton diffundieren (bei Innenbedruckung nach aussen, bei Aussenbedruckung nach innen).</p> <p>Die geplante deutsche Druckfarbenverordnung unterscheidet „direkt“ und „indirekt“ nicht.</p> <p>Wenn die Druckfarbe Artikel 47 der LGV einhält, kann sie nicht als gesundheitsgefährdend gelten und nachhaltig beanstandet werden.</p> <p>Innenbedruckungen von z.B. Pizzaschachteln mit Werbung scheinen ein</p>	Art. 33 Abs. 2 Bst. a streichen.

	wichtiges Geschäft zu sein und ist kaum zu verhindern.	
Art. 34 Abs. 1	Abs. 1 deckt die Spezifizierung von Abs. 2 nicht ab, da eben nicht nur Druckfarben gemeint sind.	Änderung: „Druckfarben sind Zubereitungen zur Bedruckung von Lebensmittelbedarfsgegenständen, einschliesslich zur Stabilisierung oder Haftung dieser Schichten bestimmte Zubereitungen.“
Art. 38	Abs. 4: Die Vorgabe „Die Schriftgrösse muss mindestens 3 mm betragen“ ist zu wenig präzis.	Definieren über „x-Höhe“ wie in der VO (EU) Nr. 1169/2011.
Art. 41 Abs. 3	Ein harmonisiertes Vorgehen aller Länder in Europa ist wichtig. In der regulatorischen Toxikologie stecken viele Annahmen, die in den EFSA-Richtlinien beschrieben sind und in ganz Europa Anwendung finden. Die in Absatz 3 aufgeführten Angaben sind zu einschränkend oder unflexibel; vielmehr sind Angaben gemäss EFSA-Richtlinien zu fordern.	Abs. 3 ändern in: Die Risikobewertung hat gemäss EFSA-Richtlinien zu erfolgen.
Anhänge 2 und 10	Das Zusammensuchen der Substanzen in einer Restriktionsgruppe ist umständlich.	Bei den Angaben der Restriktionsgruppen entweder die Substanznamen aufführen (nicht nur die Nummer) und/oder den Namen der Restriktionsgruppe (z. B. Phthalate oder Benzophenone).
Anhänge 6 und 7	Unnötig in der Verordnung	Auslagern (elektronisch wie die Anhänge 2, 9 und 10).
Anhang 9, 2.2.5	Bestimmung des flüchtigen Anteils: Beschränkung allein auf die unter 2.2.5. beschriebene Methode ist zu einschränkend.	Hinweis geben, dass alternative Methoden zur Bestimmung der flüchtigen Anteile in Silikon auch akzeptiert werden, sofern gezeigt werden kann, dass sie zu den gleichen Resultaten führen.
Anhang 10	s. Abschnitt 12 (Art. 33-35)	„Verpackungstinten“ durchgängig durch „Druckfarben“ ersetzen.

10 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHys)		
Allgemeine Bemerkungen		
Keine Anmerkungen.		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
10 Abs. 1 Bst. c	<p>Die Veranlassung einer mikrobiologischen Untersuchung, wenn krankhafte Veränderungen am Wildtierkörper festgestellt werden, ist sicher sinnvoll.</p> <p>Jedes Tier, das später als 45 Minuten nach dem Töten nicht ausgeweidet worden ist, einer mikrobiologischen Untersuchung zuzuführen, ist aber völlig praxisfremd.</p> <p>Im Rahmen der Jagd in unwegsamem Gelände beschossenes und nicht gleich gefundenes Wild kommt sehr oft vor. Muss ein Hundeführer aufgeboten werden kann das schnell eine Stunde dauern, bis dieser vor Ort ist.</p> <p>Die einzelnen Triebe auf Gemeinschaftsjagden in den Revierkantonen dauern oft deutlich länger als 45 Minuten. Während des Trieb aufbrechen, das heisst den Schützenstand verlassen um ein Tier zu bergen und aufzubrechen ist aus Sicherheitsgründen in vielen Fällen schlicht verboten. Innerhalb von 45 Minuten aufzubrechen, würde ja heissen, dass kein Trieb länger als 30 Minuten dauern dürfte.</p>	Art. 10 Abs. 1 Bst. c streichen.
Anhang 6	<p>Primär soll die (heute geltende) Fleischuntersuchung auch inskünftig angewendet werden (gemäss vorgeschlagener Ziffer 4.16). Wenn die nötigen Informationen zur Lebensmittelkette vorliegen, kann dann eine Fleischuntersuchung gemäss Ziffer 4 (4.1. bis 5.15) angewendet werden. Liegen die Informationen zur Lebensmittelkette unvollständig vor, wird der Untersuchungsgang nach Ziffer 4.16 vollständig durchgeführt.</p>	<p>Reihenfolge ändern:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 4) Tiere der Schweinegattung ohne Information zur Lebensmittelkette – 4^{bis}) Tiere der Schweinegattung mit Information zur Lebensmittelkette

11 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)

Allgemeine Bemerkungen

Aufbau der LIV

Diverse Bestimmungen, die bislang im Verordnungstext geführt wurden (Besondere Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel, Ausgestaltung der Datierung), werden neu in Anhängen zur LIV aufgeführt. Insbesondere für den Anwender ist das mühsam, denn in materieller Hinsicht handelt es sich hierbei nicht um eine Aufzählung im Stil anderer Listen wie etwa die zulässigen gesundheitsbezogenen Angaben, sondern um eine Präzisierung des Verordnungstextes.

Da die Verordnung (EG) 1169/2011 nicht tel quel übernommen wurde, kann in dieser Angelegenheit auch weiterhin die bewährte Form der vollständigen Anforderung an einem Ort belassen werden. Auch im Zuge der zunehmenden Verwendung elektronischer Hilfsmittel zum Nachschlagen empfiehlt sich ein Belassen der zusammenhängenden Form aller zusammengehörender Bestimmungen, denn bei einem auseinandergerissenen elektronischen Dokument lässt sich schwerlich der Überblick behalten. Elektronische Lesezeichen sind da keine wirkliche Hilfe.

Werden die Anhänge in dieser Form beibehalten, so ist es von Bedeutung, dass aus den einzelnen Artikeln besser hervorgeht, was konkret im jeweils verwiesenen Anhang zu finden ist (siehe beispielsweise Art. 8).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3	Im Gegensatz zur bisherigen LKV wird nicht mehr auf die Notwendigkeit der Mengenangabe verwiesen. Auch wenn solche „Komfortverweise“ von der Bundeskanzlei vielleicht nicht erwünscht sind, geht das dann v.a. bei kleinen Produzenten, die ein Produkt kennzeichnen müssen, sicher mal vergessen. Der Verweis auf die Mengenangabeverordnung soll (wieder) eingeführt werden.	Neuer Abs. 5: „Die Mengenangaben sind nach den Vorschriften der Mengenangabeverordnung vom 5. September 2012 zu machen.“
Art. 3 Abs. 1 Bst. c	Allergene Zutaten sind in Art. 10 und 11 geregelt.	Entsprechend ergänzen.
Art. 3 Abs. 1 Bst. f	"gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder das Verwenden" Der Begriff "Verwenden" ist unglücklich, weil der Begriff sehr oft mit der Gebrauchsanleitung gleichgesetzt wird (siehe beispielsweise Art. 4 VLBE). Beim Begriff "Verwenden" geht es gemäss Art. 14 LIV ausschliesslich um den angemessenen Umgang / dem Handling mit dem Lebensmittel und nicht um die Zubereitung, Portionengrösse / -anzahl etc. Um Missverständniss zu vermeiden, ist der Wortlaut anzupassen. Siehe auch Kommentar und Änderungsantrag unter Art. 14.	Änderung: "gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder den <i>Umgang mit dem Lebensmittel</i> ".

Art. 3 Abs. 1 Bst. I	Der Alkoholgehalt muss nach Art. 18 LIV angegeben werden, nicht nach der Definition für alkoholfreies Bier (Art. 67 Abs. 1 Getränke-VO).	Änderung: „l. Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent (Art. 18)“.
Art. 3 Abs. 1 Bst. o	GVO-Hinweis Der Verweis sollte nicht nur zu Art. 36 LGV vorgenommen werden, sondern auch wie bisher zu Art. 7 VGVL. In der VGVL sind die detaillierten Bestimmungen betreffend der GVO-Kennzeichnung zu entnehmen.	Zusätzlich zu Art. 36 LGV sollte auch auf Art. 7 VGVL verwiesen werden.
Art. 3 Abs. 4	Bei Kleinstpackungen müssen nur die Sachbezeichnung, allergene Zutaten und Aufbewahrungshinweise angegeben werden. Dies ist falsch von der LMIV abgeschrieben. Es sind nach der europäischen LMIV (1169/2013) die Sachbezeichnung, allergene Zutaten, die Menge (vgl. Forderung ganz oben) und das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum aufzuführen.	Entsprechend anpassen.
Art. 4	<p>Mehrfachpackungen und vorverpackte Lebensmittel an Restaurants, Spitäler etc.</p> <p>Aktuell gibt es Kennzeichnungsvorschriften zu den Mehrfachpackungen (Art. 2 Abs. 3 LKV) sowie zu vorverpackten Lebensmitteln, die an Restaurants, Spitäler und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden (Art. 2 Abs. 5 LKV). Diese fehlen in der vorgesehenen LIV.</p> <p>Laut BLV seien Lebensmittel für Kantinen, Spitäler etc. durch Art. 5 (offen angebotene Lebensmittel) abgedeckt. Dem ist nicht so. Vorverpackte Lebensmittel, die für Restaurants, Kantinen etc. bestimmt sind, können nicht als offen angebotene Lebensmittel angesehen werden. Art. 2 der geltenden LKV (inklusive Art. 2 Abs. 5 LKV) bezieht sich ausschliesslich auf vorverpackte Lebensmittel.</p> <p>Laut BLV seien für Mehrfachpackungen die Angaben unter Art. 3 Abs. 4 LIV (Angaben wenn grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt) ausreichend. Die gemäss LKV für Mehrfachpackungen geltenden Bestimmungen gehen über die Anforderungen nach Art. 3 Abs. 4 LIV hinaus. Es ist bekannt, dass in der EU die fehlenden Regelungen betreffend Mehrfachpackungen bei den Inverkehrbringern zu Rechtsunsicherheit führen. Es kann nicht abgewartet werden, bis in der EU aufgrund von Gerichtsentscheiden Regelungen festgelegt werden. Die bisherigen Bestimmungen sollen auch künftig gelten.</p>	<p>Entsprechend dem geltenden Art. 2 Abs. 5 LKV seien vorverpackte Lebensmittel an Restaurants, Spitäler usw. unter einem neuen Absatz am Ende des Artikels zu erfassen.</p> <p>Nach wie vor seien zu <i>Mehrfachpackungen</i> die konkreten Angaben entsprechend Art. 2 Abs. 3 LKV aufzuführen. Sie gehen über die Anforderungen unter Art. 3 Abs. 4 LIV hinaus.</p>

Art. 4 Abs. 5 Bst. a	<p>"Im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung müssen erscheinen:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. der Alkoholgehalt" <p>Diese Anforderung kann auch unter Art. 18 geregelt werden. Dort wird die Angabe des Alkoholgehalts vorgeschrieben. Es ist zu prüfen, ob die weiteren Anforderungen zur Angabe des Alkoholgehalts nicht besser im Art. 18 aufzuführen sind.</p>	Art. 4 Abs. 5 Bst. a seien unter Art. 18 aufzuführen.
Art. 5 Abs. 3	<p>In Verpflegungsbetrieben müssen zukünftig auch die allergenen Zutaten schriftlich angegeben werden. Dies ist insofern einschränkend, als dass wenn kurzfristig ein Rohstoff ausgeht und ein neuer anderer Allergen enthält, die ganze schriftliche Deklaration angepasst werden muss. Oder ein anderes Beispiel: Wenn für Geschäftssitzungen Caterings organisiert werden, müssen dann die Sandwiches mit einem Deklarationsbüchlein ausgeliefert werden? In Deutschland ist auch eine mündliche Auskunft möglich, wenn eine schriftliche Information auf Nachfrage erhältlich ist und die KonsumentInnen auf die Möglichkeit hingewiesen werden.</p>	Diese etwas vereinfachende Möglichkeit wie in Deutschland sei in das Schweizer Recht zu übernehmen.
zusätzlicher Art. 5a	<p>Angaben der Zwischenprodukte und Halbfabrikate</p> <p>In Art. 37 LKV werden die Zwischenprodukte und Halbfabrikate erfasst. In der LIV wird neu nicht mehr auf die Zwischenprodukte und Halbfabrikate eingegangen (nur noch unter Art. 39 LGV).</p> <p>Von der Verständlichkeit und Logik her wäre es sinnvoll, wenn auf die Angaben der Zwischenprodukte und Halbfabrikate im 1. Abschnitt des 2. Kapitels nach wie vor eingegangen würde. Gerade weil nicht alle Angaben auf der Verpackung stehen müssen.</p> <p>Es wäre sinnvoller, den geltenden, nicht so detaillierten Wortlaut von Art. 28 LGV unter Art. 39 neue LGV anzugeben und dafür in der LIV in einem separaten Artikel konkreter auf dieses Thema einzugehen (Wortlaut entsprechend Art. 39 nLGV).</p> <p>Zudem sollte analog Art. 37 Abs. 2 LKV auf die Angaben betreffend ionisierender Strahlen eingegangen werden.</p>	<p>Auf die Angaben der Zwischenprodukte und Halbfabrikate sollte im 1. Abschnitt des 2. Kapitels eingegangen werden. Wir beantragen, diese in einem separaten Artikel nach den offen angebotenen Lebensmitteln zu regeln (siehe Vorschlag links).</p> <p>Analog Art. 37 Abs. 2 LKV seien die Angaben betreffend der ionisierenden Strahlen zu erfassen.</p>
Art. 6	<p>Bezeichnungen wie «-Façon», «-Typ», «-Genre»</p> <p>Art. 3 Abs. 6 LKV hinsichtlich «-Façon», «-Typ», «-Genre» wurde nicht</p>	Nach wie vor sollte die geltende Regelung unter Art. 3 Abs. 6 LKV übernommen werden:

	<p>übernommen. Auch wenn dieser Passus nicht explizit in der EU-LMIV steht, ist er nach wie vor sehr wichtig und sollte wie bisher aufgeführt werden.</p> <p>Wird Art. 3 Abs. 6 LKV nicht mehr aufgeführt, so besteht die Gefahr, dass häufiger solche Bezeichnungen gewählt werden, wenn die rechtlichen Anforderungen an ein bestimmtes Produkt nicht eingehalten werden. Argumentiert wird dann seitens des Inverkehrbringers, dass es sich um eine beschreibende Bezeichnung handelt, unter welcher sich die Konsumentinnen und Konsumenten etwas vorstellen können. Dies kann aber nicht der Sinn und Zweck einer beschreibenden Bezeichnung sein.</p> <p>Es ist klarer und einfacher, wenn hier wie bisher konkret darauf eingegangen wird. Es dürfte aufgrund der obigen Ausführungen schwierig sein, eine Angabe wie «à la» alleine über Art. 12 neue LGV zu verbieten.</p>	<p><i>"Bezeichnungen wie «-Façon», «-Typ», «-Genre» im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung sind verboten."</i></p>
Art. 8	<p>Zutatenverzeichnis – Angabe der Vitamine, Mineralstoffe oder anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung</p> <p>Weder in Art. 8 noch in Anhang 4 LIV wird angegeben, wie Vitamine, Mineralstoffe und andere Stoffe im Zutatenverzeichnis deklariert werden müssen. Auch in Art. 7 VZVM wird nicht darauf eingegangen. Müssen die Verbindungsnamen angegeben werden, oder reicht es, wenn bei Vitaminen und Mineralstoffen beispielsweise die Bezeichnungen gemäss Anhang 9 LIV im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden? Diese Fragen stellen sich immer wieder. Umso wichtiger ist es, dass dies nun in Art. 8 oder Anhang 4 LIV oder Art. 7 VZVM geregelt wird.</p>	<p>Angabe der Vitamine, Mineralstoffe oder anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung:</p> <p>Es sei in Art. 8 oder Anhang 4 LIV oder Art. 7 VZVM konkret darauf einzugehen, wie Vitamine, Mineralstoffe oder andere Stoffe im Zutatenverzeichnis zu deklarieren sind.</p>
Art. 8	<p>Zutatenverzeichnis – Phantasie- und Markennamen</p> <p>Die geltende Regelung <i>"Phantasie- und Markennamen dürfen nicht verwendet werden"</i> nach Art. 6 Abs. 12 LKV fehlt. Um die besondere Qualität einzelner Zutaten hervorzuheben, stehen bei Zutaten nicht selten Markennamen. Dies soll nicht noch weiter überhand nehmen. Der Absatz ist nach wie vor wichtig.</p>	<p>Ergänzung Art. 8:</p> <p><i>"Fantasie- und Markennamen dürfen nicht verwendet werden."</i></p>
Art. 8 Abs. 2	Zutaten müssen mit ihrer Sachbezeichnung angegeben werden. Das geht für Zusatzstoffe nicht, diese tragen eine Einzelbezeichnung.	Analog wie in der bisherigen LKV sollten Lebensmittel und Zusatzstoffe getrennt werden.
Art. 8 Abs. 3	Falls zutreffend müssen Zutaten den Vermerk "nano" tragen. Dieser wird in der LIV im Anhang 1 definiert. Es gibt aber auch eine Definition in der LGV. Da es nicht sinnvoll ist, dieselbe Definition an zwei verschiedenen Orten	Zutaten in Form ... Nanomaterialien (nach Definition in LGV) ...

	aufzuführen, sollte sie in der LIV gestrichen werden und in Art. 8 Abs. 3 auf die LGV verwiesen werden.	
Art. 9 Abs. 2 Bst. b	<p>Packgase und Trägerstoffe nach Anhang 7 ZuV</p> <p>Entsprechend der geltenden Bestimmung sollte weiterhin explizit aufgeführt werden, dass Packgase nach Anhang 7 ZuV nicht als Zutaten anzugeben sind. Dasselbe gilt für Trägerstoffe nach Anhang 7 ZuV. Durch diese Angaben können Interpretationsschwierigkeiten vermieden werden.</p> <p>Erst auf diese Weise wird zudem klar und nachvollziehbar, weshalb die Packgase und Trägerstoffe im Anhang 4 Teil C LIV bei den Funktionsklassen nicht aufgeführt werden.</p>	<p>Ergänzung im Sinne geltender Bestimmung (Art. 5 Abs. i Ziffer 2 und 3 LKV) nach Ziffer 1:</p> <p>"2. Trägerstoffe nach Anhang 7 Ziffer 5 ZuV, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung ausüben."</p> <p>"3. Packgase nach Anhang 7 Ziffer 20 ZuV"</p>
Art. 12	<p>Mengenmässige Angabe von Zutaten</p> <p>Neu werden analog der EU die Angaben unter Bst. d aufgeführt. Es wäre hilfreich, wenn nach wie vor zu Bst. b und neu auch zu Bst. d ein konkretes Beispiel aufgeführt würde. So würde klarer, was jeweils unter den einzelnen Punkten (insbesondere unter Bst. b) zu verstehen ist.</p>	Zu allen Punkten sei ein konkretes Beispiel aufzuführen.
Art. 13	<p>Verbrauchsdatum</p> <p>Die Angabe des Verbrauchsdatums erfolgt wie bisher: "Auf Lebensmitteln, die nach Artikel 24 der Hygieneverordnung des EDI vom... oder nach spezifischen Temperaturanforderungen der Hygieneanforderungen kühlgelassen werden müssen, muss anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum angegeben werden."</p> <p>In der Verordnung (EU) 1169/2011 unter Art. 24 wird das Verwenden des Verbrauchsdatums wie folgt umschrieben: "Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt."</p> <p>Die Handhabe analog der EU ist unter dem Gesichtspunkt "Lebensmittelverschwendungen" sinnvoll. In der Praxis wird bei vielen zu kühlgelassenen Lebensmitteln, mitunter bei fermentierten Lebensmitteln wie Joghurt oder Hartkäse, das Mindesthaltbarkeitsdatum aufgeführt. Dies wird auch im BLV-Leitfaden zur Datierung von Lebensmitteln unterstützt. Zu diesem Thema gibt es in der Schweiz bei Wurstwaren aus Deutschland auch</p>	<p>Änderung:</p> <p><i>"Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die folglich nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum ersetzt."</i></p>

	<p>eine Allgemeinverfügung (AV 1124). Dort stützt man sich ebenfalls auf die oben erwähnte EU-Handhabe ab.</p> <p>Art. 13 Abs. 1 LIV wird so interpretiert, dass man bei gekühlten Lebensmitteln immer das Verbrauchsdatum angeben muss. Dies ist jedoch bei einigen zu kühlenden Lebensmitteln nicht notwendig (siehe oben beschriebene Ausführungen). Damit Art. 13 Abs. 1 LIV nicht falsch interpretiert wird, ist die oben erwähnte EU-Formulierung gegenüber der bestehenden bzw. der vorgesehenen Formulierung unter Art. 13 Abs. 1 LIV vorzuziehen.</p>	
7. Abschnitt Titel	<p>Titel " 7. Abschnitt: Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen"</p> <p>Der Titel wurde von der EU-LMIV übernommen. Der Begriff "Verwendungsbedingungen" ist verwirrend, da darunter sehr häufig nicht das Handling bzw. der Umgang mit dem Lebensmittel verstanden wird. Meistens ist damit die Gebrauchsanleitung gemeint (siehe unter anderem auch bei Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf Art. 4 VLBE).</p> <p>Es ist wichtig, dass beim Titel das Wort "Verwendungsbedingungen" durch einen treffenderen Begriff ersetzt wird, damit bei Beanstandungen der richtige Artikel zitiert wird und Missverständnisse vermieden werden.</p> <p>Die Anpassung des Ausdrucks führt sicher zu keinem Handelshemmnis mit der EU.</p>	<p>Änderung Titel des 7. Abschnittes: "7. Abschnitt: Aufbewahrung und <i>Umgang</i>"</p>
Art. 14	<p>"Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen" / "Verwendung der Lebensmittel"</p> <p>Um Missverständnisse zu vermeiden, sollten die oben erwähnten Ausdrücke ersetzt werden (Beispiele denkbarer Ausdrücke "Vorgaben zum Umgang", "Handhabung", "Handling" etc.)</p> <p>Siehe Kommentare unter Art. 3 Abs. 1 Bst. f und Titel des 7. Abschnittes.</p>	<p>Die Ausdrücke "Verwendungsbedingungen" / "Verwendung" sind durch andere Begriffe zu ersetzen.</p> <p>Abs. 1: "¹... Vorgaben zu Aufbewahrung oder Umgang ..."</p> <p>Abs. 2: "²Um bei Lebensmitteln eine angemessene Aufbewahrung oder einen angemessenen Umgang nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen, ..."</p>
Art. 15 Abs. 4	<p>Es können übergeordnete geografische Räume anstelle des Produktionslandes angegeben werden. Es sollte präzisiert werden, dass der <u>kleinste</u> Raum aufzuführen ist, sonst deklariert man einfach die ganze Welt, was immer richtig ist.</p>	<p>Präzisieren: der <u>kleinste</u> übergeordnete geografische Raum</p>
Art. 16	<p>Es wird begrüßt, dass der bislang irreführende Begriff "Produktionsland von</p>	<p>Anpassung des Titels:</p>

Titel	<p>"Rohstoffen" durch "Herkunft" ersetzt wird. Somit besteht hinsichtlich des Begriffs "Herkunft" Äquivalenz zum EU-Recht.</p> <p>Sinn und Zweck von Art. 16 ist die Angabe der Herkunft von Rohstoffen (unverarbeiteten Zutaten), was in Abs. 2 präzisiert wird. Im Titel des Artikels sollte dies hervorgehoben werden, ähnlich wie in Art. 16 LKV.</p> <p>Im Titel sollte der Begriff "charakterisierend" gestrichen werden, weil sich die Kennzeichnungspflicht nicht nur auf Art. 12 Abs. 1 Bst. d LIV bezieht</p>	<p>"Angabe der Herkunft von Rohstoffen (unverarbeiteten Zutaten)" oder "Angabe der Herkunft von unverarbeiteten Zutaten"</p>
Art. 16 insbesondere Abs. 2 und 4	<p>Die Herkunft der Zutat ist im Zutatenverzeichnis anzugeben, wenn unter anderem der Anteil der Zutat am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt.</p> <p>Der Passus führt zu Problemen: Wird Wasser als unverarbeitete Zutat angesehen, so müsste nach Art. 16 Abs. 1 und 2 unter anderem bei Erfrischungsgetränken die Herkunft von Wasser deklariert werden.</p> <p>Nach Art. 16 Abs. 4 müssten bei Lebensmitteln ohne Zutatenverzeichnis wie Bier und Gärungssessig in der Regel die <i>Herkunft von Wasser</i> und bei Wein die <i>Herkunft der Trauben</i> in der Nähe der Sachbezeichnung angegeben werden.</p> <p>Dies macht keinen Sinn. Eine Überarbeitung der Regelung ist erforderlich.</p> <p>Art. 16 Abs. 1 Bst. b der geltenden LKV legt fest, dass die Herkunft von Rohstoffen nur anzugeben ist, wenn der Rohstoff nicht mit dem für das Lebensmittel angegebenen Produktionsland übereinstimmt. Diese Bestimmung sollte wieder eingebaut werden, um unsinnige Herkunftsangaben im Verzeichnis der Zutaten zu vermeiden. Der ergänzende Absatz kann auch die oben beschriebenen Probleme in den allermeisten Fällen korrigieren, da beispielsweise Wasser in einem Fertiggetränk in der Regel, aber nicht zwingend, aus dem Land stammt, welches als Produktionsland des Lebensmittels angegeben ist.</p> <p>Im Zusammenhang mit dem Wortlaut "unverarbeiteter Zustand" wäre ein Verweis auf Art. 2 Abs. 1 Ziffer 10 LGV hilfreich.</p>	<p>Art. 16 sei hinsichtlich der umschriebenen Probleme zu überarbeiten.</p> <p>Zusätzlichen Absatz anfügen: <i>"Die Herkunft von unverarbeiteten Zutaten muss nicht angegeben werden, wenn dessen Herkunft mit dem für das Lebensmittel angegebenen Produktionsland übereinstimmt."</i></p> <p>Bei Abs. 2 ist ein Verweis auf Art. 2 Abs. 1 Ziffer 10 LGV sinnvoll.</p> <p>Es ist generell zu prüfen, ob durch Art. 16 ein Konflikt mit der Swissness-Vorlage (insbesondere HASLV) entsteht.</p>

Art. 16 Abs. 3 Bst. a	<p>Diese Bestimmung führt unter Berücksichtigung von Art. 17 LIV zu Vollzugsproblemen:</p> <p>Wie hat die Angabe der Fleischherkunft zu erfolgen, wenn das zusammengesetzte Lebensmittel zu mehr als 20 % aus unverarbeitetem Rindfleisch besteht, sich die einzelnen Stücke aus Schulter, Lende und Schwarze zusammensetzen und die Tiere in Frankreich geboren, den überwiegenden Teil seines Lebens in Deutschland verbracht und den überwiegenden Fleischzuwachs in der Schweiz erfahren haben?</p> <p>Art. 17 bezieht sich auf die Angabe "einzelner Fleischstücke" und nicht auf die Angabe von unverarbeitetem Fleisch (Zutat) in einem zusammengesetzten Lebensmittel.</p>	<p>Die vorgeschlagene Bestimmung ist durch eine praxistaugliche und zugleich klärende Regelung zu ersetzen. Sinnvoll (auch bei Rindfleisch) wäre beispielsweise ein ergänzender Absatz am Schluss von Art. 17:</p> <p><i>"Im Verzeichnis der Zutaten ist bei Fleisch nach Art. 16 Abs. 3 Bst. a LIV das Land anzugeben, in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren oder den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat."</i></p>
Art. 17	<p>Spezifische Angaben für Fleisch und Fisch</p> <p>Beim aktuellen Art. 15 Abs. 2 Bst. c LKV gilt Fleisch als vollständig in der Schweiz erzeugt, wenn die Tiere hier aufgezogen und deren überwiegende Gewichtszunahme in der Schweiz erfolgt ist oder wenn die Tiere ihr Leben zum überwiegenden Teil in der Schweiz verbracht haben.</p> <p>Die vorgesehenen überaus detaillierten Anforderungen zu den Fleischangaben unter Art. 17 schiessen über das Ziel hinaus (insbesondere hinsichtlich Rindfleisch) und schaffen Unklarheiten.</p> <p>Es ist nicht klar, was unter "einzelne Stücke Rindfleisch" zu verstehen ist (Plätzli, Schulter...?) Es kann auch nicht nachvollzogen werden, weshalb unter Art. 17 die Pferde nicht erfasst werden.</p> <p>Es ist zu bezweifeln, dass die Konsumentinnen und Konsumenten bei der vorgesehenen Fleischkennzeichnung den Durchblick haben. Unter diesem Gesichtspunkt wäre eine Vereinfachung der Angaben insbesondere hinsichtlich Rindfleisch sinnvoll.</p>	<p>Aus der Sicht des Vollzugs ist die bisherige Herkunftsangabe von Fleisch nach Art. 15 Abs. 2 Bst. c LKV ausreichend.</p> <p>Art. 17 sei auf jeden Fall klarer zu formulieren (wie "einzelne Stücke").</p> <p>Bei Art. 17 sei zu überprüfen, ob die vorzunehmenden Angaben nicht vereinfacht werden könnten (beispielsweise Rindfleischangaben analog Abs. 2).</p>
Art. 18	<p>Es fehlen die Toleranzen bei der Angabe des Alkoholgehaltes. Zudem ist in der VO über Getränke in Art. 62 Abs. 1 noch einmal die Angabe des Alkoholgehaltes vorgeschrieben, diesmal mit Toleranz +/- 0.5 % vol. Dies wiederum deckt sich aber nicht mit Anhang XII der LMIV (1169/2011 EU).</p>	<p>Es sei nur an einem Ort im Schweizer Recht zu regeln, wie der Alkoholgehalt anzugeben ist. Toleranzen sollten nicht ohne Not von den EU-Vorgaben abweichen.</p>
Art. 18	<p>Alkoholgehalt – Angabe des Alkoholgehalts im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung</p>	<p>Art. 4 Abs. 5 Bst. a soll unter Art. 18 aufgeführt werden.</p>

	Siehe Kommentar unter Art. 4 Abs. 5 Bst. a.	
Art. 21 Abs. 3	<p>Die Formulierung sollte entsprechend dem Wortlaut der EU-LMIV präzisiert werden.</p> <p>Es muss klarer hervorgehen, dass die obligatorische Nährwertdeklaration durch <i>einen oder mehrere</i> der im Anschluss aufgeführten Stoffe ergänzt werden kann.</p>	<p>Änderung:</p> <p>³Die obligatorische Nährwertdeklaration kann innerhalb der Tabelle durch die Angabe der Mengen <i>eines oder mehrerer der nachfolgenden</i> Stoffe ergänzt werden:"</p>
Art. 21 Abs. 5	<p>Wiederholung von Nährstoffangaben</p> <p>"Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels die obligatorische Nährwertdeklaration, so können die folgenden Angaben wiederholt werden:"</p> <p>Die Angabe ist in dieser Form schlecht verständlich. Sie unterscheidet sich auch von der Formulierung in der EU-LMIV.</p> <p>Gemäss Kommentar von Voit / Grube zur EU-LMIV (Verlag C. H. Beck, 2013) dürfen Nährstoffe an einer anderen Stelle auf der Verpackung erscheinen. Die Formulierung ist diesbezüglich verständlicher zu formulieren.</p>	<p>Der Wortlaut sei entsprechend der EU-LMIV zu ergänzen:</p> <p>⁵Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels die obligatorische Nährwertdeklaration, so können die folgenden Angaben <i>darauf</i> wiederholt werden:"</p> <p>oder noch klarer:</p> <p>⁵Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels die obligatorische Nährwertdeklaration, so können die folgenden Angaben <i>auf der Verpackung</i> wiederholt werden:"</p>
Art. 22 Abs. 2 Bst. b	<p>Freiwillige Nährwertkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln</p> <p>Ziffer 2</p> <p>Man erhält den Eindruck, dass bei einer freiwilligen Nährwertdeklaration eines offen angebotenen Lebensmittels die Angabe der Referenzmenge zwingend ist. Dies ist nicht logisch und sollte nicht sein.</p>	<p>Unter Berücksichtigung der EU-Berichtigung:</p> <p>Änderung Bst b Ziffer 2:</p> <p><i>2. darf die Nährwertdeklaration nach Ziffer 1 oder der Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen auch nur je Portion oder Verzehrseinheit angegeben werden.</i></p>
Art. 23 Abs. 2	Falscher Verweis auf Anhang.	Es sei auf Anhang 12 zu verweisen.
Art. 25 Abs. 2	<p>"Erfolgt eine Angabe nach Artikel 21 Absatz 5 Buchstabe b, so dürfen die Nährstoffmengen und der Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen lediglich je Portion oder je Verzehrseinheit ausgedrückt werden."</p> <p>Der Satz ist schwer verständlich. Zudem wurde die inhaltlich erweiterte EU-Berichtigung nicht einbezogen.</p> <p>Es sollte klarer hervorgehen, dass die freiwillig <i>wiederholende Angabe zu den Nährstoffen</i> auch nur je Portion oder je Verzehrseinheit erfolgen darf.</p>	<p>Änderung:</p> <p>²Erfolgt eine <i>wiederholte</i> Angabe nach Artikel 21 Absatz 5 Buchstabe b, so dürfen die Nährstoffmengen und der Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen <i>bei der Wiederholung</i> auch nur je Portion oder je Verzehrseinheit ausgedrückt werden."</p>
Anhang 1	Es fehlt die Definition von Cholesterin (Gesamtcholesterin, freies	Definition Cholesterin ergänzen.

	Cholesterin?). Diese ist nötig, da Cholesterin Gegenstand einer nährwertbezogenen Angabe ist.	
Anhang 1 Ziffer 10	Technisch hergestelltes Nanomaterial Die Definition von Nanomaterial hat in der neuen LGV zu erfolgen. Siehe auch Kommentar unter Art. 8 Abs. 3.	Anhang 1 Ziffer 10 streichen.
Anhang 1 Ziffer 17	In der alten LKV war explizit erwähnt, dass Ballaststoffe nicht zu den Kohlenhydraten gehören. Das ist für den Vollzug hilfreich und sollte daher wieder aufgenommen werden.	Es sei zu ergänzen, dass Ballaststoffe nicht zu den Kohlenhydraten zu zählen sind.
Anhang 1 Ziffer 23	Durchschnittswert Der Begriff "Durchschnittswert" ist ein allgemeiner Ausdruck und bezieht sich nicht automatisch auf Nährstoffgehalte. Es sollte deshalb einleitend hervorgehen, worauf sich der Durchschnittswert bezieht. Vor der Umschreibung sollte angegeben werden, in welchem Zusammenhang der Begriff "Durchschnittswert" zu verstehen ist.	Ergänzung: "«Durchschnittswert» einer Nährstoffmenge: Der Wert,..."
Anhang 2 Teil A Titel	Teil A – Titel: Besondere Kennzeichnungsvorschriften für alle Lebensmittel Die Kennzeichnungsvorschriften betreffen nicht alle Lebensmittel. Der Titel sollte entsprechend der EU übernommen werden (Anhang VI, Teil A Verordnung (EU) 2011/1169). Der Titel in der EU ist klarer.	Titel anpassen: <i>"Teil A – Verpflichtende Angaben zur Ergänzung der Sachbezeichnung des Lebensmittels"</i>
Anhang 2 Teil A Ziffer 5 und 6	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fischereierzeugnisse Es stellt sich die Frage, ob es nicht sinnvoller wäre, Ziffer 5 und 6 direkt in der VLtH bei den spezifischen Lebensmittelgruppen zu erfassen. Dies analog zur speziellen Kennzeichnung bei "aus Stücken zusammengefügten" Produkten. Letzteres wurde in der EU in der Verordnung (EU) 2011/1169 erfasst, in der Schweiz hingegen in der VLtH. Alles sollte am gleichen Ort stehen. Entweder hier oder in der VLtH. Die EU-Berichtigung wurde unter Ziffer 6 nicht einbezogen ("...aussehen wie Abschnitt, ein Stück....").	Es sei zu überprüfen, ob es nicht sinnvoller wäre, Ziffer 5 und 6 in der VLtH bei den jeweiligen Lebensmittelgruppen zu integrieren (analog Kennzeichnung bei "aus Stücken zusammengefügten" Produkten). Die EU-Berichtigung unter Ziffer 6 sei zu berücksichtigen.
Anhang 2 Teil B Ziffer 4.2	Andere Lebensmittel als Getränke, denen zu physiologischen Zwecken Koffein zugesetzt wird "Bei Nahrungsergänzungsmitteln ist der Koffeingehalt pro empfohlener täglicher Verzehrmenge, die in der Kennzeichnung angegeben ist, anzugeben."	Die Angabe betreffend Nahrungsergänzungsmittel sei zu überprüfen und anzupassen.

	<p>Laut Anhang 1 VNem ist der Zusatz von Koffein bei Nahrungsergänzungsmitteln nicht gestattet. Deshalb ist unter Ziffer 4.2 etwas falsch. Erlaubt ist der Zusatz bei Ergänzungsnahrung bzw. "Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler". Müsste sich die Angabe deshalb nicht auf diese Lebensmittelgruppe beziehen?</p>	
Anhang 2 Teil B Ziffer 5.1	<p>Das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in den Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde, muss angegeben werden.</p> <p>Es ist für den Anwender übersichtlicher, die Bestimmung direkt bei den jeweiligen tierischen Lebensmittelgruppen in der VLTH zu integrieren, weil dort auch auf andere Einzelheiten im Zusammenhang mit der Datierung eingegangen wird. Es macht keinen Sinn, wenn die spezifischen Anforderungen hinsichtlich der Datierung in unterschiedlichen Verordnungen erfasst werden.</p>	<p>Die Angabe muss überprüft werden und sei, wenn nötig, anzupassen.</p> <p>Die evtl. abgeänderte Bestimmung sollte direkt bei den jeweiligen Lebensmittelgruppen in der VLTH integriert werden, weil dort auch auf andere Einzelheiten hinsichtlich der Datierung eingegangen wird.</p>
Anhang 4 Teil A Ziffer 8 und 9	<p>Ziffer 8: "Können unter der Bezeichnung "pflanzliche Öle" zusammengefasst werden..."</p> <p>Ziffer 9: "Können unter der Bezeichnung "pflanzliche Fette" zusammengefasst werden..."</p> <p>Entsprechend Art. 5 Abs. 1 VLpH sollten die Bezeichnungen "Pflanzenöle" und "Pflanzenfette" ergänzt werden.</p>	<p>Die Bezeichnungen "Pflanzenöle" und "Pflanzenfette" ergänzen.</p>
Anhang 4 Teil B Ziffer 1 + 2	<p>Raffinierte Öle und Fett tierischer Herkunft werden in der 1169/2011 genau so im Anhang VII aufgeführt. Dennoch würden sie besser in den Teil A zu den raffinierten Ölen und Fetten pflanzlicher Herkunft transferiert.</p>	<p>Entsprechend anpassen.</p>
Anhang 4 Teil B Ziffer 7 + 8	<p>Ziffer 7 "Gewürze jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen"</p> <p>Ziffer 8 "Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen".</p> <p>Zur besseren Verständlichkeit wie bisher das Wort "insgesamt" einfügen. Auf diese Weise wird klarer, dass sich die 2 Prozent auf die Summe und nicht auf die einzelnen Gewürze / Kräuter beziehen.</p>	<p>Präzisierung von Ziffer 7 und 8 analog geltendem Anhang 2 LKV:</p> <p>"... die <i>insgesamt</i> nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen."</p>
Anhang 4 Teil B Ziffer 4 + 10	<p>Damit die Sache klar ist und nicht die Klassebezeichnung als abschliessend angesehen wird, sollte bei Stärke und Paniermehl ergänzt werden, dass diese mit einem Hinweis auf die Herkunft angegeben werden müssen, wenn diese aus allergenen Rohstoffen stammen.</p>	<p>Entsprechend ergänzen.</p>

Anhang 4 Teil B Ziffer 14	Früher war anstelle von „Milcheiweiss“ auch der Begriff „Milchprotein“ möglich. Das sollte nicht ohne Not gestrichen werden.	Entsprechend ergänzen.
Anhang 4 Teil C	Für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe werden Funktionsklassen vorgegeben. In der neuen ZuV werden diese Funktionsklassen im dortigen Anhang 7 definiert. Dort gehört das auch hin und in der LIV sollte lediglich auf die ZuV verwiesen werden. Ansonsten werden mit grosser Wahrscheinlichkeit bei zukünftigen Revisionen irgendwann Diskrepanzen zwischen ZuV und LIV auftreten.	Liste der Funktionsklassen streichen.
Anhang 4 Teil C Titel	<p>Wenn keine Änderungen aufgrund unserer Erwägungen erfolgen, sind folgende Anpassungen nötig:</p> <p>Titel – Teil C: Nennung bestimmter Zutaten mit der Funktionsklasse, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung oder der E-Nummer</p> <p>Teil C bezieht sich ausschliesslich auf die Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme. Zum besseren Verständnis sollte dies bereits aus dem Titel sichtbar sein. Der Titel ist zur Erhöhung der Übersichtlichkeit anzupassen.</p>	<p>Titel anpassen:</p> <p><i>"Bezeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelenzymen"</i></p>
Anhang 4 Teil C Ziffer 1	Zusatzstoffe müssen mit ihrer Funktionsklasse deklariert werden. Falls es keine solche gibt (was deklaratorisch bisher möglich war), was dann?. Kann man den Zusatzstoff gleich weglassen?	Zusatzstoffe ohne Funktionsklasse sind mit der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer aufzuführen (wie früher Art. 6 Abs. 5 LKV).
Anhang 4 Teil C Ziffern 2 + 3	Das sind keine eigenständigen Ziffern, sondern die Fussnoten zu den modifizierten Stärken und Schmelzsalzen (Format vermutlich auf Grund copy-paste-Übertrag)	Fussnoten richtig angeben.
Anhang 4 Teil E Ziffer 2 Bst. a	Neu muss die vollständige Zusammensetzung von zusammengesetzten Zutaten bereits ab 2 % angegeben werden. Bisher waren das 5 %. Es ist nicht nötig, gleich streng wie die EU zu sein. Ein Gewinn durch diese tiefere Limite ist nicht ersichtlich.	Alte Limite von 5% anstelle von 2% in den Anhang aufnehmen.
Anhang 5	<p>Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können</p> <p>Zu Ziffer 1.a, 1.b und 6.a fehlt die Fussnote von Anhang 1 der geltenden LKV. Analog Anhang II der Verordnung (EU) 2011/1169 und Anhang 1 LKV die Fussnote aufführen.</p>	<p>Ergänzung der Fussnote bei den entsprechenden Stellen (Ziffer 1.a, 1.b und 6.a):</p> <p><i>"Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der European Food Safety Authority (EFSA) für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht."</i></p>
Anhang 5 Ziffern 8 + 12	Das Infoschreiben Nr. 161 des BAG erläutert wie mit dem Sammelbegriff Hartschalenobst und der Deklaration von E 220 umzugehen ist. Das könnte	Infoschreiben Nr. 161 BAG integrieren.

	<p>hier gut ergänzt werden.</p>	
Anhang 6	<p>Ziffer 1.1 Bst. c Das Aufführen der Beispiele ist für den Anwender sehr hilfreich. Auf diese Weise versteht man besser, was gemeint ist.</p> <p>Ziffer 1.2 Die mengenmässige Angabe ist nicht erforderlich, wenn in einer anderen Vorschrift die Menge der Zutat <i>präzise festgelegt</i>, deren Angabe in der Kennzeichnung aber nicht vorgesehen ist. Es wirft überdies unnötige Fragen auf. Zudem handelt es sich in der EU bisher um eine so genannte Vorratsregelung, da entsprechende Vorschriften dazu nicht erlassen worden sind (Voit / Grube, Kommentar zur LMIV, C.H. Beck, 2013).</p> <p>Ziffer 2 Es wird auf einen falschen Artikel verwiesen. Da nur auf einen Artikel verwiesen wird, ist dieser Teil schlecht lesbar.</p> <p>Ziffer 3.1 Die bisherige Formulierung "zum Zeitpunkt <i>ihrer Verarbeitung</i>" ist klarer.</p> <p>Ziffer 4.1 Im zweiten Satz stimmt etwas nicht ("... verwenden werden müsste").</p>	<p>Änderung Ziffer 1.1 Bst. c "c. die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird (z.B. <i>Gewürze oder deren Extrakte</i>)"</p> <p>Ziffer 1.2 Auf die erwähnte Vorratsregelung sei zu verzichten.</p> <p>Ziffer 2 Verweis anpassen: Artikel 12.</p> <p>Ziffer 3.1 Die bisherige Formulierung "zum Zeitpunkt <i>ihrer Verarbeitung</i>" aufführen.</p> <p>Ziffer 4.1 Fehler beheben.</p>
Anhang 7	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum, das Datum des Einfrierens</p> <p>Verweise Die Verweise innerhalb der Liste wurden von der EU übernommen. Es wurde aber eine andere Aufzählungsart (mit Ziffern) gewählt. Deshalb sind die Verweise zum Teil falsch. Die Verweise müssen angepasst werden.</p> <p>Datumsangabe In Verbindung mit dem Wortlaut ist beim Mindesthaltbarkeitsdatum das Datum selbst anzugeben <u>oder</u> ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist. Das Wort "oder" ist nötig und wie bei der geltenden Bestimmung (Art. 14 Abs. 2 LKV) oder wie beim Anhang X der Verordnung (EU) 2011/1169 explizit aufzuführen.</p>	<p>Verweise Verweise unter Ziffer 1.2, 1.5, 2.2, 2.5 und 3.2 anpassen. Beispielsweise: 1.2 Neu "nach <i>Ziffer 1.1</i>" anstelle "nach Buchstabe a".</p> <p>Datumsangabe Unter 1.2, 2.2 und 3.2 ist das Wort "oder" zu ergänzen. "a. Das Datum selbst oder b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist."</p>

	<p>Ziffer 1.4 – Keine Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums</p> <p>Bei Ziffer 1.4 Bst. b ist zum besseren Verständnis eine Präzisierung nötig analog Art. 13^{abis} LKV. Es sollte klarer hervorgehen, dass es sich bei den aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen Getränken um alkoholische Getränke handelt.</p> <p>Ziffer 1.4 Bst. d bezieht sich neu explizit auf Backwaren und nicht mehr allgemein auf Lebensmittel, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden. Im Gegensatz zur geltenden Bestimmung ist die neue Angabe einschränkender formuliert. Überprüfen, ob es möglich ist, die geltende Bestimmung beizubehalten.</p> <p>Ziffer 1.5</p> <p>Rein von der Logik her ist Ziffer 1.5 vor Ziffer 1.4 sinnvoller.</p>	<p>Ziffer 1.4 Bst. b präzisieren:</p> <p>"b. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisierter Wein ... sowie aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen <i>alkoholischen</i> Getränken"</p> <p>Bei Ziffer 1.4 Bst. d sei zu überprüfen, ob weiterhin "Lebensmittel" anstelle "Backwaren" aufgeführt werden kann.</p>
Anhang 9 Teil A	<p>Referenzmengen</p> <p>Thiamin, Riboflavin und Niacin</p> <p>Für den Anwender ist es eine Erleichterung, wenn nach wie vor bei diesen Vitaminen die "B-Namen" und bei Niacin der Ausdruck "Vitamin PP" angegeben werden.</p>	<p>Ergänzung bei Thiamin, Riboflavin und Niacin:</p> <p>Thiamin (<i>Vitamin B₁</i>), Riboflavin (<i>Vitamin B₂</i>) und Niacin (<i>Vitamin PP</i>)</p>
Anhang 10	<p>Lebensmittel, die von der obligatorischen NährwertdeklARATION ausgenommen sind</p> <p>Ziffer 2 - Reifung</p> <p>"Verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder einer Zutatenklasse bestehen;"</p> <p>Es ist nicht klar, was unter dem Begriff "Reifung" zu verstehen ist.</p> <p>Es sollte mindestens durch Beispiele angegeben werden, was damit gemeint ist.</p> <p>Ziffer 7- Zichorien-Extrakt, lösliche oder Instant-Zichorie</p> <p>Müssten hier nicht auch die anderen Kaffee-Ersatzmittel oder Kaffee-Zusätze von der obligatorischen NährwertdeklARATION ausgenommen werden?</p> <p>Das wäre logisch.</p> <p>Ziffer 19 – Lebensmittel, die in kleinen Mengen abgegeben werden</p>	<p>Ziffer 2 "Reifung"</p> <p>Angeben, was genau unter "Reifung" zu verstehen ist. Es seien diesbezüglich auch Beispiele aufzuführen.</p> <p>Ziffer 7</p> <p>Es sei zu überprüfen, ob nicht auch die anderen Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze hier erfasst werden müssten.</p> <p>Ziffer 19</p>

	<p>"Lebensmittel, einschliesslich handwerklich herstellter Lebensmittel, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt in kleinen Mengen an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben."</p> <p>Der Absatz bietet grossen Interpretationsspielraum und ist alles andere als klar (Was bedeuten u.a. "kleine Mengen", "handwerklich" oder "lokal"? Wie ist Handhabung bei Produkten eines "handwerklichen" Betriebes mit mehreren Filialen?</p>	Es seien erläuternde Beispiele aufzuführen.
Anhang 12	<p>Abfassung und Darstellung der Nährwertdeklaration "In der Nährwertkennzeichnung sind für die Energiewerte "Kilojoule" (kJ) oder "Kilokalorien" (kcal)... zu verwenden..."</p> <p>Analog Art. 29 Abs. 1 LKV und Anhang XV der Verordnung (EU) 2011/1169 kann bei der Angabe des Energiewertes nicht zwischen kJ oder kcal gewählt werden, sondern es sind sowohl kJ als auch kcal anzugeben. Der Wortlaut ist in diesem Sinne anzupassen.</p> <p>Wie bei der geltenden LKV (Art. 29 Abs. 2 Bst. b) sind nach wie vor auch die "anderen Stoffe" (wie Cholin, Betain, Lycopin) nach Anhang 7 VZVM zu erfassen.</p>	<p>Angabe des Energiewertes wie bei der EU und der geltenden LKV: "In der Nährwertkennzeichnung sind für die Energiewerte "Kilojoule" (kJ) <i>und</i> "Kilokalorien" (kcal) ... zu verwenden ..."</p> <p>In der Tabelle sind nach den Vitaminen und Mineralstoffen die "anderen Stoffe" aufzuführen: <i>"Andere Stoffe in Anhang 2 der Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln angegebene Masseinheiten"</i></p>
Anhang 13 Ziffer 28 Ziffer 29 Ziffer 31	<p>28. Quelle von (Name des Vitamins oder des Mineralstoffes nach Art. 21 oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes)</p> <p>29. Hoher Gehalt/reich an (Name des Vitamins oder des Mineralstoffes nach Art. 21 oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes)</p> <p>31. Erhöhter Anteil an einem Nährstoff</p> <p>Wie bisher muss klar hervorgehen, auf welche rechtliche Grundlage sich die <i>anderen ernährungsspezifischen Stoffe</i> beziehen (bisher Art. 26 Abs. 1 LKV und dort Verweis auf Anhang 1 Verordnung des EDI über den Zusatz essentieller oder physiologische nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln).</p> <p>Dies ist wichtig u.a. auch zur Abgrenzung gegenüber Ziffer 30. Dort sind die Stoffe erfasst, die weder Vitamine, Mineralstoffe noch andere ernährungsspezifische Stoffe sind.</p>	<p>Unter Ziffer 28, 29 und 30 Verweis angeben, worauf sich die anderen ernährungsspezifischen Stoffe beziehen: "... oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes nach Anhang 2 VZVM"</p>

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

Allgemeine Bemerkungen

Titel

Der Titel der Verordnung trifft schlecht auf gewisse in der Verordnung umschriebene Bezeichnungen zu (Speiseeis mit Milch, Milchbonbons, Speisefette). Varianten zur Verbesserung: Beibehaltung der Struktur der einzelnen bestehenden Verordnungen oder Zusammenfassung mit der Verordnung über tierische Lebensmittel in eine Verordnung (Analog zur LMV) oder Anpassung Titel.

Begriffe

In der VLpH werden Synonyme (strikte, partielle) mittels **oder** (z. B. Zitrusfrüchte oder Agrumen, Beerenobst oder Beeren, Baumnüsse oder Walnüsse) zueinander in Verbindung gebracht oder das Synonym wird in Klammer dem Hauptbegriff (z. B. Essbare gekeimte Samen [Keimlinge] nachgestellt. Aus Gründen der Lesbarkeit und zur Vermeidung von Missverständnissen sollten Synonyme grundsätzlich in einer Klammer dem „Hauptbegriff“ nachgestellt werden, resp. die Angaben sind überall gleich zu verwenden.

Erläuterungen

Die Erwägungen für das Streichen von Verordnungstext im Rahmen der Übernahme in die neue VLpH sollten in den Erläuterungen detaillierter aufgeführt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1	Im Anhang 2 der VKo (Mykotoxine) sind Erdnüsse implizit den Ölsaaten zugeordnet (→ siehe z.B. Aflatoxininhochstwerte für „Erdnüsse und andere Ölsaaten ...“). Im Art. 22 VLpH sind Erdnüsse hingegen dem Gemüse (Hülsenfrüchte) zugeordnet. Zwar ist die Begriffsbestimmung für Ölsaaten gemäss Art. 2 VLpH nicht abschliessend (d.h. Erdnüsse sind im Gegensatz zu Hartschalenobst nicht explizit ausgeschlossen), dennoch sollten unterschiedliche Einteilungen soweit als möglich vermieden werden. Mit einer Nennung der Erdnüsse als Beispiel einer Ölsaat würde eine entsprechende Klärung, dass je nach Verwendungszweck die Erdnuss sowohl eine Ölsaat aber auch eine Hülsenfrucht sein kann, bringen.	Änderung: „Ölsaaten sind (kleinkörnige) Pflanzensamen wie Raps, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn, Sesam oder Erdnüsse, die vorwiegend zur Gewinnung von Pflanzenölen oder die ganz oder gemahlen als Zutat zu anderen Lebensmitteln dienen.“
Art. 4 Abs. 1	"Speiseöl und Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen versetzt werden." Zum besseren Verständnis sollte wie bisher anstelle des Wortes "versetzt"	Änderung: " ¹ Speiseöl und Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen

	das Wort "aromatisiert" verwendet werden (geltende Bestimmungen unter Art. 2a Abs. 1 und Art. 7 Abs. 5 Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse). Auf diese Weise wird klar, was mit aromatisierten Speiseölen und Speisefetten unter Art. 5 Abs. 3 gemeint ist.	aromatisiert werden."
Art. 5	Analog den tierischen Ölen und Fetten (Art. 37 Abs. 1 und Art. 40 Abs. 1 VLtH) sollten auch bei den pflanzlichen Ölen und Fetten die Pflanzenherkunft angegeben werden. Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb nur bei den Mischungen von Speiseölen oder Mischungen von Speisefetten die Pflanzenherkunft anzugeben ist (Abs. 2).	Ergänzung zu Beginn von Art. 5, im Sinne: <i>"Bei pflanzlichem Speiseöl oder pflanzlichem Speisefett muss die Pflanzenherkunft angegeben werden, aus denen es gewonnen wurde (wie 'Rapsöl')."</i>
Art. 10 Abs. 3	Art. 3 führt eine Lex Specialis zur Angabe des Produktionslandes für Olivenöl ein, welche eine Abschwächung von Art. 15 LMI darstellt. <i>Die Angabe des Produktionslandes oder des Herkunftslandes kann mit Mischung aus Olivenöl aus verschiedenen Ländern angegeben werden, sofern es sich um eine Mischung aus verschiedenen Ländern handelt.</i> Art. 15 LMI fordert die Angabe des Produktionslandes. Das Mischen zweier Olivenöle (unterschiedlicher Herkunft) vermag kein neues Produktionsland zu begründen. Entsprechend müssten als Produktionsland beide Herkunftsländer angegeben werden. Alternativ kann der geographische Raum aus dem die Olivenöle stammen (z.B. EU oder Mittelmeerraum) genannt werden. Der Angabe des Produktionslandes wird in der Schweiz seit Jahren (und in Abweichung zur EU) grosse Bedeutung zugemessen. Es ist daher inkonsistent in einem Lex Specialis eine „Aufweichung“ zuzulassen. Ein Gemisch aus Olivenölen, welches im Sinne von Art. 15 LMI deklariert ist, ist uneingeschränkt auch in der EU verkehrsfähig.	Art. 10 Abs. 3 streichen.
Art. 19 Abs. 2 Bst. f.	In der VLpH wird der Begriff des Hartschalenobstes anhand einer Aufzählung umschrieben. In der VKo Anhang 2 (Mykotoxine) wird anstelle des Begriffes Hartschalenobst der Begriff Schalenfrucht verwendet. Die Verwendung nicht definierter Begriffe führt nicht selten zu Vollzugsproblemen und sollte daher vermieden werden.	Änderung: „f. Hartschalenobst (Schenfrüchte) wie Edelkastanien, Haselnüsse, Kokosnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pistazien und Baumnüsse (Walnüsse).“
Art. 22 Abs. 2	In den Erläuterungen wird darauf hingewiesen, dass der Begriff (Keimlinge)	Ergänzung:

Bst. j	als Überbegriff zu verstehen ist und insbesondere Sprossen, Schösslinge oder Kresse umfasst. Es wird auch hingewiesen, dass der Begriff Sprossen in der Hygieneverordnung genau definiert wird. Zum besseren Verständnis des Verordnungstextes sollte die Definition von essbaren gekeimten Samen um geeignete Beispiele ergänzt werden, resp. die Definition der HyV hier ebenfalls eingefügt werden.	„j. Essbare, gekeimte Samen (Keimlinge) oder deren grünen Austriebe sowie die grünen Austriebe von Getreiden, Hülsenfrüchten und anderen Pflanzen, die rot oder gegart wie Küchenkräuter oder Salate verzehrt werden. <i>Beispiele sind Mungbohnensprossen, Weizensprossen oder Gartenkresse.</i> Als Sprosse gilt das Produkt, das durch die Keimung von Samen und deren Entwicklung in Wasser oder eines anderen Mediums entsteht, und das vor der Bildung vollständiger Laubblätter geerntet wird, um als Lebensmittel mit dem Samen verzehrt zu werden.“
Art. 24 Abs. 2	Aus grundsätzlichen Überlegungen und aufgrund zahlreicher Unsicherheiten (unsichere Toxdaten, fehlende ringversuchsvalidierte Methode, eingeschränkte Verfügbarkeit von Referenzsubstanzen, welche Microcystine werden bezüglich dem Höchstwert unter dem Begriff subsummiert?) sollte der Höchstwert vorläufig in einer Weisung geregelt werden. Alternativ ist die Regelung in der VKo unter Angabe relevanter Informationen zur Probenahme, Analytik und Beurteilung via Erläuterungen denkbar.	Der Wert für den Gehalt an Microcystine sei in der VKo zu regeln und mit einem Wert für Kinder zu ergänzen.
Art. 30 Abs. 3	<p>Die bisherigen Anforderungen an den maximalen Wassergehalt von getrockneten Speisepilzen wurden nicht übernommen. Gemäss Erwägungen sind die Anforderungen nicht mehr zeitgemäß und nicht relevant für den Gesundheitsschutz.</p> <p>Die genannten Gründe sind nur bedingt nachvollziehbar. Maximalwerte für den Wassergehalt sind ein wirksamer Schutz vor Verschimmelung und stellen gleichzeitig einen Schutz vor Täuschung (Verkauf von Wasser) dar. Daher sollte Art. 6 Abs. 5 und Abs. 7 VO Speisepilze und Hefen unbedingt in die VLpH übernommen werden.</p> <p>Ob die Werte nach heutigem Kenntnisstand sachgerecht sind oder allenfalls angepasst werden müssen, ist eine andere Frage.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„³Der Wassergehalt von getrockneten Speisepilzen, Pilzpulvern und Pilzgranulat darf folgende Werte nicht überschreiten:</p> <p>a: gefriergetrocknete Pilze: 6 Massenprozent b: luftgetrocknete Pilze: 12 Massenprozent c: getrocknete Shitake-Pilze: 13 Massenprozent d: Pilzpulver: 9 Massenprozent e: Pilzgranulat 13: Massenprozent“</p>
Art. 33 Bst. a bis c	Die drei Anforderungen sind in sich nicht schlüssig.	<p>Änderung:</p> <p>a. In Packungen von frischen und von tiefgefrorenen Speisepilze sowie in Nasskonserven müssen annähernd gleich viele</p>

		<p>Pilzhüte wie Pilzfüsse enthalten sein oder</p> <p>b. In Packungen von frischen, tiefgefrorenen und getrockneten Speisepilzen sowie in Nasskonserven sind ganze Hüte allein zulässig</p> <p>c. Streichen (da sich dies logischerweise aus a und b ergibt)</p>
Art. 37	<p>Definition Obst- und Gemüsekonserven</p> <p>Da von der geltenden Verordnung die zulässigen Verfahren nicht übernommen wurden, sollte zum besseren Verständnis bei der Definition einige Beispiele angefügt werden (Art. 9 Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte). Auf diese Weise wird klar, dass nicht nur die Nass-Konserven unter dem Begriff verstanden werden.</p>	<p>Ergänzung:</p> <p>„Obst- und Gemüsekonserven sind Konserven aus Obst oder Gemüse, deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren wie Tiefkühlung, Sterilisation, Einlegen in Flüssigkeiten oder Lösungen, Trocknung oder Gärung verlängert wurden.“</p>
Art. 39 Abs. 6	<p>Gelée aus Blüten (z.B. Holunderblütengelée) wäre nicht unter der Bezeichnung Gelée verkehrsfähig. Wässrige Auszüge aus Blüten sollten daher auch aufgeführt werden bei der Definition der Sachbezeichnung.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„⁶ ... oder wässrige Auszüge aus einer oder mehreren Fruchtsorten oder Blüten.“</p>
Art. 41 Titel	<p>Titel ist nicht genau</p>	<p>Neuer Titel:</p> <p>„Konfitüre extra und Gelée extra: Nicht zugelassenes Obst“</p>
Art. 51 und Art. 52 Abs. 1	<p>Art. 51 mit der Definition, sowie Art. 52 Abs. 1 mit den Anforderungen sind im Wortlaut fast identisch und können daher auch zusammengelegt werden. Damit können Redundanzen beseitigt werden.</p>	<p>Neuer zusammengefasster Artikel:</p> <p>„Kakaobohnen und -kerne und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schokolade, Schokoladeerzeugnisse und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao sind im Anhang 5 definiert und müssen den darin aufgeführten Anforderungen entsprechen.“</p>
Art. 52 Abs. 2	<p>Die Anforderungen nach Abs. 51 Abs. 1 (Zulässige Zutaten) der alten VO wurden in veränderter Form in Art. 52 Abs. 2 überführt. Neu können faktisch fast allen Schokoladen und Schokoladenerzeugnissen (6-9, 11 und 12) pflanzliche Fette (bis 5 Massenprozent) zugesetzt werden. Diese Änderung ist materiell. In den Erläuterungen steht, dass es sich um die bisehrigen Bestimmungen handelt und keine materiellen Änderungen vorgenommen wurden.</p>	<p>Die Erläuterungen seien anzupassen.</p>

Art. 54	<p>Die Anforderungen von Art. 52 Abs. 1 und 2 der alten VO wurden nicht in die VLpH übernommen. Diese Anforderungen (zumindest teilweise) sind im Vollzug sowie aus grundsätzlichen Überlegungen bedeutsam:</p> <p>Bsp: Eine Schokolade mit der ergänzenden Zutat Milch, erfüllt die Anforderungen nach Anhang 5 Ziffer 6.1 für Schokolade, nicht jedoch die Anforderungen nach Anhang 5 Ziffer 7.1 für Milchschokolade. Der Hersteller benennt das Produkt als "Schokolade mit Milch" und quidet Milch entsprechend. Liegt in diesem Falle eine Täuschung vor? Sollte ein Gericht, diese Frage je verneinen, würde dies die Milchschokolade in seiner Bedeutung als umschreibendes Lebensmittel faktisch in Frage stellen.</p>	Art. 52 Abs. 1 und 2 seien aus der alten VO mit in Art. 54 zu integrieren.
Art. 55 Abs. 1 Bst. b	<p>Die im Artikel gewählte Formulierung „bei fettarmem, bei fettarmem, gezuckertem oder bei magerem, gezuckerten Kakaopulver: Gehalt an Kakakopulver“ kann sehr leicht missverstanden werden.</p>	<p>Änderung: „b. bei fettarmem oder magerem Kakaopulver sowie bei fettarmem, gezuckertem oder bei magerem, gezuckertem Kakaopulver: Gehalt an Kakaobutter.“</p>
Art. 68	<p>Die Definitionen von Stärke (und dessen Anforderungen) sowie Maltodextrin wurden aufgrund des Positivprinzips nicht in die neue VLpH integriert. Dennoch werden die Begrifflichkeiten in der VO weiter verwendet (Art. 68).</p> <p>Die bisherigen Anforderungen an Stärke (maximaler Wassergehalt von 15%, Mineralstoffgehalt von höchstens 1%) garantiert ein sicheres Produkt (bzgl. Verschimmelung) mit einer zweckmäßig definierten Reinheit.</p>	<p>Die Definition für Stärke und Maltodextrin sowie dessen Anforderungen seien in die neue VLpH zu übernehmen.</p> <p>Stärke Stärke ist ein pflanzliches Reservepolysaccharid. Der Wassergehalt von Stärke darf höchstens 15 Massenprozent betragen, bei Kartoffelstärke höchstens 21 Massenprozent. Der Mineralstoffgehalt (Aschegehalt) darf höchstens 1 Massenprozent (bezogen auf die Trockensubstanz) betragen.</p>
Art. 113	<p>Laut Duden gibt es Essigessenz, aber keinen Essenzessig. Duden: Essigessenz, Substantiv, feminin – synthetisch hergestellte Flüssigkeit mit hohem Essigsäuregehalt, aus der durch Verdünnen mit Wasser Essig gewonnen wird.</p>	„Essenzessig“ sei durch „Essigessenz“ zu ersetzen.
Art. 129	Schreibfehler: LVI.	Abkürzung LVI durch LIV ersetzen.
Anhang 3	<p>Der Liste der Pilze vorangestellte ist der Absatz: „Für den Eigenkonsum eignen sich die wild gewachsenen frischen Speisepilze dieser Liste sowie weitere Pilze nach kantonaler Regelung und nach Kenntnisstand der amtlichen Pilzkontrolleurin oder des amtlichen Pilzkontrolleurs.“ Dieser</p>	Absatz streichen.

	<p>Absatz macht hier keinen Sinn, nach Aufgabe des Positivprinzips.</p> <p>DNA-Analysen haben gezeigt, dass die bis dato unterschiedenen Trüffelarten <i>Tuber aestivum</i> Vittad (Erstbestimmung) und <i>Tuber uncinatum</i> Chatin identisch sind.</p>	<p>Pilzart: <i>Tuber aestivum</i> Vittad.</p> <p>Synonym Pilzname lateinisch: <i>Tuber uncinatum</i> Chatin</p> <p>Pilzname deutsch für <i>T. aestivum</i> Vittad. Sommer-Trüffel, Herbst-Trüffel, Burgunder-Trüffel</p>
Anhang 5 Abs. 6.1	<p>Die Anforderungen von Schokolade und Haushaltsschokolade unterscheiden sich in der alten VO. Gemäss Anhang 5 Abs. 6.1 sind Schokolade und Haushaltsschokolade synonym und lediglich die Anforderungen von Schokolade wurde übernommen. Dies stellt eine substanzelle Änderung dar.</p>	<p>Die (erleichterten) Anforderungen an Haushaltsschokolade seien zu übernehmen oder deren Streichung sei in den Erläuterungen zu begründen.</p>
Anhang 5 Abs. 7.2	<p>Die Anforderungen von Milchschoroladenstreusel, Milchschoroladeflocken wurden bezüglich Milchfett nicht vollständig in die VLpH überführt.</p>	<p>Die Anforderungen unter Anhang 5 Abs. 7.2 seien um die Anforderungen bezüglich Milchfett (mind. 3,5 Massenprozent) zu ergänzen.</p>
Anhang 5 Abs. 10	<p>Die Verweise (Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15) welche die Schoroladenarten zur Herstellung der gefüllten Schokolade festlegen, sind nicht korrekt.</p> <p>(Ausgenommen sind Ziffern 6.2 und 7.2!)</p>	<p>10.1 Gefüllte Schokolade oder Schokolade mit ... füllung ist ein Lebensmittel, dessen Aussenschicht aus einer der Schoroladen nach Ziffern 6.1, 6.3, 6.4, 7.1, 7.3–7.7, 8, 9, 14 und 15 besteht und folgenden festgelegten Mindestgehalt aufweist (Berechnung nach Art. 54).</p> <p>Schokolade nach Ziffern 6.1, 6.3, 6.4, 7.1, 7.3–7.7, 8, 9, 14 und 15 mindestens 25 Massenprozent</p>
Anhang 8	<p>Erläuterung der Fussnote a am Ende der Auflistung der Zuckerarten fehlt.</p>	<p>Die Erläuterung zur Fussnote a (a = bezogen auf Trockenmasse) sei im Anhang 8 am Ende der Auflistung zu ergänzen.</p>
Abschnitt 3	<p>Im 3. Abschnitt Würze und Gemüsebouillon besteht folgende Problematik bei den Begriffsdefinitionen:</p> <p>Würze ist gemäss Definition (Art. 101) ein Abbauprodukt von Eiweissstoffen, d.h. Würze kann lebensmittelrechtlich sowohl durch Hydrolyse von pflanzlichem als auch tierischem Eiweiss hergestellt werden! Da das Eiweiss hydrolysiert wird, darf bei Verwendung von tierischem Eiweiss zur Herstellung der Würze nicht auf Fleisch hingewiesen werden (Art. 103).</p> <p>Der bisherige Begriff Bouillon (klare Suppe) der alten VO (Art. 6 Abs. 1) wurde in der neuen VO unter dem neuen Begriff Gemüsebouillon (Art. 106) mit identischer Definition und Anforderung übernommen. Mit dieser Begriffspräzisierung stellt sich allerdings die Frage, ob eine Gemüsebouillon</p>	

	<p>rein pflanzlicher Natur sein muss, oder ob zur Herstellung einer Gemüsebouillon auch Würze hergestellt aus tierischem Eiweiss (und/oder Fleischextrakt als Zutat) verwendet werden darf (→ amtlich erlaubte Täuschung). Diese Problematik besteht bei der alten Begriffsdefinition (Bouillon) nicht.</p> <p>Im Zuge der obigen Problematik ist die nicht erfolgte Übernahme der Kennzeichnungsanforderungen (=Verbot für Hinweis auf Fleisch) für Bouillon bzw. Gemüsebouillon zu prüfen (Art. 6 Abs. 7)</p>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

13 EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Allgemeine Bemerkungen

„Definition/Begriff“

Zur Vereinheitlichung wäre es sinnvoll, dass alle zu definierenden Begriffe kursiv geschrieben würden (Z. B. Fleisch, Frisches Fleisch [...]). In Art. 2 der LGV wird dies so gemacht. Daneben wird der Term „Begriff“ wie auch „Definition“ in den verschiedenen Verordnungen synonym verwendet. Es ist unklar, weshalb dies so gehandhabt wird.

„genussfertig“

Oft wird die Bezeichnung „genussfertig“ verwendet. Die EU kennt die Bezeichnung „verzehrsfertig“. Es ist unklar, weshalb nicht der Begriff der EU verwendet wird.

Insekten

Mit der Umsetzung des neuen Verordnungsrechts wird u. a. eine Novel-Food-Verordnung in Anlehnung der EU eingeführt. Vor dieser Einführung sollen nun jedoch in dieser Verordnung die Insekten definiert werden. In der EU ist ein Antrag zur Beurteilung der Insekten als Lebensmittel hängig. U. a. sind Lebensmittelsicherheitskriterien zu diskutieren. Dabei sind die Fragen zum Allergiepotenzial wie auch möglichen anderen gesundheitlichen Gefahren (Perforation des Darmes) noch nicht ganz ausgeschlossen. Als sinnvoller wird daher erachtet, dass bei der Übernahme der EU-Struktur auch die Insekten als Novel Food im Sinne des neuen Verordnungsrechtes beurteilt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. m	Die unter Art. 2 aufgeführte Tierart Insekten wird im EU-Raum voraussichtlich in der Novel-Food Verordnung aufgeführt werden. Es ist deshalb nicht sinnvoll, diese zum jetzigen Zeitpunkt in der VLtH aufzuführen und sie danach wieder neu zu platzieren (siehe generelle Bemerkungen).	Buchstabe m streichen.
Art. 9 Abs. 3	<p>Dieser Absatz gibt immer wieder zu Diskussionen Anlass - bei Firmen wie auch bei den Vollzugsbehörden. Was bedeutet :„fleischfremde, nicht übliche Zutaten“?</p> <p>Wenn zum Beispiel verschiedene Sorten Aufschnitt (mit Broccoli, mit Champignons, mit Rüebli) geschnitten und abgepackt werden (Mischpaket), wäre die korrekte Sachbezeichnung „Fleischerzeugnis mit Broccoli, Champignons und Rüebli“. Zusätzlich müssten die %-Anteile dieser drei Komponenten angegeben werden.</p> <p>Wäre diese kombinierte Sachbezeichnung korrekt, oder handelt es sich bei diesen Komponenten per se um „übliche Zutaten“ dieser gemischten Aufschnitte, die in der Sachbezeichnung eben nicht erwähnt werden müssten?</p>	Dieser Absatz sei zu präzisieren.

Art. 18 Abs. 1 Bst. b	<p>Die Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes nach Anhang 3 soll auf der Etikette eines vorverpackten Produktes angegeben werden. Beim Offenverkauf genügt nach den Erläuterungen die mündliche Auskunft. Diese Vorschrift streichen, da der durchschnittlich informierte Konsument unter den verschiedenen Fangmethoden nichts vorstellen kann. Der Kaufentscheid wird wohl nicht dadurch beeinflusst. Beim Fleisch hat der Gesetzgeber schliesslich auch nicht vorgesehen, dass der Konsument über die Betäubungsart im Schlachtbetrieb informiert werden muss.</p>	Art. 18 Abs. 1 Bst. b streichen.
Art. 19 Abs. 2	<p>Die Erläuterungen (oder die Fussnote) ist mit der genauen Referenz zu ergänzen; die EU VO 853/2004 umfasst 151 Seiten, die entsprechende Bestimmung findet sich dann auf S. 116. Um zu erschliessen, was Art. 10 Abs 2 regelt, braucht es somit einiges an Aufwand.</p>	Die genaue Seitenzahl sei anzugeben, damit die referenzierte Stelle schneller gefunden wird.
Art. 24 - 26	<p>Siehe allgemeine Bemerkungen zu dieser Verordnung</p>	Artikel 24–26 (Kapitel 8) streichen.
Art. 40 Abs. 5	<p>Speisefettmischungen Werden bei einer Speisefettmischung Rohstoffe genannt, so sollte analog geltender Bestimmung (Art. 8 Abs. 3 Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse) deren Gehalte mengenmässig angegeben werden. Dies ist auch bei den pflanzlichen Speiseöl- und Speisefettmischungen weiterhin so vorgesehen (Art. 5 Abs. 1 Bst. d VLpH). Es sollte einheitlich gehandhabt werden.</p>	<p>Änderung entsprechend geltender Bestimmung und analog pflanzlicher Speisefettmischungen: "Die Sachbezeichnung kann bei Speisefettmischungen auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, <i>wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden.</i>"</p>
Art. 107	<p>Abs. 1 Bst. a: In Art. 107 Abs. 4 wird neu das Mindesthaltbarkeitsdatum auf max. 28 Tage festgelegt. Mit dieser Massnahme zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit erübrigt sich der Hinweis in Art. 107 Abs. 1 Bst. a (zu verkaufen bis, ergänzt mit der Angabe des 21. Tages nach dem Legedatum). Mit der Streichung dieses Absatzes wäre zudem die einzige Vorgabe mit einem Verkaufsdatum bei Lebensmitteln aus dem Lebensmittelrecht weg. Abs. 4: Die Festsetzung eines Mindesthaltbarkeitsdatums von 28 Tagen nach dem Legen ist eine Regelung im Rahmen der Lebensmittelhygiene und -sicherheit und wäre in der HyV, Art. 54 Abs. 3 auch gut platziert.</p>	<p>Art. 107 Abs. 1 Bst. a streichen.</p> <p>Verschiebung von Art. 107 Abs. 4 zu Art 54, Abs. 3 HyV sei zu prüfen.</p>
Anhang 3	<p>Die Bezeichnung der Fanggerätekategorien ist für den Vollzug nur schwer überprüfbar. Die Angaben sind zu vereinfachen oder wegzulassen.</p>	Die Angaben seien zu vereinfachen oder wegzulassen.

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. e und f	Die Wortwahl der Kategorien "Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung" und „Lebensmittel mit Zusatz von Phytosterinen [...] zur Cholesterinkontrolle“ entsprechen nicht den in den Kapiteln 4 und 5 verwendeten Begriffen („Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung“ / „Lebensmittel zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels“)	Änderung: „e. Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung f. Lebensmittel zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels“
Art. 3 Abs. 1 und 4	Abs.1 und Abs. 4 haben das gleiche Ziel und könnten zusammengefasst werden.	Änderung: „Die Lebensmittel müssen so zusammengesetzt sein, dass sie gemäss allgemein anerkannten wissenschaftlichen Erkenntnissen den Ernährungsbedürfnissen der Personen, für die sie bestimmt sind, entsprechen und für diese Personen geeignet sind. Die zugesetzten Stoffe müssen: a. in bioverfügbarer Form vorliegen; b. eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung haben; c. für die Personen, für die sie bestimmt sind, geeignet sein.“
Art. 3 Abs. 2	Diese Regelung ist unvollständig: Lebensmittel zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels und solche für Sportlerinnen und Sportler werden von Anhang 1 nicht erfasst. Zudem erfolgt jeweils in den betroffenen Kapiteln ein Hinweis auf Anhang 1.	Art. 3 Abs. 2 streichen.
Art. 3 Abs. 7	Die Formulierung in der EU Verordnung 2013/609 ist klarer, prägnanter und verständlicher.	Änderung: „Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf dürfen nur in Form vorverpackter Lebensmittel im Einzelhandel vertrieben werden.“
Art. 4	Diese Vorschrift stellt eine allgemeine Anforderung dar und könnte in Art. 3 integriert werden. Eine EU-nahe Formulierung wäre wünschenswert.	Änderung: „Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf müssen mit Informationen über die angemessene Verwendung dieser Lebensmittel gekennzeichnet sein.“

Art. 5 Abs. 2	Dieser Absatz ist unverständlich formuliert. Zudem ist die Vorschrift durch das allgemeine Täuschungsverbot und diverse Kennzeichnungsvorschriften für Säuglingsanfangsnahrungen bereits abgedeckt.	Art. 5 Abs. 2 streichen.
Art. 6 Abs. 1 Bst. e	Es ist ebenfalls auf die zulässigen Verbindungen zu verweisen.	Änderung: „e. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe und Verbindungen nach Anhang 1 zugegeben werden....“
Art. 7	<p>Die zwingende Unterscheidung zwischen Säuglingsanfangsnahrung und Säuglingsmilchnahrung ist in der EU-Verordnung 2013/609 nicht vorgesehen. Sie führt zu unnötigen Handelshemmnissen und kann abgeschafft werden.</p> <p>Anstelle von „nicht konforme Zubereitung“ sollte der bisherige, treffendere und auch in der EU verwendetet Begriff „unangemessen“ verwendet werden.</p> <p>Unklar ist, warum die nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben nicht in der LIV geregelt werden sollen. Eine dortige Regelung wäre zu begrüßen. Absatz 5 könnte daher gestrichen werden.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„¹Folgende Angaben sind auf der Packung oder der Etikette erforderlich:</p> <ol style="list-style-type: none"> die Sachbezeichnung «Säuglingsanfangsnahrung ». eine Angabe darüber, dass sich das Erzeugnis für die Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen von der Geburt an eignet, wenn sie nicht gestillt werden; den in kJ und kcal ausgedrückten physiologischen Energiewert sowie den numerisch ausgedrückten Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten je 100 ml des verzehrsfertigen Erzeugnisses; Angaben über die durchschnittliche Menge aller in Anhang 1 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine sowie gegebenenfalls die numerisch ausgedrückte Menge an Cholin, Inositol und L-Carnitin je 100 ml der verzehrsfertigen Zubereitung; eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Verwendung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses sowie die Warnung, dass eine unangemessene Zubereitung und Lagerung gesundheitsschädlich sein kann; eine Angabe wie 'Wichtiger Hinweis', gefolgt von: <ol style="list-style-type: none"> einem Hinweis, dass das Stillen der Verabreichung von Säuglingsanfangsnahrung überlegen ist, und der Empfehlung, das Erzeugnis nur auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege zu verwenden.

		<p>²Die Angabe auf der Packung oder der Etikette kann die numerisch ausgedrückte durchschnittliche Menge der in Anhang 1 aufgeführten Nährstoffe je 100 ml des verzehrsfertigen Erzeugnisses enthalten, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Absatz 3 Buchstabe d erfolgt.“</p>
Art. 10 Bst. c	Es ist ebenfalls auf die zulässigen Verbindungen zu verweisen.	<p>Ergänzung:</p> <p>„c. Der Folgenahrung dürfen nur Nährstoffe <i>und</i> Verbindungen nach Anhang 1 zugegeben werden ...“</p>
Art. 11	<p>Die zwingende Unterscheidung zwischen Folgenahrung und -milch ist in der EU-Verordnung 2013/609 nicht vorgesehen. Sie führt zu unnötigen Handelshemmissen und könnte abgeschafft werden.</p> <p>Anstelle von „nicht konforme Zubereitung“ sollte der bisherige, treffendere und auch in der EU verwendetet Begriff „unangemessene“ verwendet werden.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„¹Folgende Angaben sind auf der Packung oder der Etikette erforderlich:</p> <p>a. Die Sachbezeichnung „Folgenahrung“</p> <p>b. die Angabe, dass das Erzeugnis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sich nur für die besondere Ernährung von Säuglingen ab einem Alter von sechs Monaten eignet, 2. nur Teil einer Mischkost sein soll und 3. nicht als Ersatz für Muttermilch während der ersten sechs Lebensmonate verwendet werden darf; <p>c. die Angabe, dass die Entscheidung, mit der Beikost zu beginnen, insbesondere wenn dies ausnahmsweise vor dem sechsten Lebensmonat der Fall ist, nur getroffen werden soll:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege und 2. unter Berücksichtigung der Wachstums- und Entwicklungsbedürfnisse des einzelnen Säuglings; <p>d. der physiologische Energiewert, ausgedrückt in kJ und kcal, und der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten, ausgedrückt in Zahlenwerten, je 100 ml des verzehrsfertigen Erzeugnisses;</p> <p>e. Angaben über die durchschnittliche Menge aller in</p>

		<p>Anhang 6 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine und gegebenenfalls die Menge an Cholin, Inositol und L-Carnitin je 100 ml der genussfertigen Zubereitung; f. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Verwendung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses sowie die Warnung, dass eine unangemessene Zubereitung und Lagerung gesundheitsschädlich sein kann;</p> <p>²Die Menge der in Anhang 1 aufgeführten Nährstoffe je 100 ml des verzehrsfertigen Erzeugnisses kann zusätzlich aufgeführt werden, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Absatz 3 Buchstabe e erfolgt.</p> <p>³Zusätzlich zur Angabe der Menge an Vitaminen und Mineralstoffen kann der prozentuale Anteil an den in Anhang 6 aufgeführten Referenzwerten angegeben werden.“</p>
Art. 12 Abs. 3	Da Begriffe „Getreidebeikost“, „Beikost“, „Säuglingsanfangsnahrung“ und „Folgenahrung“ klar definiert sind, ist diese Vorschrift nicht notwendig und kann gestrichen werden.	Abs. 3 streichen.
Art. 13 Abs. 2, 3 und 4	Analog zum Titel des 3. Abschnitts "Getreidebeikost und andere Beikost" sowie zum Wortlaut in Art. 2 ist in Art. 13 Abs. 2, 3 und 4 konsequent "Getreidebeikost und andere Beikost aufzuführen.	<p>Änderung:</p> <p>²Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder müssen aus Zutaten hergestellt werden, deren Eignung für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Kindern nach Artikel 12 Absatz 1 durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist.</p> <p>³Für die Zusammensetzung gelten die folgenden Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Getreidebeikost muss die Anforderungen nach Anhang 7 erfüllen. b. Andere Beikost muss die Anforderungen nach Anhang 8 erfüllen. c. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 1 verwendet werden.

		⁴ Werden der Getreidebeikost und der anderen Beikost für Säuglinge und Kleinkinder Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente zugesetzt, so gelten die Höchstmengen nach Anhang 9.“
Art. 13	Sofern der allgemeine Hinweis auf Anhang 1 in Art. 3 Abs. 2 gestrichen wird, müsste er hier neu in einem zusätzlichen Absatz aufgeführt werden.	... Der Getreidebeikost und anderer Beikost dürfen nur Nährstoffe und Verbindungen nach Anhang 1 zugegeben werden.
Art. 13 Abs. 1 Bst. d	Die Begriffe Biscuits und Kekse beschreiben die gleichen Lebensmittel. Analog zur EU Verordnung 2013/609 kann auf den Begriff Biscuits verzichtet werden.	Änderung: „d. Zwiebacks und Kekse, ...“
Art. 16 Abs. 2	Die Berichtigung vom 29. Juni 2013 der Verordnung (EU) 2013/609 soll berücksichtigt werden.	Änderung: „ ² Die Kennzeichnung, die Aufmachung und die Werbung von Säuglingsanfangsnahrung sowie die Kennzeichnung von Folgenahrung dürfen weder Bilder von Säuglingen oder andere Bilder enthalten noch einen Wortlaut aufweisen, die den Gebrauch dieser Nahrungen idealisieren könnten.“
Art. 16 Abs. 3	Aus Art. 16 Abs. 3 geht nicht hervor, ob dieser nur für Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen gilt. Eine Präzisierung ist sinnvoll.	Änderung: „ ³ Zweckdienliche Angaben oder Empfehlungen sind bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung zulässig, sofern ...“
Art. 16 Abs. 5	Diese Vorschrift wird bereits durch den allgemeinen Täuschungsschutz, sowie die Definitionen und weiteren Vorschriften für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung abgedeckt.	Abs. 5 streichen.
Art. 17 Bst. b	Betreffend Bst. b soll die Formulierung der EU-Verordnung 2013/609 übernommen werden.	Änderung: „b. von Patienten mit einem sonstigen medizinisch bedingten Nährstoffbedarf bestimmt ist, für deren Diätmanagement die Modifizierung der normalen Ernährung allein nicht ausreicht;“
Art. 18 Abs. 3	Es ist ebenfalls auf die zulässigen Verbindungen zu verweisen.	Änderung: „ ³ Sie dürfen Stoffe <i>und</i> Verbindungen nach Anhang 1 enthalten.“
Art. 19	Die Anforderungen in Abs. 2 Bst. a und b sind durch Art. 3 und 4 abgedeckt und können gestrichen werden.	Geänderter Abs. „ ¹ Die Formulierung von Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke muss auf anerkannten medizinischen und diätetischen

		Grundsätzen beruhen. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke müssen den in Anhang 10 aufgeführten Kriterien entsprechen.“
Art. 21 Abs. 1	Der Einschub „bilanzierte Diät“ bildet ein unnötiges Handelshemmnis und soll gestrichen werden.	Änderung: „Die Sachbezeichnung lautet «Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke»“
Art. 21 Abs. 3 Bst. d	Wortlaut der geltenden Bestimmung ist zutreffender und klarer (Art. 20a Abs. 9 Bst. d Verordnung des EDI über Speziallebensmittel).	Änderung: „d. gegebenenfalls einen Hinweis, dass das Erzeugnis die Gesundheit gefährden kann, wenn es von Personen konsumiert wird, die nicht an der Krankheit (den Krankheiten), der Störung (den Störungen) oder den Beschwerden leiden, für die es bestimmt ist.“
Art. 24 Abs. 1	Es ist ebenfalls auf die zulässigen Verbindungen zu verweisen. Siehe auch Stellungnahme unter Art. 2.	Änderung: „Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 11 erfüllen und es dürfen nur Stoffe <i>und Verbindungen</i> nach Anhang 1 verwendet werden.“
Art. 25 Abs. 2 Bst. b	Es sollte der Wortlaut "Referenzmenge für die tägliche Zufuhr" entsprechend Anhang 9 LIV gewählt werden.	Änderung: „b. ist bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten zusätzlich zur Gehaltsangabe von Vitaminen und Mineralstoffen auf deren prozentualen Anteil an der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr nach Anhang 9 LIV hinzuweisen.“
Kapitel 5	Diese Vorschriften beziehen sich ganz konkret auf Lebensmittel mit dem Zusatz von Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester. Soweit ersichtlich sind damit in Anlehnung an das EU-Recht die folgenden neuartigen Lebensmittel gemeint: <ul style="list-style-type: none"> - Reisgetränke mit Phytosterin-/ Phytostanolzusatz - mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertes Öl - Roggenbrot mit Phytosterin- /Phytostanolzusatz - Roggenbrot mit Phytosterin- /Phytostanolzusatz - Getränke auf Milchbasis, denen Phytosterine/Phytostanole als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten zugesetzt wurde - gelbe Streichfette, Fruchtgetränke auf Milchbasis, joghurtartige Erzeugnisse und käseartige Erzeugnisse mit Phytosterin- /Phytostanolzusatz - milchartige Erzeugnisse und joghurtartige Erzeugnisse mit 	

	<p>Phytosterinesterzusatz</p> <ul style="list-style-type: none"> - gelbe Streichfette, milchartige Erzeugnisse, joghurtartige Erzeugnisse und Gewürzsosse mit Phytosterin- /Phytostanolzusatz - gelbe Streichfette, Salatsosse, milchartige Erzeugnisse und fermentierte milchartige Erzeugnisse, Sojagetränke und käseartige Erzeugnisse mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz - gelbe Streichfette mit Phytosterinesterzusatz <p>Diese sollen im Schweizer Recht neu in der Verordnung über neuartige Lebensmittel umschrieben werden. Es stellt sich daher die Frage, ob die Anforderungen und die Kennzeichnung nicht auch in der Verordnung über neuartige Lebensmittel geregelt werden sollten. Die Kennzeichnung könnte allenfalls auch in der LIV geregelt werden.</p>	
Art. 26 Abs. 1	<p>Sollte das Kapitel in dieser Form bestehen bleiben (siehe allgemeine Anmerkungen zu Kapitel 5) wäre es hilfreich, auf die Verordnung über neuartige Lebensmittel zu verweisen und die Lebensmittel, denen Phytosterine etc. zugesetzt werden dürfen, um die dort umschriebenen zu ergänzen.</p>	<p>Änderung:</p> <p>¹ „Zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels können den folgenden Lebensmitteln unter den in der Verordnung über neuartige Lebensmittel festgelegten Anforderungen Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester zugesetzt werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Reisgetränke b. Sojagetränke c. Öle d. Roggenbrot e. gelbe Streichfette, f. milchartige Erzeugnisse g. Gewürzsosse h. Salatsosse“
Art. 29 Bst. b	<p>Der Begriff Mineralstoffe muss nicht genauer erklärt werden. Der Einschub „Mengen- und Spurenelementen“ kann gestrichen werden.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„b. Produkte mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen für diese Bevölkerungsgruppe relevanten Stoffen“</p>
Art. 30 Abs. 2	<p>Der Begriff Mineralstoffe muss nicht genauer erklärt werden. Der Einschub „Mengen- und Spurenelementen“ kann gestrichen werden.</p>	<p>Änderung:</p> <p>² „Produkte mit Vitaminen, Mineralstoffen (oder anderen Stoffen, die für Sportlerinnen und Sportler relevant sind, müssen dem bei diesen Personen typischen Verlust an Nährstoffen Rechnung tragen. Elektrolythaltige Getränke müssen die wichtigsten im Schweiß vorhandenen Mineralstoffe wie Natrium, Kalium,</p>

		Calcium oder Magnesium enthalten.“
Art. 30 Abs. 5	Gemäss den Erläuterungen liegt es in der Selbstverantwortung des Herstellers, die Dosierungen von Vitaminen so zu wählen, dass sie sicher sind. Dies wirft die Frage auf, ob die in der VZVM festgelegten Höchstkonzentrationen für Vitamine und Mineralstoffe nicht gelten? Es wäre wünschenswert, entweder auf die VZVM zu verweisen, die entsprechenden Höchstkonzentrationen der VLBE zu übernehmen, oder konkrete Höchstkonzentrationen in der VLBE festzulegen.	
Art. 31 Abs. 1	Ist die Sachbezeichnung nicht explizit geregelt, richtet sie sich immer nach den allgemeinen Vorschriften der LIV. Der Absatz kann daher gestrichen werden.	Abs. 1 streichen
Anhang 9	Einheitliche Terminologie im Titel (siehe Angaben unter Art. 13).	Neuer Titel: „Höchstmengen für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, die Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder zugesetzt werden“
Anhang 10	Da es sich auch bei Spurenelementen um Mineralstoffe handelt, kann der Begriff "Spurenelemente" gestrichen werden.	Änderung: „ ² Werte für Vitamine, Mineralstoffe in diätetisch vollständigen Lebensmitteln für Säuglinge ³ Werte für Vitamine, Mineralstoffe in diätetisch vollständigen Lebensmitteln, die nicht für Säuglinge bestimmt sind“
Anhang 14	L-Carnitin Aufgrund der Angabe ist nicht klar, worauf sich "max. 1'000 mg/Tag" bezieht. L-Citrullin Bezieht sich "max. 1'000 mg/Tag" auf Malat oder die reine Substanz? Beta-Alanin Die Angabe "Anpreisungen sind keine erlaubt." ist nicht notwendig, da dies bereits über den Täuschungsschutz und die gesundheitsbezogenen Angaben geregelt ist. Die Angabe kann gestrichen werden. Coffein Neu wird "max. 3 mg/kg KG/Tag" angegeben. Dieser Wert ist schwierig zu handhaben. Ein konkreter Höchstwert würde für Klarheit sorgen.	L-Carnitin max. 1000 mg/Tag, berechnet als Base Coffein maximal 200 mg/Tag

	<p>Lebende Bakterienkulturen Sollte anstelle "108 KBE" nicht stehen "10⁸ KBE"?</p>	<p>Lebende Bakterienkulturen mind. 10⁸ KBE (kolonienbildende Einheiten) pro Tagesration</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

15 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

Allgemeine Bemerkungen

Begriffe wie „Nährstoffe“, welche in anderen/übergeordneten Verordnungen bereits definiert sind, sollten auch in der VNem einheitlich verwendet werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1	<p>„Nährstoffe“ werden als „Vitamine und Mineralstoffe, einschliesslich Spurenelementen“ ausgewiesen. Nährstoffe sind jedoch bereits in Anhang 1 LIV und in der VLBE definiert.</p> <p>Der Begriff "Spurenelemente" kann gestrichen werden, da diese zu den Mineralstoffen zählen.</p> <p>Da Nahrungsergänzungsmittel nicht ausschliesslich aus Einfach- oder Mehrfachkonzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen bestehen, sollte das Verb "bestehen" durch das bisherige und treffendere Verb "enthalten" ersetzt werden.</p> <p>In der VZVM wird neu nicht mehr der Wortlaut "sonstige Stoffe", sondern "andere Stoffe" verwendet. Es sollte überall der gleiche Ausdruck benutzt werden (auch im Anhang 1 und 3).</p>	<p>Änderung:</p> <p>¹„Nahrungsergänzungsmittel sind Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, die normale Ernährung zu ergänzen. Sie enthalten Einfach- oder Mehrfachkonzentrate von Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung und werden in dosierter Form in den Verkehr gebracht.“</p>
Art. 1 Abs. 2	Siehe Kommentar zu Art. 1 Abs. 1	Abs. 2 streichen.
Art. 2 Abs. 2	Die Aufzählung der Darreichungsformen sollte in Anlehnung an die EU Richtlinie 2002/46/EG offen formuliert sein.	<p>Änderung:</p> <p>²„Sie müssen zur Aufnahme in abgemessenen kleinen Mengen in Darreichungsformen wie Kapseln, Pastillen, Tabletten, Pillen, Pulverbeuteln, Flüssigampullen, Flaschen mit Tropfensätzen und ähnlichen Darreichungsformen von Flüssigkeiten und Pulvern angeboten werden.“</p>
Art. 2 Abs. 5	Neu wird der Begriff "Formen" verwendet. Damit sind die chemischen Verbindungen von Stoffen gemeint. In den anderen Verordnungen wird in der Regel der Begriff "Verbindungen" verwendet (wie Art. 6 und Anhang 3 VZVM, Anhang 15 VLBE). Zur besseren Verständlichkeit sollte anstelle des Ausdruckes "Formen" nach wie vor in allen Verordnungen der Begriff "Verbindungen" gewählt werden.	<p>Änderung:</p> <p>⁵„Es dürfen die in Anhang 3 aufgeführten Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und anderen Stoffe verwendet werden.“</p>

Art. 2 Abs. 7	Die Zusammensetzung von „basischen“ Nahrungsergänzungsmittel regelt sich automatisch über die nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben betreffend „basisch“. Auf den Absatz kann daher verzichtet werden.	Abs. 7 streichen.
Art. 3 Abs. 1	Sachbezeichnung für Nahrungsergänzungsmittel Absatz 1 besteht aus einem einzigen Satz. Dieser ist schwer verständlich. Zum besseren Verständnis sollte nach dem Wort "Nahrungsergänzungsmittel" ein Punkt gesetzt werden.	Änderung: „ ¹ Die Sachbezeichnung für Nahrungsergänzungsmittel lautet «Nahrungsergänzungsmittel». Sie ist durch die Namen der Kategorien von Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen Stoffen, die für das Erzeugnis kennzeichnend sind, oder eine Angabe zur Beschaffenheit dieser Vitamine, Mineralstoffe oder anderen Stoffe zu ergänzen.“
Art. 3 Abs. 2	Der Absatz ist relativ lang und beinhaltet mehrere Vorschriften. Er könnte daher im Sinne einer besseren Übersichtlichkeit unterteilt werden.	Änderung: „ ² Bei Nahrungsergänzungsmitteln sind der Gehalt an Nährstoffen oder an sonstigen Stoffen und deren prozentuale Anteile an den Referenzmengen nach Anhang 9 Teil A der Verordnung des EDI vom ...3 betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) wie folgt anzugeben: a. Die Angaben erfolgen pro Tagesration. b. Die Angaben erfolgen in numerischer Form. c. Die angegebenen Werte müssen sich auf Durchschnittswerte aus der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers stützen. d. Die Angabe des prozentualen Anteils kann auch in grafischer Form erfolgen.“
Art. 3 Abs. 3	Dieser Absatz kann in Art. 3 Abs. 2 als neuer Bst. e integriert werden.	e. Die Angaben beziehen sich auf den Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Stoffen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten.
Art. 3 Abs. 8 Bst. a	Es sollte der gleiche Wortlaut wie in der EU übernommen werden. Dieser ist zutreffender.	Änderung: "a. die empfohlene tägliche Verzehrmenge in Portionen des Erzeugnisses“
Art. 4	Dieser Artikel wird durch diverse andere Vorschriften (Art. 3 Abs. 8 Bst. c VNem, Art. 10 LGV und Art. 34 Abs. 1 Bst. h LIV) abgedeckt und kann gestrichen werden. Sollte er beibehalten werden, ist es wünschenswert, den Wortlaut der EU Richtlinie zu übernehmen.	Art. 4 sei zu streichen. Eventualiter Änderung: „Die Kennzeichnung und Aufmachung von Nahrungsergänzungsmitteln und die Werbung dafür dürfen keinen Hinweis enthalten, mit dem behauptet oder suggeriert wird, dass bei einer ausgewogenen“,

		abwechslungsreichen Ernährung im Allgemeinen die Zufuhr angemessener Nährstoffmengen nicht möglich sei.
Art. 5	Das Einführen einer Meldepflicht für Nahrungsergänzungsmittel ist kritisch zu hinterfragen. Dagegen sprechen der Mehraufwand für Bund und Vollzug sowie die „falsche Sicherheit“, die durch eine solche Meldung entsteht.	Art. 5 sei zu streichen.
Art. 8 Abs. 2	Aufgrund des Änderungsantrags unter Art. 5 erübrigt sich diese Bestimmung.	Art. 8 Abs. 2 sei zu streichen.
Anhang 1	<p>Titel Aus dem Titel geht nicht hervor, dass sich die Höchstmenge auf die maximal zulässige Tagesdosis bezieht.</p> <p>Gliederung Sofern der Begriff "Nährstoffe" durch Vitamine und Mineralstoffe ersetzt wird, müsste auch die Gliederung angepasst werden</p> <p>Höchstkonzentrationen von Vitaminen Es ist wünschenswert und transparenter, zusätzlich zu den Tageshöchstmengen die empfohlenen Referenzmengen anzugeben. Ohne diese besteht die Gefahr, dass sich Hersteller / Anbieter bei der Dosierung von Vitaminen die Tageshöchstmenge als Ziel setzen.</p> <p>Neuartige Lebensmittel (Stoffe) Stoffe, die in der Verordnung über neuartige Lebensmittel erfasst werden, können für eine bessere Transparenz und Übersichtlichkeit auch in Anhang 1 aufgeführt werden.</p>	<p>"Vitamine, Mineralstoffe und andere Stoffe in den für Erwachsene zugelassene Tageshöchstmengen"</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vitamine 2. Mineralstoffe 3. Aminosäuren 4. Andere Stoffe
Anhang 3	<p>Titel & Gliederung Anpassung entsprechend Ausführungen unter Art. 1 / Anhang 1.</p> <p>Um die Übersicht zu gewährleisten, ist eine vollständige Liste mit allen zulässigen Stoffen (auch sämtliche "neuartigen Stoffe") und Angaben zu den Verbindungen notwendig (siehe Kommentar zu Anhang 1).</p>	

16 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1	<p>Geltungsbereich: Gemäss den Erläuterungen unter Art. 15 LGV gelten wie in der EU gentechnisch veränderte Erzeugnisse, Extraktionslösungsmittel, Lebensmittelenzyme und Aromen nicht als neuartige Lebensmittel.</p> <p>Das Erwähnen in der Erläuterung der LGV ist nicht ausreichend. Zur besseren Verständlichkeit sollte explizit aufgeführt werden, was nicht unter den Geltungsbereich der Verordnung fällt (u.a. analog ZuV, Bedarfsgegenständeverordnung und Bio-Verordnung).</p>	<p>Analog der EU (Art. 2 Verordnung [EG] Nr. 258/97) sollte unter Art. 1 oder in einem separaten Artikel explizit aufgeführt werden, für welche Bereiche die Verordnung <i>nicht</i> gilt.</p> <p>In diesem Sinne sollte auch der Abschnittstitel erweitert werden: "Gegenstand <i>und</i> Geltungsbereich".</p> <p>Allgemeiner Hinweis: Der Titel (sei es Abschnittstitel oder Artikeltitel) sollte bei allen Verordnungen möglichst gleich lauten, wenn es sich vom Sinn her um das Gleiche handelt. Dies wird momentan sehr uneinheitlich gehandhabt.</p>
Art. 3 Abs. 2 Bst. e Art. 4 Bst. a und b	<p>Das Bewilligungsverfahren für neuartige traditionelle Lebensmittel ist eine spezifische Schweizer Regelung.</p> <p>"Die Bewilligung wird erteilt, wenn der Nachweis der sicheren Verwendung des traditionellen Lebensmittels über mindestens 25 Jahre als Bestandteil der üblichen Ernährung in weiten Teilen der Bevölkerung in einem Land ausserhalb der Schweiz erbracht wurde."</p> <p>Was würde eine solche Vorgabe beispielsweise für "Stevia rebaudiana" bedeuten?</p> <p>Auf der BLV-Homepage steht, dass die Staudenpflanze ursprünglich aus Südamerika stammt. Daneben wird explizit aufgeführt, dass die Stevia-Pflanze in Südamerika seit Jahrhunderten zum Süßen gebraucht wird. Unter dem Gesichtspunkt nach Art. 4 Bst. a hätte man somit für <i>Stevia rebaudiana</i> ohne Probleme eine Allgemeinverfügung als neuartiges traditionelles Lebensmittel erteilen können. Dies steht im Widerspruch zur bisherigen Haltung des BLV betreffend der Stevia-Pflanze: Laut BLV-</p>	<p>Die Angaben unter Art. 3 Abs. 2 Bst. e sowie Art. 4 Bst. a sind hinsichtlich der Anforderungen betreffend die gesundheitliche Unbedenklichkeit zu überprüfen und gegebenenfalls anzupassen.</p> <p>Art. 4 Bst. b ist zu ergänzen: "Die Bewilligung wird erteilt, wenn: b. die Voraussetzungen gemäss Artikel 17 Absatz 2 Buchstaben a. <i>und</i> c. LGV erfüllt sind."</p>

	<p>Homepage ist die gesundheitliche Unbedenklichkeit der Steviapflanze nicht vollständig belegt. Aus diesem Grunde dürfen Steviakraut bzw. Steviablätter nicht als Lebensmittel oder zur Süssung von Lebensmitteln vermarktet werden (Ausnahme: Kräuterteemischungen mit maximal 2 % Steviablättern).</p> <p>Es ist nicht nachvollziehbar, dass nicht auch bei neuartigen traditionellen Lebensmitteln der Nachweis erbracht werden muss, dass das betreffende Produkt gesundheitlich unbedenklich ist bzw. dass das Lebensmittel kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt.</p> <p>Es ist wichtig, dass das Schutzniveau der Schweiz gleich hoch wie dasjenige der EU ist.</p> <p>Die Bewilligung sollte nur erteilt werden, wenn das Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich ist bzw. kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt und Art. 17 Bst. 2 Bst. a LGV somit eingehalten wird. Dies hat der Gesuchsteller im Rahmen seiner Pflicht zur Selbstkontrolle aufzuzeigen.</p>	
Art. 5 Titel	<p>Titel "Allgemeinverfügung für traditionelle Lebensmittel" Da es sich um neuartige traditionelle Lebensmittel handelt, sollte der Begriff "neuartig" ergänzt werden.</p>	<p>Ergänzung im Titel: "Allgemeinverfügung für <i>neuartige</i> traditionelle Lebensmittel"</p>
Art. 5	<p>Da die Allgemeinverfügung / Bewilligung bei neuartigen traditionellen Lebensmitteln unbefristet erfolgt, sollten die neuartigen traditionellen Lebensmittel analog der neuartigen Lebensmittel in einem separaten Anhang in der Verordnung erfasst und umschrieben werden (mit Angaben entsprechend Art. 5 Abs. 1 LGV wie Sachbezeichnung, Beschreibung und allfälligen Kennzeichnungsanforderungen).</p> <p>So werden die neuartigen traditionellen Lebensmittel in einer einzigen Verordnung rechtlich abschliessend umschrieben, was für die Anwender (Vertreiber solcher Produkte und Vollzug) der Verordnung eine grosse Hilfestellung darstellt und zur Rechtssicherheit beiträgt. Die Transparenz wird erhöht.</p> <p>Es ist nicht dasselbe, wenn im Internet eine Liste mit Stichworten geführt wird</p>	<p>Die bewilligten neuartigen traditionellen Lebensmittel sind in einem separaten Anhang der Verordnung aufzunehmen und zu umschreiben.</p> <p>Möglicher Wortlaut: "Die bewilligten neuartigen traditionellen Lebensmittel werden in Anhang x aufgenommen. Das BLV aktualisiert den Anhang, wenn ein neuartiges traditionelles Lebensmittel bewilligt wurde."</p>

	und gegebenenfalls weitere Schreiben konsultiert werden müssen.	
Anhang	<p>Einleitung</p> <p>Einleitend zum Anhang steht, dass die in der Liste aufgeführten Lebensmittel keine Bewilligung zum Inverkehrbringen in der Schweiz benötigen, sofern sie die Voraussetzungen erfüllen, die in der zweiten Spalte aufgeführt sind. In der zweiten Spalte wird jeweils der einzuhaltende EU-Durchführungsbeschluss angegeben. Im Durchführungsbeschluss wird am Schluss jeweils angegeben, an welche Firma sich der Beschluss richtet. Aus den Angaben im Anhang der vorgesehenen Verordnung über neuartige Lebensmittel geht nicht klar hervor, ob das neuartige Lebensmittel nur durch die im Beschluss erwähnte Firma in der Schweiz vertrieben werden darf. Es entstehen Interpretationsspielräume.</p> <p>Weitere neuartige Lebensmittel in der EU</p> <p>Es fällt auf, dass in der EU einige weitere Lebensmittel als neuartige Lebensmittel zugelassen worden sind, hier aber in der Liste nicht aufgeführt wurden. Beispiele: Koriandersamenöl, Chiaöl und Hahnenkammextrakt. Es ist nicht nachvollziehbar, nach welchen Kriterien der Anhang entstanden ist.</p> <p>Reihenfolge der Lebensmittel</p> <p>Die Auflistung der neuartigen Lebensmittel erfolgt entsprechend der zeitlichen Herausgabe der EU-Durchführungsbeschlüsse. Durch eine solche Darstellung sind gleiche neuartige Lebensmittel auf unterschiedlichen Seiten anzutreffen (Beispiel: Chiasamen, Lycopin, Produkte mit Phytosterin- / Phytostanolzusätzen). Es besteht leicht die Gefahr, dass nicht alle Anforderungen zu den neuartigen Lebensmitteln / Stoffen berücksichtigt werden.</p> <p>Die Auflistung sollte nach der alphabetischen Reihenfolge der neuartigen Lebensmittel / Stoffe vorgenommen werden, da auf diese Weise die Suche nach bestimmten Lebensmitteln stark erleichtert wird (analog Anhang 14 LIV betreffend gesundheitsbezogener Angaben zu Lebensmitteln / Stoffen). Die Anwenderfreundlichkeit der Liste würde erhöht.</p>	<p>Einleitung</p> <p>Wenn sich die einzuhaltende Vorschrift prinzipiell nicht auf die Firma bezieht, welche jeweils im EU-Durchführungsbeschluss unter Art. 3 oder 4 erwähnt wird und das neuartige Lebensmittel generell und nicht nur von der dort erwähnten Firma vertrieben werden kann, so sollte dies einleitend explizit erwähnt werden.</p> <p>Überprüfung, ob nicht weitere neuartige Lebensmittel, welche in der EU bereits zugelassen worden sind, im Anhang aufgenommen werden können.</p> <p>Reihenfolge der neuartigen Lebensmittel</p> <p>Die Auflistung der Lebensmittel sollte nach alphabetischer Reihenfolge entsprechend Anhang 14 LIV vorgenommen werden.</p>

17 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Struktur

Die Zusammenfassung der Getränke in einer Verordnung wird begrüßt.

Nicht mehr umschriebene Lebensmittelkategorien

Auch wenn das Positivprinzip aufgehoben wird, sollten *bereits bestehende* Definitionen zu Lebensmitteln und dazugehörende Regelungen nicht einfach abgeschafft werden. Dies gilt insbesondere auch für Lebensmittelkategorien, die in der EU nicht geregelt sind. Jedes EU-Land hat nach wie vor zusätzliche nationale Vorschriften. Nicht abgeschafft werden sollten insbesondere folgende Kategorien:

- Kategorie "Guarana"
Aufgrund des Coffeingehaltes handelt es sich um eine beliebte Lebensmittelzutat. Für den Anwender sind die Angaben (Definition, Anforderungen und Kennzeichnung) unter Guarana sehr nützlich. Die bisherigen Regelungen sind deshalb beizubehalten.
- Kategorie "übrige alkoholische Getränke"
Die Kategorie "übrige alkoholische Getränke" ist im Verordnungsentwurf nicht mehr vorgesehen (geltende Regelung unter Art. 99 bis 102 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke). Diese Kategorie ist nach wie vor wichtig, weil dort Höchstgehalte betreffend Coffein und Chinin festgelegt werden. Ein Grossteil der alkoholhaltigen Süßgetränke fällt unter diese Gruppe. Gerade bei alkoholhaltigen Süßgetränken ist der Zusatz von Coffein von Interesse. Wird die Kategorie "übrige alkoholische Getränke" abgeschafft, so gibt es für die meisten alkoholhaltigen Süßgetränke und auch für alle anderen alkoholischen Getränke, die sonst in der Verordnung nicht erfasst werden, bezüglich der erwähnten Stoffe keine Höchstmengen mehr. Dies ist dringend zu vermeiden. Im Sinne des Gesundheitsschutzes sollte diese Kategorie beibehalten werden.

Instant- und Fertiggetränke

Diverse Getränkegruppen fallen unter die neu geschaffene Definition "aromatisierte Getränke". Die bisherigen Getränkegruppen (Tafelgetränke mit Fruchtsaft, Limonaden, Tafelgetränke mit Milchprodukten sowie coffeinhaltige Fertiggetränke) werden unter dem Begriff "Instant- und Fertiggetränke" zusammengefasst. Soll diese Einteilung eingeführt werden, so sind auch die bisherigen "Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Tee, Kräutern, Früchten und Guarana" hier zu integrieren. Bei den vorgesehenen Regelungen sind noch Präzisierungen und Ergänzungen nötig. Die **Übersichtlichkeit muss unbedingt verbessert werden**, indem z. B. die Getränketyphen in separaten Artikeln abgehandelt werden.

Wein

Es wird begrüßt, dass die önologischen Verfahren und Behandlungen in die Verordnung integriert wurden.

Unnötige Fehler im Verordnungsentwurf

Aufgefallen ist, dass in diesem Vernehmlassungsentwurf bei einem Teil der alkoholischen Getränke (Spirituosen) die gleichen Fehler erfolgt sind wie beim letzten Verordnungsentwurf im Jahr 2013. Bei der geltenden Verordnung wurden diese Fehler (zum Beispiel hinsichtlich Aromen) behoben. Es scheint, dass in dieser Vernehmlassung teilweise mit einem alten Entwurf gearbeitet wurde.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. e Ziffer 3 Bst. f Ziffer 3	<p>Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb nicht sämtliche Instant- und Fertiggetränke unter Art. 1 Abs. 1 Bst. e erfasst werden.</p> <p>Die bisherigen Instant- und Fertiggetränke (Art. 33 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke), die neu unter Art. 1 Abs. 1 Bst. f Ziffer 3 fallen sollen, passen ebenso gut zu den aromatisierten Getränken, unter Art. 1 Abs. 1 Bst. e Ziffer 3. In der Praxis enthalten sie sehr häufig Fruchtsaft(konzentrat), Coffein und Aromen. Auch nach der neuen Aromenverordnung ist die Zugabe von Aromen weiterhin zulässig.</p> <p>Es ist eine künstliche Trennung dieser beiden Gruppen vorgesehen, die in der Praxis so nicht existiert. Auf die nicht logische Trennung ist zu verzichten. Siehe auch Kommentare unter Art. 35.</p>	<p>Wird bei den aromatisierten Getränken eine Kategorie "Instant- und Fertiggetränke" eingeführt, so sollen auch die Instant- und Fertiggetränke nach Art. 1 Abs. 1 Bst. f Ziffer 3 (bisher Art. 33 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke) unter Art. 1 Abs. 1 Bst. e erfasst werden.</p> <p>Siehe auch Angaben unter Art. 35.</p>
Art. 5 Abs. 1	<p>Natürliches Mineralwasser</p> <p>Nicht nur Bakterien, sondern auch Viren usw. sind in Mineralwasser unerwünscht. Deshalb ist der Begriff "bakteriologisch" durch "mikrobiologisch" zu ersetzen (analog geltender Bestimmung).</p>	<p>Anpassung:</p> <p>"Natürliches Mineralwasser ist <i>mikrobiologisch</i> einwandfreies Wasser, das ..."</p>
Art. 6	<p>Die physikalischen, chemischen und physikalisch-chemischen Anforderungen an Mineralwasser sind nicht im Einzelnen definiert.</p>	<p>Durch Referenzierung oder mittels zusätzlichen Anhangs die physikalischen, chemischen, physikalisch-chemischen und allenfalls auch organoleptische Anforderungen an Mineralwässer festlegen.</p>
Art. 6 Abs. 1	<p>Schüttungen dürfen schwanken, solange sich die charakterisierende Zusammensetzung des Wasses nicht ändert. Die Bestimmung betreffend Erguss ist näher an der Richtlinie 2009/54/EG zu formulieren.</p>	<p>Anpassung:</p> <p>¹ Natürliches Mineralwasser muss sich auszeichnen durch seine besondere geologische Herkunft, die Art und Menge der mineralischen Bestandteile und die ursprüngliche Reinheit. Die Zusammensetzung, die Temperatur und die übrigen wesentlichen Merkmale des natürlichen Mineralwassers müssen im Rahmen natürlicher Schwankungen konstant sein; insbesondere dürfen sie sich durch eventuelle Schwankungen in der Schüttung nicht verändern. Dies muss nach wissenschaftlich anerkannten Verfahren wie folgt überprüft werden: "</p>
Art. 6 Abs. 2 und 3 (neu)	<p>Die kantonalen Behörden sind über die Untersuchungen von natürlichem Mineralwasser zu informieren. In der bisherigen VO über Trink-, Quell- und Mineralwasser musste auch über ausländische Wässer Auskunft gegeben bzw. bestätigt werden, dass die schweizerischen Anforderungen erfüllt sind</p>	<p>Neuer Art. 6 Abs. 3:</p> <p>„Ausländische natürliche Mineralwässer dürfen in der Schweiz nur dann an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn die zuständige</p>

	(Art. 19). Zumindest für Nicht-EU-Wässer sollte dies auch zukünftig der Fall sein.	Behörde des Herkunftslandes bescheinigt, dass die Wässer den Bestimmungen der Artikel 5–8 genügen.“ <i>Die Forderung ist allenfalls auf Nicht-EU-Mineralwässer zu beschränken.</i>
Art. 13 Abs. 1	Es ist unklar, ob nur die Anforderungen gemäss VQWmK Anhang 2 oder auch gemäss Anhang 3 gelten. Zudem muss bezüglich der mikrobiologischen Eigenschaften nicht auf natürliches Mineralwasser verwiesen werden, da in der Hygieneverordnung Quellwasser neben natürlichem Mineralwasser explizit aufgeführt wird. Der Absatz ist zu präzisieren.	Anpassung: „ ¹ Quellwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten die für Trinkwasser geltenden Anforderungen gemäss Anhang 2 und 3 der Verordnung der EDI über die Qualität von Wasser für den Konsum und den Kontakt mit dem menschlichen Körper erfüllen. Es muss zudem den mikrobiologischen Eigenschaften gemäss Anhang 2 der Hygieneverordnung entsprechen.“
Art. 14 Abs. 3	Der Vergleich mit natürlichem Mineralwasser ist an dieser Stelle nicht angebracht. Absatz umformulieren.	Anpassung: „ ³ Quellwasser von verschiedenen Quellen und Orten darf unter dem gleichen Fantasienamen (Handelsbezeichnung) in den Handel gebracht werden.“
Art. 14 Abs. 4	Verwechslung mit Mineralwasser Für den Anwender sind die bisher aufgeführten Beispiele hilfreich und sollten deshalb nach wie vor aufgeführt werden.	Ergänzung analog bestehender Bestimmung: „ ⁴ Verboten sind insbesondere die Bezeichnungen «Mineralwasser» oder ähnliche Bezeichnungen, die das Wort «Mineral» enthalten.“
Art. 16 Abs. 2	Dieser Absatz ist so geschrieben, als dass Fruchtsaft immer rückverdünnt werden müsste. Die Definition aus der bisherigen VO über alkoholfreie Getränke ist zu übernehmen.	Ergänzung: „ ² Fruchtsaft ist auch ein Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft mit Trinkwasser wiederhergestellt worden ist.“
Art. 19a und Art. 26a (beide neu)	Verdünnter Fruchtsaft bzw. –nektar mussten bisher mit der Angabe des Saftgehaltes deklariert werden. Dies gilt auch in der RL 2001/112/EG (Art. 3). Diese Regelung wurde nicht in die neue VO aufgenommen, was aber nachzuholen ist.	Neuer Art. 19a: „Zusätzlich zu den Bestimmungen der LIV ist bei verdünntem Fruchtsaft der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben.“ Neuer Art. 26a: „Zusätzlich zu den Bestimmungen der LIV ist der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben.“
Art. 27	Diese Regelung betrifft die nährwertbezogene Angabe, die bereits in Anhang	Art. 27 streichen.

	13 Ziffer 19 LIV geregelt wird. Sie ist hier nicht mehr nötig.	
Art. 28	<p>Aromatisierte Getränke dürfen lebende Bakterienkulturen enthalten.</p> <p>Die Anforderungen dazu werden hier und in Anhang 5 umschrieben.</p> <p>Art. 28 wird so interpretiert, dass die Bakterien im Enderzeugnis lebend, d.h. aktiv sind.</p> <p>Dies stellt man aber in Frage, wenn man Art. 36 Abs. 2 konsultiert. Die Getränke nach Art. 35 Bst. a dürfen mit geeigneten Mikroorganismen fermentiert werden. Im Enderzeugnis müssen die für die Gärung eingesetzten Mikroorganismen inaktiviert worden sein.</p> <p>Siehe auch Angaben unter Art. 36 Abs. 2.</p>	<p>Wenn <i>im Enderzeugnis</i> lebende Bakterienkulturen enthalten sein dürfen, so bringt eine Ergänzung mehr Klarheit:</p> <p>"Aromatisierte Getränke dürfen <i>im Enderzeugnis</i> lebende Kulturen enthalten, die ..."</p> <p>Sollte diese Interpretation falsch sein, so ist zum besseren Verständnis eine Anpassung vorzunehmen.</p>
2. Kapitel	<p>Titel: Sirup</p> <p>Analog Art. 1 Abs. Bst. e Ziffer 1 sollte der Begriff "Fruchtsirup" ergänzt werden. Die Angaben sollten einheitlich sein.</p>	Den Begriff "Fruchtsirup" ergänzen.
Art. 32 Abs. 2	<p>Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke</p> <p>Gemäss vorgesehenem Absatz sollen aus dem Konzentrat durch Zugabe von Wasser ein verdünnter Fruchtsaft (Art. 16 Abs. 5), Fruchtnektar (Art. 24) und Instant- / Fertiggetränke hergestellt werden können. Besteht damit nicht eine Diskrepanz zur Lebensmittelkategorie "Aromatisierte Getränke"? Laut Aromaverordnung dürfen bei verdünntem Fruchtsaft, Fruchtnektar und Fruchtnektarkonzentrat keine Aromen zugefügt werden. Bei diesen aus dem Konzentrat gewonnenen Produkten handelt es sich deshalb rein rechtlich nicht um "aromatisierte Getränke".</p> <p>Es ist auch nicht nachvollziehbar, weshalb sich der Verweis bei den Instant- und Fertiggetränken ausschliesslich auf Art. 35 Abs. b und nicht auf Art. 35 bezieht.</p> <p>Auch ein Verweis auf Art. 28 wäre denkbar.</p>	<p>Wird ein Verweis zu verschiedenen Getränketypen dieser Verordnung gemacht, so ist er so anzupassen, dass rechtlich keine Probleme entstehen.</p> <p>Man könnte wie bisher "Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke" ausserhalb der Kategorie "aromatisierte Getränke" aufführen (in Art. 1 zum Beispiel nach der Kategorie "aromatisierte Getränke" unter einem separaten Buchstaben). So wäre diese Diskrepanz behoben.</p>
Art. 35	<p>Instant- und Fertiggetränke</p> <p>Neu werden Tafelgetränke mit Fruchtsaft, Limonaden und Tafelgetränke mit Milchprodukten unter dem Oberbegriff "Instant- und Fertiggetränke" zusammengefasst.</p> <p>"Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana"</p>	<p>"Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana"</p> <p>Sämtliche Instant- und Fertiggetränke seien hier zu erfassen, so auch die bisherigen "Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-</p>

	<p>Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana"</p> <p>Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb insbesondere die bisher bezeichneten Instant- und Fertiggetränke nicht auch hier erfasst werden.</p> <p>Auch die Instant- und Fertiggetränke nach geltendem Recht (Art. 33 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke) enthalten u.a. sehr häufig Fruchtbestandteile, Coffein und Aromen. Die künstliche Trennung dieser beiden Gruppen ist nicht logisch und führt zu Unklarheiten.</p> <p>Zudem sind die Instant- und Fertiggetränke nach Art. 33 der geltenden Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke von der Zusammensetzung her den unter Art. 35 Bst. a bis c aufgeführten Getränkegruppen viel ähnlicher als Letztere verglichen mit den unter Art. 35 Bst. d und e erfassten Soja- und Getreidegetränken.</p> <p>Siehe dazu auch Kommentare unter Art. 1.</p> <p>Getränke mit Milchprodukten</p> <p>Nach wie vor separat ist die bestehende Getränkegruppe unter Art. 22 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke zu erfassen.</p> <p>Selbstverständlich können auch die anderen Getränketyphen Milchprodukte enthalten. Unter dem Aspekt Qualität ist es aber wichtig, dass bestimmte Anforderungen eingehalten werden, wenn in der Sachbezeichnung bei solchen Getränken Milchprodukte aufgeführt werden. In der Schweiz hat diese Getränkegruppe einen hohen Stellenwert.</p> <p>Allgemeines</p> <p>Generell ist es heikel und kompliziert, wenn alle Getränkegruppen jeweils bei der Definition, den Anforderungen und der Kennzeichnung in einem Artikel erfasst werden sollen. Einerseits leidet die Übersichtlichkeit. Andererseits besteht die Gefahr, dass Missverständnisse entstehen und nicht alles richtig erfasst wird.</p> <p>Um die Übersichtlichkeit zu gewährleisten und keine neuen Probleme zu schaffen, wäre es angebracht, jeden Getränketyphen unter separaten Artikeln (Definition, Anforderungen, Kennzeichnung) abzuhandeln.</p> <p>Sollte dies nicht erfolgen, sind unter Art. 35 bis 37 viele Präzisierungen und Ergänzungen nötig.</p>	<p>Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana". Angabe auf Basis von Art. 33 der geltenden Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke und Art. 59 dieser Verordnung:</p> <p><i>"Küchen- oder genussfertige Getränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Mate, Guarana, Kräutern oder Früchten oder deren Extrakten oder Konzentraten (wie "Eistee", "Erfischungsgetränk mit Teeextrakt").</i></p> <p>Da der Einsatz von Fruchtsaft(konzentraten) und Kräuterextrakten sehr typisch ist, wurde nicht der Wortlaut von Art. 59 ("Früchte- und Kräutertee oder deren Extrakte") übernommen.</p> <p>Siehe auch Angaben unter Art. 1.</p> <p>Getränke mit Milchprodukten</p> <p>Analog der bestehenden Bestimmungen sind die Getränke mit Milchprodukten als separate Getränkegruppe zu erfassen:</p> <p><i>"Getränke aus Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und Milchprodukten wie vergorener oder unvergorener Milch, teilentrahmter Milch, Magermilch, Buttermilch, Molke oder Milchserum mit oder ohne Zugabe von Zuckerarten."</i></p> <p>Allgemeines</p> <p>Wir beantragen, sämtliche Getränkegruppen unter den Instant- und Fertiggetränken unter separaten Artikeln zu erfassen (auch bei Anforderungen und Kennzeichnungsvorschriften).</p> <p>Wird ein einziger Artikel (Definition, Anforderungen, Kennzeichnung) für alle Getränketyphen beibehalten, so sind diverse Präzisierungen und Ergänzungen nötig.</p>
Art. 35 Bst. a	"Küchen- oder genussfertige Getränke wie "Getränke auf Aloe-Vera-Basis" oder "Erfischungsgetränke auf Aloe-Vera-Basis"	Soll diese Getränkegruppe beibehalten werden, so ist eine Präzisierung hinsichtlich der besonderen Zutaten

	<p>Man fragt sich, ob hier Eistee einzuordnen ist, also die Instant- und Fertiggetränke nach Art. 59. Es ist unklar, was für ein Getränktyp unter diesem Absatz verstanden wird. Soll dieser beibehalten werden, so ist eine Präzisierung nötig.</p>	nötig.
Art. 35 Bst. b	<p>Es sollte in Klammern nach wie vor Fruchtsaftgetränke und Tafelgetränke mit Fruchtsaft aufgeführt werden (siehe geltende Definition unter Art. 14 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke). Gerade der Begriff "Fruchtsaftgetränk" ist auf dem Markt sehr häufig anzutreffen.</p>	<p>Ergänzung der Getränke in Klammern: "b ... (Limonaden, Erfrischungsgetränke, <i>Fruchtsaftgetränke, Tafelgetränke mit Fruchtsaft</i>)"</p>
Art. 36	<p>Anforderungen an coffein- und chininhaltige Getränke nach Art. 35 Bst. b Auch Getränke nach Art. 35 Bst. b (Limonaden) dürfen laut geltender Regelung Coffein und Chinin enthalten (Art 19 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke). Unter dem Aspekt des Gesundheitsschutzes sollten zu diesen Getränken nach wie vor Höchstwerte hinsichtlich Coffein und Chinin festgelegt werden (wie dies auf bei Energy Drinks und Lebensmitteln für Sportler erfolgt). .</p>	<p>Entsprechend geltender Regelung sollten nach wie vor zu Coffein und Chinin Höchstmengen für Getränke nach Art. 35 Bst. b festgelegt werden. Wie: "<i>Coffeinhaltige Getränke nach Artikel 35 Buchstabe b dürfen nicht mehr als x mg Coffein pro Liter enthalten.</i>" "<i>Chininhaltige Getränke nach Artikel 35 Buchstabe b dürfen nicht mehr als x mg Chinin pro Liter enthalten.</i>"</p>
Art. 36 Abs. 1	<p>Anforderungen Unter Einbezug des Änderungsantrags ("Getränke mit Milchprodukten" separat erfassen) unter Art. 35 müssten hier eigentlich nicht all die erwähnten Milchprodukte aufgeführt werden. Es ist angebracht, u.a. auch Coffein (wegen coffeinhaltigen Limonaden) explizit zu erwähnen.</p>	<p>Anpassung: "¹Die Getränke nach Artikel ... Buchstaben ... können Zutaten wie Trinkwasser oder natürliches Mineralwasser, Zuckerarten, Maltodextrin, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat, <i>Milch oder andere Milchprodukte, Coffein oder Chinin enthalten.</i>"</p>
Art. 36 Abs. 2	<p>Getränke nach Art. 35 Bst. a können mit geeigneten Mikroorganismen fermentiert werden. Im Enderzeugnis müssen die für die Gärung eingesetzten Mikroorganismen inaktiviert worden sein. Wie ist Art. 36 Abs. 2 zu interpretieren? Bezieht sich Art. 36 Abs. 2 auf die Bakterienkulturen nach Art. 28? Können nach Inaktivierung der für die Gärung eingesetzten Mikroorganismen wieder lebende Bakterien nach Art. 28 eingesetzt werden, die im Enderzeugnis dann aktiv sind? Wenn Letzteres der Fall ist, könnte eine Ergänzung bei Art. 28 zur Klarheit beitragen.</p>	<p>Berücksichtigung des Änderungsantrags unter Art. 35: Unter Abs. 2 ist auch ein Verweis auf die "Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana" nötig. Siehe auch Angaben unter Art. 28.</p>
Art. 37	<p>Angabe der Milchprodukte in der Sachbezeichnung Die Kennzeichnungsbestimmungen sind hinsichtlich der Getränke mit Milchprodukten zu ergänzen (siehe auch Kommentare unter Art. 35). Wird in</p>	<p>Ergänzung zur Angabe der Milchprodukte in der Sachbezeichnung von Getränken. Beispielsweise unter einem neuen Buchstaben unter Absatz 4. Wie: "<i>Zulässig ist:</i>"</p>

	<p>der Sachbezeichnung auf die Milchprodukte verwiesen, so muss bezüglich der Milchprodukte ein Mindestgehalt erreicht sein (analog Art. 23 und 24 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke). Auf diese Weise soll sichergestellt werden, dass die Qualität solcher Produkte nach wie vor gewährleistet wird.</p> <p>Bei allen Getränken nach Art. 36 Abs. 1 sind Milchprodukte zulässig. Sie können aber nicht in der Sachbezeichnung erwähnt werden, wenn die Mindestgehalte nicht erreicht werden.</p> <p>In unserem Vorschlag wird pragmatisch ein Mindestgehalt von 20 Massenprozent vorgeschlagen. Denkbar wären aber auch die bisherigen Mindestanteile nach Art. 23 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke.</p> <p>Siehe Änderungsantrag unter Art. 35.</p>	<p><i>für Fertiggetränke mit Milchprodukten die Angabe des verwendeten Grundstoffes in der Sachbezeichnung, wenn der Anteil an Milchprodukten im Enderzeugnis mindestens 20 Massenprozent beträgt (z. B. Erfrischungsgetränk mit Buttermilch). Der Anteil des verwendeten Grundstoffes im Enderzeugnis ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben".</i></p> <p>Denkbar sind auch die geltenden Mindestanteile nach Art. 23 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke.</p>
Art. 37	<p>Fruchtsaftgetränk bzw. Tafelgetränk mit Fruchtsaft</p> <p>Bei einem Tafelgetränk mit Fruchtsaft bzw. Fruchtsaftgetränk muss nach geltendem Art. 14 und 15 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 10 Massenprozent betragen.</p> <p>Getränke, die ausschliesslich mit Zitronensaft hergestellt werden, müssen im Endprodukt mindestens 6 Massenprozent Zitronensaft enthalten.</p> <p>Fruchtsaftgetränke sind im Markt immer häufiger anzutreffen. Umso wichtiger ist es, dass auch in der vorgesehenen Verordnung eine Mindestmenge an Fruchtsaft festgelegt ist, wenn die Sachbezeichnung "Fruchtsaftgetränk" verwendet wird.</p> <p>Im Vergleich zu den deutschen Leitsätzen zu Fruchtsaftgetränken sind die Anforderungen der geltenden Regelung tiefer.</p> <p>Siehe Änderungsantrag unter Art. 35. Bst. b.</p>	<p>Ergänzung zur Verwendung der Sachbezeichnung "Fruchtsaftgetränk" oder "Tafelgetränk mit Fruchtsaft". Beispielsweise unter einem neuen Buchstaben unter Absatz 4. Wie:</p> <p><i>"Zulässig sind: für Getränke nach Art. 35 Bst. b die Sachbezeichnungen "Fruchtsaftgetränk" oder "Tafelgetränk mit Fruchtsaft", wenn der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 10 Massenprozent beträgt. Getränke, die ausschliesslich mit Zitronensaft hergestellt werden, müssen im Endprodukt mindestens 6 Massenprozent Zitronensaft enthalten. Der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis ist in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben."</i></p>
Art. 37 Abs. 1	<p>Analog der geltenden Bestimmung unter Limonaden (Art. 21 Bst. b Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke) sollte unseres Erachtens der Hinweis bezüglich "chininhaltig" aufgeführt werden.</p> <p>Gibt es einen Grund, wieso dieser Hinweis nicht mehr aufgeführt wird?</p>	<p>Entsprechend der geltenden Bestimmung unter Limonaden (Art. 21 Bst. b Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke) eine Ergänzung wie:</p> <p><i>"Ein Hinweis wie "chininhaltig" in der Nähe der Sachbezeichnung bei Getränken, die Chinin enthalten".</i></p>

	Siehe auch Kommentare unter Art. 36 zu chininhaltigen Getränken.	
Art. 37 Abs. 2 Bst. a	<p>"Die Sachbezeichnung besteht: a. bei Erzeugnissen, die mehrere Fruchtsaftarten oder Aromen enthalten."</p> <p>Es sollte klarer hervorgehen, auf welche Getränkegruppe sich diese Bestimmung bezieht. Ein entsprechender Verweis auf Art. 35 ist nötig.</p>	<p>Klarer angeben, auf welche Getränkegruppe sich die Bestimmung bezieht. Sofern sich die Bestimmung ausschliesslich auf Art. 35 Bst. b bezieht. Angabe wie: "Die Sachbezeichnung besteht: a. bei Erzeugnissen <i>nach Artikel 35 Buchstabe b</i>, die mehrere Fruchtsaftarten oder Aromen enthalten."</p>
Art. 37 Abs. 4 Bst. a	<p>"Zulässig sind: a bei <i>Limonaden</i>:..."</p> <p>Der Zweck dieses Absatzes ist unklar. Soll damit die Sachbezeichnung für Limonade umschrieben werden? Wenn ja, dann ist die bestehende Regelung nach Art. 20 Abs. 1 und 2 der VO über alkoholfreie Getränke sinngemäss zu übernehmen. Auch ist dann auf die Bezeichnung "Erfrischungsgetränke" zu verzichten, da verwirrend.</p>	<p>Absatz 4 Bst. a ist in Anlehnung an Art. 20 Abs. 1 und 2 der VO über alkoholfreie Getränke anzupassen.</p>
Art. 57 Abs. 1 und 2	<p>Neu werden u.a. die Anforderungen von Tee nach Art. 56 Abs. 1 sowie Kräuter- und Früchtetee in einem Artikel zusammengefasst.</p> <p>Aus Art. 57 geht nicht klar hervor, ob sich die Angaben zu Tee ausschliesslich auf Art. 56 Abs. 1 beziehen oder auch auf Kräuter- und Früchtetee. Die Angaben sind in diesem Sinne zu präzisieren.</p>	<p>Unter Abs. 1 und 2 angeben, ob sich die Anforderungen nur auf Tee nach Art. 56. Abs. 1 oder auch auf Art. 56 Abs. 4 beziehen.</p> <p>Wenn nur auf Tee nach Art. 56 Abs. 1. Ergänzung von Abs. 1 und 2 im Sinne: "... Tee <i>nach Artikel 56 Absatz 1</i> ..."</p> <p>Wenn auch auf Kräuter- und Früchtetee. Ergänzung von Abs. 1 und 2 im Sinne: "... Tee <i>inklusive Kräuter- und Früchtetee</i> ..."</p>
Art. 57 Abs. 6	<p>"Mischungen aus Kräuter-, Früchte- und Schwarztee sind gestattet."</p> <p>Wieso ist die Mischung nur mit Schwarztee möglich und nicht auch mit einem anderem Tee nach Art. 56 Abs. 1?</p>	<p>Evtl. Ergänzung im Sinne von "Mischungen aus Kräuter-, Früchtetee und Tee <i>nach Artikel 56 Absatz 1</i> sind gestattet."</p> <p>Entsprechend müsste evtl. auch Art. 58 Abs. 2 angepasst werden.</p>
5. Titel – 3. Kapitel	Der Titel dieses Kapitels ist unvollständig. Die Nennung von Kaffee ging vergessen.	Titel vollständig angeben: „ <i>Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, ...</i> “
Art. 59	<p>"Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana"</p> <p>Siehe unter Art. 1 Abs. 1 sowie Art. 35.</p>	

Art. 59	Gemäss der bisherigen VO über alkoholfreie Getränke durften Instant- und Fertiggetränke mit geeigneten Mikroorganismen fermentiert werden. Dies ist in der neuen VO nur noch für die Getränke nach Art. 36 aus dem 4. Titel - 4. Kapitel zulässig, sollte jedoch auch für jene aus dem 5. Titel – 3. Kapitel möglich sein. Art. 59 ist entsprechend zu ergänzen.	Ergänzung: „ ² Die Getränke oder Zutaten davon können mit gesundheitlich unbedenklichen, für Lebensmittelzwecke geeigneten Mikroorganismen fermentiert werden.“
Art. 60 Bst. a	Der Extraktanteil ist bei trinkfertigen Erzeugnissen in g/l anzugeben. Dies führt zu Komplikationen mit ausländischen Produkten, wo nur die QUID-Angabe in % gefordert wird. Die Mengenangabe sollte auf die Prozentangabe beschränkt werden.	Änderung: „Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV sind anzugeben: a. der Anteil an Extrakt in Massenprozenten. b. ...“
Art. 61 Abs. 3	Die anderen Kategorien von Weinbauerzeugnissen Geht es bei diesem Absatz nicht um Begriffsbestimmungen (dies im Gegensatz zu Absatz 4)? Laut Verordnung (EU) 1308/2013 sind im Anhang II Teil IV Begriffe definiert (wie Traubensaft, Weintrub).	Den Wortlaut überprüfen und allenfalls anpassen. Evtl: "Für die anderen <i>Begriffe im Weinektor</i> , die ..."
Art. 62 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Definitionen bei den Instant- und Fertiggetränken ist anstelle des Begriffes "Tafelgetränke" der Ausdruck "Erfrischungsgetränke" angebrachter.	Den Begriff "Tafelgetränke" durch den Ausdruck "Erfrischungsgetränke" ersetzen.
Art. 63 / 64	Definition – Anforderungen von Bier Die bisherige Definition ist genauer und klarer. Sind Hopfenprodukte wie Hopfenextrakt, angereichertes Hopfenpulver etc. nicht mehr erlaubt? Auf die Würze wird unter der Definition (Art. 63) und den Anforderungen (Art. 64) neu nicht mehr eingegangen, obwohl dann unter der Sachbezeichnung von Stammwürze die Rede ist. Wird in der Sachbezeichnung auf die Stammwürze eingegangen, so ist auf die Würze unter Art. 63 und 64 einzugehen. Die Definition und die Anforderungen sollten besser mit den anderen Angaben zu Bier abgestimmt sein. Laut Erläuterung gibt es innerhalb der EU keine Harmonisierung. In diesem Sinne kann die bisherige Definition ohne Probleme beibehalten werden. Sowohl die geltende als auch die vorgesehene Definition ist abschliessend formuliert. Es wurde bei der vorgesehenen Definition nicht berücksichtigt, dass gemäss Art. 66 weitere Ausgangszutaten möglich sind. Es ist nötig, dass die Definition entsprechend ergänzt wird.	Die bisherige Definition von Bier sei beizubehalten (geltender Art. 41 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke) und mit den möglichen weiteren Augangsstoffen gemäss Art. 66 zu ergänzen. Die Definition und die Anforderungen seien besser mit den Angaben unter der Sachbezeichnung sowie der übrigen Kennzeichnung abzustimmen.
Art. 65 Abs. 2	Sachbezeichnung "Entsprechend dem Stammwürzegehalt werden auch folgende Sachbezeichnungen verwendet"	Änderung: " ² Entsprechend dem Stammwürzegehalt können auch folgende Sachbezeichnungen verwendet werden..."

	Aus dem bisherigen Wortlaut geht klarer hervor, dass die Sachbezeichnungen nach dem Stammwürzegehalt freiwillig sind. Siehe auch Kommentare unter Art. 63 / 64.	
Art. 68	Alkoholfreies Bier - Sachbezeichnung Analog den geltenden Bestimmungen sollte die Sachbezeichnung zum besseren Verständnis explizit ergänzt werden (entweder unter Art. 68 "Anforderungen und Sachbezeichnung" oder unter einem separaten Artikel).	Ergänzung der Sachbezeichnung analog den geltenden Bestimmungen (Art. 53 Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke): <i>"Die Sachbezeichnung lautet: 'alkoholfreies Bier', 'Bier ohne Alkohol' oder 'entalkoholisiertes Bier'."</i>
Art. 70	Schaumwein Im Verordnungsentwurf wird Schaumwein neu folgendermassen definiert: "Schaumwein ist Wein, der gewonnen wird durch erste oder zweite alkoholische Gärung von": Die Sachbezeichnung Wein ist aus dieser Definition zu streichen. Wird in dieser Definition auf Wein hingewiesen, so hat dies gravierende Konsequenzen für mehrere Schaumweinhersteller in der Schweiz. Ein "Schaumwein rosé" könnte so nicht mehr nach der während mehreren Jahrzehnten in der Schweiz angewandten Methoden hergestellt werden (Für die Rosé-Schaumweinherstellung wird Traubenmost weisser Trauben in Flaschengärung verwendet, diesem wird dann als Fülldosage Wein (Rotwein 5 bis 10%) zugegeben). Auch im Ausland wird Rosé-Schaumwein nach demselben Verfahren produziert.	Definition der geltenden Bestimmung beibehalten (Art. 5 Verordnung des EDI über alkoholische Getränke): <i>"Schaumwein wird gewonnen durch erste oder zweite alkoholische Gärung von: ... "</i>
Art. 71	"Perlwein ist Wein, der" ... Die Bezeichnung "Wein" ist aus der Definition für Perlwein zu streichen.	Wie bisher: <i>"Perlwein ist das Erzeugnis, das ..."</i>
Art. 75 Abs. 1 Bst. e	Verweis ergänzen.	Ergänzung: "... nach Art. 10 und 11 LIV..."
Art. 79	Alkoholfreier Wein und alkoholfreier Schaumwein – Sachbezeichnung Analog den geltenden Bestimmungen (Art. 53c Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke) die Sachbezeichnung zum besseren Verständnis ergänzen.	Ergänzung der Sachbezeichnung analog den geltenden Bestimmungen (Art. 53c Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke). Wie: <i>"Die Sachbezeichnung lautet: 'alkoholfreier (Schaum-)Wein', '(Schaum-)Wein ohne Alkohol' oder 'entalkoholisierter (Schaum-)Wein'."</i>
Art. 88 Abs. 1 Art. 89 Abs. 1 Bst. c	Begriff "mit natürlichen <i>oder</i> naturidentischen Aromastoffen" Gemäss Art. 2 der Aromenverordnung (und Anhang 3 Ziffer 27 der geltenden LKV) gibt es die Kategorie "naturidentische Aromastoffe" nicht mehr.	Den Wortlaut bezüglich Aromastoffen entsprechend Art. 2 der Aromenverordnung anpassen.
Art. 96	Alkoholfreier Obstwein - Sachbezeichnung Analog den geltenden Bestimmungen sollte die Sachbezeichnung zum	Ergänzung der Sachbezeichnung analog den geltenden Bestimmungen (Art. 53 Verordnung des EDI über

	besseren Verständnis ergänzt werden (entweder unter Art. 96 "Anforderungen und Sachbezeichnung" oder unter einem separaten Artikel).	alkoholfreie Getränke): "Die Sachbezeichnung lautet: 'alkoholfreier Obstwein', 'Obstwein ohne Alkohol' oder 'entalkoholisierte Obstwein'."
Art. 98	<p>Kernobstsaft im Gärstadium – Sachbezeichnung</p> <p>"Die Sachbezeichnung lautet "Kernobstsaft"; sie kann durch "pasteurisiert" erwähnt werden, wenn im Gärstadium eine Pasteurisierung erfolgt ist."</p> <p>Lautet hier die Sachbezeichnung nicht beispielsweise "Kernobstsaft im Gärstadium"?</p> <p>Die Angabe "pasteurisiert" sollte nicht freiwillig sein, sondern wie bisher (Art. 32 Abs. 2 Verordnung des EDI über alkoholische Getränke) und aufgrund von Anhang 2 LIV aufgeführt werden müssen. Es sollte deshalb eine andere Formulierung erfolgen.</p>	<p>Anpassung der Sachbezeichnung (beispielsweise Formulierung wie bestehende Bestimmung).</p> <p>Anpassung hinsichtlich pasteurisiert analog geltender Bestimmung:</p> <p><i>"Bei pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Sachbezeichnung durch das Wort 'pasteurisiert' zu ergänzen."</i></p>
Art. 103	<p>Fruchtwein – übrige Kennzeichnung</p> <p>Wie bisher ist zum besseren Verständnis explizit anzugeben, dass die Hinweise "brut", "exta trocken" etc. möglich sind.</p>	<p>Wie bisher Ergänzung (analog Art. 37 Verordnung des EDI über alkoholische Getränke):</p> <p><i>"Art. 94 gilt sinngemäß für den Hinweis 'teilvergoren' und die an dessen Stelle zulässigen Hinweise."</i></p>
Art. 106 Abs. 3 Bst. a Bst. c	<p>Spirituosen</p> <p>Begriff "mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen"</p> <p>Gemäss Art. 2 der Aromenverordnung (und Anhang 3 Ziffer 27 der geltenden LKV) gibt es die Kategorie "naturidentische Aromastoffe" nicht mehr.</p> <p>Bst. c: "Süßungsmittel"</p> <p>Der Begriff ist eine Funktionsklasse für Zusatzstoffe und sollte deshalb nicht verwendet werden. Es sind hier nicht Zusatzstoffe gemeint, sondern "süssende Erzeugnisse" nach Art. 117. Eine Anpassung entsprechend der EU-Verordnung Nr. 110/2008 (Art. 2 Abs. 1 Bst. d) ist deshalb nötig.</p> <p>Hinweis: Bei den geltenden Bestimmungen sind die Angaben richtig.</p>	<p>Den Wortlaut bezüglich Aromastoffe entsprechend Art. 2 der Aromenverordnung anpassen.</p> <p>Den Begriff "Süßungsmittel" ersetzen: "... andere süssende Erzeugnisse im Sinne von Art. 117..."</p>
Art. 117 Abs. 1 Bst. a Art. 117 Bst. c	<p>Süßung</p> <p>Einige Bezeichnungen (wie Caramel) entsprechen nicht denjenigen in der VLpH (Art. 90, Anhang 8 VLpH). Es sind die Sachbezeichnungen entsprechend der VLpH zu verwenden.</p>	<p>Anpassung der Bezeichnungen süßender Erzeugnisse:</p> <p>Bst. a: "... Invertflüssigzucker, Invertzuckersirup"</p> <p>Bst. c: "karamellisierter Zucker (Caramelzucker)..."</p>
Art. 119	<p>Färbung</p> <p>Ist mit der Bezeichnung "Caramel" der "Caramelzucker" nach Art. 90 VLpH oder der Zusatzstoff "Zuckerkulör E 150a-d" gemäss ZuV gemeint?</p>	Abklären, was mit dem Begriff "Caramel" tatsächlich gemeint ist.

		Im Falle von Caramelzucker: Ersetzen der Bezeichnung "Caramel" durch die offizielle Sachbezeichnung "Caramelzucker". Im Falle von E 150: Richtige Bezeichnung "Zuckerkulör" nach ZuV (Anhang 1) angeben.
Art. 137 Art. 148	Begriff "mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen" Gemäss Art. 2 der Aromenverordnung (und Anhang 3 Ziffer 27 der geltenden LKV) gibt es die Kategorie " <i>naturidentische Aromastoffe</i> " nicht mehr.	Den Wortlaut bezüglich Aromastoffen entsprechend Art. 2 der Aromenverordnung anpassen.
Anhang 1 Ziffer 2 Bst. b	Leitfähigkeiten werden heutzutage mehrheitlich auf 25 °C bezogen. Da keine Mindest- oder Höchstwerte bestehen, kann die Referenztemperatur weggelassen werden.	Anpassung: "b. die physikalischen Daten: pH-Wert, Leitfähigkeit;"
Anhang 1 Ziffer 2 Bst. g	Die differenzierte Bestimmung von hydrogeologisch relevanten Isotopen einerseits und strahlenschutzrelevanten Radionukliden anderseits ist sinnvoll. Die hydrogeologisch relevanten Isotope sollen für Mineralwasser in Anlehnung an die Richtlinie 2009/54/EG in der Getränkeverordnung geregelt werden. Strahlenschutzrelevante Nuklide sollen in Anlehnung an die Richtlinie 2013/51/EURATOM in der Verordnung über Wasser für den menschlichen Konsum und für den Kontakt mit dem menschlichen Körper geregelt werden. Letztere sollen durch Referenzierung auch für Mineralwasser und Quellwasser Gültigkeit haben.	Die Konzentrationen für Radioaktivität in Wasser gemäss Anhang 2 der VQWmK sowie die Verhältniszahlen der Bestandteile des Wassers beim Quellaustritt nach Isotopen: Sauerstoff (^{16}O – ^{18}O) und Wasserstoff (Proton, Deuterium, Tritium).
Anhang 4	Mindestgehalt an Fruchtsaft oder Fruchtmark in Fruchtektar Es wird begrüßt, dass nun bei Cranberries und Preiselbeeren der gleiche Mindestgehalt (25 Volumenprozent) festgelegt wird. Für Cranberries sollte nach wie vor auch die deutsche Bezeichnung aufgeführt werden.	Ergänzung der deutschen Bezeichnung bei Cranberries: "Kranbeeren / Cranberries / Moosbeeren"
Anhang 5	Bakterienkulturen in aromatisierten Getränken Sollte anstelle "108 KBE" nicht stehen " 10^8 KBE"?	Wert überprüfen und wenn nötig anpassen.
Anhang 6	Rechte Spaltenüberschrift: "Coffeinhaltige Fertiggetränke in Portionen < 100 ml (Energy Shots)" Es ist nicht nachvollziehbar, weshalb die Angabe neu nicht mehr auf " ≤ 100 ml" bezogen werden sollte.	Wie bisher: "Coffeinhaltige Fertiggetränke in Portionen ≤ 100 ml (Energy Shots)"
Anhang 7	Bei allen definierten Alkoholgehalten sollte nach wie vor die Angabe "(in	Ergänzung analog geltender Regelung:

	Volumenprozent)" stehen. Dies macht Sinn.	"1. Vorhandener Alkoholgehalt (<i>in Volumenprozent</i>): 3. Gesamtalkoholgehalt (<i>in Volumenprozent</i>)"
Anhang 8	<p>Ziffer 10 "10. Chitosan aus Pilzen 11. Chitin-Glucan aus Pilzen" Angaben sollten analog Verordnung (EU) 2009/ 606 (Anhang I A) vorgenommen werden.</p> <p>Ziffer 11 "Höchstmenge im behandelten in Verkehr gebrachten Erzeugnis: 200 mg/l" Da auch Kaliumsorbit und Kalziumsorbit verwendet werden können, ist analog den aktuellen Bestimmungen (CH und EU) anzugeben, dass die Höchstmenge als Sorbinsäure ausgedrückt wird.</p> <p>Ziffer 30 "Zusatz von Caramel zur Verstärkung der Farbe". Die Bezeichnung "Caramel" ist zu ungenau. Ist mit der Bezeichnung "Caramel" der "Caramelzucker" nach Art. 90 VLpH oder der Zusatzstoff "Zuckerkulör E 150a, b, c oder d" gemäss ZuV gemeint?</p> <p>Ziffer 41 und 42 Ziffer 41: "Behandlung mit Chitosan aus Pilzen Ziffer 42: "Behandlung mit Chitin-Glucan aus Pilzen" Siehe Angaben unter Ziffer 10.</p>	<p>Ziffer 10 Angabe analog Verordnung (EU) 2009/ 606: "10. Chitosan, aus Aspergillus niger gewonnen 11. Chitin-Glucan, aus Aspergillus niger gewonnen."</p> <p>Ziffer 11 Ergänzung analog geltender Bestimmung: "Höchstmenge im behandelten in Verkehr gebrachten Erzeugnis: 200 mg/l, ausgedrückt in Sorbinsäure"</p> <p>Ziffer 30 Genauere Angabe der Bezeichnung "Caramel" ist nötig.</p> <p>Ziffer 41 und 42 Angabe, dass Chitosan und Chitin-Glucan aus Aspergillus niger gewonnen wurden.</p>
Anhang 8 Anlagen 1 – 16	<p>Die Anlagen 1 bis 16 gehören alle zu Anhang 8. Diese umfassen mehrere Seiten und trennen Anhang 8 und Anhang 9 stark auf. Es sollte daher direkt ersichtlich sein, worauf sich die entsprechenden Anlagen beziehen, respektive auf welcher Grundlage sie beruhen (analog dem Verweis auf Artikel in den Anhängen).</p> <p>Oben rechts steht jeweils die Angabe "Anlage 1", "Anlage 2" ... Zu einer besseren Übersichtlichkeit beitragen könnte auch, wenn diese Angaben auf der linken Seite stehen würden. So werden sie weniger mit Anhängen verwechselt.</p>	<p>Die Übersichtlichkeit wird beispielsweise erhöht durch Verweis auf Ziffer der Behandlungsmethode in Anhang 8: "Anlage 1 (Anhang 8 Ziffer 31)"</p> <p>Die Übersichtlichkeit wird auch erhöht, wenn die Angabe "Anlage 1" usw. auch oben links aufgeführt wird.</p>
Anhang 11 Bst. a	Ergänzend zur Sachbezeichnung "aromatisierter weinhaltiger Cocktail" kann "weinhaltiger Cocktail" verwendet werden.	Weiterhin "Weincocktail" in Klammern aufführen.

	Wie bisher sollte in Klammern auch "Weincocktail" aufgeführt werden. Diese Angabe ist ja vor allem interessant. Die Angabe "weinhaltiger Cocktail" unterscheidet sich fast nicht von "aromatisierter weinhaltiger Cocktail"	
Anhang 14	Mindestalkoholgehalt von Spirituosen Der Mindestalkoholgehalt von Gemüsebrand und Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke wurde nicht aufgeführt. Wurde dies bewusst weggelassen?	Allenfalls den Mindestalkoholgehalt von Gemüsebrand und Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke aufführen.

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

Allgemeine Bemerkungen

Grundsätzlich begrüssen wir, dass die gesetzlichen Regelungen des Wassers in einer Verordnung zusammengefasst werden. Die Fassung benötigt jedoch eine Überarbeitung hinsichtlich Struktur, Anpassung an EU-Begriffe, Vollzugslücken usw.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Titel	Der Verordnungstitel und dessen Abkürzung sind sehr umständlich. Für die deutsche Fassung schlagen wir Trink-, Bade- und Duschwasserverordnung vor (TBDV).	Neuer Titel der Verordnung: Trink-, Bade- und Duschwasserverordnung (TBDV)
Art. 1 Abs. 1	<p>Die Verordnung regelt nebst Trinkwasser auch Badewasser, einschliesslich zu Badezwecken genutztes Thermalwasser. Die Umschreibung «Trinkwasser als Gebrauchsgegenstand» ist für Badewasser deshalb nicht zutreffend.</p> <p>Die Verordnung regelt nicht die Verwendung von Trinkwasser, sondern dessen Herstellung, Abgabe und Qualität.</p> <p>Die Desinfektion ist Bestandteil der Aufbereitung und braucht deshalb nicht separat genannt zu werden (vergleiche auch Broschüre «Anerkannte Aufbereitungsverfahren für Trinkwasser», BAG, 2010: Aufbereitung: Behandlung eines Rohwassers, so dass es den gesetzlichen Anforderungen für die Trinkwassernutzung entspricht)</p>	<p>Änderung:</p> <p>¹Diese Verordnung regelt die Herstellung, Bereitstellung und Qualität von Trinkwasser und von Wasser als Gebrauchsgegenstand.”</p>
Art. 1 Abs. 2 Bst. c	Plauschbäder sind kein gebräuchlicher Bädertyp. Hingegen sollten gemeinschaftlich genutzte Kinderplanschbecken, Wasserspieleinrichtungen sowie (Physio-)Therapiebäder explizit eingeschlossen werden.	<p>Änderung:</p> <p>“c. Wasser in gemeinschaftlich genutzten Schwimmbädern einschliesslich Sprudelbädern, Thermalbädern, Mineralbädern, Solebädern, Wellnessbädern, Therapiebädern, Kinderplanschbecken oder Wasserspieleinrichtungen sowie in gemeinschaftlich genutzten Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers.”</p>
Art. 2 Bst. a	Der Begriff Trinkwasser sollte näher an der EU-Trinkwasserverordnung definiert werden. Namentlich ist nicht nur das verwendete, sondern auch das bereitgestellte Wasser einzuschliessen.	<p>Änderung:</p> <p>„a. <i>Trinkwasser</i>: Wasser im Naturzustand bzw. nach der Aufbereitung, das zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Lebensmitteln, zur Reinigung von Bedarfsgegenständen vorgesehen, bereitgestellt oder verwendet wird.“</p>
Art. 2 Bst. b	Die Definition von kohlensaurem Wasser ist an dieser Stelle unnötig. Eine	löschen

	Regelung in Art. 8 ist hingegen sinnvoll. Die Festlegung eines Mindestkohlendioxidgehaltes ist unnötig.	
Art. 2 Bst. d	Es ist sinnvoll, den Begriff «Wasserversorgungsanlagen» hier zu definieren statt in Art. 6	Ergänzung eines entsprechenden Art. 2 Bst. d.
Art. 2 Bst. e	Es ist sinnvoll, zusätzlich die Begriffe Fassung, Verteilnetz und Hausinstallationen zu definieren.	<p>Ergänzung eines Art. 2 Bst. e.: <i>„Trinkwasserfassung: bauliche Einrichtungen, mit denen ein Grundwasservorkommen zur Trinkwassernutzung erschlossen wird, im Rahmen dieser Verordnung als 'Fassung' bezeichnet.“</i></p> <p>Ergänzung eines Art. 2 Bst. f: <i>„Transport- und Verteilnetz: Leitungsnetz zum Transport und zur Verteilung von Trinkwasser durch einen Wasserversorger. Das Transport- und Verteilnetz wird im Rahmen dieser Verordnung als 'Verteilnetz' bezeichnet.</i> <i>Das Verteilnetz eines Wasserversorgers besteht aus Transportleitungen, Zubringer-, Haupt- und Versorgungsleitungen sowie teilweise aus Hauszuleitungen.“</i></p> <p>Ergänzung eines Art. 2 Bst. g.: <i>„Haustechnikanlagen für Trinkwasser: Haustechnikanlagen für Trinkwasser umfassen die hausinternen Trinkwasserleitungen mit dazugehörigen Armaturen (Hausinstallationen) und teilweise die Hauszuleitungen. Die Haustechnikanlagen für Trinkwasser werden im Rahmen dieser Verordnung als 'Hausinstallationen' bezeichnet.“</i></p>
Art. 2 Bst. h	Es ist sinnvoll, den Begriff «Wasserversorger» zu definieren, damit die betreffenden Bestimmungen gemäss Art. 6 Abs. 2, 3 und 4 sowie Art. 4 u.a.m. der VQWmK nicht für Inhaber und Betreiber von Hausinstallationen mitgelten.	<p>Ergänzung eines Art. 2 Bst. h: <i>„Wasserversorger: Betreiber von Wasserversorgungsanlagen, die Trinkwasser an Zwischen- oder Endabnehmer abgeben, indem sie es über das Verteilnetz an die Übergabestellen liefern.</i> <i>Nicht als Wasserversorger gelten die Inhaber und Betreiber von Hausinstallationen.“</i></p>
Neue Regelung	Es ist sinnvoll Inhaber und Betreiber von Hausinstallationen nicht alle	Inhaber und Betreiber von Hausinstallationen müssen

	Pflichten eines Wasserversorgers aufzubürden. Wenn aber die Inhaber und Betreiber von Hausinstallationen nicht mehr als Wasserversorger gelten, sollte für Betreiber von Hausinstallationen gerade im Hinblick auf die Legionellenproblematik ein beschränktes Pflichtenfeld gesetzlich verankert werden.	im Hausbereich Anlagen, Apparate und Einrichtungen zur Wasserversorgung nach den anerkannten Regeln der Technik einrichten, betreiben, erweitern oder abändern.
Art. 2 Bst. i	Auch der Begriff Duschwasser sollte definiert werden.	Ergänzung eines Art. 2 Bst. i: „Duschwasser: Wasser, das zum Duschen bereitgestellt oder verwendet wird.“
Art. 3	Der Artikel regelt keine Pflichten, sondern die parametrischen Mindestanforderungen an Trinkwasser	Neuer Titel: “Art. 3 Qualitative Mindestanforderungen”
Art. 3	Zusätzlich eine allgemeingültige, umfassendere Formulierung der erforderlichen Qualität festlegen. Reinheitsanforderungen durch Mindestanforderungen ersetzen.	Änderung: „ ¹ Wasser ist für den menschlichen Konsum geeignet, wenn es hinsichtlich Geruch, Geschmack und Aussehen unauffällig ist und hinsichtlich Art und Konzentration der darin enthaltenen Mikroorganismen, Parasiten sowie Fremd- und Inhaltsstoffe keine potenzielle Gesundheitsgefährdung darstellt. ² Bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten muss das Trinkwasser die Mindestanforderungen gemäss Anhang 1 und 2 erfüllen.“
Art. 4 Abs. 1	Trinkwasser kann nicht anerkannten Regeln entsprechen. Hier dürfte die Herstellung und Bereitstellung gemeint sein. Diese Anforderung ergibt sich allerdings bereits aus den Bestimmungen der LGV, sodass sie weggelassen werden könnte.	Art. 4 Abs. 1 streichen. Falls Art. 4 Abs. 1 beibehalten wird, Änderung: „ ¹ Bei der Herstellung und Bereitstellung von Trinkwasser ist die gute Herstellungspraxis zu beachten.“
Art. 4 Abs. 2	Die Formulierung ist missverständlich. Sie könnte dazu führen, dass amtliche Bemängelungen des Herstellungsverfahrens bestritten werden mit dem Argument, das Trinkwasser sei qualitativ einwandfrei.	Änderung: „ ² Bei Anwendung der guten Herstellungspraxis sind die Anforderungen gemäss Anhang 3 erfüllt.“
Art. 4 Abs. 3	HACCP wird in der LGV als System bezeichnet, nicht als Verfahren. Unter Verfahren werden eher technologische Prozesse verstanden, z.B. Verfahren zur Aufbereitung. Die Bestimmung betreffend Gefahrenanalyse gemäss Art. 6 Abs. 4 passt deshalb besser in Art. 4. Betreffend «bestimmte Abstände» vgl. untenstehender Kommentar zu Art.	Neuer Art. 4 Abs. 3: „ ³ Der Wasserversorger führt periodisch eine Gefahrenanalyse der Wasserressourcen durch, unter Berücksichtigung der Anforderungen an die Grundwasserschutzzonen gemäss dem

	6 Abs. 4.	Gewässerschutzgesetz vom 24. Januar 1991.“
Neuer Artikel	<p>Die Bestimmungen der Kontaminatenverordnung gelten grundsätzlich auch für Trinkwasser. Art. 4 VKo verweist allerdings auf die Anhänge 1-9, welche keine Anforderungen an Trinkwasser enthalten. Es ist sinnvoll, die Verwendung von Wasser, das einen Höchstwert gemäss VQWmK Anhang 1, 2 oder 3, überschreitet, in der VQWmK zu regeln.</p> <p>Auch bei den mikrobiologischen Kriterien für Trinkwasser ergibt sich hinsichtlich «Akzeptabilität» gemäss HyV Art. 4 Bedarf für eine trinkwasser-spezifische Präzisierung.</p> <p>Die Verarbeitung und Vermischung bei Nichteinhaltung der Höchstwerte ist hingegen in Art. 13 LGV auch für Trinkwasser zweckmäßig geregelt.</p>	<p>Neuer Artikel</p> <p>„Trinkwasserabgabe bei Höchstwertüberschreitung</p> <p>¹Bei Überschreitung eines Höchstwertes gemäss den Anhängen 1 bis 3 darf das Wasser nur als Trinkwasser in Verkehr bleiben, wenn bei dessen Konsum oder Verwendung zur Lebensmittelherstellung keine unmittelbare Gesundheitsgefährdung der Konsumentinnen und Konsumenten vorliegt oder entstehen kann.</p> <p>²Bei Überschreitung eines Höchstwertes gemäss den Anhängen 1 und 2 ist die Dauer der Abgabe des beeinträchtigten Wassers bis zur Wiederherstellung einer einwandfreien Trinkwasserqualität auf ein unvermeidliches Minimum zu beschränken. Der Wasserversorger muss während dieser Zeit alle Massnahmen treffen, welche für den Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten vor den negativen Auswirkungen der beeinträchtigten Wasserqualität erforderlich sind.“</p>
Art. 5 Bst. a	Die Formulierung ist unklar. Alle Wasserhähne sind zum menschlichen Gebrauch bestimmt, aber nur ein Teil davon zum Bezug von Trinkwasser. Näher an der EU-Richtlinie formulieren.	<p>Änderung:</p> <p>„a. bei über ein Verteilnetz geliefertem Wasser: am Austritt aus denjenigen Wasserhähnen innerhalb von Räumen und Einrichtungen, die üblicherweise der Entnahme von Trinkwasser dienen.“</p>
Art. 5 Bst. b	Der Anhang enthält Anforderungen für abgefülltes Wasser, nicht für Wasser bei Abfüllung	<p>Änderung:</p> <p>„b. bei in Flaschen oder Behältnisse abgefülltem (Tankwagen) und zum Verkauf bestimmtem Wasser: im Behälter“</p>
Art. 5 Bst. c	Verwendungszweck präzisieren	<p>Änderung:</p> <p>„c. bei in einem Lebensmittelbetrieb genutztem Wasser: an dem Ort, an dem es innerhalb des Betriebs für Lebensmittelzwecke verwendet wird.“</p>
Art. 6 Abs. 1	Die Beschränkung auf «Dritte» ist nicht sinnvoll. Auch auf die Versorgung von Vertragspartnern – sie sind in juristischem Sinn Partei und somit nicht	<p>Änderung:</p> <p>„¹Eine Wasserversorgungsanlage ist eine Anlage zur</p>

	Dritte – sollten die Bestimmungen von Art. 6 anwendbar sein.	Fassung oder Aufbereitung, zum Transport, zur Speicherung oder Verteilung von Trinkwasser an Verbraucher.“
Art. 6 Abs. 2	Inhaber und Betreiber von hausinternen Trinkwasserverteilungen (Hausinstallationen) sollen von dieser Bestimmung ausgenommen werden. Wasserversorger entsprechend definieren vgl. Art. 2 Bst. h.	Falls Wasserversorger nicht wie für Art. 2 Bst. h. vorgeschlagen definiert werden: Änderung „ ² Der Wasserversorger, der eine solche Wasserversorgungsanlage erstellen oder ändern will, muss dies der kantonalen Vollzugsbehörde vorgängig melden. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaber und Betreiber von Hausinstallationen.“
Art. 6	<p>Ohne konkreten Ausschluss der Trinkwasserkontaktmaterialien aus der LGV gelten die allgemeinen Bestimmungen über Bedarfsgegenstände auch für Trinkwasserkontaktmaterialien. Die Bestimmungen der Bedarfsgegenständeverordnung sind hingegen nicht mehr anwendbar.</p> <p>Das EDI legt gestützt auf Art. 47 LGV Einzelheiten der Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien fest. Somit besteht die rechtliche Grundlage für eine auf Trinkwasserkontaktmaterialien ausgerichtete Präzisierung der allg. Bedarfsgegenstände-Anforderungen in der VQWmK. Allgemein-Anforderungen und Präzisierungen sind dann – unter gewissen Voraussetzungen - als Technische Vorschriften auf Bauprodukte resp. Trinkwasserkontaktmaterialien gemäss Art. 1 BauPG anwendbar.</p> <p>Da weder die allgemeinen, noch die material-spezifischen Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung auf Trinkwasserkontaktmaterialien angewendet werden können, sollten in der VQWmK zumindest in einer allgemeinen Formulierung etablierte Prüf- und Bewertungsverfahren für Trinkwasserkontaktmaterialien in die Anforderungen einbezogen werden.</p>	<p>Ergänzung von Art. 6 mit einem weiteren Absatz:</p> <p>„Für die Einrichtung und den Betrieb nach den anerkannten Regeln der Technik sind Bedarfsgegenstände zu verwenden, deren Eignung für den betreffenden Einsatzbereich in der Trinkwasserversorgung nach standardisierten Prüf- und Bewertungsverfahren für Trinkwasserkontaktmaterialien ermittelt wurde.“</p>
Art. 6 Abs. 4	<p>Die Abstände sind nicht rechtlich bestimmt. Der Abschnitt könnte in Art. 4 verschoben werden.</p> <p>Es sollte ersichtlich sein, dass die Gefahrenanalyse der Wasserressourcen ein Bestandteil der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse ist.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„⁴Der Wasserversorger führt periodisch eine Gefahrenanalyse der Wasserressourcen als Bestandteil der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse durch, unter Berücksichtigung des gesamten Zuströmbereiches und der Anforderungen an die Grundwasserschutzzonen gemäss dem Gewässerschutzgesetz vom 24. Januar 1991.“</p>
Art. 6 Abs. 5	Die Desinfektion ist den Aufbereitungsverfahren zuzurechnen. Sie muss	Änderung:

	<p>deshalb nicht separat genannt werden. Anhang 4 enthält hingegen auch Stoffe zur Trinkwassernachbehandlung (z.B. Stoffe zum Korrosionsschutz). In der Biozidverordnung sind nur die Desinfektionsmittel geregelt, keine weiteren Aufbereitungssubstanzen.</p> <p>Art. 6 Abs. 5 verlangt, dass die verwendeten Biozide/Stoffe gemäss VBP anerkannt und zugelassen sind <u>und</u> in Anhang 4 der VQWmK aufgeführt sind. Der Abgleich zwischen den VBP-Listungen und Anhang 4 zwecks Überprüfung der Zulässigkeit von Stoffen oder Produkten ist ein schwieriges und verbraucher-unfreundliches Unterfangen.</p> <p>Absatz umformulieren. Anhang 4 sollte zudem durch das BLV vor dem Hintergrund der VBP überprüft werden.</p>	<p>„Für die Aufbereitung von Trinkwasser und den Schutz von Trinkwasseranlagen dürfen ausschliesslich Stoffe und Verfahren verwendet werden, die in Anhang 4 der vorliegenden Verordnung aufgeführt sind. Zur Desinfektion verwendete Biozide müssen zudem gemäss der Verordnung vom 18. Mai 2005 über das Inverkehrbringen von und den Umgang mit Biozidprodukten für die Trinkwasserdesinfektion zugelassen sein.“</p>
Neuer	<p>Für Wasserversorgungen sollte eine angemessene Fachkompetenz der für die Trinkwassersicherheit verantwortlichen Person und der weiteren Mitarbeitenden verlangt werden.</p>	<p>Neuer Artikel: „Schulung Der Wasserversorger sorgt dafür, dass die für die Trinkwassersicherheit verantwortliche Person sowie die weiteren Mitarbeitenden ihren Funktionen entsprechend ausgebildet sind.“</p>
Art. 7	<p>Die Formulierung lässt offen, wer der Adressat der Information ist (kommunale Behörden (bei Genossenschaften oder teilprivatisierten Wasserversorgern), kantonale Amtsstellen, Presse, Verbraucher?). Da die Konsumentinnen und Konsumenten als Direktbetroffene das Hauptinteresse an der Information haben, könnten sie als Adressat genannt werden.</p>	<p>Änderung: „Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Konsumentinnen und Konsumenten mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren.“</p> <p>In der Botschaft zum Artikel 7 sollte angegeben werden, ob bezüglich der Interpretation von „umfassend“ immer noch das VKCS-Infoschreiben Nr. 20 gilt.</p>
Art. 8	<p>Kohlensaures Wasser hier regeln.</p>	<p>Neuer Abs.: „Trinkwasser, dem Kohlendioxid zugegeben worden ist, kann als kohlensaures Wasser gekennzeichnet werden.“</p>
Art. 9 Bst. b	<p>Betrieben wird nicht ein Becken, sondern eine Badeanlage. Für den beabsichtigten Gesundheitsschutz ist nebst der Qualität des Wassers im Badebecken auch die Hygiene der Flächen und dem Publikum zugänglichen Einrichtungen von Bedeutung (insbesondere Barfusszonen und Garderobenbereich). Hygienezustand und Betriebskonzept dieser</p>	<p>Änderung: „b. <i>Schwimmbad</i>: ein Bad mit künstlichem, wasserdichtem Becken, in dem wasserbezogene Aktivitäten ausgeübt werden und dessen Wasser gefiltert, desinfiziert, erneuert und rezykliert wird, sowie</p>

	<p>Zonen (Anordnung, Reinigungskonzept, Reinigungsmittel etc.) können zudem die Wasserqualität im Becken beeinflussen. Ein Schwimmbad sollte deshalb als Bad definiert sein, nicht als Becken + Wasseraufbereitungsanlage.</p> <p>Wenn die Definition als Becken + Wasseraufbereitungsanlagen belassen wird, sollten die umgebenden, hygienerelevanten Zonen namentlich mit eingeschlossen werden.</p>	<p>sämtliche Wasseraufbereitungsanlagen, die zu seinem Betrieb erforderlich sind.“</p>
Art. 9 Bst. c	Dito Art. 9 Bst. b.	<p>Änderung:</p> <p>„c. <i>Schwimmbad mit biologischer Aufbereitung des Badewassers</i>: ein Bad mit natürlichem oder künstlichem Becken, in dem wasserbezogene Aktivitäten ausgeübt werden und dessen Wasser rezykliert, gefiltert und erneuert, nicht aber desinfiziert wird. Es umfasst Badebereiche, Aufbereitungsbereiche und sämtliche für seinen Betrieb erforderliche Einrichtungen und Organismen.“</p>
Art. 9 Bst. d	<p>Ein Thermalbad sollte als Bad oder Anlage definiert sein, nicht als Einrichtungen. Der Hinweis auf mineralisiertes Wasser ist überflüssig, da natürliches Wasser aus einem Grundwasservorkommen immer mehr oder weniger stark mineralisiert ist.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„d. <i>Thermalbad</i>: Bad mit Einrichtungen, die natürliches Wasser aus einem Grundwasservorkommen nutzen, dessen Temperatur bei Austritt über 20 °C liegt und das aus einer Quelle oder einer Tiefbohrung stammt.“</p>
Art. 9 Bst. f	<p>In der sia Norm 385/9 werden keine Anforderungen an Duschwasser formuliert. Eine separate Regelung der Anforderungen für Einrichtung und Betrieb von Duschanlagen ist sinnvoll. Anerkannte Regeln der Technik für diesen Bereich ist z.B. die sia Norm 385/1.</p> <p>Es sollte besser zum Ausdruck kommen, dass sich Art. 9 Bst. f und Art 14 ausschliesslich auf Badewasser resp. Wasser gemäss Art. 1 Abs. 2 Bst. c bezieht.</p>	<p>Änderung:</p> <p>„f. <i>Aufbereitungsanlagen</i>: Anlagen zur Aufbereitung von Wasser in gemeinschaftlich genutzten Schwimmbädern, einschliesslich der dazu benötigten Räume, Apparaturen, Verfahren sowie Substanzen, chemische Zubereitungen und Biozidprodukte zur Sicherstellung einer zweckmässigen und anforderungsgerechten Wasserqualität. Bei Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers können auch die verwendeten Organismen als Teil der Aufbereitung gelten.“</p>
Art. 9	<p>Zusätzlich zu definieren sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mineralbad - Sprudelbad - Hallenbäder (Schwimmbadbetriebe mit Becken in Hallen) - Freibäder (Schwimmbadbetriebe mit Becken im Freien) 	<p>Neue Buchstaben einfügen:</p> <p>– <i>Mineralbad</i>: Bad mit Einrichtungen, die Wasser aus einem natürlicherweise stark mineralisierten Grundwasservorkommen nutzen, das aus einer Quelle oder einer Tiefbohrung stammt.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – <i>Sprudelbad</i>: Bad mit Warmsprudelbecken – <i>Hallenbäder</i>: Schwimmbäder mit Becken in Hallen – <i>Freibäder</i>: Schwimmbäder mit Becken im Freien
Neuer Artikel	Die Neu- oder Umbauprojekte für gemeinschaftliche Bäder sollten gemeldet werden. So kann die Vollzugsbehörde vor dem Baubeginn intervenieren, wenn beim Projekt Abweichungen vom Stand der Technik vorgesehen sind, welche erwarten lassen, dass kein Betrieb nach guter Herstellungspraxis (Art. 47 LGV) möglich sein wird.	Neuer Artikel: „Meldepflicht Bauprojekte Inhaber sind verpflichtet, der kantonalen Vollzugsbehörde Projekte für den Neubau oder Umbau eines gemeinschaftlichen Bades vorgängig zu melden.“
Art. 11 bis 13	Die Reihenfolge der Artikel 11 bis 13 sollte geändert werden. Logischer wäre: «Zulässige Desinfektionsmittel», dann «Konzentrationen von Desinfektionsmitteln», dann «Höchstkonzentrationen von Schadstoffen....».	Art. 11 Zulässige Desinfektionsmittel Art. 12 Konzentrationen von Desinfektionsmitteln Art. 13 Höchstkonzentrationen von Schadstoffen und bei der Desinfektion.....
Art. 13	<p>Die zulässigen Mittel und Verfahren sollten in einem zusätzlichen Anhang gelistet werden. Brom soll als Desinfektionsmittel für Gemeinschaftsbäder in diesem Anhang nicht zugelassen werden, da es sich hinsichtlich Desinfektionsleistung für Publikumsbäder nicht bewährt hat und Desinfektionsprodukte bildet, die deutlich toxischer sind als diejenigen bei Desinfektion auf Chlorbasis.</p> <p>Ozon ist in Verfahrenskombination zur Oxidation geeignet, hingegen nicht zur Desinfektion des Beckenwassers. Ozon zur Desinfektion des Beckenwassers soll in diesem Anhang nur für Sole- und Mineralbäder ohne aerosolbildende Einrichtungen zugelassen werden.</p>	<p>Zusätzlichen Anhang erstellen,</p> <ul style="list-style-type: none"> – ohne Zulassung von Brom als Desinfektionsmittel für Beckenwasser – mit eingeschränkter Zulassung von Ozon als Desinfektionsmittel für Beckenwasser (Einschränkung auf Sole- und Mineralbäder ohne aerosolbildende Einrichtungen).
Neuer Artikel	Nach Artikel 14 einen zusätzlichen Artikel über Duschanlagen in öffentlichen Gebäuden einführen.	Neuer Artikel: „Duschanlagen Duschanlagen in gemeinschaftlichen Gebäuden müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden.“
Art. 15 Abs. 1	Der Begriff «Gemeinschaftsbäder» umfasst auch Bäder mit biologischer Aufbereitung des Badewassers. Für sie ist keine Person mit Fachbewilligung erforderlich.	<p>Änderung:</p> <p>¹ Für jedes Gemeinschaftsbad hat eine Person über eine Fachbewilligung gemäss ... Ausgenommen von dieser Bestimmung sind Schwimmbäder mit biologischer Aufbereitung des Badewassers.“</p>
Art. 17,Abs.1 und Abs. 2	Die referenzierten Artikel, Absätze und Buchstaben stimmen nicht.	Die referenzierten Artikel, Absätze und Buchstaben berichtigen.
Anhang 1 Tabellen- überschrift	Aus der Überschrift sollte erkenntlich sein, dass es sich um Anforderungen an Trinkwasser handelt.	<p>Änderung Überschrift:</p> <p>„Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser“</p>

Anhang 1 Ziffer 11 und Ziffer 12	Es ist weder sinnvoll noch vorteilhaft, in Abweichung der EU-Trinkwasserrichtlinie aerobe mesophile Keime in Form eines parametrischen Höchstwertes zu regeln.	Bei Ziffer 11 und 12 die Anforderung für aerobe mesophile Keime löschen. Stattdessen einen entsprechenden GHP-Wert in Anhang 3 festlegen.
Anhang 1 Ziffer 11 und Ziffer 12	Die Bedeutung der Regelung «an der Fassung» resp. «im Verteilnetz» in den Anmerkungen erläutern	<p><i>Neue Anmerkung:</i> Die Anforderung gilt an derjenigen Stelle innerhalb der Fassungsanlage, an der das Wasser erstmals beobachtet, mit Messungen kontrolliert und beprobt werden kann. Bei Quellfassungen ist dies in der Regel bei Zufluss in die Brunnstube, bei Grundwasserbrunnen an der Transportleitung innerhalb des Pumpwerkes.</p> <p><i>Neue Anmerkung:</i> Die Anforderung gilt an jeder Stelle des Verteilnetzes.</p>
Anhang 1 Ziffer 13	In Angleichung an die EU Mindestanforderungen sollte für Trinkwasser abgefüllt in Behältnisse ein Höchstwert für aerobe mesophile Keime festgelegt werden. Nebst dem Höchstwert muss auch das anzuwendende Nachweisverfahren referenziert werden (analog EU-Richtlinie und HyV). Nur mit Bebrütungstemperaturen ist das Nachweisverfahren unterdefiniert.	aerobe mesophile Keime; 100/ml; bei 22 °C aerobe mesophile Keime; 20/ml; bei 37 °C mit Referenzierung des Nachweisverfahrens
Anhang 1 Ziffer 21	Die Bedeutung der Regelung «nach der Behandlung» in einer Anmerkung präzisieren.	<i>Neue Anmerkung:</i> Vie Anforderung gilt unmittelbar nach abgeschlossener Aufbereitung oder Behandlung des Wassers.
Anhänge 1 und 3	Nachweisverfahren für mikrobiologische Parameter analog EU-Richtlinie spezifizieren	<p>Die nachstehenden Verfahrensgrundsätze für mikrobiologische Parameter haben, sofern ein CEN/ISO-Verfahren angegeben ist, Referenzfunktion; andernfalls dienen sie, bis zur etwaigen künftigen Annahme weiterer internationaler CEN/ISO-Verfahren für diese Parameter, als Orientierungshilfe.</p> <p>Alternativverfahren können angewendet werden, sofern sie gegenüber dem Referenzverfahren nach EN ISO 16140 validiert sind.</p> <p>Coliforme Bakterien und Escherichia coli (E. coli): ISO 9308-1 Enterokokken: ISO 7899-2 Pseudomonas aeruginosa: prEN ISO 12780 aerobe mesophile Keime: Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen – Koloniezahl bei 22 °C: prEN ISO</p>

		<p>6222) aerobe mesophile Keime: Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen – Koloniezahl bei 37 °C: prEN ISO 6222) Clostridium perfringens (einschliesslich Sporen) Membranfiltration, dann anaerobe Bebrütung der Membran auf m-CP-Agar (Anmerkung 1) bei 44 +/– 1 °C über 21 +/– 3 Stunden. Auszählen aller dunkelgelben Kolonien, die nach einer Bedämpfung mit Ammoniumhydroxid über eine Dauer von 20 bis 30 Sekunden rosafarben oder rot werden.</p>
Anhang 2 Gliederung	Einfügen einer zusätzlichen Anforderungstabelle «Abgeleitete Konzentrationen für Radioaktivität in Wasser für den menschlichen Gebrauch». Dazu die entsprechende Tabelle der Richtlinie 2013/51/EURATOM übernehmen (siehe auch Änderungsantrag zu Anhang 2, Radioaktivität-Richtdosis (RD) respektive Anhang 2, Anmerkung 16).	Zusätzliche Tabelle: Abgeleitete Konzentrationen für Radioaktivität in Wasser für den menschlichen Gebrauch.
Anhang 2 Tabellen- überschrift	Aus der Überschrift sollte erkenntlich sein, dass es sich um Anforderungen an Trinkwasser handelt.	Änderung Überschrift: „Chemische Anforderungen an Trinkwasser“
Anhang 2	Formelle Vereinfachung in der Spalte «Anmerkungen»	In der Spalte mit der Überschrift «Anmerkungen» einheitlich nur die Zahl der jeweiligen Anmerkung aufführen.
Anhang 2 Cyanide	Wortkorrektur	Cyanid
Anhang 2 1,4-Dioxan	Für 1,4-Dioxan den Höchstwert von 6 µg/l einsetzen. Den Wert von 0.6 µg/l als GHP-Anforderung in Tabelle 3 aufnehmen.	Dioxan, 1,4- ; 6 µg/l
Anhang 2 EDTA	Der vom ADI abgeleitete WHO Guideline value für EDTA liegt bei 600 µg/l. Die Regelung mit einem Höchstwert ist sinnvoll. Es ist aber schlecht begründbar, dass als chemische Minimalanforderung in Anhang 2 der heutige Toleranzwert von 5 µg/l und nicht der Grenzwert von 200 µg/l eingesetzt ist. EDTA in Anhang 3 mit einem GHP-Höchstwert von 5 µg/l regeln.	Ethylenediamintetraacetat (EDTA); 200 µg/l
Anhang 2 Nitrilotriessigsäure (NTA)	analog EDTA	Nitrilotriessigsäure (NTA); 200 µg/l
Anhang 2	Wortkorrektur	Fluorid

Fluoride		
Anhang 2 MTBE	Numerisch nur als Summe regeln	Höchstwert löschen, Anmerkung beibehalten
Anhang 2 Nitrate	Wortkorrektur	Nitrat
Anhang 2 Nitrate	Die Anmerkung 10 bezieht sich auf Nitrit.	Anmerkung 10 löschen
Anhang 2 Nitrite	Wortkorrektur	Nitrit
Anhang 2 Nitrit	Nitritwert von 0,5 mg/L	Anmerkung 10 löschen
Anhang 2 Nitrit	Nitritwert von 0,1 mg/L als zusätzliche Zeile einfügen.	Nitrit 0,1 mg/l; nach der Behandlung
Anhang 2 Pestizide	Höchstwert von 0,03 µg/l als zusätzliche Zeile einfügen.	Pestizide; 0,03 µg/l; gilt für Aldrin, Dieldrin, Heptachlor und Heptachlorepoxyd
Anhang 2 Radon	Radon mit einem strahlenschutzbezogenen Höchstwert regeln nach Richtlinie 2013/51/EURATOM; siehe auch Kommentar und Änderungsantrag zu Anhang 3, Radioaktivität, und Anhang 3, Radon	Radon; 1000; Bq/l
Anhang 2 Tritium	Tritium als Höchstwert regeln nach Richtlinie 2013/51/EURATOM inkl. Anmerkung betreffend Vorgehen bei erhöhten Tritiumwerten	Tritium; 100; Bq/l Anmerkung 15
Anhang 2 Radioaktivität- Richtdosis (RD)	Radioaktivität-Richtdosis als Höchstwert regeln nach Richtlinie 2013/51/EURATOM inkl. Anmerkung betreffend die häufigsten natürlichen und künstlichen Radionuklide.	Radioaktivität-Richtdosis; 0.10; mSv Anmerkung 16
Anhang 2, Anmerkung 1	Da die Bedarfsgegenständeverordnung nicht auf Trinkwasserkontaktmaterialien angewendet werden kann, sind die Spezifikationen für den maximalen Migrationswert des betreffenden Polymers bei Wasserberührung explizit anzugeben.	Anmerkung weglassen oder den maximalen Migrationswert mit Berechnung des Restmonomergehaltes angeben.
Anhang 2 Anmerkung 3	Es stellt selbst erfahrende Fachpersonen vor Schwierigkeiten, eine Trinkwasserprobe zur entnehmen, welche repräsentativ für den wöchentlichen Mittelwert des Verbrauchs der Konsumentinnen und Konsumenten ist.	Einfachere Beprobungsvorgabe finden, z. B. «Proben ab Hausinstallationen sind nach einem Vorlauf von 500 ml zu entnehmen.» oder auf Beprobungsvorgaben verweisen wie SN EN ISO 19458:2006 oder – metallspezifischer – auf die eine Empfehlung wie diejenige der UBA für die Beurteilung der Trinkwasserqualität hinsichtlich der Parameter Blei, Kupfer und Nickel (Bundesgesundheitsbl - Gesundheitsforsch -Gesundheitsschutz 2004 · 47:296–300)

Anhang 2 Anmerkung 6	Geltungsbereich auf Verteilnetz des Wasserwerks beziehen, siehe obiger Änderungsantrag zu Punkt «Anhang 1, Ziffer 11 und Ziffer 12, Begriffe Fassung und Verteilnetz»	Gilt im Verteilnetz des Wasserwerks.
Anhang 2 Anmerkung 10		Löschen oder anpassen gemäss obigem Eintrag für Nitritwert 0,1 mg/l
Anhang 2 Anmerkung 14	Die Anmerkung klarer formulieren.	<i>Anmerkung 14:</i> Summe von Chloroform, Bromoform, Dibromchlormethan und Bromdichlormethan. Eine Untersuchung des Trinkwassers im Verteilnetz auf THM ist nicht erforderlich, wenn die THM-Konzentration im Wasserwerk nach abgeschlossener Aufbereitung maximal 10 µg/l beträgt.
Anhang 2 Anmerkung 15	Nach Richtlinie 2013/51/EURATOM	Erhöhte Tritiumwerte können auf das Vorhandensein anderer künstlicher Radionuklide hindeuten. Liegt die Tritiumkonzentration über dem für sie festgelegten Höchstwert, ist eine Analyse im Hinblick auf das Vorhandensein anderer künstlicher Radionuklide erforderlich.
Anhang 2 Anmerkung 16	Nach Richtlinie 2013/51/EURATOM	Die «Radioaktivität-Richtdosis» («RD») ist die effektive Folgedosis für die Aufnahme während eines Jahres, die sich aus allen Radionukliden sowohl natürlichen als auch künstlichen Ursprungs ergibt, welche in einem Versorgungssystem für Wasser für den menschlichen Gebrauch nachgewiesen wurden, mit Ausnahme von Tritium, Kalium-40, Radon und kurzlebigen Radon-Zerfallsprodukten. Die Höchstwerte für die häufigsten natürlichen und künstlichen Radionuklide sind in Anhang 2, Tabelle «Abgeleitete Konzentrationen für Radioaktivität in Wasser für den menschlichen Gebrauch» angegeben.
Anhang 3 Tabellen- überschrift	Aus der Überschrift sollte erkenntlich sein, dass es sich um Anforderungen an Trinkwasser handelt.	Änderung Überschrift: „Anforderungen an Trinkwasser im Zusammenhang mit der guten Herstellungspraxis“
Anhang 3 Struktur	Die Anforderungswerte sollten zugunsten der Übersichtlichkeit besser strukturiert sein.	Mikrobiologische und physikalisch-chemische GHP-Werte in separaten Tabellen listen. Spaltenüberschriften für mikrobiologische Werte analog Anhang 1, Tabelle «Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser»

Anhang 3 Gehalt an Kolonien	Die etablierten Werte für aerobe mesophile Keime sind als GHP-Anforderung geeigneter als die Keimzahl bei 22 °C. In einer Anmerkung dazu sollte die GHP-Überprüfung mittels eines weiter gefassten, auf die bakterielle Aktivität ausgerichteten Hygieneindikators ermöglicht werden.	aerobe mesophile Keime; – an der Fassung: 100 KBE/ml – im Verteilnetz des Wasserwerks: 300 KBE/ml – nach der Behandlung: 20 KBE/ml; Neue Anmerkung: Alternativ kann ein anderer, auf die gute Herstellungspraxis und Überwachung der hygienischen Stabilität des Trinkwassers ausgerichteter Parameter gewählt werden. Für diesen auf die bakterielle Aktivität ausgerichteten Hygieneindikator muss die Wasserversorgung betriebsspezifisch und risikobasiert Erfahrungswerte festlegen, welche den Zustand bei GHP-Bedingungen abbilden. Die Einhaltung dieser Erfahrungswerte wird als Anforderung gestellt. Infrage kommen beispielsweise die durchflusszytometrisch bestimmte Zellzahl oder ATP-Wert oder ein Kombination von Hygieneindikatoren.
Anhang 3 Bromate	Wortkorrektur	Bromat
Anhang 3 TOC	Den Erfahrungswert für gelösten organischen Kohlenstoff gemäss SLMB einsetzen. In der Praxis sind sowohl DOC-Nachweise wie auch TOC-Nachweise gut etabliert. Für die Beurteilung von Trinkwasser (Trübung <1 FNU) sind die Unterschiede unerheblich und beide Kriterien gut geeignet.	Neue Anmerkung: gemessen als gelöster organischer Kohlenstoff (DOC, Dissolved Organic Carbon) oder totaler organischer Kohlenstoff (TOC, Total Organic Carbon)
Anhang 3 Chloride	Wortkorrektur	Chlorid
Anhang 3 Leitfähigkeit	In der Praxis sinnvoll, insbesondere hinsichtlich Gebrauchswert für Warmwasser, ist ein tieferer Leitfähigkeitswert, gemessen bei 25 °C	Leitfähigkeit; 800; $\mu\text{S cm}^{-1}$ bei 25 °C; Anmerkung 4
Anhang 3 Farbe	Den Parameter und Erfahrungswert gemäss SLMB übernehmen.	Farbe; farblos
Anhang 3 Phosphate	Wortkorrektur	Phosphat
Anhang 3 Sulfate	Wortkorrektur	Sulfat
Anhang 3 Radioaktivität (Tritium, Richtwert Gesmdosis)	Radioaktivität in Anhang 2 regeln, da es sich um Strahlenschutzmassnahmen handelt. Einzig für Radon sollte ein GHP-Kriterium festgelegt werden, in Analogie zur Richtlinie 2013/51/EURATOM.	Anhang 3, Radioaktivität löschen

Anhang 3 Radon	Begründung dito Anhang 3 Radioaktivität	Radon; 100; Bq/l
Anhang 3 Trübung	Die Trübung ist ein wesentliches GHP-Kriterium.	Trübung; 0.2 FNU ; nach Aufbereitung durch Filtration mit oder ohne vorgängige Flockung 1.0 FNU; Trinkwasser im Verteilnetz des Wasserwerkes
Anhang 3	Einen Temperatur-Maximalwert zusätzlich als Parameter aufnehmen, da die Wassertemperatur wesentlich ist als Indikator für die hygienische Stabilität des Wassers und die Vollwertigkeit des Trinkwassers in physikalischer Hinsicht.	Temperatur; 15 °C an der Fassung 25 °C im Verteilnetz des Wasserwerkes
Anhang 3	Den maximalen Nitratgehalt zusätzlich als Parameter aufnehmen, um die Anforderung der GSchV abzubilden.	Nitrat; 25 mg/l
Anhang 3	Einen Maximalwert für Pestizide zusätzlich als Parameter aufnehmen	Pestizide; 0,01 µg/l; Anmerkung zz: Der Parameterwert gilt für jedes einzelne Pestizid. Als «Pestizide» gelten die in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung des EDI über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPptH) definierten Wirkstoffe sowie die für das Trinkwasser relevanten Metaboliten gemäss dem Leitfaden SANCO/221/2000-rev.10-final vom 25. Februar 2003.
Anhang 3	Einen Maximalwert für nicht-relevante Pflanzenschutzmittel-Metaboliten aufnehmen, für welche die eingehende Risikobewertung gemäss der entsprechenden EU-Empfehlung noch nicht erfolgt oder abgeschlossen ist (Guidance Document on the assessment of the relevance of metabolites in groundwater of substances regulated under council Directive 91/414/EEC, European Commission Health & Consumer Protection, Feb 2003). Dieser Leitfaden sieht vor, dass für alle nicht-relevanten Metaboliten, die in Konzentrationen von 0,1 bis 10 µg/L in Grundwasser nachweisbar oder zu erwarten sind, eine eingehende Risikobewertung gemacht wird. «Step 5: Refined risk assessments for non-relevant metabolites. Metabolites which have passed steps 1 to 3 and for which levels of estimated concentrations of metabolites in groundwater (as defined in Step 2) lie between 0.75 µg/L (from Step 4) and 10 µg/L will require a refined assessment of their potential toxicological significance for consumers. All such metabolites, which are estimated to occur at levels exceeding the	Nicht relevante Pflanzenschutzmittel-Metaboliten mit fehlender oder nicht abgeschlossener Risikobewertung; 0,1 µg/l

	toxicological threshold for unknown substances, must be fully identified and also synthesised by the notifier, if necessary to allow their further testing.») Da ein nicht-relevanter Metabolit ausgehend von dieser Risikobewertung mit einem individuellen Höchstwert-Kriterium (voraussichtlich zwischen 0.1 und 10 µg/L) belegt werden kann, sollte bis zum Abschluss der Bewertung resp. bis zur rechtlichen Festsetzung des individuellen Höchstwertes vorsorglich ein GHP-Wert von max. 0.1 µg/L gelten. («A non-relevant metabolite may be subject, on a case-by-case basis, to an individual groundwater limit concentration, as outlined in detail in this document. »)	
Anhang 3	Einen Maximalwert für 1,4-Dioxan zusätzlich als Parameter aufnehmen	Dioxan, 1,4-; 0,6 µg/l
Anhang 3	Einen Maximalwert für EDTA zusätzlich als Parameter aufnehmen	Ethyldiamintetraacetat (EDTA); 5 µg/l
Anhang 3	Einen Maximalwert für NTA zusätzlich als Parameter aufnehmen	Nitrilotriessigsäure (NTA); 3 µg/l
Anhang 3	Einen Maximalwert für Bor (als Abwassertracer) zusätzlich als Parameter aufnehmen, evtl. mit der Anmerkung «höhere Werte sind tolerierbar, wenn sie geologisch bedingt auftreten»	Bor; 40 µg/l
Anhang 3 Anmerkung 2	Die bisherige FIV-Formulierung ist klarer.	Ausgenommen Trinkwasser vom reduzierten Typus; berechnet als NH4+
Anhang 3 Anmerkung 7	diese Anmerkung schafft Unsystematik.	Anmerkung 7 löschen.
Anhang 3 Anmerkung 11	Die Trübung sollte als eigenständiger Parameter mit Anforderungswerten geregelt sein, siehe oben.	Anmerkung 11 löschen.
Anhang 3 Anmerkung 12	Radioaktivität in Anhang 2 regeln.	Anmerkung 12 löschen.
Anhang 3 Anmerkung 13	Es ist nirgends festgelegt und wohl auch nicht die Meinung, dass alle Parameter gemäss Anhang 3 in das regelmässige Überwachungsprogramm einer Wasserversorgung gehören. Das Prinzip, wonach GHP-Parameter nur in die regelmässigen Überwachung einer Versorgung aufgenommen werden resp. darin verbleiben, wenn sie – basierend auf der Gefahrenanalyse - für die spezifischen Gegebenheiten des Betriebes relevant sind, ist generell gültig. Es schafft eher Verwirrung, wenn dieses Prinzip ohne ersichtlichen Grund bei einem Einzelparameter genannt wird. Radioaktivität in Anhang 2 regeln.	Anmerkung 13 löschen.
Anhang 4	Die Desinfektion gehört zu den Aufbereitungsverfahren. Den Titel entsprechend anpassen. Sofern das BLV die Verfahren nicht in einem	Verfahren und Mittel zur Aufbereitung von Trinkwasser und zum Schutz von Trinkwasseranlagen

	formellen Ablauf bewilligt hat, die Bezeichnung bewilligt weglassen.	
Anhang 4 Listen 4.1 bis 4.6	Listen neu (kompakter) benennen und Reihenfolge der Listen 4.1 und 4.2 sowie der Listen 4.4 und 4.5 wechseln.	4.1 Desinfektionsverfahren 4.2 Übrige Aufbereitungserfahren 4.3 Verfahren zum Schutz von Trinkwasseranlagen 4.4 Stoffe zur Trinkwasserdeseinfektion 4.5 Übrige Stoffe zur Trinkwasseraufbereitung 4.6 Stoffe zum Schutz von Trinkwasseranlagen
Anhang 4 4.1, Härtekorrektur	Die Aufhärtung ist in der Praxis eine bedeutsame Form der Härtekorrektur. Sie sollte bei den Beispielen genannt werden.	Aufhärtung, Entsäuerung, Entcarbonisierung, Schnellentcarbonisierung, Entkalkung, Teilenthärtung
Anhang 4 4.2, UV-C-Entkeimung	Wortkorrektur	UV-C-Bestrahlung
Anhang 4 4.2, Ozonierung	Wortkorrektur	Ozonung
Anhang 4 4.3, Umschreibungen	Die Umschreibungen und Bemerkungen sollten überarbeitet werden, sodass sie korrekt und besser verständlich sind.	Umschreibung und Bemerkungen überarbeiten.
Anhang 4 4.5	Der Begriff Keimschutz ist unpassend.	Keimschutz durch Desinfektion oder Keimabtötung ersetzen.
Anhang 4 4.6	Betreffend Silber und Silbersalze: die Aufzählung lässt offen, ob Silber und –Salze generell zur «Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen» verwendet werden dürfen. Restriktiver umformulieren. Silberung von Ionentauscherharzen ermöglichen, falls sie weiterhin zulässig sein soll.	Konservierung von Trinkwasser, das im Hinblick auf eine Trinkwassernotversorgung über längere Zeit in einem abgeschlossenen Tank oder Kanister verbleibt. Hygienische Stabilisierung einzelner Anlagenteile in Geräten zur Trinkwassernachbehandlung. Nicht zulässig für den systemischen Einsatz in Wasserversorgungsanlagen.
Anhang 5, 1. Abschnitt	Auch Thermal- und Mineralbäder sind öffentlich genutzte Schwimmbäder. Titel entsprechend ändern.	Änderung Titel: „Wasser in öffentlich genutzten Schwimmbädern“
Anhang 5 1. Abschnitt	Sprudelbäder in separatem Abschnitt regeln, damit klar ist, dass nicht nur die Legionellen-Anforderung gilt.	– Wasserbecken ohne aerosolbildenden Wasserkreislauf: Parameter AMK, E. coli, P. aeruginosa – Warmsprudelbecken und Becken mit Badewasser über 23 °C mit aerosolbildendem Wasserkreislauf: Parameter AMK, E. coli, P. aeruginosa, Legionella spp.
Anhang 5	Bezeichnung des Bades gemäss Art. 9c.	Schwimmbäder mit biologischer Aufbereitung des

2. Abschnitt		Badewassers
Anhang 5 2. Abschnitt	Sprudelbäder in separatem Abschnitt regeln, damit klar ist, dass nicht nur die Legionellen-Anforderung gilt.	– Wasserbecken ohne aerosolbildenden Wasserkreislauf: Enterokokken, E. coli, P. aeruginosa – Warmsprudelbecken und Becken mit Badewasser über 23 °C mit aerosolbildendem Wasserkreislauf: Enterokokken, E. coli, P. aeruginosa, Legionella spp.
Anhang 5 3. Abschnitt	Es ist unklar, was mit dem Stoff «Warmwasserkreislauf» gemeint ist. Der Begriff sollte mit «Duschwasser» ersetzt werden. Der vom BAG empfohlene Höchstwert für Legionellen in Spitäler und Pflegeheimen mit immungeschwächten Personen beträgt 100 KBE /L.	Duschwasser in Spitäler und in Pflegeheimen mit immungeschwächten Personen; Legionella spp.; 100 KBE/l Duschwasser in den übrigen Gebäuden; Legionella spp.; 1000 KBE/l
Anhang 6	Aus dem Titel sollte ersichtlich sein, dass es sich um Anforderungen an Badewasser handelt. Nebst Desinfektionsmittelkonzentrationen enthält die Tabelle auch Anforderungen an andere physikalisch-chemische Eigenschaften	Änderung Titel: „Höchst- und Mindestkonzentrationen von Desinfektionsmitteln und aufbereitungsrelevanten Messgrößen in Wasser, das für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmt ist.“
Anhang 6 1. Abschnitt	Auch Thermal- und Mineralbäder sind öffentlich genutzte Schwimmbäder. Titel entsprechend ändern.	Änderung Titel: „Wasser in gemeinschaftlich genutzten Schwimmbädern“
Anhang 6 1. Abschnitt	Die Carbonathärte resp. Säurekapazität ist ein Untersuchungskriterium mit Bedeutung für die chemische Stabilität des Aufbereitungsverfahrens und mögliche Auswirkungen auf Materialien. Eine Aufnahme dieses Parameters ist sinnvoll.	Säurekapazität; Mindestwert 0,5 mmol/l in Warmsprudelbecken, 0,7 mmol/l in allen übrigen Becken
Anhang 6 2. bis 4. Abschnitt	Wortkorrektur von Sprudelbecken (vgl. auch Begriffdefinition von Sprudelbad).	Den Begriff Sprudelbecken durch Warmsprudelbecken ersetzen.
Anhang 6 3. Abschnitt	Brom sollte nicht zur Desinfektion des Wassers in Gemeinschaftsbädern zugelassen werden (siehe Änderungsantrag zu Art. 13).	Abschnitt «Desinfektion auf Brombasis» löschen.
Anhang 6 3. Abschnitt	Ozon sollte nur eingeschränkt zur Desinfektion des Wasser in Gemeinschaftsbädern zugelassen werden (siehe Änderungsantrag zu Art. 13)	Sprudelbecken löschen.
Anhang 6 5. Abschnitt	umbenennen	Wasser in Schwimmbädern mit biologischer Aufbereitung
Anhang 6 5. Abschnitt	Ein Vergleich von Duschwasser mit Trinkwasseranforderungen schafft keine Klarheit bezüglich der geltenden Anforderungen. Umformulieren.	Es gelten die Kriterien und Anforderungen an Trinkwasser gemäss Anhang 3.
Anhang 7	Aus dem Titel sollte ersichtlich sein, dass es sich um Anforderungen an Badewasser handelt. Nebst Desinfektionsmittelkonzentrationen enthält die	Höchstkonzentrationen von Schadstoffen und bei der Desinfektion anfallenden Nebenprodukten in Wasser,

	Tabelle auch Anforderungen an andere physikalisch-chemische Eigenschaften	das für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmt ist.
Anhang 7 1. Abschnitt	Auch Thermal- und Mineralbäder sind öffentlich genutzte Schwimmbäder. Titel entsprechend ändern.	Wasser in öffentlich genutzten Schwimmbädern
Anhang 7 3. Abschnitt	Brom sollte nicht zur Desinfektion des Wassers in Gemeinschaftsbädern zugelassen werden (siehe Änderungsantrag zu Art. 13)	löschen
Anhang 7 5. Abschnitt	umbenennen	Wasser in Schwimmbädern mit biologischer Aufbereitung des Badewassers
Anhang 7 5. Abschnitt	Wortkorrektur	Phosphor gesamt

19 EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 vom 21. März 2014 (32014R0298) wurden nicht übernommen. Die Anpassungen sind noch einzufügen.

Der Wechsel gewisser allgemeiner Kennzeichnungselemente von Zusatzstoffangaben von der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel zur Zusatzstoffverordnung erschwert die Beurteilung von Kennzeichnungen, da verschiedene Verordnungen benötigt werden. Eine Quelle der Anforderungen wie in der bisherigen Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) ist zu bevorzugen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst..c.	“brennwertverminderte Lebensmittel” sollte nicht in der ZuV definiert werden. Vielmehr handelt es sich um eine nährwertbezogene Angabe, welche in der LIV aufgeführt werden sollte. Eine Brennwertverminderung kann nicht nur durch den Einsatz von Süßungsmittel erreicht werden, sondern kann auch durch z.B. Reduktion von Zucker erfolgen.	Die Definition in die LIV aufnehmen.
Art. 4 Abs. 2 ^{bis}	Der Absatz wurde vom EU-Recht übernommen, er ist jedoch sehr schwer zu verstehen. Daher sollte in den Erläuterungen zumindest präzisiert werden, was mit den Anforderungen genau gemeint ist.	Erläuterungstext anpassen: “Nach dem neuen Absatz 2 ^{bis} von Artikel 4 sollen Süßungsmittel unter gewissen Voraussetzungen auch in Lebensmitteln, in denen sie eigentlich nicht vorgesehen sind (z. B. in zuckerreduzierten Lebensmitteln oder in Lebensmitteln für eine gewichtkontrolliernde Ernährung), eingesetzt werden können. Diese Angaben müssen gemacht werden, da ansonsten Süßungsmittel gemäss Art. 4 Abs. 2 Bst. b nicht gemacht werden dürften. Süßungsmittel werden aufgrund Ihrer starken Süßkraft noch eine technologische Wirkung zeigen im endgültigen Endprodukt.
Art. 9a	Süßungsmittelpräparate Das Wort "Tafelsüßen" hinter Süßungsmittelpräparaten ergänzen. Auf diese Weise gibt es einen direkten Bezug zu Art. 1 Abs. 1 Bst. d, was zur Klarheit beiträgt.	Ergänzung: "Werden Süßungsmittelpräparate (<i>Tafelsüßen</i>)..."
Art. 9b	Kennzeichnung von Zusatzstoffen, die nicht an Konsumenten abgegeben	Ergänzung der Kennzeichnungsangaben hinsichtlich

	<p>werden: Laut Art. 9b ist kein allfälliger GVO-Hinweis nötig (Art. 3 Abs. 1 Bst. o LIV bzw. Art. 7 VGVL). Dieser sollte ergänzt werden.</p> <p>Abs. 2</p> <p>Damit klarer wird, dass sich der erste Teil unter Artikel 9b Abs. 2 auf die ZuV und nicht auf die LIV bezieht, ist eine Präzisierung nötig.</p>	<p>eines allfälligen GVO-Hinweises (Verweis auf Art. 3 Abs. 1 Bst. o LIV).</p> <p>Präzisierung: "2Es genügt, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstabe c <i>dieser Verordnung</i> und nach Artikel 3 Abs. LIV".</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Allgemeine Bemerkungen

Die genaue Übernahme der Definitionen sowie der Verweise ist bei dieser Verordnung in der vorliegenden Komplexität unabdingbar. Ohne dies kann die Verordnung nicht äquivalent zu derjenigen der EU umgesetzt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Titel	Der Titel muss äquivalent zur EU Verordnung mit der Bezeichnung „bestimmte“ Lebensmittelzutaten ergänzt werden. Von der EU-Verordnung sind nicht sämtliche Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften betroffen, sondern nur jene „bestimmte“ Lebensmittel, die hauptsächlich zum Zweck der Aromatisierung zugesetzt werden <u>und</u> die <u>erheblich</u> dazu beitragen, dass <u>bestimmte natürliche, jedoch unerwünschte Stoffe</u> in Lebensmittel vorhanden sind.	Änderung Titel: “Verordnung des EDI über Aromen und <u>bestimmte</u> Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmittel”
Art. 2 Abs. 1 Bst. i Ziffer 3	Auch in diesem Fall wird die EU-Definition nicht genau übernommen. In Ziffer 3 wird nur aufgeführt, dass eine Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften u.a. eine Lebensmittelzutat ist die: bestimmte natürlich vorkommende, jedoch unerwünschte Stoffe enthält. Die EU-Bezeichnungen „die wesentlich zum Vorhandensein“ aufgeführt wird, wurde nicht übernommen. Damit wird eine weitergehende Definition in der Schweiz im Gegensatz zur EU eingeführt.	Ziffer 3 anpassen: „die wesentlich zum Vorhandensein bestimmter natürlich vorkommender, jedoch unerwünschter Stoffe in Lebensmitteln beitragen.“
Art. 2 Abs. 1 Bst. k	Gemäss Ziffer 1 ist ein geeignetes physikalisches Verfahren, das nicht in Anhang 1 aufgeführt ist. Dies ist falsch. Auch um Anhang 1 sind geeignete physikalische Verfahren aufgeführt. Mit Ziffer 2 und 3 werden zusätzliche spezifische Verfahren genannt, die „unbeschadet“ die im Anhang 1 aufgeführten anwendbar sind. In der EU-Definition wird die Bezeichnung „unbeschadet“ verwendet, welche nicht als „nicht“ sondern als „schliesst diese nicht aus“ zu deuten ist.	Ziffer 1 sei anzupassen: “das in Anhang 1 aufgeführt ist und;”
Art. 4 Abs. 1 Bst. a	Nach dieser Bestimmung dürfen alle Aromaextrakte nach Art. 2 Abs.1 Bst. d verwendet werden (dieser enthält zwei Kategorien 1 und 2) . In der EU Verordnung dürfen nur jene Aromaextrakte verwendet werden, welche aus Lebensmittel stammen. Dies wären bei uns diese aus Art. 2 Abs.1 Bst. d Ziffer 1.	Bestimmung sei anzupassen: Aromaextrakte nach Art. 2 Abs.1 Bst. d Ziffer 1

	Ohne eine solche Einschränkung geht das Schweizer Recht weiter als in der EU.	
Art. 4 Abs.2 Bst. b	Wie eben für den Art. 4 Abs. 1 Bst. a aufgeführt gilt hier nun ebenfalls eine Einschränkung in der EU-Verordnung (nur Aromaextrakte aus Stoffen pflanzlicher, tierischer und mikrobiologischen Ursprungs). Dies wären bei uns jene Aromaextrakte gemäss Art. 2 Abs.1 Bst. d Ziffer 2.	Bestimmung sei anzupassen: Aromaextrakte nach Art. 2 Abs.1 Bst. d Ziffer 2
Art. 4 Abs. 2 Bst. g	Gemäss EU-Verordnung sind nur jene Ausgangsstoffe zulässig, welche keine Lebensmittel sind. In dem Entwurf sind nun aber alle Ausgangsstoffe vorgesehen. Dies könnte zu technischen Handelshemmissen führen.	Bestimmung sei anzupassen: Ausgangsstoffe nach Art. 2 Abs.1 Bst. j Ziffer 2, die keine Lebensmittel sind
Art. 7	Sachbezeichnung Aromen Unter Anhang 4 Teil D Ziffer 3 LIV werden die Bezeichnungen der Aromen im Zutatenverzeichnis bereits detailliert umschrieben ("Aroma", "Raucharoma" und die Kennzeichnung von Chinin oder Koffein beim Einsatz als Aroma). Richtet sich die Sachbezeichnung der Aromen nicht nach Anhang 4 Teil D LIV? Siehe auch Stellungnahme unter Anhang 4 Teil D LIV.	Art. 7 und Anhang 4 Teil D Ziffer 3 LIV seien besser aufeinander abzustimmen. Beispielsweise: Wortlaut unter Art. 7 ersetzen durch: <i>"Die Sachbezeichnung richtet sich nach Anhang 4 Teil D LIV."</i> Oder Artikel ganz streichen (analog ZuV: Dort beschränken sich die Bezeichnungsbestimmungen auf Anhang 4 Teil C LIV).
Anhang 3	Die Tabelle bei Ziffer 2 ist mit der Nummerierung der unerwünschten Stoffe mühsam zu lesen. Format der EU ohne Nummerierung übernehmen.	Nummerierung in der Tabelle entfernen. Nummerierung erschwert Lesbarkeit.
Anhang 3	Titel zu Ziffer 2 ist schwer zu verstehen auf Grund der Schreibart.	Schachtelsatz sei zu vereinfachen.

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

Allgemeine Bemerkungen

Erläuterungen

Die Erläuterungen zu Art. 4 widersprechen dem Verordnungstext. Gemäss Art. 4 dürfen Lebensmittel weder in Verkehr gebracht noch als Lebensmittelzutat verwendet werden, wenn sie eine Kontaminante enthalten, die den Höchstgehalt nach den Anhängen 1–9 überschreitet. Gemäss den Erläuterungen soll eine "Entgiftung" bzw. eine Reduktion nach GHP grundsätzlich zulässig sein. Die Erläuterungen sind widersprüchlich und müssen im Sinne des Art. 4 VKo angepasst werden (Art. 4 VKo entspricht im Übrigen den Bestimmungen der VO [EG] 1881/20069).

Regelungen der FIV, die in der VKo fehlen

Wir gehen davon aus, dass nicht in die VKo überführte FIV-Höchstwerte eine gewisse Relevanz haben und die bisher geltende allgemeine GHP weiterhin umschreiben, wenn auch nicht in Form von Höchstwerten in der VKo. Wieso aber diese Werte nicht übergeführt werden, muss mindestens in den Erläuterungen begründet werden.

Die Meldepflicht (Dokumentations- und Meldepflicht) gemäss bisheriger FIV ist wichtig, fehlt aber in VKo.

Kontaminanten in Trinkwasser

Es ist zu begrüssen, dass die Höchstwerte für Kontaminanten in einer Verordnung zusammengefasst werden. Allerdings ist es störend, dass für Trinkwasser eine unnötige Ausnahme gemacht wurde und die Höchstwerte für Kontaminanten in den entsprechenden Verordnungen geregelt werden. Um die Einheit der Materie zu wahren, ist auf Ausnahmen zu verzichten, und alle Höchstwerte sind in dieser Verordnung zu regeln.

Begriffe und Definitionen

Mit Übernahme der VO (EG) 1881/2006 wurden in der VKo Begriffe eingeführt, welche in den schweizerischen Verordnungstexten nicht umschrieben sind.

- In Anhang 2 der VKo wird der Begriff "Schalenfrüchte" verwendet, welcher gemäss VLpH dem Begriff "Hartschalenobst" gleichzusetzen ist. Zur Vermeidung von Unsicherheiten aufgrund unterschiedlicher Begriffe sollte die jeweils spezifische VO entsprechend den in der VKo verwendeten Begriffen angepasst oder der in der Schweiz "alternative Begriff" zumindest mit aufgeführt werden, also Art. 19 Abs. 2 Bst. f VLpH: Hartschalenobst (Schalenfrüchte) wie Edelkastanien, Haselnüsse
- Als weiteres Beispiel einer Begriffsklarheit sind zu nennen "Trockenfrüchte" (Anhang 2 Tabelle 3 Punkt 3.1.9 und 3.1.10) versus "Trockenobst andere" (Anhang 2 Tabelle 3 Punkt. 3.2.14.): Wird hier tatsächlich ein Unterschied zwischen Obst und Früchten gemacht?
- Was ist unter der Einschränkung "unter Glas/Folie" zu verstehen? Sind darunter nur Tunnels von einer bestimmten Höhe oder auch niedrige bzw. auf dem Feld aufliegende Folien zu verstehen? Zudem: Wenn während einer gewissen Zeit des Wachstums eine Folie angebracht wird, die später entfernt wird – ist das Freiland(-Ernte) oder Unter-Glas/Folie(-Wachstum)?

Die Festlegung von spezifischen Höchstwerten verbunden mit einer Anbaumethode ist nur dann sinnvoll, wenn die Anbaumethode im Lebensmittelrecht definiert wird und die entsprechende Kennzeichnungspflicht festgelegt ist.

Die Begriffsbestimmungen sind generell zu prüfen und soweit möglich innerhalb der Verordnung und zwischen den einzelnen Verordnungen zu vereinheitlichen. Fehlende Definitionen sind zu ergänzen.

Anhang mit Höchstwerten für Radionuklide ist zwingend notwendig

Radionuklide sind gemäss der Definition von Art. 2 Abs. 1 Ziff. 20 nLGV Kontaminanten. Die Tschernobyl- und Fukushimaverordnung regeln ereignisbezogene Kontaminationen. Die in diesen Verordnungen angegebenen Höchstwerte sind einerseits durch den Strahlenschutz bedingt und sollen andererseits auch vor Importen von Waren schützen, die im Ereignisgebiet nicht verkehrsfähig sind.

Der Wegfall des Grenzwert/Toleranzwert-Konzepts bietet die Möglichkeit, im Ereignisfall der spezifischen Situation angepasste Massnahmen in einer ereignisorientierten Verordnung festzulegen, denn es ist offensichtlich, dass je nach Ort und Art des Ereignisses die Massnahmen differieren (z.B. Ereignisfall in der Schweiz). Dass beim nächsten Ereignis das BLV ereignisbezogene Höchstwerte festlegen wird, ist selbstverständlich und wird nicht infrage gestellt. Diese in ereignisspezifischen Verordnungen festgelegten Limiten ersetzen die heute gültigen Höchstwerte der FIV (Tabelle 6) jedoch auf keinen Fall.

Es ist deshalb nicht nachvollziehbar, weshalb – unabhängig von ereignisorientierten Höchstwerten – für Radionuklide in der VKo keine allgemein geltenden Höchstwerte (mehr) festgelegt werden. Die in den Erläuterungen ausgeführte Begründung, die EU habe ebenfalls keine solchen Werte, ist in dieser Form irreführend und falsch.

1. Es genügt nicht, lediglich ereignisorientierte Höchstwerte festzulegen. Die Mindestanforderungen bezüglicher radioaktiver Belastung von Lebensmitteln müssen wie bisher grundsätzlich geregelt sein.
2. In der Verordnung (EURATOM) Nr. 2218/89 des Rates vom 18. Juli 1989 zur Änderung der Verordnung (Euratom) Nr. 3954/87 zur Festlegung von Höchstwerten an Radioaktivität in Nahrungsmitteln und Futtermitteln im Falle eines nuklearen Unfalls oder einer anderen radiologischen Notstandssituation wird die Absicht der EU, für Notfälle spezifische Regelungen zu erlassen, klar festgelegt. Die in dieser Verordnung festgelegten Werte werden zurzeit in der EU sowohl von Behörden als auch von Gerichten als allgemeine Basis zur Beurteilung von Lebensmitteln verwendet, gemäss Empfehlung der Kommission vom 14. April 2003 (2003/274/Euratom) und nach der (vernünftigen!) Devise: *Was in einer radiologischen Notstandssituation nicht verkehrsfähig ist, kann ohne Notstand sicher nicht verkehrsfähig sein*. Ein solcher Anhang fehlt in der vorliegenden VKo. Ohne diese wären bei uns ansonsten in Notstandssituationen nicht mehr verkehrsfähige Lebensmittel jetzt frei verkehrsfähig.
3. Durch den Wegfall der allgemeinen lebensmittelrechtlichen Höchstwerte wird der lebensmittelrechtliche Vollzug deutlich erschwert und die Rechtsunsicherheit massiv erhöht. Das Ziel, alle Kontaminanten in einer Verordnung zu regeln, darf auf keinen Fall verwässert werden (z. B. durch Regelungen auf Stufe der Strahlenschutzverordnung).

Aus diesen Gründen müssen in der VKo allgemein gültige, ereignisunabhängige und lebensmittelrechtlich verbindliche Höchstwerte für Radionuklide festgelegt werden. Eine Ergänzung der Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten mit einem zehnten Anhang mit risikobasiert festgelegten, ereignisunabhängigen Höchstwerten für Radionuklide ist zwingend notwendig.

Im Ereignisfall können von den zuständigen Stellen – auch wenn in der VKo allgemeine Höchstwerte festgelegt sind – aufgrund der spezifischen Lagebeurteilung spezielle Regelungen in ereignisorientierten Verordnungen getroffen werden, die insbesondere auch lebensmittelrechtliche Vollzugsmassnahmen betreffen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 2	Anhang 10 mit ereignisunabhängigen Höchstwerten für Radionuklide kommt dazu.	9 wird durch 10 ersetzt.
Art. 1 Abs. 3	Die Formulierung „Sie gilt nicht für Kontaminanten, die ...“ ist unvollständig. Die VQWmK (Trinkwasser) führt diverse Kontaminanten und deren Höchstwerte in den Anhängen auf, unter anderem auch Nitrat, für welches	Änderung: „ ³ Vorbehalten bleiben die Bestimmungen über Kontaminanten in Lebensmitteln, die Gegenstand

	auch in der vorliegenden Verordnung Höchstwerte (für andere Matrices) festgelegt werden. Eine wörtliche Auslegung dieser Bestimmung würde heissen, dass die VKo für Nitrat nicht gilt, da Nitrat als Kontaminante in einer anderen Verordnung (des Lebensmittelrechts!) geregelt wird.	spezifischer Verordnungen sind.“
Art. 1bis (neu)	Zwar wird in den Erläuterungen ausdrücklich ausgeführt, dass an Art. 1 FIV festgehalten werden soll, aber der Grundsatz fehlt im Verordnungstext, dass Kontaminanten in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch vermeidbaren Mengen vorhanden sein dürfen. Er ist eine Voraussetzung für einen präventiven Gesundheitsschutz und einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln. Ohne diesen Grundsatz kann Art. 1 als "Freipass" für einen Gehalt bis zum Höchstwert missverstanden werden, was allen Grundsätzen des Lebensmittelrechts widerspricht (vgl. auch Art. 2 Abs. 1)	Neuer Art. 1 ^{bis} „Grundsatz Kontaminanten dürfen in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein.“ <i>Alternativ:</i> Art. 1 ^{bis} „Grundsatz Auch in den Anhängen nicht aufgeführte Kontaminanten dürfen in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein.“
Art. 2 Abs. 1	Die gewählte Grundsatzformulierung setzt allein auf die GHP und lässt die Toxizität sowie den Gesundheitsschutz weg. Diese müssen weiterhin eine hohe Priorität haben und bei der Festsetzung der Höchstgehalte von Kontaminanten eine prioritäre Rolle spielen, so wie es unter Ziff. 2 der Erwägungen der VO (EG) 1881/2006 ausführlich und unmissverständlich ausgeführt wird. Ohne diese Einschränkung wird ein wichtiges Hauptziel der VO (EG) 1881/2006 nicht erreicht. (Zudem schadet es der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht, wenn das ALARA-Prinzip entsprechend der EU ebenfalls erwähnt wird.) Art. 2 Abs. 1 muss ergänzt werden.	Ergänzung: „Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) setzt die Höchstgehalte für Kontaminanten so fest, dass diese durch die Anwendung der guten Herstellungs- und Verarbeitungspraxis auf allen Stufen wie Gewinnung, Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung eingehalten werden können, unter Berücksichtigung des mit dem Lebensmittelverzehr verbundenen Risikos.“
Art. 2 Abs. 1 bis (neu)	Art. 2 Abs. 1 muss ergänzt werden, vgl. Kommentar zu Art. 2 Abs. 1	Neuer Art. 2 Abs. 1 ^{bis} . „ ^{bis} Bei Kontaminanten, die als Karzinogene einzustufen sind oder bei denen die derzeitige Exposition der Bevölkerung oder gefährdeter Bevölkerungsgruppen annähernd die tolerierbare Aufnahme erreicht oder diese übersteigt, sind die Höchstgehalte so niedrig festzulegen, wie in vernünftiger Weise erreichbar ('as low as reasonably achievable', ALARA).“
Art. 2 Abs. 3 Bst. j (neu)	Anhang 10 mit ereignisunabhängigen Höchstwerten für Radionuklide kommt dazu.	Neuer Art. 2 Abs. 3 Bst. j: „j. für Radionuklide in Anhang 10“

Art. 3 Abs. 1 Bst. d	Der Höchstgehalt darf sich nicht an einer Bestimmungsgrenze orientieren. Wenn ein Höchstgehalt aus wissenschaftlich toxikologischen Gründen tiefer anzusetzen ist, müssen Möglichkeiten für deren Bestimmung gefunden werden (vorliegend z.B. Untersuchung der Rohstoffe eines zusammengesetzten Lebensmittels), auch wenn Bst. d wörtlich der VO (EG) 1881/2006 entnommen ist.	Art. 3 Abs. 1 Bst. d streichen.
Art. 3 Abs. 4	Anhang 10 mit ereignisunabhängigen Höchstwerten für Radionuklide kommt dazu.	9 wird durch 10 ersetzt.
Art. 4 Abs. 1 und 2	Anhang 10 mit ereignisunabhängigen Höchstwerten für Radionuklide kommt dazu.	9 wird durch 10 ersetzt.
Art. 4 Abs. 2bis (neu)	Es ist unklar, weshalb dieser Artikel fast wörtlich Art. 3 der VO (EG) 1881/2006 entspricht, Art. 3 Abs. 3 der VO (EG) 1881/2006 aber weggelassen wurde. Dieser MUSS ebenfalls eingeführt werden (Art. 3 VO (EG) 1881/2006 vollständig übernehmen), da sonst die Möglichkeit besteht, Lebensmittel, welche zur Sortierung vorgesehen sind (und diese spezifischen Höchstwerte enthalten) mit Lebensmitteln zum unmittelbaren Verzehr zu mischen, was nicht der Sinn ist von spezifischen Höchstwerten für Lebensmittel, die zur Sortierung vorgesehen sind (Gesundheitsschutz!).	Ergänzung von Art. 4 Abs. 2 ^{bis} (neu) „ ^{bis} Lebensmittel, die einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung zur Reduzierung der Kontamination unterzogen werden sollen, dürfen nicht mit Lebensmitteln vermischt werden, die zum direkten menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind.“
Art. 4 Abs. 3	Wieso gilt das Verbot der Entgiftung durch chemische Behandlung – in Übereinstimmung mit der EU – nur für Kontaminanten, welche in Anhang 2 aufgeführt sind? Eine Ergänzung der Erläuterungen oder eine Erweiterung über den Anhang 2 hinaus würde in diesem Punkt Klarheit schaffen.	Erläuterungen ergänzen.
Art. 5 Abs. 2 (neu)	Das BLV kann ausschliesslich in ereignisbezogenen Fällen erhöhte Radioaktivität Höchstgehalte von Radionukliden zum Schutz der Gesundheit festlegen. Für die Regelung anderer Radionuklide als üblicherweise bei solchen "Ereignissen" auftretenden Caesiumisotope besteht kein lebensmittelrechtlicher Gesundheitsschutz mehr und es gilt ausschliesslich der Strahlenschutz. Um die Lebensmittelsicherheit und den Vollzug nach dem Lebensmittelrecht sicher zu stellen, muss im Lebensmittelrecht zwingend mindestens eine Referenzierung auf die Strahlenschutzgesetzgebung erfolgen.	Ergänzung von Art. 5 Abs. 2 (neu): „Die Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit und der Geeignetheit für den Verzehr eines Lebensmittels, das Radionuklide enthält, richtet sich gestützt auf Art. 8 LGV nach den in der Strahlenschutzgesetzgebung festgelegten Untersuchungsschwellen.“
Anhang 1, Tabelle, Punkt 1.12	Bemerkung "übrige" fehlt.	„übrige“ nach 1.12 Kohlgemüse ergänzen.
Anhang 2,	Die Erläuterung nimmt Bezug auf Art. 4 Absätze 1 und 2. Dieser Verweis ist	Verweise anpassen.

Erläuterung 2.2	nicht korrekt. Es ist auf Art. 3 Absätze 1 bis 3 zu verweisen.	
Anhang 2, Erläuterung 2.6 (neu)	Es fehlt eine (notwendige) Erläuterung zu den Höchstwerten von unverarbeitetem Getreide. Die Erläuterungen zur Tabelle des Anhangs 2 sind um einen entsprechenden Absatz zu ergänzen.	Anhang 2, 2 Erläuterung zur Tabelle, 2.6 (neu): Die für unverarbeitetes Getreide festgelegten Höchstgehalte gelten für unverarbeitetes Getreide, das zur ersten Verarbeitungsstufe in Verkehr gebracht wird. „Erste Verarbeitungsstufe“ bedeutet jegliche physikalische oder thermische Behandlung des Korns ausser Trocknen. Verfahren zur Reinigung, Sortierung und Trocknung gelten nicht als „erste Verarbeitungsstufe“, sofern das Getreidekorn selbst nicht physikalisch behandelt wird und das ganze Korn nach der Reinigung und Sortierung intakt bleibt. Bei integrierten Erzeugungs- und Verarbeitungssystemen gelten die Höchstgehalte für unverarbeitetes Getreide, sofern es für die erste Verarbeitungsstufe bestimmt ist.
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8	<p>Die gewählte Formulierung ist nicht sinnentsprechend zu denjenigen der VO 1881/2006/EG.</p> <p>Text EU: Unter den KN-Code 1103 13 oder 1103 20 40 fallende Maismahlfraktionen mit einer Partikelgrösse > 500 Mikrometer und unter den KN-Code 1904 10 10 fallende andere Maismahlerzeugnisse mit einer Partikelgrösse > 500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind</p> <p>Text VKo: Maismahlerzeugnis als Grobgriess, Feingriess oder Pellets, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind.</p> <p>Zolltarifnummern können in der schweizerischen Gesetzgebung zur Definition von Lebensmitteln bestens verwendet werden, allenfalls mit einem Hinweis in einer Fussnote auf www.tares.ch (vgl. z.B. die unterdessen nicht mehr gültige Verordnung des BAG über die Einfuhr von Guarkernmehl mit Ursprung oder Herkunft Indien, SR: 817.026.1)</p>	Text präzisieren oder EU-Text unverändert übernehmen. Änderung Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8: „Maismahlerzeugnis als Grobgriess, Feingriess oder Pellets der Zolltarifnummern 1103 13 und 1103 2040 mit einer Partikelgrösse >500 Mikrometer sowie extrudierte (aufgeblähte) oder geröstete Maismahlerzeugnisse der Zolltarifnummer 1904 1010, z. B. Cornflakes mit einer Partikelgrösse >500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind.“
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.9	Analoge Problematik wie Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8.	anpassen
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.5.9	Analoge Problematik wie Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8.	anpassen
Anhang 2,	Analoge Problematik wie Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8.	anpassen

Tabelle, Punkt 3.5.10		
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.6.5	Analoge Problematik wie Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.4.8.	anpassen
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.6.6 (neu)	Der Absatz 3.6.6 fehlt (vgl. Absatz 2.6.6. der VO (EG) 1881/2006)	Ergänzung von 3.6.6 (neu): „Maismahlfraktionen mit einer Partikelgrösse ≤500 Mikrometer der Zolltarifnummer 1102 20 und unter den anderen Maismahlerzeugnissen der Zolltarifnummer 1904 10 10 mit einer Partikelgrösse ≤500 Mikrometer, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind.“
Anhang 3, Erläuterungen, Punkt 1.2	Erläuterungen zur Tabelle, Pkt. 1.2: Die Formulierung Art. 1 Abs. 2 ist klarer, respektive derselbe Begriff muss einheitlich definiert werden. Zudem fehlt der Hinweis auf rekonstituierten Zustand.	Anhang 3, Erläuterungen, Punkt 1.2 Höchstgehalte gelten für die gut gewaschenen oder gereinigten (Staub, Erde) verzehrbbaren Anteile der Früchte und des Gemüses. Bei getrockneten Früchten oder Gemüse (Lebensmitteln), wenn diese nicht ausdrücklich als solche in der Liste aufgeführt sind, beziehen sie sich auf den rekonstituierten Zustand.
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.3.1	Bemerkung "bezogen auf Trockenmasse" fehlt.	bezogen auf Trockenmasse
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.3.9	Bemerkung "übrige" fehlt.	"übrige" ergänzen.
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.4	Chaotisch erscheinende Sortierung, Kriterien nicht erkennbar. So werden z.B. sowohl unter 2.4.15 als auch unter 2.4.24 spezifische Pilzarten aufgeführt.	Sortierung erforderlich.
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.4.10	Der Höchstwert für Getreide wurde bisher in der FIV spezifisch für "Körner" festgelegt. Der Begriff „Körner“ ist jetzt weggefallen. War die Absicht tatsächlich, den Höchstgehalt für alle Getreideprodukte festzulegen?	Ergänzen.
Anhang 3, Tabelle, Punkt 2.6.27	Ergänzung "bezogen auf Trockenmasse" fehlt.	"bezogen auf Trockenmasse" ergänzen.
Anhang 2, Tabelle, Punkt 3.2.11	Gemäss Verordnung (EG) 2015/1137 vom 13.07.2015 wurden die Höchstwerte für Ochratoxin A in Capsicum und Gewürzmischungen geändert.	3.2.11 ändern in: <i>Capsicum spp.</i> 20 µg/kg Gewürzmischungen 15 µg/kg
Anhang 5	In allen anderen Anhängen wurde die Konzentrationsangabe vereinheitlicht,	Masseinheiten vereinheitlichen.

	mit Ausnahme des Anhangs 5 (pg/kg und ng/kg). Eine einheitliche Masseinheit bei der Konzentrationsangabe verhindert Fehler bei der Interpretation.	
Anhang 9	<p>Mutterkorn enthält Ergotalkaloide, welchen den Mykotoxinen zugerechnet werden.</p> <p>Es sind seit längerem Bestrebungen im Gange zukünftig anstelle des Gehaltes an Mutterkorn in Getreide den Gehalt der Ergotalkaloide zu regeln, die im entsprechenden Anhang der Mykotoxine geregelt würden.</p>	Mutterkorn in Anhang 5 (anstelle Anhang 9) regeln.
Anhang 10 (neu)	<p>Dieser zusätzliche Anhang muss bezüglich Radionukliden und Lebensmittelarten dem Inhalt der FIV Tabelle 6 bzw. der Verordnung (EURATOM) Nr. 2218/89 entsprechen.</p> <p>Die Höchstwerte sind selbstverständlich den neuen Anforderungen der VKo anzupassen und für deren Ableitung gilt die maximale effektive Dosis von 10 μSv pro Jahr der totalrevidierten Strahlenschutz-VO.</p>	Anhang 10 erstellen.

22 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPptH)

Allgemeine Bemerkungen

Wie wird ein einheitlicher Vollzug bei RHG-Überschreitungen gewährleistet?

Bei einer Überschreitung eines RHG liegt es in der Verantwortung des Vollzugs bzw. des Wareninhabers zu entscheiden, in welchen Fällen eine Gesundheitsgefährdung besteht. Im Sinne eines einheitlichen und effizienten Vollzugs sollte ein Hilfsmittel zur Interpretation von Überschreitungen zentral durch das BLV erarbeitet bzw. empfohlen werden. Dieses soll zur Risikobeurteilung ein schweizweit zu verwendendes Expositionsmode (z.B. Primo) und einheitliche ARfD-Werte empfehlen. Zudem soll es die erforderlichen Vollzugsmassnahmen bei RHG-Überschreitungen enthalten, insbesondere bei einer Gesundheitsgefährdung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Titel	Die Abkürzung VPptH ist zu kompliziert. Leider ist die Abkürzung VHP bereits vergeben (Verordnung Heerespolizei), jedoch könnte analog zum Vorschlag für eine prägnantere Abkürzung für die VKo die Abkürzung VPH verwendet werden. Somit wäre auch eine gewisse Logik unter den Rückstandsverordnungen gegeben. Das „pt“ ist zudem nicht nötig, da die allermeisten Lebensmittel pflanzlicher oder tierischer Herkunft sind.	Andere Abkürzung: VPH
Art. 3 Abs. 2 Bst. k	Der Verordnungstext stimmt nicht mit den Erläuterungen (und dem Verweis auf die VO (EG) 396/2005) überein.	anpassen
Art. 3 Abs. 3 und 4	Der Verordnungstext stimmt nicht mit den Erläuterungen (und dem Verweis auf die VO (EG) 396/2005) überein.	anpassen
Art. 5	<p>Wieso werden keine RHG für verarbeitete Lebensmittel aufgeführt?</p> <p>Es ist ungenügend, nur Rückstandshöchsgehalte (RHG) für Rohprodukte zu listen und auf die Berücksichtigung der Verarbeitung und Vermischung zu verweisen. Verarbeitungsfaktoren sind in den allerwenigsten Fällen bekannt und wenn, dann meist nicht auf soliden Grundlagen basierend.</p> <p>In Anhang 1, Tabelle 1 sind diejenigen Erzeugnisse erwähnt, welche in Anhang 1 der 1:1 übernommenen EU-Verordnung 396/2005 nicht aufgeführt werden (z.B. Wein, Kürbiskernöl, Trockenobst). Es wäre sinnvoll, wie vor der Harmonisierung vermehrt auch Höchstwerte für diese und weitere wichtige verarbeitete Lebensmittel aufzunehmen. Die vorgeschlagene realitätsfremde Regelung hat dazu geführt, dass verarbeitete Lebensmittel in der Schweiz und der EU nicht genügend untersucht werden, da eine Beurteilung von Rückständen oft nicht möglich ist.</p> <p>Um einen einheitlichen Vollzug zu ermöglichen, müsste dafür gesorgt</p>	Im Sinne des Kommentars ergänzen.

	werden, dass schweizweit für eine spezifische Wirkstoff/Lebensmittel-Kombination die gleichen Verarbeitungsfaktoren zur Beurteilung angewendet werden. Im Rahmen der SLMB Expertengruppe Pestizide wird am BLV bisher eine solche Datenbank betrieben.	
Art.10 Abs. 2	<p>Waren mit Pestizidrückständen, welche die RHG aber nicht überschreiten: Wieso wird das Verbieten oder Verhindern des Inverkehrbringens explizit ausgeschlossen?</p> <p>Die Vollzugsbehörden müssen das Inverkehrbringen von Waren auch bei Einhaltung der RHG für Pestizide verbieten oder verhindern können. Waren aus biologischer oder integrierter Produktion können Rückstände enthalten, die kleiner als die RHG sind. Schweizer Ware kann Rückstände von in der Schweiz auf dieser Kultur nicht bewilligten Wirkstoffen enthalten. Alle diese Waren dürfen gemäss vorliegendem Abschnitt 2 nicht aus dem Verkehr gezogen werden, selbst wenn die Rückstände zeigen, dass eine grobe Täuschung vorliegt.</p> <p>In die absolute Form in der dieser Abschnitt geschrieben ist, könnte man sogar hineininterpretieren, dass andere Beanstandungsgründe als Überschreitungen der RHG für Pestizide (wie z.B. mikrobiologischer Art oder eine Höchstwert-Überschreitung von Schwermetallen) ebenfalls eine Verhinderung des Inverkehrbringens verunmöglichen.</p> <p>Dieser Abschnitt macht keinerlei Sinn und muss gestrichen werden.</p> <p>Falls am Abschnitt 2 festgehalten werden soll, muss zwingend erwähnt werden, dass das Inverkehrbringen von Waren auch bei Einhaltung der RHG für Pestizide sehr wohl verboten oder verhindert werden kann, wenn andere Beanstandungsgründe (wie z.B. Täuschung) vorliegen.</p>	streichen
Art. 12	<p>Wie wird die Aktualität der Äquivalenz mit der EU gewährleistet?</p> <p>Gemäss Art. 12 passt das BLV „regelmässig“ die Anhänge dieser Verordnung an.</p> <p>Da alle Verweise in die Veränderungsverordnungen der EU statischer Natur sind, hinkt die Schweizer Regelung immer hinten nach. Dadurch kann es sein, dass in der Schweiz viel höhere bzw. tiefere RHG als in der EU gelten. Dies kann zu völlig unverhältnismässigen Beurteilungen/Beanstandungen führen, wenn Änderungen der MRL in der EU stattfinden, die von der Schweiz noch nicht nachvollzogen wurden.</p> <p>Deshalb ist die Frequenz der Aktualisierungen sehr hoch zu halten. Es müssen am BLV genügend personelle Kapazitäten vorhanden sein, um</p>	„regelmässig“ definieren, z.B. alle drei Monate.

	wesentliche Anpassungen rasch umzusetzen.	
Anhang 1, Fussnoten 14, 15, 16	Verweis in Fussnote ist falsch	Siehe Fussn. zu Art. 3 Abs. 2 Bst. i.
Anhang 2, Fussnoten 17	Verweis in Fussnote ist falsch	Siehe Fussn. zu Art. 3 Abs. 2 Bst. i.
Anhang 2	<p>Die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Säuglingsanfangs- und Folgenahrung sowie Getreidebeikost wurden in die Verordnung des EDI für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf aufgenommen. Die Höchstgehalte für Kontaminanten werden andererseits nicht die Verordnung für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf aufgenommen, sondern in der VKo gelistet. Dies ist uneinheitlich, unlogisch und schwer nachvollziehbar. Sie macht das Verordnungsrecht unübersichtlich.</p> <p>Entweder sollen konsequent sämtliche Höchstwerte in der spezifischen Verordnung in einem Anhang aufgeführt werden (analog Trinkwasser) oder Höchstgehalte für Pestizidrückstände in Säuglingsnahrung werden analog den Kontaminanten in die VPptH aufnehmen.</p>	Anhang 2 in VPptH ergänzen mit Höchstwerten aus der Verordnung des EDI für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.

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

Allgemeine Bemerkungen

Höchstmengen, Höchstgehalte ... – maximum levels!

In der Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten und in der Verordnung über die Höchstgehalte für Pestizindrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft ist von Höchstgehalten bzw. Rückstandshöchstgehalten die Rede, in der vorliegenden VRLtH wird von Rückstandshöchstmengen gesprochen und in der Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten werden – wie der Titel sagt – Höchstgehalte festgelegt, ohne dass ein grundsätzlicher Unterschied in der Definition erkennbar ist.

Diese Inkohärenz besteht auch in der deutschen Übersetzung der entsprechenden EU-Verordnungen. Allerdings basiert dies auf unterschiedlichen Ansichten der Übersetzer. In der englischen Verordnungen (VO [EG] 149/2008, VO [EG] 1881/2006, VO [EU] 0037/2010) wird einheitlich der Begriff "maximum residue level (MRL)" bzw. "maximum level" verwendet.

Um Unklarheiten zu vermeiden, sollte innerhalb der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung ein einheitlicher Begriff gewählt werden, insbesondere weil die Unterschiede in der EU-Gesetzgebung ausschliesslich auf einer unterschiedlichen Übersetzung basieren. Wir schlagen vor, dass in der VRLtH ebenfalls von Höchstgehalten gesprochen wird.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. a	Begriff Rückstandshöchstmenge durch Rückstandshöchstgehalt ersetzen (vgl. Allgemeine Bemerkungen), insbesondere da in der Definition von einer Konzentration gesprochen wird, was immer ein Gehalt (relativ) und keine absolute Menge darstellt.	Änderung: „a. Rückstandshöchstgehalt: die Konzentration des Rückstandes eines Stoffes ...“
Art. 4 Abs. 3	Eine Beanstandung muss bei einem gesicherten Nachweis eines pharmakologisch wirksamen Stoffes immer möglich sein, damit Ursachenabklärungen angeordnet werden können.	Änderung: „ ³ Ein Lebensmittel darf in Abweichung von Absatz 2 in Verkehr gebracht werden, wenn ...“
Anhang 4	In der Liste 4 werden die Stoffe und Zubereitungen genannt, welche nicht an Nutztiere verabreicht werden dürfen. Die Auflistung entspricht den Stoffen, die bisher im Anhang 4 der TAMV unter Bst. D. aufgeführt sind. Der Anhang 4 TAMV nennt aber unter den Bst. a –c weiter, insbesondere hormonaktive Stoffe die verboten sind. Wieso diese nicht in die VRLtH übernommen worden sind bzw. wo diese nun geregelt werden, geht nicht aus den Erläuterungen hervor.	Die Stoffe und Zubereitung gemäss TAMV, Anhang 4, Bst. a–c müssen in den Anhang 4 VRLtH übernommen werden.
Anhang 5	Nitrofuranmetaboliten: 1 µg/kg für alle. Gilt dieser Wert für jeden Wirkstoff einzeln (je 1 µg/kg) oder für die Summe aller Metaboliten (alle zusammen 1 µg/kg)? Gemäss Comission Decision, 13.03.2003 amending Dicision 2002/657/EC bezieht sich der Höchstwert auf jeden einzelnen Metaboliten.	1 µg/kg für die einzelnen Nitrofuranmetaboliten.
Anhang 5	Bei den Nitrofuranmetaboliten und bei Chloramphenicol wird eingeschränkt	Vereinheitlichung der Begriffe

	<p>auf "Erzeugnisse der Aquakultur", bei der Summe von Malachit- und Leukomalachitgrün wird eingeschränkt auf "Fleisch von Erzeugnissen der Aquakultur". Da keine Einschränkung zur Anwendbarkeit auf den essbaren Anteil des Lebensmittels gemacht wird, ist in dieser Form davon auszugehen, dass der Höchstwert für Nitrofuranmetaboliten auf das ganze Erzeugnis der Aquakultur anzuwenden ist, was schwer nachvollziehbar ist.</p>	<p>bzw. klare Spezifizierung der Anwendbarkeit des Referenzwertes.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

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

Allgemeine Bemerkungen

Bisher muss der Zusatz der Stoffe so bemessen sein, dass die für Erwachsene empfohlene Tagesdosis (entspricht Referenzwerten) mit der Tagesration nicht überschritten wird (Art. 3, Anhang 1 und 3 aktuelle Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln). Ausnahmen diesbezüglich gibt es für Vitamine, die klar geregelt sind.

Mit der Revision ist vorgesehen, die Tagesrationen sowie die darin maximal zulässigen Höchstkonzentrationen an Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen (wie Cholin, Betain, Lycopin, EPA, DHA usw.) abzuschaffen. Gemäss Erläuterungen sei dies eine "Schweizer Spezialität". Dies geht klar auf Kosten des Gesundheitsschutzes, was vom BLV bestätigt wird.

Auch die EU sieht bezüglich dieses Themas Handlungsbedarf. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, beabsichtigt die EU ebenfalls, Höchstmengen zu erlassen. Bis zum heutigen Zeitpunkt erfolgte dies aber noch nicht.

Aus Gründen des Gesundheitsschutzes sollte das in der Schweiz bewährte System hinsichtlich Tagesrationen sowie die darauf bezogenen Höchstkonzentrationen zu Stoffen auf keinen Fall abgeschafft werden. Mindestens so lange nicht, bis die EU zu den Stoffen konkrete Höchstmengen erlassen hat.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1	<p>Eine separate Verordnung des EDI für Nahrungsergänzungsmittel (NEM) ist nicht nötig.</p> <p>Begründung siehe unter vorgesehener Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel.</p>	Anpassung des Verweises.
Art. 1 Abs. 3	<p>Geltungsbereich: Davon ausgeschlossen sind explizit nur NEM. Dies widerspricht den Erläuterungen zu Sportlernahrung im 6. Kapitel der VLBE. Art. 20 Abs. 8 der geltenden VO über Spezialebensmittel wurde nicht in die VLBE überführt.</p> <p>Zusammen mit Art. 1 Abs. 3 würde dies bedeuten, dass für Sportlernahrung die Höchstwerte der VZVM gelten, was absurd ist.</p>	<p>Ergänzung:</p> <p>³ Diese Verordnung gilt nicht für</p> <p>a) Nahrungsergänzungsmittel nach der Verordnung des EDI vom ... 3 über Nahrungsergänzungsmittel;</p> <p>b) Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler nach der VLBE.“</p>
Art. 2	<p>Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen</p> <p>Referenzwerte</p> <p>Neu werden die Referenzwerte für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen in Anhang 9 LIV erfasst und nicht mehr in dieser Verordnung. Die Referenzwerte sollten von der Logik her nach wie vor in dieser Verordnung aufgeführt werden.</p>	<p>Die Referenzwerte für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen sind nach wie vor in dieser Verordnung aufzuführen. Generell sollten die Definitionen, Referenzmengen und die Kennzeichnung von Vitaminen und Mineralstoffen in dieser Verordnung aufgeführt werden.</p>

	<p>Sollten die Referenzwerte nicht mehr in Anhang 1 aufgeführt werden, so ist mindestens ein Verweis auf Anhang 9 LIV nötig.</p> <p>Die nun fehlende Angabe "Vorbehalten bleiben die Bestimmungen zu den einzelnen Lebensmitteln" ist nach wie vor nötig. Es gibt beispielsweise Höchstmengen zu einzelnen Stoffen bei coffeinhaltigen Fertiggetränken in Anhang 6 der Verordnung des EDI über Getränke.</p>	<p>Werden die Referenzwerte für die tägliche Zufuhr nicht mehr in Anhang 1 aufgeführt, so ist mindestens ein Verweis auf Anhang 9 LIV vorzunehmen.</p> <p>Entsprechend Art. 2 der aktuellen Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln ist folgende Ergänzung nötig:</p> <p><i>"Vorbehalten bleiben die Bestimmungen zu den einzelnen Lebensmitteln."</i></p>
Art. 2 Abs. 3 Anhang 1	<p>Im Anhang 1 werden Höchstmengen aufgeführt. Dabei ist aber nicht geregelt, welche Verbindung eines spezifischen Vitamins als Bezugsverbindung gilt. So wird in der Schweiz die Liste im BAG-Bulletin Nr. 3 vom 14.01.2002 zugrunde gelegt, welche von jener z.B. in Deutschland zumindest teilweise abweicht (siehe Arbeitsgruppe Fragen der Ernährung der deutschen Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Vitamin-Umrechnungstabellen (2013)). Ein Beispiel: für Vitamin B1 gilt in der Schweiz das Thiaminchlorid-Hydrochlorid als Bezugsverbindung, während in Deutschland das Thiamin-Kation als aktives Vitamin gilt. Dies führt zu Ungleichheiten bei der Beurteilung des im Lebensmittel vorhandenen Vitamingehalts.</p>	<p>In Anhang 1 sei eine klare Bezugsverbindung der jeweiligen Vitamine zu definieren.</p>
Art. 2 Abs. 3 Anhang 1	<p>Bisher muss der Zusatz der Stoffe so bemessen sein, dass jeweils die für Erwachsene empfohlene Tagesdosis (= Referenzwerte) mit der Tagesration nicht überschritten wird (Art. 3, Anhang 1 und 3 aktuelle Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln). Ausnahmen diesbezüglich gibt es für Vitamine, die klar geregelt sind.</p> <p>Neu sollen die gleichen Höchstkonzentrationen von Stoffen auf 100 g / 100 ml bezogen werden und nicht mehr auf Tagesrationen (Anhang 1). Damit besteht insbesondere bei Getränken wie Erfrischungsgetränken die Gefahr, dass die Referenzwerte in der Tagesration in hohem Masse überschritten werden.</p> <p>Es sei darauf hingewiesen, dass auch der vorgesehene Anhang 1 nicht der EU entspricht (siehe Verordnung (EU) 1925/2006). Es wäre somit eine Schweizer Sonderlösung, die aber aus Sicht des Gesundheitsschutzes</p>	<p>Die bisherige Regelung sei beizubehalten, solange die EU zu den Stoffen keine entsprechenden Höchstmengen erlassen hat.</p> <p>Die Tagesrationen sowie die darauf bezogenen Höchstkonzentrationen (= die für Erwachsene empfohlenen Tagesdosen bzw. Referenzwerte für die tägliche Zufuhr) seien somit aus Gründen des Gesundheitsschutzes zum heutigen Zeitpunkt auf jeden Fall beizubehalten.</p> <p>In diesem Sinne ist Art. 2 Abs. 3 entsprechend anzupassen. Wie: Änderung in Anlehnung an Art. 3 der bestehenden Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln:</p>

	<p>unbefriedigend ist. Gemäss Erläuterung hat die EU den Erlass von Höchstmengen angekündigt, um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten. Auch in der EU ist man sich somit der Problematik bewusst. Zum heutigen Zeitpunkt liegen aber in der EU keine Höchstmengen vor. Solange in der EU keine solchen vorliegen, sollten in der Schweiz die bisherigen Regelungen, die sich bewährt haben, nicht auf Kosten des Gesundheitsschutzes aufgegeben werden.</p>	<p>³<i>Der Zusatz der Stoffe muss so bemessen sein, dass die Referenzmenge für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen nach Anhang 1 mit der Tagesration nach Anhang x nicht überschritten wird.</i></p> <p>Oder</p> <p>³<i>In der Tagesration nach Anhang x gelten die Höchstmengen nach Anhang 1.</i></p> <p>Anhang 1</p> <p>In Anhang 1 sind als Höchstmengen wie bisher die Referenzwerte für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen bei Erwachsenen aufzuführen.</p> <p>Als Anhangstitel eignet sich beispielsweise:</p> <p><i>"Zulässige Vitamine und Mineralstoffe sowie die Referenzmengen für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen"</i></p> <p><i>"Vitamine und Mineralstoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen, sowie die Referenzmengen für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen"</i></p> <p>Wird Anhang 1 gestrichen, da die Referenzwerte bereits in Anhang 9 LIV aufgeführt werden, so ist unter Art. 2 Abs. 3 anstelle auf Anhang 1 ein Verweis auf Anhang 9 LIV vorzunehmen.</p> <p>In einem separaten Anhang sind nach wie vor die Tagesrationen anzugeben.</p>
<p>Art. 3 Anhang 2</p>	<p>Zusatz anderer Stoffe als Vitamine und Mineralstoffe</p> <p>Gemäss Art. 3 sind in Anhang 2 die Anwendungsbeschränkungen der Stoffe festgelegt.</p> <p>Aus Art. 3 und Anhang 2 geht nicht klar hervor, worauf sich die angegebenen Werte beziehen. Gemäss aktueller Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln (Anhang 1) handelt es sich um die für Erwachsene empfohlenen Tagesdosen, die in der Tagesration nicht überschritten werden dürfen.</p> <p>Eine Präzisierung ist nötig.</p>	<p>Art. 3 – Präzisierung im Sinne von:</p> <p><i>"Für den Zusatz anderer Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln gelten in der Tagesration nach Anhang x die Höchstmengen nach Anhang 2."</i></p> <p>Anhang 2</p> <p>In Anhang 2 ist anzugeben, worauf sich die Werte beziehen.</p>

		<p>Deshalb den Titel analog Anhang 1 wählen. Wie: "Andere Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen, sowie die Referenzmengen für die tägliche Zufuhr bei Erwachsenen"</p> <p>Bei den Werten ist eine Spaltenüberschrift zu ergänzen. Beispielsweise in Anlehnung an den neuen Anhang 9 LIV: <i>"Referenzmenge für die tägliche Zufuhr (Erwachsene)"</i></p> <p>Im Anhang 2 ist bei Alpha-Linolensäure wie bisher und analog der anderen Fettsäuren folgende Ergänzung anzubringen: "Alpha-Linolensäure (n-3)"</p>
Art. 6 Abs. 1	Aufgrund des Änderungsantrags unter Art. 2 ist in Art. 6 Abs. 1 unter Umständen eine Anpassung hinsichtlich Vitaminen nötig.	Es sei zu überprüfen, ob aufgrund des Änderungsantrags unter Art. 2 die Anforderungen unter Art. 6 Abs. 1 betreffend Vitamine anzupassen sind.
Art. 6 Abs. 2	Neu wird vorgeschrieben, dass wenn Stoffe zugegeben werden, diese in einer signifikanten Menge im angereicherten Lebensmittel vorhanden sein müssen. Bisher galt lediglich, dass ein Zusatz möglich ist (Art. 2 Abs. 1 der Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln). Ein Gehalt unter der signifikanten Menge durfte lediglich nicht in der Nährwerttabelle aufgeführt werden, es genügte (und war vorgeschrieben) die Deklaration in der Zutatenliste. Die neue Regelung ist nicht im Einklang mit der EU.	Bisherige Regelung beibehalten.
Art. 6 Abs. 3	Wie bisher dürfen Lagerverluste von Vitaminen mit einer Überdosierung kompensiert werden. Wie weit dies gehen darf, wird aber nicht mehr ausgeführt. Die analytische Erfahrung zeigt, dass teilweise mehrere 100 % überdosiert werden. Dies steht im Widerspruch zur Behauptung in den Erläuterungen zu dieser Verordnung. In Deutschland werden i.d.R. nur 50 % Überdosierung toleriert (vgl. Positionspapier „Empfehlungen zu Toleranzen für Nährstoffschwankungen bei der Nährwertkennzeichnung (2009)“ der Arbeitsgruppe Fragen der Ernährung der deutschen Lebensmittelchemischen Gesellschaft).	Bisherige Regelung beibehalten. Vgl. dazu auch die Bemerkungen zu Art. 2 Abs. 3 / Anhang 1.
Art. 6 Abs. 4 Anhang 3	Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und anderen Stoffen Es wird begrüßt, dass sämtliche Verbindungen der Vitamine und	Im Anhang sollten zu allen Stoffen konkrete Angaben zu den Verbindungen aufgeführt werden.

	<p>Mineralstoffe aufgenommen werden – somit nach wie vor auch diejenigen der "neuartigen Lebensmittel": Menachinon (unter Vitamin K), Chrompicolinat sowie Eisen (II)-Ammoniumphosphat, Eisen(III)-Natrium-EDTA.</p> <p>In diesem Anhang sollten zu allen Stoffen Angaben zu den Verbindungen aufgeführt werden.</p> <p>Beim Teil 3 "Bestimmte andere Stoffe" wird neu unter Fettsäuren und Lycopin keine Angaben mehr zu den Verbindungen gemacht. Dies ist nach wie vor nötig. Werden diese nicht konkret aufgeführt, so ist mindestens ein Verweis auf die entsprechenden Verordnungen vorzunehmen, wo die Anforderungen zu finden sind (analog Anhang 2 der aktuellen Verordnung des EDI über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln).</p>	<p>In diesem Sinne sind die Angaben zu Fettsäuren und Lycopin zu ergänzen. Beispielsweise:</p> <p>Fettsäuren <i>"aus Speiseölen gemäss der Verordnung des EDI über pflanzliche Herkunft, Pilze und Speisesalz sowie aus neuartigen Speiseölen gemäss Anhang der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel"</i></p> <p>Lycopin <i>"Spezifikationen gemäss Beschlüsse der EU-Kommission nach Anhang der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel"</i></p>
Art. 6 Abs. 6 Anhang 5	<p>Art. 6 Abs. 6 <i>"Stoffe nach Anhang 5 dürfen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden."</i></p> <p>Anhang 5 mit Titel <i>"Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln verboten ist."</i></p> <p>Der Wortlaut unter Art. 6 Abs. 6 ist verwirrend: Der Ausdruck "Stoffe" ist missverständlich. Es geht nicht klar hervor, dass sich der Begriff "Stoffe" in diesem Absatz nicht nur auf reine Stoffe, sondern auch auf Pflanzen und Pflanzenteile und entsprechend Zubereitungen bezieht.</p> <p>Zudem erhält man aufgrund des Wortlautes den Eindruck, dass alle anderen nicht im Anhang 5 aufgeführten Pflanzen in Lebensmittel verwendet werden können, was sicher nicht der Fall ist (siehe entsprechender Anhang bei der vorgesehenen Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel).</p> <p>Der Wortlaut in Abs. 6 muss verständlicher formuliert werden.</p>	<p>Art. 6 Abs. 6 Der Wortlaut muss verständlicher formuliert werden.</p> <p>Mögliche Formulierung für Abs. 6: <i>"Die in Anhang 5 aufgeführten Pflanzen, Pflanzenteile oder daraus hergestellte Zubereitungen dürfen aufgrund bekannter Risiken nicht als Lebensmittel verwendet werden oder nicht zu Lebensmitteln zugesetzt werden. Beim Anhang handelt es sich nicht um eine abschliessende Liste."</i></p> <p>Anhang 5 Der Titel ist in Anlehnung an Anhang 2 der vorgesehenen Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel zu formulieren. Wie: <i>"Liste der Pflanzen, Pflanzenteile und daraus hergestellter Zubereitungen, deren Verwendung als Lebensmittel oder als Zusatz in Lebensmitteln nicht zulässig ist"</i> oder <i>"Liste der Pflanzen und Pflanzenteile, deren Verwendung als Lebensmittel nicht zulässig ist"</i></p> <p>Die Darstellung sollte dabei von Anhang 2 der</p>

		vorgesehenen Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel übernommen werden.
Art. 7	Kennzeichnung Wie die Kennzeichnung der Vitamine und Mineralstoffe etc. im Zutatenverzeichnis genau erfolgen soll, ist weder hier noch in der LIV geregelt.	Sollte die Kennzeichnung der Vitamine, Mineralstoffe in der LIV nicht geregelt werden, so muss dies hier erfolgen.
Anhang 1	Kommentare und Änderungsantrag siehe unter Art. 2 Abs. 3	
Anhang 2	Kommentare und Änderungsantrag siehe unter Art. 3	
Anhang 3	Kommentare und Änderungsantrag siehe unter Art. 6 Abs. 4	
Anhang 5	Kommentare und Änderungsantrag siehe unter Art. 6 Abs. 6	

25 EDI: Hygieneverordnung (HyV)

Allgemeine Bemerkungen

Mit der Aufhebung des bisherigen Grenz- und Toleranzwertkonzeptes soll auch Anhang 2 der Hygieneverordnung vom 23. November 2005 ersetztlos gestrichen werden. In diesem Anhang sind die bakteriologisch-hygienischen Anforderungen an Speisen (z. B. Salat, Sandwiches, Reis, Teigwaren usw.) aus Einzelhandelsbetrieben (wie Restaurants) festgelegt. Der Verlust des Anhangs 2 wäre für den Vollzug aber auch für die Wirtschaft ein Problem:

Gemäss Art. 10 Abs. 1 nLMG muss, wer mit Lebensmitteln umgeht, dafür sorgen, dass diese durch den Umgang in hygienischer Hinsicht nicht beeinträchtigt werden. Art. 8 Abs. 2 LGV führt aus, dass bei der Beurteilung, ob ein Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen geeignet ist, zu berücksichtigen ist, ob das Lebensmittel, ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck, nicht infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung für den Konsum durch den Menschen inakzeptabel geworden ist.

Die Erfüllung dieser Anforderungen muss für alle Lebensmittel überprüft werden können. Nach Auffassung des BLV ist der Anhang 2 für dies nicht mehr nötig, da entsprechende Werte aus den sogenannten Branchenleitlinien herbeigezogen werden können. Genau dies ist im Vollzug aber aus folgenden Gründen schwierig:

1. Es gibt keine Verpflichtung der einzelnen Branchen, solche Leitlinien zu erstellen.
2. Nicht in jedem Fall sind in diesen Leitlinien Werte zur hygienischen Beurteilung der Lebensmittel gelistet.
3. Wenn Werte aufgeführt sind, sind diese rechtlich nicht bindend und können nur als Richtwerte zugezogen werden.

Mit dem Wegfall von Anhang 2 fehlen den Unternehmen und den Vollzugsbehörden einheitliche Kriterien zur Beurteilung vieler Lebensmittel, welche für die Lebensmittelsicherheit eine hohe Relevanz haben. **Daher ist an den bestehenden Höchstwerten zur Beurteilung der bakteriologisch-hygienischen Beschaffenheit im Betrieb hergestellter Lebensmittel und damit zur Gewährleistung des Gesundheitsschutzes festzuhalten**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1	<p>Die besonderen Bestimmungen für bestimmte Lebensmittel tierischer Herkunft werden nach wie vor in der HyV behandelt und sollten unter Art. 1 erwähnt werden.</p> <p>Alle in der HyV behandelten Themen (bzw. Kapitel) sollten unter Art. 1 erwähnt werden (gemäss Änderungsvorschlag Bst. d und e).</p>	<p>Art. 1 Gegenstand „Diese Verordnung regelt: [...]</p> <p>d. besondere Hygienebestimmungen für bestimmte Lebensmittel tierischer Herkunft</p> <p>e. Spezielle Bestimmungen über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmereungsbetrieben [...]"</p>
Kapitel 2	In Kapitel 2 (Allgemeine Hygienevorschriften) fehlt der Hinweis auf eine risikobasierte Umsetzung der Bestimmungen, zum Beispiel analog Art. 3 Abs. 3 LMVV.	Neuen Artikel analog Art. 3 Abs. 3 LMVV einfügen.

Art. 6 Abs. 2	Abs. 2. Die Passage „Dies gilt insbesondere auch für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden.“ ist überflüssig.	Passage „Dies gilt insbesondere auch für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden.“ entfernen.
Art. 7 Abs. 2	Abs. 2 ist überflüssig. Die Informationen von Abs. 2 sind bereits in Abs. 1 Bst. a, b, e und f enthalten.	Absatz 2 ersetztlos streichen.
Art. 9 Abs. 1	„Der Zugang zu den Toiletten darf nicht in Räumen sein, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.“ Dies würde auch heissen, dass man von einem Speisesaal nicht in die Toiletten, auch nicht via einen Vorraum, gelangen darf. Dies ist eine unnötige Verschärfung, die in vielen Betrieben zu baulichen Massnahmen führen würde. Die bisherige Formulierung oder diejenige der europäischen Verordnung 825/2004 sind zu statuieren.	Änderung Abs. 1 Satz 2: „1...Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.“ oder die bisherige Formulierung belassen.
Art. 16 Abs. 6	Die Aussage betreffend Netztrennung ist ungenau und scheint unlogisch (Wenn keine Verbindung besteht, kann auch kein Wasser zurückfliessen.) Neu formulieren unter Verweis auf die Anforderungen an die Rückflussverhinderung in Abhängigkeit des trinkwassergefährdenden Potentials des Brauchwassers (SVGW Richtline W3/E1 Rückflussverhinderung in Sanitäranlagen)	Änderung: „ ⁶ Brauchwasser, das zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat zu leiten und als solches zu kennzeichnen. Die betreffenden Installationen müssen in Abhängigkeit des trinkwassergefährdenden Potenzials der Brauchwasserqualität nach den anerkannten Regeln der Technik rückflussgesichert sein.“
Art. 17 Abs. 1 und 4	Was genau bedeutet genussuntauglich?	Begriff sollte unter Art. 4 definiert werden.
Art. 24 Abs. 1	Nach Art. 11 LGV muss ein Lebensmittel nach der Verarbeitung nach guter Herstellungspraxis einwandfrei sein. Deshalb muss mit der Kühlung nicht nur das Wachstum von Pathogenen Mikroorganismen und die Bildung von Toxinen verhindert werden, sondern auch der Verderb und dadurch das Wachstum von Verderbnis Keimen, welche nicht zwingend pathogen sein müssen.	Änderung: „ ¹ Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden, die dies weitestgehend verhindern.“
Art. 24 Abs. 2	Bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten oder beim Erreichen des Verbrauchsdatums müssen insbesondere die im Anhang 1 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden. Das Wort „oder“ ist nicht angebracht. Die Lebensmittel müssen die ganze Periode – vom Verkauf bis zur Konsumation bzw. bis zum Verbrauchsdatum – die Kriterien in Anhang 1 einhalten.	Die im Anhang 1 festgelegten mikrobiologischen Kriterien müssen von der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bis zum Erreichen des Verbrauchsdatums eingehalten werden.
Art. 25 Abs. 7	Die Modalitäten der Probenahme sind in Anhang 2 nicht erwähnt.	Anhang 2 sei entsprechend zu ergänzen.
Art. 27 Abs. 3	Das Kühl- und das Warmhalten von Lebensmitteln und Speisen müssen mit geeigneten Temperaturmessgeräten sowie Kühl-, Tiefgefrier- oder	Änderung: „ ³ Das Kühl- und das Warmhalten von Lebensmitteln und

	<p>Warmhalteeinrichtungen jederzeit gesichert sein und im Rahmen der Selbstkontrolle kontrolliert werden.</p> <p>Mit Temperaturmessgeräten können Temperaturen nur überwacht, nicht jedoch direkt gesichert werden.</p>	<p>Speisen müssen mittels geeigneter Kühl-, Tiefgefrier- oder Warmhalteeinrichtungen jederzeit gesichert sein und mit entsprechenden Temperaturmessgeräten im Rahmen der Selbstkontrolle überwacht werden.“</p>
Art. 29 Abs. 3	<p>Damit ursprünglich frische und dann gemäss GHP eingefrorene/ gekennzeichnete Fleischprodukte und seine Verarbeitungserzeugnisse als Tiefkühlprodukte verkauft werden können, muss Art. 29 Abs. 3 angepasst werden, damit die Vorgaben von Art. 25 gelten.</p>	<p>Änderung:</p> <p>³ „Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse, die zum Tiefgefrieren bestimmt sind, müssen unverzüglich tiefgefroren und andauernd tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Für Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse, die gemäss den Anforderungen nach Art. 25 zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit tiefgefroren wurden, gelten die Bestimmungen nach Art. 25.“</p>
Art. 29 Abs. 3 Fortsetzung	Korrektur: ... gewisse Reifungszeit zu zulässig.	... gewisse Reifungszeit zulässig.
Art. 42 Abs. 1	Was versteht man unter dem Begriff „Flossenfische“? Der Begriff entspricht keiner systematischen Bezeichnung.	Dieser Begriff muss erklärt oder ersetzt“ werden.
Art. 44 Abs. 2	“-“ und “9°C“ durch Absatz getrennt. Die Temperaturangabe ist missverständlich.	–9 °C (“-“ und “9 °C“ nicht trennen!)
Art. 49 Abs. 3	Bei der Hitzebehandlung von Rohmilch und Milchprodukten müssen die Anforderungen nach Artikel 26 eingehalten sowie die Verfahren nach dem HACCP-Konzept berücksichtigt werden.	<p>Änderung:</p> <p>³ „Bei der Hitzebehandlung von Rohmilch und Milchprodukten müssen [...] Verfahren angewendet werden, welche auf den Grundlagen des HACCP-Konzepts basieren.“</p>
Art. 54 Abs. 3	Abs. 3 gibt eine Frist von 21 Tagen nach dem Legen für die Abgabe von Eiern an die Konsumenten vor. Hygienetchnisch ist aber das MHD (gemäss Art. 107, Abs. 4 VLtH auf 28 Tagen nach dem Legen festzusetzen) ausschlaggebend.	<p>Änderung:</p> <p>³ „Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzusetzen.“</p>
Vor Kapitel 6	Auch für spezielle Lebensmittel pflanzlicher Herkunft müssen analog zu den Lebensmitteln tierischer Herkunft besondere Bestimmungen festgelegt werden, um die Lebensmittelsicherheit bestimmter pflanzlicher Lebensmittel, wie beispielsweise von Sprossen, auf ein akzeptables Niveau zu heben.	Neues Kapitel: Besondere Bestimmungen für Lebensmittel pflanzlicher Herkunft
Kapitel 6 (für Sömmerungsbetriebe)	Als Grundsatz wird in Art. 59 bestimmt, dass Art. 7, 9, 13, 14, 20, 48 den nachfolgenden Bestimmungen vorgehen. Die speziellen Hygienebestimmungen für Sömmerungsbetriebe widersprechen aber zum Teil diesen grundsätzlichen Vorgaben. Dies führt zu Rechtsunsicherheit. Zudem muss neben textlichen Wiederholungen aufwändig herausgelesen	Nur die effektiv anderen Punkte für Sömmerungsbetriebe aufführen.

	werden, welche Bestimmungen nun anders lauten für Sömmerungsbetriebe.	
Art. 60 Abs. 2 Bst. e	Die Vorgabe „dicht schliessen“ darf nicht nur für Türen gelten, sondern muss für alle Öffnungen, welche vom Stall direkt in einen Verarbeitungsraum öffnen, zutreffen.	Änderung: „e. Türen und andere Öffnungen (z. B. Fenster), die vom Stall direkt in einen Verarbeitungsraum öffnen, müssen dicht schliessen.“
Art. 61 Abs. 1	„Der Zugang zu den Toiletten darf nicht in Räumen sein, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.“ Hier wäre (analog zu Art. 9) die Formulierung der europäischen Verordnung 825/2004 vorzuziehen oder die bisherige Formulierung zu belassen (Art. 4 Verordnung des EDI über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben).	Änderung Abs. 1 Satz 2: „1...Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.“ oder die bisherige Formulierung belassen.
Art. 66 Abs. 2	[...] der Verfahren nach dem HACCP-Konzept [...]	[...] ihrer HACCP-gestützten Verfahren [...]
Art. 67 Abs. 1	[...] über funktionierende Verfahren nach dem HACCP-Konzept verfügt [...]	[...] über funktionierende HACCP-gestützte Verfahren verfügt [...]
Art. 71	Der Titel „Unbefriedigende Ergebnisse“ ist ungünstig gewählt, da in diesem Artikel v.a. die Korrekturmassnahmen an sich und nicht die unbefriedigenden Ergebnisse im Zentrum stehen.	Änderung Titel: „Korrekturmassnahmen, welche im Falle von unbefriedigenden Ergebnissen einzuleiten sind“
ehemaliger Anhang 2 der HyV vom 23.11.2005	Anhang 2 der HyV vom 23.11.2005 wird ersatzlos gestrichen. (Abschaffung des bisherigen Grenz- und Toleranzwertkonzeptes). Dies bedeutet, dass die Gastronomiebetriebe und andere Einzelhandelsbetriebe, welche Lebensmittel herstellen, nicht mehr anhand der Toleranzwerte des noch aktuellen Anhangs 2 beurteilt werden können. Aus folgenden Gründen sollten diese Betriebe trotzdem weiterhin basierend auf diesen Werten mikrobiologisch kontrolliert werden können: <ul style="list-style-type: none"> - Unterstützung der Inspektion: Die Kontrolleure prüfen die Betriebe v.a. optisch, durch analytische Resultate kann der Befund gestützt werden und der Druck für den Betreiber, angeordnete Massnahmen umzusetzen, steigt. - Zusätzliche Sichtweise zur Inspektion: Wenn eine Inspektion optisch gut verläuft, können mikrobiologische Werte trotzdem mangelhaft sein. Diese Betriebe würden mit dem neuen Konzept nicht mehr erkannt. - Kontrolle der Grundhygiene eines Betriebes: Es ist sinnvoll, die allgemeinen Hygieneindikatoren im Rahmen einer Prophylaxe regelmäßig zu überprüfen. Durch präventive Massnahmen, wie z.B. risikobasierte mikrobiologische Kontrollen können gravierende Mängel festgestellt werden, bevor es zu einer Escalation mit lebensmittelbedingten Erkrankungen kommt. 	Die Toleranzwerte des aktuellen Anhangs 2 der HyV vom 23.11.2005 sowie die Werte des Infoschreibens 173 sollen als Höchstwerte in die neuen HyV übergeführt werden.

	<p>In den Erläuterungen zur neuen HyV des BLV wird auf das Infoschreiben 173 und die Branchenleitlinien verwiesen. Die Werte des Infoschreibens 173 sind rechtlich nicht bindend und können nur als Richtwerte zugezogen werden. Eine Beanstandung aufgrund von Art. 8 der neuen LGV (nLGV) ist mit der neuen Formulierung schwierig (Begriff „im Wert vermindert“ wird nicht mehr aufgeführt; es wird von „für den Konsum durch den Menschen inakzeptabel“ gesprochen).</p> <p>In Art. 75 Abs. 4 der nLGV wird das Festlegen von Richtwerten im Rahmen des HACCP Konzepts erwähnt. Hier bietet sich für die Betriebe an, die mikrobiologischen Werte der jeweiligen Branchenleitlinien beizuziehen. Gemäss Art. 76 Abs. 4 können die Branchenleitlinien zudem als Alternativen für ein HACCP Konzept verwendet werden.</p> <p>In der Gastronomie haben wir das Problem, dass die Branchenleitlinie der Gastrobetriebe (Leitlinie gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe) keine mikrobiologischen (Richt-)Werte enthält. In der Leitlinie wird auf Anhang 2 und die Infoschreiben verwiesen. Die Werte des aktuellen Anhangs 2 sind zwar in der Umsetzungshilfe 2 der Leitlinie erwähnt, diese ist aber nicht offiziell Teil der vom BLV genehmigten Leitlinie.</p> <p>Angesichts dieser Aspekte wird es schwierig sein, eine Hygieneüberwachung anhand von den bislang gängigen Hygieneindikatoren zu vollziehen.</p>	
Anhang 1 Teil 1 1.1. -1.27	Die Definitionen für „m“ und „M“ sind in Bezug auf die Lebensmittelsicherheitskriterien nicht angebracht, da für die Nummern 1.1. - 1.27 m=M gilt.	Die Definitionen der Grenzwerte „m“ und „M“ den Kategorien angepasst und den Vorgaben von 2073/2005 entsprechend in den jeweiligen Fusszeilen aufführen.
Anhang 1 Teil 1 Nr.1.18	Hier ist von Keimlingen die Rede. In der Fussnote werden Sprossen erwähnt. Die Begriffe müssen erklärt werden.	In einer Fussnote müsste stehen: „Keimlinge für den menschlichen Verzehr werden durch die Keimung von Samen gewonnen und zumeist in Form von Sprossen, Schösslingen oder Kressen konsumiert.“
Anhang 1 Teil 1 Nr.1.27	Da der Grenzwert für STEC nur für Sprossen gilt, wird hier von Sprossen und nicht von Keimlingen gesprochen. Daher müsste hier der Begriff „Sprossen“ definiert werden.	In einer Fussnote müsste stehen: „Als Sprossen gilt das Produkt, welches durch die Keimung von Samen in Wasser oder einem anderen Medium entsteht, und das vor der Bildung vollständiger Laubblätter geerntet wird, um als Lebensmittel mit dem Samen verzehrt zu werden.“
Anhang 1	Das Lebensmittelsicherheitskriterium Staphylokokken-Enterotoxine wird an einem ungünstigen Ort aufgeführt. Wieso nicht nach 1.27?	Lebensmittelsicherheitskriterium Staphylokokken-Enterotoxine nach 1.27 aufführen.

Teil 1 Nr.1.21	Es wird die Methode Europäisches „Screening-Verfahren des Gemeinschaftlichen Referenzlaboratoriums für koagulasepositive Staphylokokken“ erwähnt. Die Methode sollte kostenlos zur Verfügung gestellt werden.	
Anhang 1 Teil 2 Nr. 2.1.9	n und c fehlt	Gemäss 2073/2005 n = 5; c = 2
Anhang 1 Teil 2 2.6 Mineralwasser und Quellwasser	<p>Die Tabelle gibt die Bestimmung der EU Richtlinie 2009/54/EG vom 18. Juni 2009 teilweise missverständlich wieder.</p> <p>Zu beachten ist ferner, dass die Bebrütung zum Nachweis kultivierbarer Organismen gemäss ISO 6222 bei $36\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ während $44 \pm 4\text{ h}$ erfolgt, die Bestimmung der Keimzahl nach EU Richtlinie 2009/54/EG hingegen bei $37\text{ }^{\circ}\text{C}$ während 24 h. Wenn für die Keimzahl von Mineralwasser beim Quellaustritt die Anforderungen der genannten EU Richtlinie gestellt werden, sind auch die Inkubationsbedingungen dieser Richtlinie vorzusehen.</p>	(siehe nachfolgende Änderungsvorschläge)
Anhang 1 Teil 2 2.6 Fortsetzung	<p>Es sind einige Wortkorrekturen vorzunehmen:</p> <p>Aerobe mesophile Keimen</p> <p>Sulfit reduzierenden sporenbildende Anaerobiern</p> <p>„beim 22°C“ bzw. „beim 37°C“</p>	<p>Aerobe mesophile Keime</p> <p>Sulfit reduzierende sporenbildende Anaerobier</p> <p>„bei 22 °C“ bzw. „bei 37 °C“</p>
Anhang 1 Teil 2 2.6 Fortsetzung	Die Tabellenerläuterung («Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin. E. coli wird hier als Hygieneindikator verwendet») ist überflüssig.	Die Tabellenerläuterung löschen.
Anhang 1 Teil 2 2.6 Fortsetzung	Folgende Spalten-Überschriften anpassen:	<p>1. Spalte: Stufe, für die das Kriterium gilt</p> <p>6. Spalte: Vorgaben zu Probenahme und Analytik</p>
Anhang 1 Teil 2 Nr. 2.6.1	<p>In der HyV wird die Kategorie „beim Quellaustritt“ aufgeführt. In der VQWmK existiert eine mikrobiologische Anforderung für Trinkwasser „unbehandelt an der Fassung“: Die Anforderungen an Quellwasser gemäss Hygieneverordnung unterscheiden sich bezüglich Maximalwert / Höchstwert pro Probenvolumen von den genannten Anforderungen der VQWmK. Die Gültigkeit der HyV-Anforderung sollte gegenüber den VQWmK-Bestimmungen mittels Fussnote besser abgegrenzt werden.</p>	<p>Die Tabellenüberschrift mit einer Fussnote versehen:</p> <p>2.6 Mineralwasser und Quellwasserⁱ⁾</p> <p>ⁱ⁾ für Mineralwasser und Quellwasser gemäss der Verordnung des EDI über Getränke geltende Anforderungen</p>
Anhang 1 Teil 2 Nr. 2.6.1 Fortsetzung	In den beiden Verordnungen VQWmK und HyV herrscht ein Durcheinander mit den Begriffen Grenzwert, Richtwert, Höchstwert und Maximalwert.	Wenn die verschiedenen Begriffe (Grenzwert, Richtwert, Höchstwert und Maximalwert) nebeneinander verwendet werden müssen, braucht es klare Definitionen in den Fussnoten.

2.6.1 6. Spalte:	Eintrag «Ist innerhalb von 12 Stunden nach der Abfüllung zu messen. Bei $4^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ konstant behalten» löschen.	Einsetzen: In Abweichung vom Verfahren nach ISO 6222 erfolgt die mesophile Bebrütung im oberen Temperaturbereich bei folgenden Bedingungen: $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, 24 h.
2.6.1 7. Spalte:	anpassen	Die Höchstwertüberschreitung bedeutet, dass die GHP-Bedingungen nicht eingehalten sind. Die Ursachen dafür sind abzuklären und der befriedigende Hygienezustand ist (wieder-)herzustellen.
2.6.2 6. Spalte:	anpassen	Die aeroben mesophilen Keime sind innerhalb von 12 Stunden nach der Abfüllung zu bestimmen, wobei die Wassertemperatur während dieser 12 Stunden bei $4^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ konstant gehalten werden muss. In Abweichung vom Verfahren nach ISO 6222 erfolgt die mesophile Bebrütung im oberen Temperaturbereich bei folgenden Bedingungen: $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, 24 h
2.6.2 7. Spalte:	anpassen	Verbesserung der Herstellungshygiene zur Minimierung der mikrobiologischen Kontamination
2.6.3 7. Spalte:	anpassen	Bewertung des gesundheitlichen Risikos, das für Konsumentinnen und Konsumenten durch das hygienisch ungenügende Produkt vorliegt oder entstehen kann. Dem Risiko angepasste Massnahmen zum Schutz der Verbraucher treffen.
Anhang 1	Mikrobiologische Anforderungen an Eis sind weder in der HyV noch in der VQWmK aufgeführt.	Die Werte müssen in einer der beiden Verordnungen ergänzt werden.

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

Allgemeine Bemerkungen

Generell

Die Regelung von Enzymen und Extraktionslösungsmittel in Lebensmitteln zusammen mit technologischen Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit in einer einzigen VO ist unpassend. Die VtVtH sollte in eine VO über technologische Verfahren und eine VO über Verarbeitungshilfsstoffe in Lebensmitteln unterteilt werden.

Begriffe

Der Titel dieser Verordnung verwendet den Begriff „technische Hilfsstoffe“. Dieser Begriff ist nicht definiert, entspricht aber der Definition des Begriffs „Verarbeitungshilfsstoffe“ gemäss Art. 2 Abs. 1. Ziff. 17 LGV. Falls keine speziellen Gründe dagegensprechen, sollte der Begriff „technische Hilfsstoffe“ mit „Verarbeitungshilfsstoffe“ ersetzt werden.

Bestrahlung:

In der VtVtH wird neu die Bestrahlung von Lebensmitteln ohne Bewilligung (Art. 4) zugelassen, insofern die in Anhang 3 festgelegten technischen Vorgaben erfüllt werden. In den Erläuterungen wird einzig darauf hingewiesen, dass eine allgemeine Zulässigkeit durch Umschreibung des Verfahrens in einer Verordnung seit Längerem geplant sei. Gründe, welche eine „bewilligungsfreie“ Bestrahlung rechtfertigen, werden nicht genannt. Diese Abkehr vom Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt ist in der im Entwurf dargelegten Weise inakzeptabel. Sie sollte zudem grundsätzlich überdacht werden. Dies unter anderem aufgrund folgender Erwägungen.

- Am 4. April 2003 hat der Wissenschaftliche Ausschuss "Lebensmittel" eine Überarbeitung der Stellungnahme zur Bestrahlung von Lebensmitteln vorgelegt, mit der bestätigt wurde, dass nur die spezifischen Bestrahlungsdosen und Lebensmittel bzw. Lebensmittelkategorien zugelassen werden sollten, für die ausreichende toxikologische, ernährungsphysiologische, mikrobiologische und technologische Daten vorhanden sind. Damit bekräftigte er sein früheres Gutachten.
- Lebensmittel sollten nur bestrahlt werden dürfen, wenn dies aus Gründen der Nahrungsmittelhygiene erforderlich ist oder wenn damit nachweislich ein technologischer oder sonstiger Vorteil oder ein Nutzen für den Verbraucher verbunden ist und wenn sich die Lebensmittel in einwandfreiem Zustand befinden und für den Verzehr geeignet sind, da ionisierende Strahlung nicht als Ersatz für Hygiene- oder Gesundheitsmassnahmen, gute Herstellungs- oder landwirtschaftliche Praktiken eingesetzt werden darf.
- Bis dato ist innerhalb der EU die Bestrahlung von Lebensmitteln bewilligungspflichtig.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 2 Bst. d	Die Formulierung der EU (Art. 2 Abs. 4 der VO 1332/EG/2008 wurde in leicht veränderter Form übernommen. Sachlich mag sich kein Unterschied ergeben. Die Formulierung der EU ist aber verständlicher (in der Aussage) und sollte daher unverändert übernommen werden.	Art. 1 Abs. 2 Bst. d anpassen: "d. Mikroorganismenkulturen, die in der herkömmlichen Erzeugung von Lebensmitteln eingesetzt werden und die im Übrigen Enzyme produzieren können, wobei die

		Mikroorganismenkulturen aber nicht spezifisch zu ihrer Herstellung verwendet werden.“
Art. 2 Bst. d, Ziffer 1 und 2	Ziffer 1 und 2 sind mit einer UND-Verknüpfung verbunden. In der RL 2009/32/EG Art. 1 Abs. 2 Bst. b ist dies nicht so. Es heisst dort, dass Extraktionslösungsmittel entfernt werden, <i>jedoch</i> Rückstände hinterlassen können. Dagegen suggeriert der vorgeschlagene Verordnungstext aufgrund der UND-Verknüpfung schon fast, dass Rückstände hinterlassen werden.	Änderung: "Extraktionslösungsmittel: Lösungsmittel, die in einem Extraktionsverfahren bei der Bearbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Bestandteilen oder Zutaten verwendet werden, die jedoch unbeabsichtigte, aber technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate in den Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten hinterlassen können."
Art. 4	Siehe oben Kommentar zu Bestrahlung	
Art. 6	Im Artikel 6, welcher die Kennzeichnung von Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch –mikrobiologischen Sicherheit regelt, wird auf Anhang 2 Teil A Ziffer 1 verwiesen. Der Verweis ist unvollständig. Es muss auch auf Ziffer 3 (Bestrahlung) verwiesen werden.	Änderung: „Lebensmittel, die mit einem Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit behandelt worden sind, sind nach Anhang 2 Teil A Ziffer 1 und Ziffer 3 der Verordnung des EDI vom ... ⁵ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) zu kennzeichnen.“
Art. 8	Im Art. 2 Abs. 3 der EU Richtlinie 2009/32/EG wird zudem als Extraktionsmittel zugelassen: „Wasser, dem gegebenenfalls Stoffe zur Regulierung der Azidität oder Alkalität beigemischt sind, sowie andere Lebensmittel, die Lösungsmittelleigenschaften haben, sind bei der Herstellung von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten als Extraktionsmittel zugelassen.“ Diese Angabe fehlt in der Schweizer Verordnung Die in Artikel 3 der RL 2009/32//EG genannten Reinheitsanforderungen wurden nicht in die VtVtH übernommen. Diese können dem Art. 8 (Voraussetzungen für die Verwendung von Extraktionslösungsmittel) angehängt werden.	Ergänzung eines Abs. 2: „ ² Wasser, dem gegebenenfalls Stoffe zur Regulierung der Azidität oder Alkalität beigemischt sind, sowie andere Lebensmittel, die Lösungsmittelleigenschaften haben, sind bei der Herstellung von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten als Extraktionsmittel zugelassen.“ Ergänzung eines Abs. 3: „ ³ Die in Anhang 1 als Extraktionslösungsmittel aufgeführten Stoffe müssen folgenden Reinheitskriterien genügen: a. Sie dürfen keine toxikologisch gefährliche Menge irgendeines Elements oder Stoffes enthalten. b. Sie dürfen nicht mehr als 1 mg/kg Arsen und

		<p>nicht mehr als 1 mg/kg Blei enthalten.</p> <p>c. Das... kann, falls erforderlich, weitere spezifische Reinheitskriterien erlassen.“</p>
Art. 8	Der Titel muss auf die Verwendung von Extraktionsmitteln hinweisen (und nicht auf Enzyme wie in Art. 7)	<p>Änderung des Titels: „Voraussetzungen für die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln“</p>
Art. 9	Der Titel muss auf die Kennzeichnung von Enzymen hinweisen (und nicht auf die Voraussetzung für die Verwendung von Enzymen wie in Art. 7)	<p>Änderung der Titels: “Kennzeichnung von Lebensmittelenzymen und Lebensmittelenzymzubereitungen, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden“.</p>
Anhang 1 Ziffer 3	Ungeeigneter Titel	Rückstandshöchstwerte an Extraktionsmitteln aus der Herstellung von Aromen

27 BLV: Tschernobylverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Allgemeine statt ereignisbezogene Verordnung:

Es bedarf einer allgemeinen Verordnung, die die bisher in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung festgelegten Nuklide regelt (eine Möglichkeit ist, dies in der VKo zu regeln). Im Ereignisfall kann vom Gesetzgeber zusätzlich, aufgrund der Lagebeurteilung, eine spezielle Regelung getroffen werden (siehe auch Allgemeine Bemerkungen zu 22 VKO).

Ohne eine allgemeine Verordnung bleibt die Frage ungeklärt, was mit radioaktiv kontaminierten Lebensmitteln geschehen soll, deren nachweisbarer Ursprung der Radioaktivität weder ein konkretes Ereignis in Japan, Tschernobyl oder sonstwo ist und wie die Zuständigkeiten für die Anordnung von allfälligen Massnahmen geregelt sind. Lebensmittel müssten gemäss der Strahlenschutzgesetzgebung beurteilt werden. Dazu wäre auch StSG Art. 18 anzupassen. Mit den heutigen Grenzwerten der Strahlenschutzgesetzgebung würde der Vollzug deutlich erschwert sowie die Rechtsunsicherheit erhöht.

Der in Art. 1 aufgeführte Geltungsbereich ist problematisch, weil der Nachweis, dass eine Kontamination auf das Ereignis in Tschernobyl zurückzuführen ist, zwar plausibel sein mag, aber nicht immer schlüssig geführt werden kann.

In der Europäischen Union wurde faktisch die Beschränkung auf Drittländer aufgehoben und der Geltungsbereich dieser Höchstwerte durch die Empfehlung der Kommission vom 14. April 2003 (2003/274/Euratom) auch auf den Handel innerhalb der Gemeinschaft ausgedehnt. (vgl. auch allgemeine Bemerkungen zur Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten).

Wegfall Toleranzwerte:

Durch den Wegfall der bisher geltenden Toleranzwerte ist zu befürchten, dass zukünftig höher radioaktiv belastete Produkte auf den Markt kommen. Dies widerspricht der Strahlenschutzgesetzgebung, in der bezüglich radioaktiver Strahlung das Minimierungsprinzip gilt (StSG Art. 9).

Verzehrbarer Anteil nicht mehr definiert

Die in der FIV „Erläuterungen zur Liste der Radionuklide“ unter Punkt 6.1 gemachten Konkretisierungen bezüglich des essbaren Anteils verschiedener Lebensmittel fehlen in der Tschernobylverordnung.

Basieren die Höchstwerte auf einer Risikobewertung?

Die in der Tschernobylverordnung festgelegten Höchstwerte für Cs-134/Cs-137 von 370 Bq/kg für Milch und Milchprodukte, von 370 Bq/kg für Lebensmittel für Säuglinge und von 600 Bq/kg für alle anderen Lebensmittel liegen sechs- bis siebenfach über den Werten für Lebensmittel mit Ursprung oder Herkunft Japan (SR 817.026.2, basierend auf VO (EU) 322/2014). Die in den Erläuterungen angeführte Begründung, dass mit diesen Werten die Wirkung auf die menschliche Gesundheit berücksichtigt werde, ist damit ad absurdum geführt. Eine auf dem Ursprung und der Herkunft eines Lebensmittels basierende Risikobewertung ist Unsinn, die Werte basieren nur bedingt auf wissenschaftlichen Kriterien.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1	Sollte ein weiteres Ereignis stattfinden, ist es unklar, wie bei zusammengesetzten Produkten ggf. zwischen einer durch Tschernobyl und einer aus einem weiteren Ereignis kontaminierten Zutat unterschieden	Grundsätzliche Anforderungen an Lebensmittel festlegen.

	werden kann.	
Art. 2	Nur noch Summe von Cs-134 und Cs-137 geregelt, Alpha- und beta-Strahler nicht mehr Wegfall Toleranzwerte, führt zu höher belasteten Lebensmitteln	siehe oben: allgemeine statt ereignisbezogene Verordnung, Regelung in der VKo
Art. 2 Bst. b und c	Es muss spezifiziert werden, dass sich die Höchstwerte auf den essbaren Anteil oder das rekonstituierte Produkt beziehen (vgl. z.B. FIV (SR 817.021.23) Punkt 6.1 der "Erläuterungen zur Liste der Radionuklide").	Ergänzung zu Bst. b und c: „Die Höchstwerte beziehen sich auf die gut gewaschenen oder gereinigten (Staub, Erde) verzehrbaren Anteile des Lebensmittels. Bei getrockneten Lebensmitteln beziehen sie sich auf den rekonstituierten Zustand. Bei verarbeiteten Lebensmitteln (Mischungen, Extrakte, Konzentrate usw.) sind die Höchstkonzentrationen der Rohprodukte allenfalls anteilmässig zu berücksichtigen.“
Art. 3	Die Herkunft von Zutaten in verarbeiteten Produkten ist häufig nicht ersichtlich (Bsp. Konfitüre aus Waldbeeren etc.) Diese Produkte werden nicht mehr erfasst.	siehe oben: allgemeine statt ereignisbezogene Verordnung
Art. 4 Abs. 1 Bst. b	Es stellt sich die Frage, ob eine Verschärfung der heutigen Praxis verhältnismässig ist (vgl. Informationsschreiben des BLV, Nr. 128). Gemäss einer Abfrage der RASFF-Datenbank vom 14.09.2015 datiert die letzte Meldung einer Überschreitung des Höchstwerts für die Summe von Cs-134 und Cs-137 in Pilzen aus dem Jahre 2013. Eine systematische Probenahme und Analyse jeder Sendung über 10 kg importierter Speisepilze aus den Ländern gemäss Anhang 2 ist mit der bestehenden Vollzugsorganisation kaum praktikabel und stellt zudem den Sinn der Begleitzertifikate grundsätzlich in Frage. Fakt ist, dass fast jede Sendung importierter Speisepilze mindestens 10 kg wiegt. Zur Durchführung müssten analog der EU für Pilzimporte festgelegte Grenzübergänge geschaffen werden, an denen die Messungen direkt vorgenommen werden können, so dass entsprechend den Vorschriften der EU durch die Bundesbehörden auch Gebühren für die Untersuchungen in Rechnung gestellt werden können.	Art. 4 Abs. 1 Bst. b streichen.
Art. 4 Abs. 2	Sofern Art. 4 Abs. 1 Bst. b nicht gestrichen würde, wäre Art. 4 Abs. 2 mit dem Vollzugsorgan des Bundes zu präzisieren.	Wird Art. 4 Abs. 1 Bst. b gestrichen, kann auch Abs. 2 gestrichen werden, sonst ist er wie folgt zu präzisieren: „Die Vollzugsbehörde an der Grenze gibt eine Sendung ...“