

REGIERUNGSRAT

Regierungsgebäude, 5001 Aarau
Telefon 062 835 12 40, Fax 062 835 12 50
regierungsrat@ag.ch
www.ag.ch/regierungsrat

Per A-Post Plus:

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

18. Januar 2023

Revision von Verordnungen des Lebensmittelrechts; Vernehmlassung

Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 30. September 2022 hat das Eidgenössische Departement des Innern die oben genannte Vernehmlassung eröffnet und die Kantone zur Stellungnahme eingeladen.

Der Regierungsrat begrüsst die Mehrzahl der vorgesehenen Anpassungen, steht jedoch den beiden folgenden geplanten Neuregelungen kritisch gegenüber:

Der Vorschlag zur Umsetzung der (18.4411) Motion Savary sieht zusätzliche Kontrollen des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen vor. Dieser Vorschlag würde zu Doppelspurigkeiten bei den Kontrollen und damit zu einer zusätzlichen zeitlichen und administrativen Belastung der Betriebe führen. Deshalb lehnt ihn der Regierungsrat ab.

Die Fleischuntersuchung soll in Analogie zu den geltenden EU-Vorgaben auf eine mehrheitlich visuell durchgeführte Untersuchung reduziert werden. In der Schweiz sind die dazu notwendigen Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb für die meisten Nutztiere bisher nur lückenhaft vorhanden. Der Regierungsrat lehnt deshalb diesen Vorschlag ab.

Konkrete Anliegen zu einzelnen Punkten finden Sie in der Beilage.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Vernehmlassung.

Freundliche Grüsse

Im Namen des Regierungsrats

Jean-Pierre Gallati
Landammann

Joana Filippi
Staatsschreiberin

Beilage

- Detaillierte Stellungnahme in Tabellenform

Kopie

- lmr@blv.admin.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

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

Vernehmlassung Projekt Stretto 4; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 31. Januar 2023

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Kanton Aargau
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : Kt. AG
Adresse, Ort : Regierungsgebäude, 5001 Aarau
Kontaktperson : Dr. Alda Breitenmoser
Telefon : 062 835 30 21
E-Mail : alda.breitenmoser@ag.ch
Datum : 23.12.2022

Wichtige Hinweise:

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

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

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 4; Revision Verordnungsrecht 2022/23	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	5
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan.....	8
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	9
6	BR: Milchprüfungsverordnung	15
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung.....	16
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft.....	19
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	21
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	23
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	25
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.....	26
13	EDI: Getränkeverordnung	28
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.....	30
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung	34
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion.....	35
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt.....	36
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	37
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	40
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln.....	43
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln.....	47
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	50
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen.....	51

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

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrter Herr Bundesrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit einer Stellungnahme zum Projekt einer Revision des Verordnungsrechts zur Lebensmittelgesetzgebung Stretto 4. Im Grundsatz sind wir mit der Vorlage einverstanden, und die Mehrheit der vorgesehenen Anpassungen werden begrüsst.

Erlauben Sie uns aber, auf die folgenden beiden Punkte besonders hinzuweisen:

Art. 22a LMVV

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit grossem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Dennoch bringt der Bundesrat nun einen solchen Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 ein. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen massiv belastet, und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments kann so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeiten behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Art. 30a VFSK

Die Fleischuntersuchung soll auf eine mehrheitlich visuell durchgeführte Untersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit spezieller Indikation erfolgen. Die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb sind bei den meisten Nutztieren bisher nur lückenhaft vorhanden. Die Einführung einer visuellen Fleischkontrolle lehnt der Regierungsrat deshalb lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich ab. Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung und bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Die Kriterien zur Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung sind unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann, wenn überhaupt, aus Sicht des Regierungsrats nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantiellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Unsere detaillierten Bemerkungen und Anträge für Anpassungen und Änderungen finden Sie im Anhang in der von Ihnen gewünschten tabellarischen Form.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen an die EU-Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziffer 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff wurde im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre es einen bereits definierten Wortlaut zu benutzen und wie in Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternativ den Wortlaut "gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel" verwenden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200, verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen.	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit "Produktionsland Schweiz" verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 gemacht wird.

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung (LMVV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Motion Savary (18.4411) wurde von den eidgenössischen Räten mit grossem Mehr überwiesen. In der Motion wird die Umsetzung einer zusätzlichen Kontrolle des landwirtschaftsrechtlichen Schutzes von Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Ursprungsbezeichnungen (GUB) und geografischen Angaben (GGA) durch private Organisationen gestützt auf das Lebensmittelgesetz gefordert.

Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würde dadurch ein grösserer Koordinationsaufwand entstehen, damit Doppelkontrollen und weitere administrative Belastungen der Betriebe verhindert werden können. Dennoch bringt der Bundesrat nun einen solchen Vorschlag zur Umsetzung der Motion 18.4411 ein. Die Betriebe würden mit einem solchen Vollzugssystem durch zusätzliche ineffiziente Kontrollen massiv belastet, und das Anliegen der Motionärin und des eidgenössischen Parlaments kann so nicht erreicht werden.

Mit der jetzt vorgelegten Regelung wird ein Kontrollsystem geschaffen, das von den Abläufen her doppelt prüfen muss und primär mit sich selber beschäftigt sein wird. Eine notwendige und sinnvolle Kontrolle der geschützten Bezeichnungen wird so durch komplizierte Schnittstellen und Doppelspurigkeiten behindert. **Um eine effiziente und kostengünstige Kontrolle zu ermöglichen, ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Die Umsetzung der Motion 18.4411 in dieser Form wird abgelehnt.**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen.	Ersatzlos streichen
Art. 22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt, diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 zusätzlich massiv belastet.	Ersatzlos streichen
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das Diplom amtliche Lebensmittelkontrolle (DAL) und das Diplom leitende amtliche Lebensmittelkontrolle (DLAL) werden begrüsst.	-
Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst.	-

	Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomausstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** Bei "Bisherige Diplome" streichen

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Ziffer 2.10 Anhang 1, Liste 3 Ziffer A106	Für Grossbetriebe (Ziffer 2.10) und Zerlegebetriebe (A106) ist das Kontrollintervall auf 1 Kalenderjahr und für Betriebe mit geringer Schlachtkapazität auf 2 Kalenderjahre festgelegt (Ziffer 2.11). Für Zerlegebetriebe, welche an Betriebe mit geringer Schlachtkapazität angeschlossen sind, ist im Sinne der Praktikabilität die Erhöhung des Kontrollintervalls auf 2 Kalenderjahre sinnvoll.	Kontrollintervall auf 2 Kalenderjahre erhöhen und anpassen. Der Begriff " <i>Kalenderjahr</i> " erlaubt mehr Flexibilität in der Planung.

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Fleischuntersuchung soll auf eine mehrheitlich visuell durchgeführte Untersuchung reduziert werden. Der bisherige Standard soll als "erweiterte" Fleischuntersuchung nur noch mit spezieller Indikation erfolgen. Die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb sind bei den meisten Nutztieren bisher nur lückenhaft vorhanden. Die Einführung einer visuellen Fleischkontrolle kann der Kanton Aargau deshalb lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertreten. Des Weiteren hat der Vollzug der Tierschutz- und Tierarzneimittelgesetzgebung gesellschaftlich und politisch für die Schweiz eine grosse Bedeutung und bedingt eine starke amtliche Präsenz beim Schlachtprozess.

Die Kriterien zur Differenzierung zwischen einer visuellen Untersuchung gegenüber einer erweiterten Fleischuntersuchung sind unklar. Es besteht ein hoher Bedarf an Klärung und Harmonisierung dieser Kriterien.

Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann, wenn überhaupt, aus Sicht des Kantons Aargau nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substantiellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Neu aufgenommen in die Verordnung sind "Herkunftsbetriebe". Diese sind definiert als Tierhaltungsbetriebe, die gelegentliche Schlachtungen von zum Beispiel Hausgeflügel und Hauskaninchen aus dem eigenen Betrieb durchführen. Der Begriff "Herkunftsbetrieb" ist irreführend und muss neu definiert werden, zum Beispiel mit "Betrieb mit gelegentlichen Schlachtungen". Gelegentliche Schlachtungen müssen neu gemeldet werden und einige Auflagen erfüllen. Hier ist der daraus entstehende Aufwand für die Veterinärdienste – im Verhältnis zum Ertrag und zum Risiko – zu beachten. Zudem ist unklar, wie diese Betriebe registriert werden sollen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1	Die Definition "Herkunftsbetrieb" fehlt und ist zu klären: - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb	Ändern: <i>Herkunftsbetrieb</i> ersetzen durch <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen</i> . Ergänzen: <i>Betrieb für gelegentliche Schlachtungen definieren:</i> - gilt für gelegentliche Schlachtungen - gilt für Hausgeflügel und Hauskaninchen aus eigenem Betrieb - Art. 1 entsprechend anpassen
Art. 3 Bst. m	Die Erhöhung der Schlachtkapazität der Betriebe mit geringer Kapazität für andere Tiere von 60'000 kg auf 150'000 kg Fleisch begrüsst der Kanton Aargau ausdrücklich.	

Art. 3 Bst. p	Die Bedingungen, 10 Tiere pro Woche und 1'000 kg pro Jahr müssen kumulativ gelten. Ansonsten kann der Artikel dahingehend interpretiert werden, dass, falls das jährliche Schlachtgewicht unter 1000 kg liegt, es keine Rolle spiele, wie viele Tiere pro Woche geschlachtet werden. Somit könnten an einem Tag zum Beispiel 400 Tiere geschlachtet werden. Dies erachten wir nicht als gelegentliche Schlachtung.	...von je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche <i>und</i> höchstens 1'000 kg Schlachtgewicht pro Jahr.
Art. 5a	Es besteht nur eine Meldepflicht für gelegentliche Schlachtungen, nicht aber, wieviele Tiere geschlachtet werden.	Ergänzen: <i>...und Ende Jahr das Schlachtverzeichnis nach Art. 19 Abs. 5 mit Art und Anzahl der geschlachteten Tiere und Schlachtgewicht einreichen,</i>
Art. 9a Abs. 3	Transporttourismus vorbeugen Es macht keinen Sinn, dass auf dem Begleitdokument das Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung notiert werden muss. Erstens wird nach Art. 28 Abs. 2 VSFK bereits verlangt, dass das Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung (STU) auf dem Herkunftsbestand mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden muss. Zudem beinhaltet das Begleitdokument keine Rubrik dafür.	Ergänzen: <i>In einen zum Voraus bestimmten nahe gelegenen Schlachtbetrieb</i> Streichen: <i>...das Ergebnis der Schlacht tieruntersuchung sowie...</i>
Art. 14 Abs. 2	Töten von Heimtier-Pferden	Ergänzen: Zeitliche Trennung der Heimtier-Pferde, die im Schlachtbetrieb getötet werden.
Art. 19 Abs. 5	Es wäre wünschenswert, wenn hier mindestens noch eine Reinigungs-/Sauberheitskontrolle sowie die Überprüfung der Kühltemperaturen gefordert werden.	Ergänzen gemäss Kommentar.
Art. 26a	Die stichprobenweise Fleischkontrolle bei gelegentlichen Schlachtungen sollte, wie im geltenden Gesetz, beibehalten werden (allenfalls risikobasiert). Die Herkunftsbetriebe unterstehen zwar neu einer Meldepflicht, eine	Streichen: <i>Von den Untersuchungen ausgenommen sind gelegentliche Schlachtungen.</i>

	gesetzliche Grundlage zur Durchführung einer Fleischkontrolle fehlt aber. Eine Fleischkontrolle könnte unter Umständen gemacht werden, aber nicht unter Kostenfolge für den Herkunftsbetrieb.	Neu einfügen: <i>Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen muss die Schlachttier- und Fleischuntersuchung bei gelegentlichen Schlachtungen nur stichprobenweise durchgeführt werden.</i>
Art. 27 Abs. 2	Der Begriff Herde sollte in Art. 3 definiert werden. Eine Herde wird nicht in jeder Situation gleich definiert. Begriffe wie <i>Herde, Charge, Lot, Lieferung</i> werden teilweise synonym verwendet.	<i>Der Begriff "Herde" in Art. 3 definieren.</i>
Art. 28 Abs. 3	Es fehlt der Hinweis auf die STU.	<i>Ergänzen: Die Schlachtung hat innerhalb von 3 Tagen nach der STU zu erfolgen</i>
Art. 29 Abs. 1	Die redaktionelle Anpassung wird ausdrücklich begrüsst: "zeitnah" statt in "jedem Fall unmittelbar". Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen.	
Art. 30a	Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird am Schlachttierkörper und den Teilen eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.	Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden. Die Unterstützung des BLVs im Management von epidemiologischen und Tiergesundheitsdaten ist entscheidend. In diesem Sinne gilt die erweiterte Fleischuntersuchung bis auf Weiteres als Standard. Siehe Art. 63a Übergangsbestimmungen
Art. 44 Bst. b	Es ist nicht klar, was für eine Zertifizierung gemeint ist. Dies muss genauer definiert werden.	Ergänzen gemäss Kommentar.
Art. 44 Bst. f	Amtliche Person muss anwesend sein	Erläuterungen anpassen: die amtliche Person muss nicht zwingend vor Ort sein.

Art. 52 Abs. 3 Bst. a	Der Einsatz von Amtlichen Fachassistenten (AFA) Schlachttier- und Fleischuntersuchung kann unter der Aufsicht (nach den Anweisungen) des amtlichen Tierarztes (ATA) erfolgen. Diese Anpassung ergibt organisatorischen Spielraum und optimiert den Einsatz personeller Ressourcen in Betrieben mit geringer Kapazität. Eine Anwesenheit des ATA ist nicht mehr nötig.	
Art. 54	Die Ausweitung der Kompetenzen der AFA wird ausdrücklich begrüsst. Der Gesamte Artikel 54 muss aber zur eine besseren Leserlichkeit verständlicher gegliedert werden. Es ist nicht klar, welche Absätze generell gelten oder explizit für Klein- oder Grossschlachtbetriebe angewendet werden können.	Anpassen gemäss Kommentar.
Art. 54 Abs. 1 Bst. a	Es ist unklar, welche Kontrollen im Detail gemeint sind. Die geforderten Kontrollen sollten präzisiert werden. AFA dürfen neu nach Art. 54 Abs. 1 Bst. b die gesamte Fleischkontrolle machen. Das würde im Umkehrschluss bedeuten, dass sich Art. 54 Abs. 1 Bst. a nur auf Grossbetriebe bezieht.	Präzisierung gemäss Kommentar.
Art. 54 Abs. 1 Bst. c Ziffer 3	Art. 54 Abs. 1 Bst. b besagt, dass AFA die Schlachttier- und Fleischuntersuchung durchführen dürfen, wenn für Rücksprachen ein ATA erreichbar ist. Es ist deshalb unklar, weshalb in Art. 54 Abs. 1 Bst. c Ziffer 3 steht, dass unter Verantwortung einer amtlichen Tierärztin oder eines amtlichen Tierarztes die AFA nur eine erste Untersuchung machen dürfen. Falls sich dies nur auf Grossbetriebe bezieht, muss dies präzisiert werden.	Präzisierung gemäss Kommentar.
Art. 57 Abs. 1	Die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden je nach Organisation von der kantonalen Behörde oder durch einen ATA vor Ort im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) erfasst.	Ergänzen: Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde <u>oder der beauftragte ATA</u>
Art. 63a Bst. b	Übergangsbestimmungen	Ergänzen: Übergangsfrist von 5 Jahren für die visuelle Fleischkontrolle

Geltendes Recht	Durch die Ausweitung der Kompetenzen muss im geltenden Text an etlichen Stellen der Begriff <i>amtliche Tierärztin/amtlicher Tierarzt</i> durch <i>amtliche Vollzugsorgane</i> ersetzt werden, da auch AFA gemeint sind (Art. 29 Abs. 3 und 4, Art. 31 Abs. 6, Art. 38 Abs. 2 Bst. a, b und f).	
Geltendes Recht	Art. 32 Abs.1 muss angepasst werden, da neu auch AFA den Entscheid treffen können.	Anpassen gemäss Kommentar.
Geltendes Recht	Art. 28 Abs. 2 sagt, dass die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand durch eine amtliche Tierärztin oder einen amtlichen Tierarzt durchgeführt werden muss. In Art. 52 Abs. 3 Bst. b Ziffer 2 steht aber, dass bei Hof- und Weidetötungen auch nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte, die auf dem Herkunftsbetrieb durchführen dürfen. Dies ist ein Widerspruch und sollte angepasst werden, damit die Schlachttieruntersuchung auf dem Herkunftsbetrieb auch durch nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte durchgeführt werden darf. Die Schlachttieruntersuchung bei Hof- und Weidetötungen sollte gleich gehandhabt werden wie im Herkunftsbestand. In Art. 53 Abs. 1 Bst. i steht, dass eine amtliche Tierärztin oder Tierarzt für die Überwachung von Hof- und Weidetötungen verlangt wird. In Art. 52 Abs. 3 Bst. b Ziffer 2 steht aber, dass beim Abschuss bei der Weidetötung eine nichtamtliche Tierärztin oder Tierarzt auch konform ist. Diese Unterschiede sind zu beseitigen.	Bereinigung gemäss Kommentar.
Geltendes Recht	Redaktionelle Anpassung: In Art. 29 wird vom Gegenstand der Fleischuntersuchung gesprochen. Im geltenden Recht wird bei Art. 27 vom Gegenstand der Untersuchung gesprochen. Es sollte der gleiche Ausdruck verwendet werden.	Anpassen gemäss Kommentar.
Geltendes Recht	Art. 52 Abs. 3 Bst. b Ziffer 2 spricht von der Anwesenheit während des Abschusses und des Entblutens der Tiere. Es sollte präzisiert werden, dass es sich hierbei um Vorgaben für die Weidetötung handelt.	Anpassen gemäss Kommentar.

Geltendes Recht	Art. 60 Abs. 2 Bst. a und b: die Gebühren sind nicht mehr zeitgemäss und sollten auf Fr. 40.– / 60.– erhöht werden.	Anpassen gemäss Kommentar.
Geltendes Recht	Art. 10 Abs. 3 Bst. c VHyS will die kritische Grenze für Transporte von getöteten Tieren auf 90 Minuten erhöhen. Es erscheint unlogisch, dass bei verunfalltem Schlachtvieh erst nach 2 Stunden die Pflicht für einen gekühlten Transport besteht (VSFK Art. 11 Abs. 4).	Anpassen gemäss Kommentar.
Geltendes Recht	In der VHyS wurde der Begriff Wildtierkörper eingeführt. In der VSFK ist von Wildkörper die Rede. Dies sollte vereinheitlicht werden.	Anpassen gemäss Kommentar.

6 BR: Milchprüfungsverordnung (MiPV)

Allgemeine Bemerkungen

Die Kanton Aargau begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine **Totalrevision** erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 13, Abs. 3 Anhang 8	Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich im Falle von: B. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie alkoholischen Getränken, die aus Weintrauben oder Traubenmost hergestellt werden, Es ist somit unklar, ob diese Ausnahme auch für Apfelwein gilt. Der GA (Anhang X, 22.11.2011, 1169/2011) bezieht sich auf Getränke des KN-Codes 2206 00. Genauer gesagt heisst es in Artikel X, 1., d), dass für Getränke, die unter Code 2206 00 (zu dem Apfelwein gehört, 2206 0031) fallen, "die Angabe des Haltbarkeitsdatums nicht erforderlich ist".	Unklarheit ausräumen.
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. a	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden. Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.	3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden: a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde; b. dem Land, in dem das Tier: - den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder - den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4		

	Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden. Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird. Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.	4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes, in dem das Tier geschlachtet wurde)" aufgeführt werden, wenn a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;
Art. 18 Abs. 2 Bst. a	Die Harmonisierung mit dem EU-Recht erlaubt eine Toleranz von 0,8 % für den Alkoholgehalt von Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geographischer Angabe, die länger als drei Jahre in der Flasche gelagert wurden, sowie von Schaumweinen usw. Die Toleranz ist jedoch nicht auf die Weinkategorie beschränkt. Es gibt keine Rechtfertigung für diese spezielle Toleranz für diese Weinkategorien.	Der betreffende Absatz ist zu streichen.
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, wo nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	-
Art. 21 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV). Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."

	nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als Nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b.	
Art. 22	Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"	Titel: Erforderliche Angaben

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. c	Die Aufzählung der Gattungen und Familien bei den Fröschen ist sehr schwerfällig. Eine vereinfachte Angabe verbessert die Lesbarkeit.	Bei den Fröschen die Aufzählung der Gattungen und Familien einfacher angeben. ZUM BEISPIEL: "Frösche (Gattung der <i>Rana</i> und der <i>Pelophylax</i> <u>aus</u> der Familie der <i>Ranidae</i> sowie Gattung der <i>Fejervarya</i> , der <i>Limnonectes</i> und der <i>Hoplobatrachus</i> <u>aus</u> der Familie der <i>Dicroglossidae</i>)."
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung" in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte, nicht übliche Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig zum Beispiel eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chiliwurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chili etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher beibehalten werden.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst. c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der	Bei Art. 51 Abs. 1 Bst. c die Begriffe "Gewürzzubereitungen" und "Kräutierzubereitungen"

	Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse. Dies kann mit Bst. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen. "Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 Bst. b Aromenverordnung) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicherzustellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Kräuter sowie deren (Aroma-)Extrakte (Art. 95 VLpH und Art. 2 Abs. 1 Bst. c Ziffer 1 Aromenverordnung) verwendet werden dürfen und zum Beispiel auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte Art. 51 Abs. 1 Bst. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden. Neu sollen bei der Herstellung von Käse nebst Gewürzen auch Gewürzzubereitungen und Kräutertzubereitungen möglich sein. Gemäss Art. 96 Abs. 1 und Art. 98 VLpH dürfen Gewürzzubereitungen und Kräutertzubereitungen nebst Gewürzen und Kräutern auch Zutaten wie Stärke, pflanzliche Öle / Fette, Hefeextrakt und Zuckerarten enthalten. Nach Anhang 3 (Anwendungsliste) der ZuV fallen solche Produkte unter Ziffer 12.2.2 Würzmittel. Bei Würzmitteln dürfen u.a. Geschmacksverstärker (E620-E635) eingesetzt werden. Bei der Käseherstellung könnten folglich durch den Einsatz von Gewürz- und Kräutertzubereitungen neu indirekt Zutaten wie Geschmacksverstärker in den Käse gelangen. Dies ist sicher nicht im Sinne der Käseherstellung und entspricht auch nicht der Konsumentenerwartung. Wie bisher sollten Gewürz- und Kräutertzubereitungen bei der Käseherstellung nicht erlaubt sein.	streichen sowie die Angaben zu den Aromen/Extrakten anpassen. Wie: "Gewürze und Kräuter sowie die ihnen jeweils entsprechenden (Aroma-)Extrakte."
Art. 105a	Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.	Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	Die Aktualisierung und Erweiterung von Anhang 1 Teil A werden sehr begrüsst. Im Anhang 1 sollen nebst Pflanzen (Teil A) auch pflanzliche Stoffe und einzelne Zubereitungen mit diesen Stoffen, deren Verwendung in Lebensmitteln nicht zulässig ist, im neu geschaffenen Teil B erfasst werden. Das Aufführen von unzulässigen pflanzlichen Stoffen im neu geschaffenen Teil B von Anhang 1 ist nachvollziehbar. Dennoch stellt sich die Frage, ob diese verbotenen pflanzlichen Stoffe nicht im Anhang 4 VZVM aufgeführt werden sollten (vergleiche Anhang III der Verordnung (EG) 1925/2006). Im Anhang 4 VZVM werden Stoffe erfasst, die Lebensmitteln nicht zugesetzt werden dürfen. Werden die verbotenen pflanzlichen Stoffe im neuen Teil B belassen, so müsste künftig konsequent darauf geachtet werden, dass in Anhang 4 VZVM keine verbotenen pflanzlichen Stoffe erfasst werden. Sonst entsteht ein Durcheinander.	Überprüfen, ob die verbotenen pflanzlichen Stoffe nicht im Anhang 1 Teil B, sondern im Anhang 4 VZVM erfasst werden sollten.
Anhang 1 Teil A	Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Anhang 5 unter Ziffer 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber-Wurzel angepasst werden.	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken

Anhang 1 Teil B	Zubereitungen aus Blättern von Aloe-Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten, sind in Lebensmitteln nicht zulässig. Für viele dürfte der Ausdruck "Hydroxyanthracen-Derivate" nicht verständlich sein. Aus diesem Grund sollte dazu mindestens ein Stoff angegeben werden.	Beim Ausdruck "Hydroxyanthracen-Derivate" zum besseren Verständnis mindestens einen Stoff aufführen. Dies könnte direkt in Klammer hinter dem Begriff oder in einer Fusszeile erfolgen. Zum Beispiel: "... Hydroxyanthracen-Derivate (<i>wie Aloe-Emodin</i>)"
Anhang 6 Ziffer 6.5	Schokolade mit Qualitätsmerkmal Es ist zu wenig klar, was mit der neu eingeführten Kategorie "Schokolade mit Qualitätsmerkmal" gemeint ist (auch unter Einbezug der Erläuterungen). Bei den Ziffern 6.2 bis 6.4 im Anhang 6 handelt es sich ebenfalls um Schokoladen mit bestimmten Qualitätsmerkmalen (zum Beispiel Schokoladen mit dem ergänzten Ausdruck "-kuvertüre" oder "Gianduja-Haselnuss"). Sind mit der neu eingeführten Ziffer 6.5 andere Qualitätsmerkmale als diejenigen unter Ziffer 6.2 bis 6.4 gemeint? Eine Präzisierung ist nötig, da sonst Interpretationsschwierigkeiten entstehen.	Den Titel und den ersten Satz präzisieren. Werden mit Ziffer 6.5 andere Qualitätsmerkmale als unter Ziffer 6.2 bis 6.4 gemeint, so ist dies deutlicher anzugeben. Wie: "Ziffer 6.5 Schokolade mit einem <i>anderem</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 6.2 bis 6.4</i>" Wird die Bezeichnung Schokolade mit einem <i>anderen</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 6.2 bis 6.4</i> ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:..."
Anhang 6 Ziffer 7.8	Milkschokolade mit Qualitätsmerkmal Es ist zu wenig klar, was mit der neu eingeführten Kategorie "Milkschokolade mit Qualitätsmerkmal" gemeint ist (auch unter Einbezug der Erläuterungen). Bei den Ziffern 7.2 bis 7.7 handelt es sich ebenfalls um Erzeugnisse auf der Basis von Milkschokolade mit bestimmten Qualitätsmerkmalen (zum Beispiel Milkschokolade mit dem ergänzten Ausdruck "-kuvertüre" oder "Gianduja-Haselnuss"). Sind mit der neu eingeführten Ziffer 7.8 andere Qualitätsmerkmale als diejenigen unter Ziffer 7.2 bis 7.7 gemeint? Eine Präzisierung ist nötig, da sonst Interpretationsschwierigkeiten entstehen.	Den Titel und den ersten Satz präzisieren. Werden mit Ziffer 7.8 andere Qualitätsmerkmale als unter Ziffer 7.2 bis 7.7 gemeint, so ist dies deutlicher anzugeben. Wie: "Ziffer 7.8 Milkschokolade mit einem <i>anderem</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 7.2 bis 7.7</i>" Wird die Bezeichnung Milkschokolade mit einem <i>anderen</i> Qualitätsmerkmal <i>als unter Ziffer 7.2 bis 7.7</i> ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:..."

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK)

Allgemeine Bemerkungen

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen beziehungsweise zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: "Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt".
Anhang 3 Teil B	Streichung des Höchstgehaltes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis): In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor. Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand dieser soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen. Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.	Auf Streichung des Höchstgehaltes verzichten.

Anhang 3	Warum wurde der Höchstgehalt für Blei und Cadmium in Vermouth, alkoholfreiem Bitter und alkoholfreien Getränken gestrichen?	Wiederaufnahme der entsprechenden Höchstwerte
Anhang 3	Cadium und Blei: Warum existieren Höchstwerte nur für "Schaffleisch" und "Innereien von Schafen" und nicht wie in der EU für "Schafe"?	Den Begriff "Schaffleisch" durch "Schafe" ersetzen.
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit "ganz oder gemahlen"	Spalte Bemerkungen: "ganz oder gemahlen"
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für "Sorghum" präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: "Sorghumhirsen"

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1	Niacin Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden. Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden. Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) beziehungsweise 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.	Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren. Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise: "600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens</i> 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe); <i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid; 230 mg wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Auf diese Einführung sollte aus nachfolgenden Gründen verzichtet werden: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler analog der Nahrungsergänzungsmittel einzig in abgemessenen kleinen Mengen (zum Beispiel in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten. Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (zum Beispiel in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen, entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.	
Art. 40 Abs. 4 ^{quater}	Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem). Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.	Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: <i>"Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</i> Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: <i>"...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: dieser Anteil kann ausnahmsweise unterschritten werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt."</i>
Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 38 Abs. 1 Bst. b	Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.	Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"
Art. 119 Abs. 1 Bst. c	Betreffend der Süssung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.	Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"
Art. 121 Bst. b	Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.	Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.
Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt	Die Definition der spezifischen Sprituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird. Zu Honignektar / Metnektar sollten die Definition und Anforderungen von Anhang I Ziffer 44 Bst. a, c und d der Verordnung (EU) 2019/787 ergänzt werden. Der Mindestalkoholgehalt (Anhang I Ziffer 44 Bst. b) ist bereits im Anhang 15 Bst. j der Verordnung über Getränke erfasst.	Zu Honignektar / Metnektar die Definition und Anforderungen der Verordnung (EU) 2019/787 übernehmen (Anhang I Ziffer 44 Bst. a, c und d).

Art. 144 Abs. 4	London Gin Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.	Definition London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: <i>"London Gin ist ein destillierter Gin..."</i> Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. <i>"London Gin muss folgende Anforderungen erfüllen:..."</i>
Art. 144 Abs. 2^{bis} und Abs. 5	Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkekategorien so gehandhabt. Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe unter anderem Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden. In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.	Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut aufführen (zum Beispiel im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie: "Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..." Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..." Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").

14 EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV)

Allgemeine Bemerkungen

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der "Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden" (SVGW RL W4) und den "Trinkwasserinstallationen im Gebäude" (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziffer 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit der Desinfektionsmittel für die Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten,	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an

	die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.	Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).
Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung	Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontakmaterialien im bestehenden Parameter "Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung" der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als totaler organischer Kohlenstoff (TOC): Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontakmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe "4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / 6th Revision – December 2022 (Lists only)"). Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontakmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontakmaterialien nach deren Aufbau (zum Beispiel Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (zum Beispiel Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (zum Beispiel Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- respektive Migrationsgrenzwert (SML)-spezifisch sowie bezüglich TOC).	Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter "Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung" wie folgt ergänzen: - Spalte Parameter "Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016" - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen "Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontakmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff

		(s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind."
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: "Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen". (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte "Bemerkungen": Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn "Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)" zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen:

	sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung "Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich" müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung (VBedG)

Allgemeine Bemerkungen

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6	"Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung". "Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde." Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden drei Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?	Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMp)

Allgemeine Bemerkungen

Der Kanton Aargau begrüsst die kleinen Anpassungen, ist aber klar der Meinung, dass schnellst möglich eine Totalrevision erfolgen muss.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 3	Hier muss eine Anpassung für Automatische Melksysteme (AMS) erfolgen, da bei AMS die Milch nicht organoleptisch geprüft wird und diese Melksysteme mittlerweile doch recht verbreitet sind (allenfalls gibt es noch weitere Artikel, die bezüglich AMS angepasst werden müssten).	Ergänzen und weitere Artikel überprüfen. Kriterien für Melkroboter prüfen.
Art. 14 Abs. 6	Wir begrüssen die Streichung von Abs. 6, wonach das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden darf. Dies ermöglicht es auch kleineren Schaf- oder Ziegenmilchverarbeitungsbetrieben, welche aufgrund geringer Produktionsmengen und einer teilweise fehlenden regelmässigen Abholung, gesetzeskonform zu produzieren.	
Art. 14 Abs. 6	Für Kuhmilch soll die gekühlte Lagerung während maximal 48 Stunden weiterhin Gültigkeit haben (Käseproduktion).	Streichung rückgängig machen.
Art. 19	Wasser, welches in der Milchammer verwendet wird, muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser nach Anhang 1 der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (SR 817.022.11) erfüllen.	Art. 19 neu formulieren: <i>Das für die Reinigung und für das Nachspülen verwendete Wasser muss die mikrobiologischen Kriterien von Trinkwasser erfüllen.</i>
Anhang 1 Liste	Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch verursachen eine Geruchs- und Geschmacksänderung in der Milch und müssen weiterhin in der Liste aufgeführt werden.	Ergänzen gemäss Kommentar.

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

Allgemeine Bemerkungen

Die Überschneidungen Lebensmittel- / Chemikalienrecht erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des Lebensmittelrechts zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1	Teile von Ohringen, die das Ohr durchstechen, sind in Abs. 3 geregelt. Wenn "Ohringe" in Abs. 1 auch aufgezählt wird, ist dies verwirrend, da es nur in seltenen Fällen noch Teile an Ohringen gibt, die den höheren Höchstwert von 0.5 µg/cm ² und Woche einhalten müssen.	"Ohringe" in der Aufzählung in Abs. 1 ist zu streichen.
Art. 22 Abs. 1 quater	In Art. 22 Abs. 1 quater sind mit einem Verweis auf Eintrag 72 in Anhang XVII der EU-Verordnung 1907/2006 viele gesundheitlich relevante Stoffe in textilen Materialien und Schuhen geregelt. Unter diesen Stoffen ist auch Chrom (VI) aufgeführt. Aber gerade für Ledererzeugnisse mit Hautkontakt gilt Eintrag 72 nicht. Für Ledererzeugnisse mit Hautkontakt gilt Eintrag 47 Punkt 5 bis 7. Diese Anforderung für Chrom (VI) in Ledererzeugnissen mit Hautkontakt ist in der Humankontaktverordnung festzulegen. Der Artikel ist daher entsprechend zu korrigieren.	3quinque Für Ledererzeugnisse und Erzeugnisse, die Leder enthalten, die während längerer Zeit mit der Haut in Berührung kommen, gelten die Anforderungen in Anhang XVII Eintrag 47 Punkt 5 bis 7 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (EU-REACH-Verordnung).
Anhang 1	Blaser et al. 2022 (Journal of Environmental Science and Health, Part A, 57:1, 45-51, DOI: 10.1080/10934529.2021.2024058) kommen zum Schluss, dass der Nickelabwischtest eine zusätzliche rechtliche Anforderung werden sollte.	Aufnahme des Nickelabwischtests CEN/TR 12471 in Anhang 1. Der Wortlaut von Art. 2 Abs. 4 kann identisch bleiben.

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang Chiasamen	Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (zum Beispiel im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.	Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."
Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)	Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (zum Beispiel im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des	Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)". Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist zum Beispiel folgende Ergänzung angebracht:

	Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.	"Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."
Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)	Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (zum Beispiel frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren. Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrsfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden? Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (zum Beispiel als Pulver)?	Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden. Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "Lilium davidii L. muss in China angebaut worden sein." Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)". Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden. Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.

	Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll. Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.	Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist zum Beispiel folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen." Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".
--	--	--

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

Allgemeine Bemerkungen

Wie unter der VSFK erwähnt, erlauben die heute verfügbaren Gesundheitsdaten die Implementierung der visuellen Fleischkontrolle nur beim Hausgeflügel. Beim Schlachtvieh sind die Informationen zum Gesundheitszustand im Herkunftsbetrieb lückenhaft und die Einführung der visuellen Fleischkontrolle wäre lebensmittel-, aber auch tierseuchenrechtlich nicht vertretbar. Die visuelle Fleischuntersuchung beim Schlachtvieh kann folglich nur stufenweise und abhängig von den zukünftig verfügbaren Daten aus den Herkunftsbetrieben mit einer substanziellen Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren eingeführt werden.

Klare Rahmenbedingungen für die Vollzugsbehörden, wann an Stelle einer visuellen Fleischuntersuchung eine erweiterte Fleischuntersuchung erfolgen soll, fehlen im Artikel 6 und Anhang 6 und müssen geklärt werden.

Die unter der VSFK erfolgten Bemerkungen zu den "Herkunftsbetrieben" gelten auch für diese Verordnung (Art. 1 Abs. 2 und Anhang 2). Sie sind zu ergänzen, respektive zu ersetzen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 6 Abs. 1	Es wird von der Fleischuntersuchung eines Schlachttierkörpers und von Teilen eines Tieres gesprochen. In der Regel wird die Fleischuntersuchung vom Schlachttierkörper und dessen Teilen gemacht.	Für die Fleischuntersuchung eines Schlachttierkörpers und <i>die Teile davon</i> gelten die Vorschriften nach Anhang 6.
Art. 10 Abs. 3 Bst. c	Der Kanton Aargau setzt sich für den Status quo ein. Es ist nicht klar, welche lebensmittelhygienische Konsequenz diese Erhöhung hat, da keine wissenschaftlichen Untersuchungen vorliegen. Es wird argumentiert, dass mit der Gesetzesänderung eine Anpassung an EU-Recht angestrebt werde. Die kleinräumige Schweiz ist mit dem Gebiet der EU nicht vergleichbar. Daher scheint eine Erweiterung ohne zwingenden Grund auf 90 Minuten nicht angezeigt. Zudem wollen wir einem "Transporttourismus" mit geschlachteten Tieren vorbeugen. Auch befürchten wir, dass die Bewilligungsgesuche für die Hof- und Weidetötungen stark zunehmen werden und ein nicht zu bewältigender Aufwand in der Kontrolle der Hoftötungen entsteht. Als Kompromiss könnten wir einer 60 Minuten-Regel zustimmen. Jagdwild soll hier nicht erwähnt werden.	Antrag: <i>Trennen der mikrobiologischen Untersuchung von der Transportzeit und Einführen der 60 Minuten-Regel.</i> Streichen: <i>ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild</i>

Anhang 1 Ziffer 1.8	Dies würde für Schweine nicht gelten, da diese nicht enthäutet werden.	Streichen (resp. klären): <i>enthäuteten</i> Galvanisierte Flächen sind nur zulässig, wenn sie nicht mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen.
Anhang 2 Ziffer 2	Der Begriff "warmes Wasser" ist sehr subjektiv und sollte präzisiert werden.	Anpassen gemäss Kommentar.
Anhang 3a Ziffer 1	Die Bekleidung des Personals muss den Vorgaben der Lebensmittelproduktion entsprechen.	Ergänzen: Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig, sauber <i>und hell</i> sein.
Anhang 3a Ziffer 8	Es sollte präzisiert werden, dass Verunreinigungen weggeschnitten werden müssen. Mit einem Messer kann man diese allenfalls auch nur wegkratzen	Sichtbare Verunreinigungen müssen mit einem Messer weggeschnitten, lose Haare mit einem trockenen Papier entfernt werden.
Anhang 5, Ziffer 4.2.8	Ziffer 4.2.8 wurde aufgehoben. Danach müssen Gesäuge der Mutterschweine nicht mehr der Fleischuntersuchung präsentiert werden, wenn diese als Lebensmittel vorgesehen sind.	Klären: <i>Ziffer 4.2.8 belassen</i>
Anhang 6, Ziffer 1.1.1	Schlundkopflymphknoten (Lnn. retropharyngeales) werden nicht mehr angeschnitten! Es handelt sich um ein zentrales Instrument zur Früherkennung der bovinen Tuberkulose in der Schweiz.	Ergänzen: Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. Retropharyngeales</i>) anschneiden.
Anhang 6 Ziffer 1.1.11/3.1.11/4.1.11	Der Kanton Aargau erachtet dies nicht als Aufgabe der kantonalen Fleischkontrolle, sondern als eine privatrechtliche Angelegenheit. Zudem ist eine solche Beurteilung in Kleinschlachtbetrieben sehr schwierig umzusetzen, da der Uterus häufig bei der Fleischkontrolle nicht mehr vorhanden ist beziehungsweise nicht mehr eindeutig einem Tier zugeordnet werden kann.	Streichen: 1.1.11, 3.1.11 und 4.1.11 Uterus besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren

	Die Ermittlung stellt sich zudem als sehr schwierig dar, da verschiedene Kriterien (Grösse, Rasse, Lebensfähigkeit) hineinspielen und ohne spezielle pathologische Untersuchungen, Klärung der Besamungsdaten, kaum rechtsgenügend belegt werden kann, ob die Trächtigkeit Ende zweitem oder Anfang drittem Trimester war, ob der Fötus noch gelebt hat oder nicht. Erstaunlicherweise wird diese zusätzliche Untersuchung in den Erläuterungen mit keinem Wort erwähnt.	
Anhang 6 Ziffer 6.1.1	Der Begriff "Charge" sollte genauer definiert werden.	
Anhang 6 Ziffer 8	Die Erleichterung bei der Fleischuntersuchung bei Hasen und Federwild wurde entfernt. Es erscheint unverhältnismässig, diese Tiere allen Untersuchungen zu unterziehen. Daher sollte die Erleichterung beibehalten werden.	Ergänzen: <i>Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange kein besonderer Verdacht besteht.</i>

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung (AS) publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne. Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass – unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und – bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und – mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar. Anhang 3 soll in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden	Beibehaltung von Anhang 3 in der jetzt vorliegenden Form. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.

	soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.	
Anhang 4	Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4. Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz. Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.	Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.
Anhang 4, Ziffer 2.4 und 2.5	Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind. Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziffer 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest. Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid (HCN) für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten. Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.	In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziffer 2.4 steht, da dort für alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt. Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziffer 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.

	Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziffer 2.4 und 2.5. Gemäss Ziffer 2.4 besteht für Blausäure für alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziffer 2.5 variabel ist. Ziffer 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.	
Anhang 4 Ziffer 2	Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden.	Die drei Fussnoten 17 – 19 durch eine einzige Fussnote ersetzen.
Anhang 6	Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen. Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben. Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von zum Beispiel Früchten erheblich beeinflusst wird.). Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt. Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlauslegungen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von	Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH). 1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV 2 Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse 6 Rahm, Butter 7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten) 8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen 9 Eiprodukte 10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen

	Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen. Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten"), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.	11 Brot 12 Teigwaren 13 Tofu, Tempeh 14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen) 15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig) 16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)
--	--	---

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (HyV)

Allgemeine Bemerkungen

Wir begrüssen, dass die "Lebensmittelspende" mit einem neuen Art. 27a in das Lebensmittelrecht eingeführt wird. Wir befürworten grundsätzlich die Einführung dieses Artikels, der die Regelung der "Weiterverteilung von Lebensmitteln" im Schweizer Recht vorsieht und die in der Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 formulierten Rahmenbedingungen aufnimmt. Wir stellen jedoch fest, dass der Grundsatz, dass die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette gewährleistet sein muss, nicht so deutlich zum Ausdruck kommt wie in der genannten Verordnung 2021/382, und weisen in diesem Zusammenhang darauf hin, dass sichergestellt werden soll, dass die Lebensmittelsicherheit im Rahmen jeder "Weiterverteilung von Lebensmitteln" gewährleistet ist. In Bezug auf den Begriff der Haftung ist ausserdem darauf zu achten, dass der Betrieb, der die Lebensmittel weiterverteilt, genauso haftbar sein sollte wie der Lebensmittelhändler.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 12 Abs. 8	Wir schlagen vor, das Wort "sichtbar" in Art. 12 Abs. 8 zu streichen (siehe gestrichener Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").	Art. 12 Abs. 8 8 Ausrüstungsgegenstände und Behälter, die für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung eines der Stoffe oder Erzeugnisse bestimmt sind, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, die in Anhang 6 der Verordnung des EDI über Lebensmittelinformation (LMIV) aufgeführt sind, dürfen nicht für die Verarbeitung verwendet werden, die Handhabung, den Transport oder die Lagerung von Lebensmitteln, die den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis nicht enthalten, verwendet werden, es sei denn, die Ausrüstung und die Transportbehälter wurden gereinigt und zumindest auf sichtbare Rückstände des Stoffes oder des Erzeugnisses überprüft.
Art. 25 Abs. 4 Bst. b	Es ist vorgesehen, dass tiefgefrorene Lebensmittel künftig im Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Kundschaft nicht mehr vorverpackt sein müssen. Damit soll gemäss der Motion Silberschmidt der Ressourcenverschleiss bei Packungen verkleinert werden.	Art. 25 Abs. 4 Bst. b ersatzlos streichen. Bevor Art. 25 Abs. 4 geändert wird, sollte bei der Branche (Detailhandel) abgeklärt werden, ob dies tatsächlich ein Bedarf ist.

	Tiefgefrorene Lebensmittel werden in der Regel vorgepackt geliefert, ausgepackt und nachher wieder von der Kundschaft eingepackt. Vom ökologischen Gesichtspunkt (Verpackung) her macht die vorgesehene Lockerung keinen Sinn. Den Ressourcenverschleiss zu verkleinern, dürfte in der Regel nicht realistisch sein. Zudem ist Bst. b auch aus Hygienesicht abzulehnen (Verunreinigung jeglicher Art, Befall durch Mikroorganismen, Gefahr Gefrierbrand / Austrocknung).	Wird Bst. b aufgeführt, so sind konkrete Anforderungen unter Bst. b festzulegen, wie die Lebensmittel vor Kontamination, Austrocknung und anderen nachteiligen Beeinflussungen zu schützen sind.
Art. 27a Abs. 1	Es wäre sinnvoll, in Bezug auf den Begriff "Lebensmittelunternehmen" einen Verweis auf Art. 2 Abs. 1 Ziffer 1 der LGV einzuführen (siehe unterstrichener Text in der Spalte "Änderungsvorschlag"). Der Begriff der Haftung ist nicht ausreichend definiert. Es ist nämlich nicht klar, welche Lebensmittel in die Verantwortung der Einrichtungen, die Lebensmittel weiterverteilen, fallen (oder nicht fallen). Wir schlagen vor, den ersten Teil des ersten Satzes von Abs. 1 zu ändern (vergleiche den unterstrichenen Text in der Spalte "Änderungsvorschlag"). Zudem wird der Text von Absatz 1 lit. b "bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum und nach diesem Datum, wenn die betreffenden Lebensmittel ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen" nicht präzise genug formuliert. Wir schlagen vor, ihn zu ändern (siehe unterstrichener Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").	Art. 27a <u>1 Die Lebensmittelbetriebe (Art. 2 Abs. 1 Ziffer 1 LGV)</u> <u>sind für die von ihnen umverteilten Lebensmittel</u> <u>verantwortlich</u> und überprüfen routinemässig, ob die die unter ihre Verantwortung fallenden Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und ob sie nach Art. 7 Abs. 2 des Lebensmittelgesetzes für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind. Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen: a. vor Ablauf des Verbrauchsdatums, sofern dieses gemäss Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung des EDI über die Information über Lebensmittel (LIV) auf den betreffenden Lebensmitteln angegeben ist; b. bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum und nach diesem Datum, wenn die <u>Lebensmittel ein neues</u> <u>Mindesthaltbarkeitsdatum</u> tragen, gemäss Art. 13 Abs. 1 der LIV; c. jederzeit, bei Lebensmitteln, bei denen die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich ist, gemäss Anhang 8 Ziffer 1.4 LIV.
Art. 27a Abs. 2	Die Einführung des Begriffs "Handhabe" kann zu Verwirrung führen. Wir schlagen vor, den Text zu ändern, indem der Ausdruck "die mit den in Absatz 1 genannten Lebensmitteln umgehen" gestrichen wird (siehe den gestrichenen Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").	Lebensmittelbetriebe (Art. 2 Abs. 1 Ziffer. 1, LGV), die die unter Absatz 1 genannten Lebensmittel handhaben., bewerten, ob die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr durch den

	Wir schlagen vor, den Begriff "Bedingungen" in Abs. 2 Bst. e durch den Begriff "Eigenschaften" zu ersetzen (vgl. gestrichener und unterstrichener Text in der Spalte "Änderungsvorschlag"). In Bezug auf Art. 27a Abs. 2 Bst. f halten wir fest, dass die Rückverfolgbarkeit (im Sinne von Art. 83 LGV) gewährleistet sein muss. Wir schlagen vor, den Text in diesem Sinne zu ändern (vgl. gestrichener und unterstrichener Text in der Spalte "Änderungsvorschlag").	Menschen geeignet sind, wobei sie mindestens folgendes berücksichtigen: a. das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum, wobei gewährleistet sein muss, dass die verbleibende Haltbarkeitsdauer ausreicht, um eine sichere Umverteilung und eine Verwendung durch den Endverbraucher zu ermöglichen, die gesundheitlich unbedenklich ist; b. gegebenenfalls die Unversehrtheit der Verpackung; c. die ordnungsgemässen Lager- und Beförderungsbedingungen, einschliesslich der geltenden Temperaturanforderungen; d. gegebenenfalls das Datum des Einfrierens gemäss Anhang 8 Ziffer 3 LIV; e. die organoleptischen Bedingungen <u>Eigenschaften</u>; f. die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit von Erzeugnissen tierischer Herkunft nach Artikel 83 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung gemäss Art. 83 LGV.
--	--	--

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVO)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVl werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVl werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden. Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.
Anhang 2	Die Sojabohne MON 89788 (MON-89788-1) ist zweimal in der Liste des tolerierten Materials aufgeführt.	Soja MON 89788 (MON-89788-1) nur einmal auführen.

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 18a-d	Wir begrüßen, dass für den Austausch und die Bearbeitung von Daten im Zusammenhang mit der Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen eine entsprechende rechtliche Grundlage geschaffen wird.	