



Stellungnahme des Verband Thurgauer Landwirtschaft VTL

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

Name / Firma / Organisation / Amt : Verband Thurgauer Landwirtschaft
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : VTL
Adresse, Ort : Industriestr. 9, 8570 Weinfelden
Kontaktperson : Jürg Fatzer
Telefon : 071 626 20 58
E-Mail : juerg.fatzer@vtgl.ch
Datum : 28. Oktober 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

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Anhörung Projekt Largo; Revision Verordnungsrecht zum LMG 2015	4
2	BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)	6
3	BR: Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV).....	8
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)	10
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK).....	11
6	EDI: Verordnung über Aerosolpackungen.....	13
7	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV)	14
8	EDI: Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (VSS)	15
9	EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos).....	16
10	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung mit den Anhängen 2, 9, 10	17
11	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHys).....	18
12	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)	19
13	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)	25
14	EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)	26
15	EDI: Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE).....	29
16	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem).....	30
17	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	31
18	EDI: Getränkeverordnung	32
19	EDI: Verordnung über die Qualität von Wasser für den Konsum und den Kontakt mit dem menschlichen Körper (VQWmK).....	33
20	EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV).....	34
21	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (Aromenverordnung).....	35
22	EDI: Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VKo).....	36
23	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPptH).....	37
24	EDI: Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe (VRLtH)	38

25	EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen (VZVM).....	39
26	EDI: Hygieneverordnung (HyV).....	40
27	EDI: Verordnung über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln (VtVtH).....	42
28	BLV: Tschernobylverordnung.....	43



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

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Produktion von gesunden, natürlichen und hochwertigen Lebensmitteln ist und bleibt die Kernaufgabe der Thurgauer und Schweizer Bauern. Wir unterstützen die Ziele Gesundheitsschutz, Hygiene, Täuschungsschutz und neu sachkundige Wahl (Transparenz) im neuen Lebensmittelrecht.

Besonders wichtig sind für die Landwirtschaft folgende Elemente:

- Die Deklaration der Herkunft der Lebensmittel
- Der Hinweis ohne Gentechnik hergestellt muss nun auch in der Schweiz erlaubt sein. Anpassungen an das EU Recht dürfen keine Einbahnstrasse sein.
- Die Deklaration der Herkunft der Rohstoffe in verarbeiteten Lebensmitteln. Dabei verweisen wir auf die Zusagen, welche im Rahmen der Beratungen des neuen Lebensmittelgesetzes in den Eidg. Räten abgegeben wurden.
- Dem Täuschungsschutz ist im Verordnungsrecht und im Vollzug des Lebensmittelrechtes ein höherer Stellenwert einzuräumen.

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

- Schutz von Begriffen wie Milch, Käse, Butter, Joghurt, Schinken und andere Ausdrücke, die ein Lebensmittel wertgebend umschreiben und bezeichnen: Der Schutz von Sachbezeichnungen ist zu verankern und die missbräuchliche Verwendung dieser Bezeichnungen ist zu verbieten. Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen besser als bisher vor Täuschungen mit solchen minderwertigen Surrogaten und Imitationsprodukten geschützt werden. Produkte die vom guten Image der Naturprodukte profitieren wollen, müssen deutlicher als heute von Originalen unterschieden werden können und sind strenger als bisher zu kennzeichnen.
- Das neue Lebensmittelrecht ist in der ganzen Schweiz einheitlich zu vollziehen. Der Vollzug ist mit anderen Gesetzgebungen zu koordinieren: Die Vollzugstätigkeit im Rahmen des LMG ist mit derjenigen der Bundesgesetze für Landwirtschaft, Tierseuchen, Tierschutz, Heilmittel und Epidemien unbedingt zu koordinieren. Die Vorgabe von nationalen Kontrollplänen durch den Bund als Instrument für einen einheitlichen Vollzug wird begrüsst.
- Für die Konsumentinnen und Konsumenten muss vor dem Kaufentscheid neben den schon aufgeführten Punkten auch eine ausreichende Transparenz über Produktionsart, Beschaffenheit und die übrigen Eigenschaften und Qualitäten der Lebensmittel bestehen.
- Der VTL begrüsst und unterstützt die vorgesehenen Einschränkungen des bewilligungsfreien Inverkehrbringens von neuartigen Lebensmitteln als Folge der Aufgabe des „Positiv-Prinzips“. Insbesondere müssen ungewohnte, unbekannte und mit besonderen Verfahren behandelte oder hergestellte Lebensmittel nach wie vor einer Bewilligungspflicht unterstehen.
Der VTL begrüsst ausdrücklich, dass Insekten als Lebensmittel nur zugelassen sind, wenn sie als Insekten erkennbar sind. Eine generelle Zulassung von Insekten und Insektenprodukten als Zutat für verarbeitete Lebensmittel kommt für uns nicht in Frage. Gegenwärtig ist die Fütterung von Nutztieren mit Insekten und Insektenproteinen nicht erlaubt, da mutet es schon eigenartig an, wenn solche Produkte generell zur menschlichen Ernährung zugelassen werden sollen.
Zudem birgt eine Zulassung von Insekten und Insektenmehlen als Lebensmittelzutat ein nicht kontrollierbares Täuschungspotenzial. Sollten Insekten als Zutat für verarbeitete Lebensmittel zugelassen werden, müsste zur Gewährleistung des Täuschungsschutzes unbedingt eine Deklaration der verwendeten Zutat in der Sachbezeichnung des Lebensmittels vorgeschrieben werden z.B. „Bisquits mit oder aus Wanderheuschreckenmehl“.
- Information: Die Information über den Vollzug des LMG ist durch den Bund zu steuern.
- Inspektionen im Ausland: Schweizer Behörden müssen zwingend Inspektionen im Ausland vornehmen. Kaum ein Land importiert vergleichbare Anteile des Lebensmittelverbands pro Einwohner wie die Schweiz. Da drängt es sich geradezu auf, dass die zuständigen Behörden für Lebensmittelsicherheit Inspektionen in den Herkunftsländern und den Herkunftsbetrieben durchführen. Indem die Schweiz Inspektionen im Ausland durchführt, kann dem immer mehr grassierenden Inspektionstourismus ausländischer Vollzugsorgane entgegengewirkt werden.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse

2 BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
12	Die Täuschung durch Imitate und Analogprodukte ist konsequent zu bekämpfen. Andererseits muss aus den verwendeten Bezeichnungen sichtbar werden, woraus die Produkte hergestellt sind. Zudem ist sicherzustellen, dass die Begriffe Milch, Rahm, Käse, Schinken usw. nicht für diese Fälschungen gebraucht werden dürfen.	Art. 12, Abs. 2 i. Angaben, die darauf schliessen lassen, dass das Lebensmittel aus hochwertigen Zutaten hergestellt wurde, ohne dass diese Zutaten in wesentlicher Menge verwendet wurden. k. Bezeichnungen wie Milch, Rahm, Käse, Schinken usw. wenn die Lebensmittel nicht dem traditionellen Verständnis dieser Bezeichnungen entsprechen.
36	Die Kennzeichnung „ohne Gentechnik hergestellt“ muss auch in der Schweiz, analog zu den Regelungen in den umliegenden Ländern möglich sein. Die Umsetzung von Abs. 3 und 4 ist so auszugestalten, dass die Lebensmittel aus der Schweiz gegenüber solchen im angrenzenden Ausland nicht diskriminiert werden.	
35 Abs.1 Bst g	Die obligatorische Einführung der Nährwertdeklaration lehnt der VTL ab. Art. 34 wird vom VTL unterstützt.	g. eine Nährwertdeklaration
35	Imitate und Analogprodukte sind zu kennzeichnen. Produkte wie Analogkäse, Cotta statt Schinken und andere Imitate sind deutlich mit dem Begriff „Imitat“ als solche zu kennzeichnen.	Art. 31, Abs. 1, Bst. a Imitate und Analogprodukte sind bei der Sachbezeichnung mit dem Begriff „Imitat“ zu kennzeichnen.
36	Die Kennzeichnung „ohne gentechnisch veränderte Organismen gefüttert“ soll wie im umliegenden Ausland auch in der Schweiz möglich sein. Daher ist	Art. 36, Abs. 3 Ein besonderer Hinweis ist zulässig, wenn bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen oder

	die Beschränkung auf den vollständigen Verzicht von der Anwendung von gentechnischen Methoden nicht in die neue Verordnung zu übernehmen.	Verarbeitungshilfsstoffen vollständig auf die Anwendung von Gentechnik verzichtet wurde. 4Das EDI regelt: c. die bei vollständigem Verzicht auf die Anwendung der Gentechnik zulässigen Hinweise.
88	Die betroffenen Kreise sind auch anzuhören.	Entscheidungsverfahren: ¹ Ist die Kompetenz zur Rechtsetzung im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände an das EDI oder das BLV übertragen, so hört das EDI beziehungsweise das BLV vor einer Verordnungsänderung die interessierten Bundesstellen und die betroffenen Kreise an.
Anhang	Änderung der Tierarzneimittelverordnung und einige Anhänge der TAMV. Bemerkung Die Anpassungen der Tierarzneimittelverordnung führen materiell nur zu geringfügigen Auswirkungen auf die Rechtslage. Die Anpassungen resultieren aus der Übernahme / Angleichung der Systematik an diejenige der EU. Für die Rechtsunterworfenen Tierhalter und Tierärzte ist die Verschiebung von Anhängen aus dem Heilmittelrecht in das Lebensmittelrecht mit einer verschlechterten Übersicht und einer erschwerten Suche der geltenden Bestimmungen verbunden.	Die Anhänge welche für die Behandlung von Tieren zu beachten sind, sollten auch in der Tierarzneimittelverordnung veröffentlicht werden.

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) wird vom VTL begrüsst. Die weitgehende Zusammenfassung der Bestimmungen über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung ist hilfreich.
Die Abgrenzungen für den Geltungsbereich sind richtig und wie vorgeschlagen zu belassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
26 Bst. C	Es sollen nicht unnötigerweise Lebensmittel vernichtet werden. und wenn: 1. Diese Waren beanstandet worden sind und die festgestellten Mängel nicht behoben werden können.
59	Die Regelung wird ausdrücklich begrüsst. Es soll keine Kontrolle ohne Bewilligungen und Begleitung der schweizerischen Behörden geben. Es ist sicherzustellen, dass es keine Spionage gibt.	Grenzüberschreitende Prüfungen: Das BLV ist die zuständige Behörde für die Erteilung von Bewilligungen an ausländische Behörden, die einen Schweizer Betrieb, der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände in ihr Land ausführt, kontrollieren wollen.
62 geltende Verordnung	Die Akkreditierung bewirkt die fachgerechte, nach internationalen Normen durchgeführte und vom Bund (SAS) empfohlene Inspektion und Laboranalysen. Der Wegfall der Akkreditierungspflicht, weil eine entsprechende gesetzliche Grundlage fehlen würde, ist nicht akzeptabel. Allenfalls ist die gesetzliche Grundlage zu schaffen. Die gestrichenen Bestimmungen sind wieder aufzunehmen.	1Die amtlichen Laboratorien sowie die mit amtlichen Untersuchungen beauftragten privaten Laboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über „Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien“ bewertet und akkreditiert sein und betrieben werden. 2Die amtlichen Inspektorate sowie die mit der amtlichen Inspektion beauftragten Stellen müssen für ihre Tätigkeiten nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17020 „Allgemeine Kriterien für den betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen“ bewerte und akkreditiert sein und betrieben werden. 3Die Akkreditierung und Bewertung von Prüflaboratorien

		und Inspektoraten richtet sich nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996
--	--	---

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2	Diese Bestimmung ist für die Landwirte sehr wichtig, um Doppelspurigkeiten, Interpretationsunterschiede und unnötige Aufwände für Administration und an Zeit zu vermeiden.	³ Im Bereich der Primärproduktion sind die Kontrollen nach den nachfolgend aufgeführten Verordnungen mit den Kontrollen nach Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben vom 23. Oktober 2013 (VKKL) zu koordinieren: a. Tierschutzverordnung vom 23. April 2008 (TSchV); b. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004 (TAMV); c. Verordnung über die Primärproduktion vom 23. November 2005 (VPrP); d. Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010 (MiPV); e. Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV);

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

Allgemeine Bemerkungen

- Der Paradigmenwechsel bei der Fleischuntersuchung von Hausschweinen wird begrüsst.
- Der Umgang mit Wild wird präzisiert.
- Die Vereinfachung im Bereich der Schlacht tieruntersuchung für Gehegewild ist realistisch und wird vom VTL begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
3	<p>Sowohl die heute geltende Definition der „Schlachtenanlage“ als auch die im Entwurf vorgeschlagene Definition „Schlachtbetrieb“ ergibt sprachlich keinen Sinn oder lässt viele Interpretation offen.</p> <p>Entweder muss es heissen: j. Schlachtbetrieb: Betrieb zum Schlachten von Säugetieren und Vögeln und (/ oder) zum Gewinnen von Fleisch von andern Tieren (als Säugetieren oder Vögeln); oder kürzer j. Schlachtbetrieb: Betrieb zum Schlachten von Tieren oder zum Gewinnen von Fleisch.</p> <p>Zwei der drei Definitionen lassen aber die Interpretation zu, dass ein Betrieb, der Mehlwürmer tötet und zu einem Futtermittel für Fische oder Heimtiere aufbereitet ein Schlachtbetrieb ist. Ist das die Absicht?</p>	<p>Art. 3, Bst. j j. Schlachtbetrieb: Betrieb zum Schlachten von Tieren oder zum Gewinnen von Fleisch von anderen Tieren als Säugetieren und Vögeln;</p>
8	<p>Bemerkung Gilt nach Art. 75 E-LGV der Begriff „kritische Lenkungspunkte“ oder nach wie vor der Begriff „kritische Kontrollpunkte“?</p>	<p>Art. 8, Abs. 1, Bst. a a. das Konzept der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-Konzept) nach Artikel 75 LGV6 oder ein entsprechendes Verfahren nach Artikel 76 LGV; und</p>
28, Abs. 5	<p>Diese Vereinfachung ist realistisch.</p>	<p>5 Gehegewild kann innerhalb von 30 Tagen nach Ausstellen der Gesundheitsbescheinigung geschlachtet</p>

		werden, sofern die Tiere innerhalb von drei Tagen vor der Schlachtung durch eine fachkundige Person nach Artikel 21a Absatz 1 erneut untersucht worden sind.
31, Abs. 5 ^{bis}	Diese Anpassung wird vom VTL begrüsst.	5bis Auf die Durchführung der Trichinellenuntersuchung bei Hausschweinen kann verzichtet werden, wenn das Fleisch einer behördlich beaufsichtigten Gefrierbehandlung unterzogen wird. Das BLV erlässt Vorschriften dazu in einer technischen Weisung.
58, Abs. 1, Bst. b, Ziffer 3	Gibt es in der VSKF noch Toleranzwerte?	3. keine Grenz- und Toleranzwerte für Verunreinigungen aus dem Schlachtbetrieb überschreitet

6 EDI: Verordnung über Aerosolpackungen

Allgemeine Bemerkungen

Der VTL verzichtet auf eine Stellungnahme zu dieser Verordnung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	keine	

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

Allgemeine Bemerkungen

Der VTL verzichtet auf eine Stellungnahme zu dieser Verordnung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	keine	

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

Allgemeine Bemerkungen

Der VTL verzichtet auf eine Stellungnahme zu dieser Verordnung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	keine	

9 EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos)

Allgemeine Bemerkungen

Der VTL verzichtet auf eine Stellungnahme zu dieser Verordnung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	keine	

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

Allgemeine Bemerkungen

Der VTL verzichtet auf eine Stellungnahme zu dieser Verordnung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	keine	

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen der Anforderungen an die Fleischuntersuchungen bei Hausschweinen werden vom VTL begrüsst. Siehe Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
	Siehe Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle.	

12

EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)**Allgemeine Bemerkungen**

Die Deklaration des Produktionslandes ist auch bei verarbeiteten Lebensmitteln sehr wichtig. Die Konsumenten sollen den Kaufentscheid in Kenntnis des Produktionslandes eines Lebensmittels treffen können.

Die Ausnahme, dass die Herkunft von verarbeiteten Zutaten nicht anzugeben ist, wird abgelehnt.

Das Wegwerfen von einwandfreien Lebensmitteln (Food waste) ist zu vermeiden. Die Informationen und die Vorschriften über die Datierungen der Lebensmittel können einen Beitrag leisten, diese Verschwendung zu reduzieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
3 Abs. 1Bst. R. neu	Die Konsumentinnen und Konsumenten sind bei entsprechenden Produkten über in der Schweiz verbotene Produktions- und Verarbeitungsverfahren zu informieren.	r. in der Schweiz nicht zugelassene Produktions- und Verarbeitungsverfahren
5	Diese Deklarationspflicht wird ausdrücklich begrüsst.	² In jedem Fall schriftlich anzubringen sind: a. die Angaben nach Artikel 38 Absatz 2 LGV; b. die Deklaration betreffend die Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung vom 26. November 2003 über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion.
9	Diese Regelung wird ausdrücklich begrüsst.	Ein Verzeichnis der Zutaten ist nicht erforderlich bei: d. Käse, Butter, fermentierter Milch und Rahm, soweit es sich ausschliesslich um folgende Zutaten handelt: 1. Milchinhaltsstoff, Enzyme und Mikroorganismen-Kulturen, die für die Herstellung notwendig sind, 2. Salz, das für die Herstellung von Käse, ausser Frisch- oder Schmelzkäse, notwendig ist; wird jodiertes oder fluoridiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz verwendet, ist auf die Jodierung oder die Fluoridierung hinzuweisen;

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

	werden kann, dieser aber nicht „Welt“ oder „Erde“ heißen darf.	Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 8 anzugeben.
16	Die Ausnahme von der Pflicht zur Angabe des Produktionslandes der Zutaten für in verarbeiteter Form zugegebene Zutaten wird abgelehnt.	<p>Angabe der Herkunft der ein Lebensmittel charakterisierenden Zutaten</p> <p>¹ Die Herkunft der Zutaten von Lebensmitteln ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels anzugeben, wenn:</p> <p>a. der Anteil der Zutat am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt; oder</p> <p>b. die Zutat der Kennzeichnungspflicht nach Artikel 12 unterliegt.</p> <p>² Die Kennzeichnungspflicht nach Absatz 1 gilt nur für Zutaten, die dem Lebensmittel in unverarbeitetem Zustand zugegeben werden.</p> <p>³ In Abweichung von Absatz 1 gilt:</p> <p>a. Bei Fleisch, Milch und Eiern das von derselben Tierart stammt und das als unverarbeitete Zutat verwendet wird, ist die Herkunft bereits dann anzugeben, wenn diese Zutaten 20 Massenprozent oder mehr des Enderzeugnisses ausmacht.;</p> <p>b. bei Honigm...</p> <p>c. stammt die Zutat aus verschiedenen Ländern (Mischung) muss der Prozentsatz je Herkunftsland angegeben werden.</p>
17	Diese Regelung über die spezifischen Angaben für Fleisch und Fisch werden begrüsst.	<p>Spezifische Angaben für Fleisch und Fisch</p> <p>¹ Für einzelne Stücke Rindfleisch müssen die Bewilligungsnummern des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes angegeben werden sowie das Land, in dem das Tier:</p> <p>a. geboren wurde;</p> <p>b. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; und</p> <p>c. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</p> <p>² Für einzelne Stücke von Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sind anzugeben:</p> <p>a. das Land, in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren oder den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; und</p> <p>b. das Land, in dem es geschlachtet wurde.</p> <p>³ Wenn die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, kann "Herkunft Land X" angegeben werden.</p> <p>⁴ Für Hackfleisch, das als solches abgegeben wird, ist das Produktionsland anzugeben. Die Herkunft des Fleisches ist nur anzugeben, wenn das Land nicht mit dem Produktionsland übereinstimmt.</p> <p>⁵ Für einzelne Stücke von Fisch ist das Fanggebiet nach Artikel 15 Absatz 5 anzugeben. Wird Fisch als Zutat verwendet, sind diese</p>

		Informationen nur dann anzugeben, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 16 erfüllt sind.
21-27	Aus Kostengründen wird die Einführung einer obligatorischen Nährwertdeklaration abgelehnt.	Obligatorisch streichen und so formulieren, dass eine freiwillige Nährwertdeklaration möglich ist.
34	<p>Bemerkung Ist in Absatz 2 neben dem „Vorhandensein eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes“ nicht auch die „Abwesenheit eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes“ in gleicher Weise zu regeln?</p>	<p>Bestimmungen zu nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben ¹ Nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen: a. müssen leicht verständlich sein; b. müssen sich auf anerkannte wissenschaftliche Nachweise stützen; c. müssen durch den Lebensmittelbetrieb, der sie anwendet, begründet werden können; d. müssen sich auf das nach der Anweisung der Herstellers zubereitete genussfertige Lebensmittel beziehen; e. dürfen nicht falsch, mehrdeutig oder irreführend sein; f. dürfen keinen Zweifel über die Sicherheit oder die ernährungsphysiologische Eignung anderer Lebensmittel wecken; g. dürfen nicht zum übermäßigen Verzehr des entsprechenden Lebensmittels ermutigen oder diesen wohlwollend darstellen; h. dürfen nicht erklären, suggerieren oder auch nur mittelbar zum Ausdruck bringen, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung generell nicht die erforderlichen Mengen an Nährstoffen liefern kann; i. dürfen nicht durch eine Textaussage oder durch Darstellungen in Form von Bildern, grafischen Elementen oder symbolischen Darstellungen auf Veränderungen bei Körperfunktionen Bezug nehmen, die bei den Konsumentinnen und Konsumenten Ängste auslösen können. ² Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Vorhandensein eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes, der eine ernährungsbezogene oder eine physiologische Wirkung hat (andere Substanz), sind nur zulässig, wenn: a. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt in signifikanter Menge oder in derjenigen Menge vorhanden ist, welche nach anerkannten wissenschaftlichen Belegen die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung erzielt; b. das verzehrfertige Endprodukt in der Menge, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, eine signifikante Menge des Nährstoffs oder der anderen Substanz liefert, auf welche sich die Angabe bezieht; und c. der Nährstoff oder die andere Substanz in einer Form vorliegt, die für den Körper verfügbar ist.</p>

<p>Anhang 2 Teil A</p>	<p>Diese vorgeschlagenen besonderen Kennzeichnungen für Imitate, und Fleischerzeugnisse mit zugesetzten Proteinen oder Wasser wird begrüsst. Damit wird ein Beitrag zum Schutz der Konsumenten vor Täuschungen geleistet. Der VTL erwartet eine konsequente Um- und Durchsetzung dieser Bestimmungen.</p>	<p>4. Bei Lebensmitteln, bei denen die Bestandteile oder Zutaten, von denen die Konsumentinnen oder Konsumenten erwarten, dass sie normalerweise verwendet werden oder von Natur aus vorhanden sind, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, muss die Kennzeichnung – zusätzlich zum Verzeichnis der Zutaten – mit einer deutlichen Angabe der Bestandteile oder der Zutaten versehen sein, die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurden, und zwar:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen; und b. in einer Schriftgrösse, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner ist als die in Artikel 4 Absatz 3 dieser Verordnung vorgeschriebene Mindestschriftgrösse. <p>5. Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die zugesetzte Eiweisse als solche, einschliesslich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Lebensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweisse und ihren Ursprung zu versehen.</p> <p>6. Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fleischportion oder als Tierkörper angeboten werden, muss die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde, enthalten, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht. Diese Bestimmung gilt auch für Fischereierzeugnisse und zubereitete Fischereierzeugnisse, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fischportion, als Filet oder als ganzes Fischereierzeugnis angeboten werden.</p>
<p>Anhang 9</p>	<p>Bemerkung Ist eine Etikettierungsvorschrift, mit Referenzwerten zu reinen Etikettierungszwecken nicht sinnlos und sollte entweder mit brauchbaren Referenzwerten unterlegt werden oder zur administrativen Vereinfachung ganz weggelassen werden?</p>	<p>In den Erläuterungen zur LIV auf Seite 12 von 13 erklären Sie folgendes:</p> <p>Teil B enthält die Referenzmengen für die Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind (Erwachsene). Neben Energie werden Referenzmengen für Gesamtfett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrat, Zucker, Eiweiss und Salz angegeben. Es handelt sich nur um Referenzwerte zu reinen Etikettierungszwecken. Sie entsprechen nur zum Teil den tatsächlichen Bedürfnissen der erwachsenen Bevölkerung.</p>
<p>Anhang 10</p>	<p>Sollte entgegen unseren Anträgen die obligatorische</p>	<p>Lebensmittel, die von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommen sind</p>

	Nährwertkennzeichnung vorgeschrieben werden, wird diese Ausnahme ausdrücklich begrüsst. Die Nährwertdeklaration soll weiterhin freiwillig möglich sein., damit erübrigt sich auch Anhang 10 zur Regelung der Ausnahmen. Siehe unsere Bemerkungen zu Art. 21-27. 19. Lebensmittel, einschliesslich handwerklich hergestellter 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; Anhang 10 streichen
Anhang 14	Die Definition der Claims insbesondere für Calcium und Vitamin D wird ausdrücklich begrüsst.	Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung <ul style="list-style-type: none"> • Calcium wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. • Calcium trägt zu einer normalen Blutgerinnung bei. • Calcium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. • Calcium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei. • Calcium trägt zu einer normalen Signalübertragung zwischen den Nervenzellen bei. • Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei. • Calcium hat eine Funktion bei der Zellteilung und –spezialisierung. • Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen benötigt. • Calcium wird für die Erhaltung normaler Zähne benötigt. • Calcium trägt dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. • Calcium und Vitamin D tragen dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern.

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

Allgemeine Bemerkungen

Der Schutz der Konsumenten vor Täuschungen ist auch in dieser Verordnung besonders zu beachten. Insbesondere der Schutz der Begriffe und Bezeichnungen ist sicherzustellen. Vermehrt werden bei Pflanzenfettprodukten Hinweise auf die Verwendung von Butter gemacht. Einzelne Produkte haben einen Butteranteil unter 10 Prozent. Wird eine Margarine „enthält Butter“ oder „hergestellt mit Butter“ ausgelobt und ist der Butteranteil lediglich 1%, ist dies eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten. Notwendig ist eine Regelung zur Deklaration.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
14	Aktuell besteht keine Regelung, ab welchem Milchfettgehalt Margarine oder Pflanzenfett mit dem Hinweis „enthält Butter“ oder „mit Butter hergestellt“ ausgelobt werden darf. Produkte mit einem Butterfettanteil im Prozentbereich täuschen die Konsumentinnen und Konsumenten. Damit ein Produkt für den Konsumenten nicht täuschend ist, braucht es eine klare Deklaration.	4Wird die Verwendung von Butter ausgelobt, ist in gleich grosser Schrift direkt neben der Auslobung der Anteil des Butterfettes am Gesamtfettgehalt des Erzeugnisses zu deklarieren.

14 EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
15 - 19 und Anhang 3	Fischereierzeugnisse Bitte um Input und Bemerkungen durch den Schweizer Berufsfischerverband	
26	Die Anforderungen an die Zulassung und das Inverkehrbringen von Insekten werden unterstützt.	Art. 26 Anforderungen ¹ Insekten dürfen nur an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn sie über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und einer Hitzebehandlung unterzogen wurden, die gewährleistet, dass vegetative Keime abgetötet werden. ² Sie müssen eindeutig als Insekten erkennbar sein.
40	Die Bezeichnung Talg ist ebenfalls zu erwähnen.	Art. 40 Sachbezeichnung ...
41	Die Definition wird begrüsst.	¹ Milch ist das ganze Gemelk eines oder mehrerer Tiere der Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a, die regelmässig gemolken werden. ² Rohmilch ist Milch, die nicht über 40 °C erwärmt und keiner weiteren Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde. ³ Milch gilt als genussfertig, wenn sie einer Behandlung nach Artikel 49

		HyV19 unterzogen worden ist. Davon ausgenommen ist Milch nach Artikel 53 Absatz 2 HyV.
42	Standardisierte Milch ist keine Vollmilch. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen nicht weiterhin getäuscht werden. Standardisierte Milch ist als solche zu bezeichnen.	<p>Art. 42 Fettgehaltsstufen genussfertiger Milch</p> <p>¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Kuhmilch gilt:</p> <p>a. Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g pro Kilogramm aufweisen. Der Fettgehalt darf nicht verändert werden durch:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zugabe oder Entnahme von MilCHFett, 2. Mischung mit im Fettgehalt veränderter Milch; <p>b. Standardisierte Vollmilch Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g und weniger als 50 g pro Kilogramm aufweisen.</p> <p>c. Teilentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mehr als 5 g und weniger als 35 g pro Kilogramm aufweisen.</p> <p>d. Halbenentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 g und höchstens 18 g pro Kilogramm aufweisen.</p> <p>e. Entrahmte Milch oder Magermilch darf einen Fettgehalt von höchstens 5 g pro Kilogramm aufweisen.</p> <p>f. Rahmangereicherte oder fettangereicherte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 50 g und weniger als 150 g pro Kilogramm aufweisen.</p> <p>² Die Einstellung des Fettgehaltes darf nur durch Zugabe oder Entnahme von Rahm oder durch Mischen mit Milch eines anderen Fettgehalts erfolgen.</p> <p>³ Milch darf homogenisiert werden.</p> <p>⁴ Die Absätze 1-3 gelten für Milch anderer Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a sinngemäss.</p>
61 Abs. 2	Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufen erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine Einteilung in eine andere festigkeitsstufe nötig macht. Diese Deklarationsänderung (z.B. ein Halbhartkäse wird zum Hartkäse) ist für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nicht umsetzbar. Wir schlagen deshalb zur Verbesserung der Rechtssicherheit vor, die Bandbreite der einzelnen Festigkeitsangaben überlappend zu gestalten und verweisen auf analoge	<p>2Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Extra-hart bis 500g/kg b. Hart mehr als 480 und bis 540 g/kg c. Halbhart mehr als 520 und bis 650 g/kg d. Weich mehr als 630 g/kg

	Regelungen in der Käse-VO (Deutschland)	
100	Der Begriff "Milchproduktanaloge" ist irreführend. Solche Produkte sind nicht analog. Es sind die Begriffe des Gesetzes (Art. 19) zu verwenden	14. Kapitel Milchproduktanaloge Milchproduktimitate Begriff Milchproduktanaloge Milchproduktimitate sind Lebensmittel, bei denen ein oder mehrere Milchbestandteile oder Milchprodukte (Zutaten), die normalerweise zur Herstellung verwendet werden oder natürlicherweise vorkommen, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, die nicht aus Milch stammen. Sie können mit geeigneten, gesundheitlich unbedenklichen Mikroorganismen gesäuert werden.
101	Diese Regelungen werden begrüsst. Sie sind zu ergänzen, mit Bestimmungen, die auch verhindern, dass solche Milchimitate nicht den Anschein erwecken, dass es sich um Milch oder milchhaltige Produkte handelt.	Sachbezeichnung (ergänzt) ¹ Die Sachbezeichnung ist entsprechend der Zweckbestimmung und der Herstellungsart zu wählen. ² Die Sachbezeichnung von Milchproduktanalogen Milchproduktimitaten darf keine Bezeichnung, die für ein Milchprodukt nach dem 11. und 12. Kapitel vorgesehen ist, enthalten. Die Sach- und andere Bezeichnungen dürfen nicht den Anschein erwecken, dass es sich um eine Form von Milch oder milchhaltigen Produkten handelt. ³ In unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung des Milchproduktanalogs Milchproduktimitats muss angegeben werden, mit welchen Bestandteilen oder Zutaten die Milchbestandteile oder Milchprodukte ersetzt wurden.

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Umgestaltung der Verordnung über Speziallebensmittel wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

17 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Weil die Schweiz mit der vorliegenden Revision des Lebensmittelrechtes das bewährte Positivprinzip aufgibt, wird der Erlass der Verordnung über neuartige Lebensmittel begrüsst. Wichtig ist, dass der Geltungsbereich dieser Verordnung nicht auf den Bereich der gentechnisch veränderten Lebensmittel begrenzt wird.
Die unterschiedliche Handhabung für neue neuartige Lebensmittel über eine Einzelverfügung und traditionelle neuartige Lebensmittel durch Allgemeinverfügung ist folgerichtig.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1	Ergänzung des Geltungsbereichs um die Lebensmittelzutaten	Diese Verordnung regelt: a. Das bewilligungsverfahren für neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzutaten b. Das Bewilligungsverfahren neuartige traditionelle Lebensmittel und Lebensmittelzutaten c. Die neuartigen Lebensmittel, die ohne Bewilligung verkehrsfähig sind.

18 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)		
Anhang 2	<p>In der EU gilt ein Höchstwert von 50 mg/l. Mit der Aufgabe des Systems der Toleranz- und Grenzwerte und der Übernahme des Systems der Höchstwerte soll gemäss Anhang 2 chemische Anforderungen an Trinkwasser der bisherige Toleranz- zum neuen Höchstwert werden. Diese Verschärfung, die nicht in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der EU steht, lehnt der VTL ab.</p> <p>Die Anmerkung 10 bezieht sich auf Nitrit und ist daher auf Nitrat nicht anwendbar und zu streichen.</p>	Parameter	Höchstwert	Anmerkung
		Nitrat	40 50 mg/l	40

20 EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV)

Allgemeine Bemerkungen

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

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

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2 Bst. I	Die Definition des Begriffs i. „Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaft“ ist unklar.	Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften: Lebensmittelzutat, die: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Aroma ist, 2. Lebensmittel in erster Linie zum Zwecke der Aromatisierung oder zur Veränderung ihres Aromas zugesetzt wird, und 3. bestimmte natürlich vorkommende, jedoch un erwünschte Stoffe enthält.

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

Allgemeine Bemerkungen

Mit der Aufgabe des Systems mit Toleranz- und Grenzwerten in der Schweiz werden nun nur noch Höchstgehalte festgelegt. Damit geht insbesondere im Vollzug viel Flexibilität verloren.
Der VTL unterstützt daher die in der Ausgangslage erwähnte Anwendung des Verhältnismässigkeitsprinzips bei der Umsetzung.
Da einige der bisher geltenden Toleranzwerte neu als Höchstgehalte festgelegt werden, führt ein strenger Vollzug zu einer Verschärfung gegenüber heute. Solche Verschärfungen sind nur angezeigt oder sinnvoll, wenn ein echter Beitrag zum Gesundheitsschutz der Bevölkerung resultiert, ansonsten wird nur die Lebensmittelverschwendung staatlich gefördert.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
12	Die Werte sind in Konsultation der betroffenen Kreise festzulegen.	Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an. Die betroffenen Kreise werden vorgängig angehört.

23 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPpTH)

Allgemeine Bemerkungen

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

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

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
10, Abs 1, Bst. b	Eine 0-Toleranz für Rückstände bei denen keine RHG festgelegt wurden, ist nur nötig, wenn eine Gesundheitsgefährdung der Konsumenten besteht, sonst ist sie unverhältnismässig.	b. 0,01 mg/kg bei Erzeugnissen, die in Anhang 1 einen EU-Code haben und Buchstabe a nicht entsprechen, sofern die betreffenden Wirkstoffe nicht in Anhang 3 aufgeführt sind und eine Gefährdung der Gesundheit der Konsumenten zu erwarten ist.
Anhang 2	Anstelle der Verweise auf das geltende EU Recht sind die einschlägigen Werte (RHG) nummerisch aufzuführen.	

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

Allgemeine Bemerkungen

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

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

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
6 Abs. 1		Wird Lebensmitteln ein Vitamin, ein Mineralstoff oder ein anderer Stoff mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zugesetzt, so darf der Gesamtgehalt des betreffenden Stoffes im Lebensmittel zum Zeitpunkt des Verkaufs der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten nicht über den Höchstkonzentrationen nach den Anhängen 1 und 2 liegen.

26 EDI: Hygieneverordnung (HyV)

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1 Abs. 2	Art. 46 gilt nicht für die Produktion von Rohmilchkäsen	Vorbehalten bleiben die spezifischen Anforderungen vom 23. November 2005 über die Primärproduktion und der Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion vom 23. November 2005.
2	Die Regelungen gemäss Absatz 2 werden ausdrücklich begrüsst.	<p>Abweichungen</p> <p>¹ Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften nach den Artikeln 6–19 zulassen für:</p> <p>a. Produzentinnen und Produzenten, die ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;</p> <p>b. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.</p> <p>² Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den Artikeln 7, 9 und 13 zulassen für:</p> <p>a. die Herstellung von traditionellen Lebensmitteln;</p> <p>b. Betriebe in schwierigen geografischen Lagen; als solche gelten das Sömmerungsgebiet sowie das Berggebiet nach Artikel 1 Absätze 2 und 3 der Verordnung über den landwirtschaftlichen Produktionskataster und die Ausscheidung von Zonen vom 7. Dezember 1998.</p> <p>³ Die Grundsätze von Artikel 10 LGV sind in jedem Fall einzuhalten.</p>
46	Es muss präzisiert werden, dass für Milch für die Rohmilchkäseproduktion die VHyMP gilt (siehe Antrag zu Art. 1)	<p>1 Während des Wegtransports von Rohmilch vom Erzeugerbetrieb muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben. Beim Eintreffen am Bestimmungsort darf die Milchttemperatur nicht mehr als 10°C betragen.</p> <p>2 Von dieser Temperatur darf abgewichen werden, wenn die Milch innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs gesammelt oder verarbeitet</p>

		wird. 3Vorbehalten sind die Bestimmungen der Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion vom 23. November 2005.
59 - 65	Die Integration dieser Bestimmungen in die HyV wird begrüsst	Spezielle Bestimmungen über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben

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

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

28 BLV: Tschernobylverordnung

Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)