

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

### Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Milchproduzenten SMP  
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SMP  
Adresse, Ort : Weststasse 10  
Kontaktperson : Thomas Reinhard  
Telefon : 031 359 54 82  
E-Mail : Thomas.Reinhard@swissmilk.ch  
Datum : 23. Oktober 2015

### Wichtige Hinweise:

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

## Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Anhörung Projekt Largo; Revision Verordnungsrecht zum LMG 2015 .....	3
2	BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) .....	5
3	BR: Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) .....	9
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV) .....	10
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) .....	11
6	EDI: Verordnung über Aerosolpackungen .....	11
7	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV) .....	11
8	EDI: Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (VSS) .....	12
9	EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos) .....	12
10	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung mit den Anhängen 2, 9, 10 .....	12
11	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHys) .....	12
12	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV) .....	13
13	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH) .....	19
14	EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) .....	20
15	EDI: Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) .....	23
16	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem) .....	23
17	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel .....	24
18	EDI: Getränkeverordnung .....	24
19	EDI: Verordnung über die Qualität von Wasser für den Konsum und den Kontakt mit dem menschlichen Körper (VQWmK) .....	24
20	EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV) .....	25
21	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (Aromenverordnung) .....	25
22	EDI: Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VKo) .....	26
23	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPptH) .....	26
24	EDI: Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe (VRLtH) .....	27
25	EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen (VZVM) .....	27
26	EDI: Hygieneverordnung (HyV) .....	28
27	EDI: Verordnung über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln (VtVtH) .....	29

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

### Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Besten Dank für die Gelegenheit, zum Entwurf der Verordnungen zum Lebensmittelrecht Stellung nehmen zu können.

Grundsätzliche Bemerkungen:

Die SMP begrüsst die Harmonisierung der schweizerischen Bestimmungen mit denjenigen der Europäischen Union soweit, wie sie nicht zur Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten und nicht zur Nivellierung der Lebensmittelsicherheit nach unten führt.

Die meisten Anliegen der SMP wurden mit der Revision des Lebensmittelgesetzes aufgenommen und nun mit den Verordnungen konkretisiert:

- **Die Verankerung der Pflicht zur Angabe der Herkunft von Lebensmitteln und Rohstoffen:** Es braucht Transparenz über die Herkunft, Produktion, Beschaffenheit und die übrigen Eigenschaften und Qualitäten der Lebensmittel, um den Konsumentinnen und Konsumenten den Kaufentscheid zu erleichtern.
- **Der Schutz von Begriffen wie Käse, Butter und Joghurt:** Der Schutz von Sachbezeichnungen ist weiterhin zu verankern, damit die Konsumentinnen und Konsumenten nicht mit Surrogaten und Imitationsprodukten getäuscht werden. Imitationsprodukte und Surrogate müssen deutlicher als heute von Originalen unterschieden werden können und sind strenger als bisher zu kennzeichnen. Dem Täuschungsschutz ist ein höherer Stellenwert im Vollzug des Lebensmittelrechtes einzuräumen.
- **Förderung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung:** Die Vermarktung von natürlichen, gesunden und hochwertigen Lebensmitteln sowie die ausgewogene und gesunde Ernährung sind wichtige Anliegen der Gesellschaft.
- **Inspektionen im Ausland:** Die Möglichkeit, dass Schweizer Behörden Inspektionen im Ausland vornehmen können - analog den Inspektionen der EU und weiterer Länder in der Schweiz - wird begrüsst. Dabei müssen die Produktionsweise und die Produkte die gleichen Vorgaben erfüllen wie in der Schweiz.
- **Vorsorgeprinzip:** Nachdem das Vorsorgeprinzip schon vor einiger Zeit im Landwirtschaftsgesetz verankert wurde, ist es logisch, dass es auch im Lebensmittelrecht Eingang findet.

- **Einheitlicher und fachgerechter Vollzug:** Das neue Lebensmittelrecht ist in der ganzen Schweiz einheitlich zu vollziehen. Die Vollzugstätigkeit im Rahmen des Lebensmittelrechts ist mit derjenigen der Bundesgesetze für Landwirtschaft, Tierseuchen, Tierschutz, Heilmittel und Epidemien unbedingt zu koordinieren. Die Vorgabe von nationalen Kontrollplänen durch den Bund als Instrument für einen einheitlichen Vollzug wird begrüsst. Es sollen einheitlich die gleichen Voraussetzungen gelten, unabhängig davon, in welchem Kanton produziert oder vermarktet wird.
- **Information:** Die Information über den Vollzug des Lebensmittelrechts ist durch den Bund zu steuern.

Notwenige Korrekturen sind:

- Bei den Beratungen zum Gesetz war die Deklaration der Herkunft der Rohstoffe und Zutaten ein wichtiges Anliegen. Dieses muss nun bei verarbeiteten Lebensmitteln praxisgerecht umgesetzt werden.
- Der Hinweis, "ohne Gentechnik hergestellt" muss nun auch in der Schweiz erlaubt sein. Anpassungen an das EU-Recht dürfen keine Einbahnstrasse sein.
- Die obligatorische Nährwertdeklaration wird abgelehnt. Sie treibt die Kosten für die Lebensmittelunternehmen unverhältnismässig in die Höhe. Die Nährwertangaben sollen weiterhin freiwillig erfolgen können. Wichtiger als die rein technischen Nährwerte sind die Informationen über ausgewogene und gesunde Ernährung sowie über die Qualitäten und Herkünfte der Lebensmittel.
- Für die Konsumentinnen und Konsumenten muss vor dem Kaufentscheid neben den schon aufgeführten Punkten auch eine ausreichende Transparenz über Produktionsart, Beschaffenheit und die übrigen Eigenschaften und Qualitäten der Lebensmittel bestehen.
- Eine generelle Zulassung von Insekten und Insektenprodukten als Zutat für verarbeitete Lebensmittel kommt für die SMP nur mit einer zwingenden Deklaration der Insektenprodukte in Frage. Bei Insektenprodukten als Zutaten für verarbeitete Lebensmittel sind an den Täuschungsschutz erhöhte Anforderungen zu stellen.
- Der Wegfall der Akkreditierungspflicht für Inspektionsstellen und Labors, weil eine entsprechende gesetzliche Grundlage fehlen würde, ist nicht akzeptabel. Allenfalls sind die Rechtsgrundlagen anzupassen.
- Bei Delegation von Regelungen an das Amt verlangen wir, dass vor dem Erlass von Änderungen die betroffenen Kreise konsultiert werden.
- Der Bericht über die Regulierungsfolgekosten wurde am 27. August 2015 publiziert. Es sind Korrekturen zur Minimierung der aufgezeigten Folgekosten zu prüfen, soweit dadurch die notwendigen Anpassungen nicht in Frage gestellt werden.
- Die Allgemeinverfügungen im Rahmen von Cassis de Dijon und Lebensmittelrecht sind zu klären. Es soll kein Parallelrecht zum Lebensmittelrecht geschaffen werden!

Die SMP äussert sich nachstehend zu denjenigen Erlassen, die in Bezug zu Viehwirtschaft, Milchproduktion, Milchverarbeitung sowie Milch- und Milchproduktmarkt stehen.

Freundliche Grüsse  
Schweizer Milchproduzenten SMP

sign. Hanspeter Kern  
Präsident

sign. Kurt Nüesch  
Direktor

## 2 BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

### Allgemeine Bemerkungen

Die vorgeschlagene Regelung zum Täuschungsschutz unterstützen wir ausdrücklich.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2 Abs. 4	Verweise auf das EU-Recht sind nicht Anwenderfreundlich und können zu Unklarheiten führen.	Die Definitionen des EU-Rechts sind soweit relevant in die entsprechenden Erlasse aufzunehmen.
3 Abs. 1 Bst. b.	Der Verweis auf Artikel 46 ist falsch. Welcher Artikel ist gemeint?	
12	Die vorgeschlagene Regelung zum Täuschungsschutz unterstützen wir ausdrücklich. Weil auch eine Täuschung mit der Qualität und der Bezeichnung der Lebensmittel erfolgen kann, ist die Aufzählung zu ergänzen.	<p>Täuschungsverbot</p> <p><sup>1</sup> Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Umhüllungen, Verpackungen, Umhüllungs- und Verpackungsaufschriften, die Arten der Aufmachung, die Werbung und die Informationen über Lebensmittel müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung namentlich über Natur, Herkunft, Herstellung, Produktionsart, Zusammensetzung, Inhalt und Haltbarkeit der betreffenden Lebensmittel Anlass geben.</p> <p><sup>2</sup> Verboten sind insbesondere:</p> <p>a. Angaben über Wirkungen oder Eigenschaften eines Lebensmittels, die dieses nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft nicht besitzt oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind;</p> <p>b. Angaben, mit denen zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften aufweisen; erlaubt sind Hinweise auf:</p> <p>1. die für eine Lebensmittelgruppe geltenden Vorschriften (z. B. betreffend umweltgerechter Produktion, artgerechter Tierhaltung oder Sicherheit der Lebensmittel),</p> <p>2. Eigenschaften, welche die einer bestimmten Lebensmittelgruppe zugehörenden Produkte aufweisen;</p> <p>c. Hinweise, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind; erlaubt sind:</p> <p>1. Hinweise auf die Wirkung von Zusätzen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln zur Förderung der Gesundheit der Bevölkerung (Art. 25),</p> <p>2. nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben;</p> <p>d. Angaben, die darauf schliessen lassen, dass ein Lebensmittel einen Wert hat, der über seiner tatsächlichen Beschaffenheit liegt;</p>

		<p>e. Angaben oder Aufmachungen irgendwelcher Art, die zu Verwechslungen mit Bezeichnungen führen können, die nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997, nach einer analogen kantonalen Gesetzgebung oder nach einem völkerrechtlichen Vertrag mit der Schweiz geschützt sind;</p> <p>f. Hinweise, die geeignet sind, bei den Konsumentinnen und Konsumenten falsche Vorstellungen über die Schweizer Herkunft eines Lebensmittels im Sinne des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992 zu wecken;</p> <p>g. bei alkoholischen Getränken: Angaben, die sich in irgendeiner Weise auf die Gesundheit beziehen; vorbehalten sind die vom EDI festgelegten Bezeichnungen traditioneller alkoholischer Getränke;</p> <p>h. bei bewilligungspflichtigen Produkten: Hinweise mit Werbecharakter auf die durch das BLV erteilte Bewilligung;</p> <p><b>i. Angaben, die darauf schliessen lassen, dass das Lebensmittel aus hochwertigen Zutaten hergestellt wurde, ohne dass diese Zutaten in wesentlicher Menge verwendet wurden;</b></p> <p><b>k. Bezeichnungen, die nicht definierten Bezeichnungen des Lebensmittelrechts entsprechen.</b></p>
14	Wir begrüßen ausdrücklich, dass trotz der Aufgabe des Positivprinzips die Sachbezeichnungen für Milch und Milchprodukte weiterhin festgelegt werden, um sie vor Imitaten zu schützen.	<p>Umschriebene Lebensmittel</p> <p><sup>1</sup> Das EDI kann zum Schutz der Gesundheit und zum Schutz vor Täuschungen Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen umschreiben und für sie eine Sachbezeichnung und Anforderungen festlegen.</p> <p><sup>2</sup> Lebensmittel dürfen nur mit der Sachbezeichnung eines umschriebenen Lebensmittels bezeichnet werden, wenn sie der Umschreibung und den Anforderungen entsprechen.</p>
15 Bst. d. Ziffer 2 Bst. g	Die Definition für Nanomaterialien unter Art. 2 "Begriffe" aufnehmen.	
35 Abs. 1 Bst. e. und f.	Die Angabe des Produktionslandes und der Herkunft der Zutaten, die für ein Lebensmittel charakterisierend sind, begrüsst die SMP ausdrücklich.	
35 Abs. 1 Bst. g.	Die obligatorische Einführung der Nährwertdeklaration lehnt die SMP ab. Der Aufwand ist für viele Hersteller unverhältnismässig hoch und für viele Konsumentinnen und Konsumenten sind diese technischen Angaben zu wenig verständlich. Eine Nährwertdeklaration kann weiterhin auf freiwilliger Basis erfolgen.	<del>g. eine Nährwertdeklaration</del>

Art. 35 Abs. 3 und Art. 45 Abs. 2 Bst. c.	Es ist nicht klar, was mit "Warnaufschriften" genau gemeint ist. Mehrsprachige Anschriften sind aufwändig.	
36	<p>Die Kennzeichnung „ohne gentechnisch veränderte Organismen produziert“ soll wie im umliegenden Ausland auch in der Schweiz möglich sein. Deshalb ist die Beschränkung auf den vollständigen Verzicht von der Anwendung von gentechnischen Methoden nicht in die neue Verordnung zu übernehmen. In keinem anderen Land setzt die Landwirtschaft so konsequent auf Gentechfreiheit wie in der Schweiz. Die einheimische Landwirtschaft verzichtet nicht nur auf den Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen. Vielmehr garantiert sie auch, dass die in der Tierhaltung eingesetzten Futtermittel ohne Gentechnologie produziert wurden. Dieser Verzicht auf Gentechfutter führt zu jährlichen Mehrkosten von rund 35 Millionen Franken. Aufgrund der geltenden Rechtslage darf die Landwirtschaft dieses Argument und diesen Mehrwert nicht deklarieren. Dies im Gegensatz zum Ausland, wo der Konsument eine "Ohne Gentechnik" Auszeichnung auf Lebensmitteln findet.</p> <p>Die Problematik liegt darin, dass heute gewisse Futtermittelzusätze (Vitamine, Aminosäuren) nur noch mit Hilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt werden. Im Futtermittelzusatz selber hat es jedoch keine GVO. Die vorgeschlagene Regelung ist derart restriktiv, dass die GVO-Freiheit der Schweizer Landwirtschaft wegen den Futtermittelzusätzen auch künftig nicht ausgebaut werden darf. Weil es sich um eine Benachteiligung der Schweizer Landwirte auf dem Markt</p>	<p><sup>3</sup> Ein besonderer Hinweis ist zulässig, wenn bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen oder Verarbeitungshilfsstoffen <del>vollständig</del> auf die Anwendung von Gentechnik verzichtet wurde.</p> <p><sup>4</sup> Das EDI regelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. die Art und Weise der Kennzeichnung;</li> <li>b. die Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht;</li> <li>c. die bei <del>vollständigem</del> Verzicht auf die Anwendung der Gentechnik zulässigen Hinweise.</li> </ul>

	handelt und bei der heutigen Rechtslage die Transparenz über die Verwendung der Gentechnologie für die Konsumenten fehlt, muss bei den tierischen Lebensmitteln in der Schweiz eine entsprechende Deklaration ebenfalls möglich sein.	
37 Abs. 3	Wissenschaftliche Daten dürfen auch nach fünf Jahren nicht ohne Zustimmung der Nutzungsberechtigten weitergegeben werden.	<sup>3</sup> Wissenschaftliche Daten und Informationen zur Bewilligung einer gesundheitsbezogenen Angabe dürfen ohne Zustimmung der Bewilligungsinhaberin oder des Bewilligungsinhabers <del>während fünf Jahren ab Datum der Bewilligung</del> nicht zugunsten einer anderen Gesuchstellerin oder eines anderen Gesuchstellers verwendet werden, wenn: ...
38 Abs. 2	Die Definition für "Gemeinschaftsbetrieb" unter Artikel 2 "Begriffe" aufführen.	
88 Abs. 1	Die betroffenen Kreise sind auch anzuhören.	Entscheidungsverfahren: Ist die Kompetenz zur Rechtsetzung im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände an das EDI oder das BLV übertragen, so hört das EDI beziehungsweise das BLV vor einer Verordnungsänderung die interessierten Bundesstellen <b>und die betroffenen Kreise</b> an.
90 Abs. 1	Die Lebensmittelbetriebe benötigen für die Umsetzung mehr Zeit. Oft werden auf der Basis von Jahresmengen Komponenten und Verpackungsmaterial eingekauft. Eine Übergangsfrist von drei Jahren ist angemessen.	Ungeachtet der Vorschriften dieser sowie der sich darauf stützenden Verordnungen dürfen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände noch bis zum ... ( <b>3 Jahre</b> <del>1 Jahr</del> nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände nach bisherigem Recht dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Vorbehalten bleibt Absatz 2.
Art. 90 Abs. 3	Es ist nicht klar, wie erteilte befristete Bewilligungen erneuert werden können.	



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

#### Allgemeine Bemerkungen

Die Kontrollen und der Vollzug müssen fachgerecht, effektiv und effizient erfolgen. Die Lebensmittelbetriebe werden durch die Kontrollen stark belastet. Die Kontrollen sollen risikobasiert erfolgen. Mit den zusätzlich beantragten 9 Stellen auf Bundesebene, den beantragten CHF 2 Millionen für Informatikinvestitionen und zusätzlichen Informatikkosten von CHF 0.4 Millionen wird kein Beitrag zum Stabilisierungsprogramm des Bundes geleistet. Deshalb sind die Regelungen nochmals hinsichtlich Effektivität und Effizienz zu prüfen. Die Kantone sollen vermehrt zusammenarbeiten und auch mit überkantonalen akkreditierten und fachlich kompetenten Kontroll- und Untersuchungsstellen die Umsetzung sicherstellen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
26 Bst. c	Es sollen nicht unnötigerweise Lebensmittel vernichtet werden.	Waren beschlagnahmen, wenn dies zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten erforderlich ist und wenn: 1. diese Waren beanstandet worden sind <b>und die festgestellten Mängel nicht behoben werden können,</b> 2. der begründete Verdacht besteht, dass die betreffenden Waren die Vorschriften der schweizerischen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung nicht erfüllen, oder 3. die Waren zurückgewiesen und innert der von den Zollstellen festgesetzten Frist nicht weggeführt worden sind.
59	Die Regelung wird ausdrücklich begrüsst. Es soll keine Kontrolle ohne Bewilligungen und Begleitung der schweizerischen und der ausländischen Behörden geben. Es ist sicherzustellen, dass es keine Spionage gibt.	Grenzüberschreitende Prüfungen: Das BLV ist die zuständige Behörde für die Erteilung von Bewilligungen an ausländische Behörden, die einen Schweizer Betrieb, der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände in ihr Land ausführt, kontrollieren wollen.
61 geltende Verordnung	Das Lebensmittelbuch war bisher eine anerkannte Grundlage. Wir sind einverstanden, dass die Referenzmethoden nun in Anhang 1 der Hygieneverordnung festgelegt werden und bei anderen Methoden eine Validierung in Bezug auf die Referenzmethoden erfolgen muss.	
62 geltende Verordnung	Die Akkreditierung bewirkt die fachgerechte, nach internationalen Normen durchgeführte und vom Bund (SAS) empfohlene Inspektionen und Laboranalysen. Der Wegfall der Akkreditierungspflicht,	<b><sup>1</sup> Die amtlichen Laboratorien sowie die mit amtlichen Untersuchungen beauftragten privaten Laboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» bewertet und akkreditiert sein und betrieben werden.</b>

	weil eine entsprechende gesetzliche Grundlage fehlen würde, ist nicht akzeptabel. Allenfalls ist die gesetzliche Grundlage zu schaffen. Die gestrichenen Bestimmungen sind wieder aufzunehmen.	<p><b><i><sup>2</sup> Die amtlichen Inspektorate sowie die mit der amtlichen Inspektion beauftragten Stellen müssen für ihre Tätigkeiten nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17020 «Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen» bewertet und akkreditiert sein und betrieben werden.</i></b></p> <p><b><i><sup>3</sup> Die Akkreditierung und Bewertung von Prüflaboratorien und Inspektoraten richtet sich nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996.</i></b></p>
--	--	---

#### 4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)

##### Allgemeine Bemerkungen

Die Vereinheitlichung der Kontrollzyklen bei den Lebensmittelbetrieben begrüsst die SMP. Die Koordination der Kontrollen bei den Landwirtschaftsbetrieben ist weiterhin sehr wichtig.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)				
2	Diese Regelung ist für die Tierhalter sehr wichtig, um Doppelspurigkeiten, Interpretationsunterschiede und unnötige Zeitaufwände zu vermeiden.	<sup>3</sup> Im Bereich der Primärproduktion sind die Kontrollen nach den nachfolgend aufgeführten Verordnungen mit den Kontrollen nach Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben vom 23. Oktober 2013 (VKKL) zu koordinieren: a. Tierschutzverordnung vom 23. April 2008 (TSchV); b. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004 (TAMV); c. Verordnung über die Primärproduktion vom 23. November 2005 (VPrP); d. Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010 (MiPV); e. Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV); <sup>4</sup> Die kantonalen Kontrollkoordinationsstellen nach Artikel 7 der VKKL stellen die Koordination der Kontrollen nach Absatz 3 sicher.				
Anhang 1	Die Kontrollintervalle sind angemessen.	<b>Liste 1: Betriebe der Primärproduktion</b> <table><tr><td>Unternehmenskategorie</td><td>Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)</td></tr><tr><td>1.1 Ganzjahresbetrieb mit mehr als 0.25 Standardarbeitskräften oder mehr als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)</td><td>4</td></tr></table>	Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)	1.1 Ganzjahresbetrieb mit mehr als 0.25 Standardarbeitskräften oder mehr als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)	4
Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)					
1.1 Ganzjahresbetrieb mit mehr als 0.25 Standardarbeitskräften oder mehr als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)	4					

		1.2 Ganzjahresbetrieb mit weniger als 0.25 Standardarbeitskräften und weniger als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen) ... 1.5 Sömmerungsbetrieb	nach kantonalen Vorgaben    8
--	--	---	---

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

### Allgemeine Bemerkungen

Wir verweisen auf die Stellungnahmen des SBV und der Proviande.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

## 6 EDI: Verordnung über Aerosolpackungen

### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**9 EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos)**

**Allgemeine Bemerkungen**

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

## 12 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)

### Allgemeine Bemerkungen

Aus Kostengründen soll die Nährwertdeklaration weiterhin freiwillig möglich sein.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
3 Abs. 1 Bst. r. (neu)	Die Konsumentinnen und Konsumenten sind bei entsprechenden Produkten über in der Schweiz verbotene Produktions- und Verarbeitungsverfahren zu informieren.	<b>r. in der Schweiz nicht zugelassene Produktions- und Verarbeitungsverfahren</b>
5	Die Deklarationspflicht wird ausdrücklich begrüsst. Wichtig sind auch die Umsetzung und die Kontrollen.	<sup>2</sup> In jedem Fall schriftlich anzubringen sind: a. die Angaben nach <b>Artikel</b> 38 Absatz 2 LGV; b. die Deklaration betreffend die Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung vom 26. November 2003 über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion.
9	Diese Regelung wird ausdrücklich begrüsst.	<sup>1</sup> Ein Verzeichnis der Zutaten ist nicht erforderlich bei: ... d. Käse, Butter, fermentierter Milch und Rahm, soweit es sich ausschliesslich um folgende Zutaten handelt: 1. Milchinhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen-Kulturen, die für die Herstellung notwendig sind, 2. Salz, das für die Herstellung von Käse, ausser Frisch- oder Schmelzkäse, notwendig ist; wird jodiertes oder fluoridiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz verwendet, ist auf die Jodierung oder die Fluoridierung hinzuweisen;
12	Diese Regelung zur Angabe der Zutaten wird ausdrücklich begrüsst.	Mengenmässige Angabe von Zutaten <sup>1</sup> Die Menge einer Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat: a. in der Sachbezeichnung genannt ist, wie "Erdbeer-Joghurt", "Früchtesorbet", "Pizza mit Schinken"; b. von den Konsumentinnen und Konsumenten normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird; c. in der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird, wie "mit Butter zubereitet", "mit Erdnüssen"; oder

		<p>d. von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.</p> <p><sup>2</sup> Die Einzelheiten der mengenmässigen Angabe der Zutaten sowie die Fälle, in denen eine Mengenangabe für bestimmte Zutaten nicht erforderlich ist, richten sich nach Anhang 6.</p>
15	<p>Die Regelung unter Absatz 4 ist für Milch und Milchprodukte ungenügend.</p> <p>Grundsätzlich kann auch ein verarbeitetes Lebensmittel nur aus einem Produktionsland stammen. Darum ist dieses als Produktionsland anzugeben. Gemäss Erläuterungen können bei global tätigen Firmen die gleichen Lebensmittel je nach Produktionskapazitäten aus Herstellungsbetrieben in verschiedenen Ländern stammen. Ungeachtet dieser Tatsache müssen die Hersteller in der Lage sein, die Lebensmittel zurückzuverfolgen. Damit ist auch möglich, die den Tatsachen entsprechende Deklaration des Produktionslandes anzugeben. Die Angabe eines übergeordneten geografischen Raumes wird den Bedürfnissen der Konsumenten nach Transparenz nicht gerecht. Wenn nur noch der übergeordnete geografische Raum wie beispielsweise EU oder Asien angegeben werden müsste, würde die für die Konsumentinnen und die Konsumenten relevante Angabe verwehrt bleiben.</p>	<p>Angabe des Produktionslandes</p> <p><sup>1</sup> Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. vollständig erzeugt wurde; oder</li> <li>b. genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist.</li> </ul> <p><sup>2</sup> Als vollständig in einem Land erzeugt gelten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. mineralische Erzeugnisse, die in diesem Land aus dem Boden gewonnen worden sind;</li> <li>b. pflanzliche Erzeugnisse, die in diesem Land geerntet worden sind;</li> <li>c. Erzeugnisse, die von in diesem Land gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind;</li> <li>d. Jagdbeute und Fischfänge, die in diesem Land erzielt worden sind;</li> <li>e. Lebensmittel, die in diesem Land ausschliesslich aus Erzeugnissen nach den Buchstaben a–d hergestellt worden sind.</li> </ul> <p><sup>3</sup> Als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.</p> <p><del><sup>4</sup> Anstelle eines Produktionslandes kann bei verarbeiteten Lebensmitteln ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wie "EU" oder "Südamerika".</del></p> <p><sup>5</sup> Bei Fischereierzeugnissen ist das Produktionsland anzugeben. Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 8 anzugeben.</p>
16	<p>Zwar zielt die Stossrichtung von Art. 16 grundsätzlich in die richtige Richtung. Über Ausnahmebestimmungen werden die Bestrebungen zur Stärkung der Herkunftsdeklaration aber ausgehebelt. Die Ausnahme von der Pflicht zur Angabe der Herkunft für Zutaten für in verarbeiteter Form zugegebene Zutaten lehnt die SMP ab. Eine solche Ausnahmeregelung würde zu einer Aushöhlung der Herkunftsdeklaration führen. Statt unverarbeitete Zutaten werden Hersteller dann auf verarbeitete Zutaten ausweichen, um die Herkunftsdeklaration zu umgehen.</p>	<p>Angabe der Herkunft der ein Lebensmittel charakterisierenden Zutaten</p> <p><sup>1</sup> Die Herkunft der Zutaten von Lebensmitteln ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels anzugeben, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. der Anteil der Zutat am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt; oder</li> <li>b. die Zutat der Kennzeichnungspflicht nach Artikel 12 unterliegt.</li> </ul> <p><del><sup>2</sup> Die Kennzeichnungspflicht nach Absatz 1 gilt nur für Zutaten, die dem Lebensmittel in unverarbeitetem Zustand zugegeben werden.</del></p> <p><sup>3</sup> In Abweichung von Absatz 1 gilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. bei Fleisch, <b>Milch und Eiern</b> – <del>das von derselben Tierart stammt und das als unverarbeitete Zutat verwendet wird,</del> ist die Herkunft bereits dann anzugeben, wenn <b>diese Zutaten</b> 20 Massenprozent oder mehr des Enderzeugnisses ausmacht;</li> </ul>

	<p>Die Herkunft von Eiern und Milch ist analog zu deklarieren, wenn diese 20 Massenprozent ausmachen. Die Sensibilität ist bei der Herkunft von tierischen Produkten generell hoch, nicht nur beim Fleisch.</p> <p>Auch bei Mischungen von Zutaten ist die Herkunft zu deklarieren.</p>	<p>b. bei Honigmischungen ist die Herkunft jedes zugegebenen Honigs unabhängig von der verwendeten Menge anzugeben.</p> <p><b>c. <i>Stammt die Zutat aus verschiedenen Ländern (Mischung), muss der Prozentsatz je Herkunftsland angegeben werden.</i></b></p>
17	<p>Diese Regelungen werden explizit begrüsst.</p> <p>"nur" streichen.</p>	<p>Spezifische Angaben für Fleisch und Fisch</p> <p><sup>1</sup> Für einzelne Stücke Rindfleisch müssen die Bewilligungsnummern des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes angegeben werden sowie das Land, in dem das Tier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. geboren wurde;</li> <li>b. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; und</li> <li>c. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.</li> </ul> <p><sup>2</sup> Für einzelne Stücke von Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sind anzugeben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. das Land, in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren oder den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; und</li> <li>b. das Land, in dem es geschlachtet wurde.</li> </ul> <p><sup>3</sup> Wenn die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, kann "Herkunft Land X" angegeben werden.</p> <p><sup>4</sup> Für Hackfleisch, das als solches abgegeben wird, ist das Produktionsland anzugeben. Die Herkunft des Fleisches ist <del>nur</del> anzugeben, wenn das Land nicht mit dem Produktionsland übereinstimmt.</p> <p><sup>5</sup> Für einzelne Stücke von Fisch ist das Fanggebiet nach Artikel 15 Absatz 5 anzugeben. Wird Fisch als Zutat verwendet, sind diese Informationen nur dann anzugeben, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 16 erfüllt sind.</p>
21 - 27	<p>Aus Kostengründen wird die Einführung einer obligatorischen Nährwertdeklaration abgelehnt.</p>	<p><b><i>"Obligatorisch" streichen und so formulieren, dass eine freiwillige Nährwertdeklaration möglich ist.</i></b></p>
34		<p>Bestimmungen zu nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben</p> <p><sup>1</sup> Nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. müssen leicht verständlich sein;</li> <li>b. müssen sich auf anerkannte wissenschaftliche Nachweise stützen;</li> <li>c. müssen durch den Lebensmittelbetrieb, der sie anwendet, begründet werden können;</li> <li>d. müssen sich auf das nach der Anweisung des Herstellers zubereitete genussfertige Lebensmittel beziehen;</li> <li>e. dürfen nicht falsch, mehrdeutig oder irreführend sein;</li> </ul>

	<p>Bemerkung: Wäre in Absatz 2 neben dem Vorhandensein eines Stoffes nicht auch die Abwesenheit eines Stoffes in gleicher Weise zu regeln?</p>	<p>f. dürfen keinen Zweifel über die Sicherheit oder die ernährungsphysiologische Eignung anderer Lebensmittel wecken; g. dürfen nicht zum übermässigen Verzehr des entsprechenden Lebensmittels ermutigen oder diesen wohlwollend darstellen; h. dürfen nicht erklären, suggerieren oder auch nur mittelbar zum Ausdruck bringen, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung generell nicht die erforderlichen Mengen an Nährstoffen liefern kann; i. dürfen nicht durch eine Textaussage oder durch Darstellungen in Form von Bildern, grafischen Elementen oder symbolischen Darstellungen auf Veränderungen bei Körperfunktionen Bezug nehmen, die bei den Konsumentinnen und Konsumenten Ängste auslösen können. <sup>2</sup> Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Vorhandensein eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes, der eine ernährungsbezogene oder eine physiologische Wirkung hat (andere Substanz), sind nur zulässig, wenn: a. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt in signifikanter Menge oder in derjenigen Menge vorhanden ist, welche nach anerkannten wissenschaftlichen Belegen die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung erzielt; b. das verzehrsfertige Endprodukt in der Menge, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, eine signifikante Menge des Nährstoffs oder der anderen Substanz liefert, auf welche sich die Angabe bezieht; und c. der Nährstoff oder die andere Substanz in einer Form vorliegt, die für den Körper verfügbar ist.</p>
Anhang 2 Teil A	<p>Diese Vorschriften zur Kennzeichnung von Imitaten werden ausdrücklich begrüsst. Bei konsequenter Umsetzung wird damit Täuschung verhindert. Komplizierter Satz, sprachliche Korrektur prüfen.</p>	<p>4. Bei <del>Lebensmitteln, bei denen ein</del> Bei Bestandteilen <del>oder</del> <b>oder</b> Zutaten von Lebensmitteln, von <del>welchen</del> <b>welchen</b> <del>denen</del> die Konsumentinnen oder Konsumenten erwarten, dass sie normalerweise verwendet werden oder von Natur aus vorhanden sind, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, muss die Kennzeichnung – zusätzlich zum Verzeichnis der Zutaten – mit einer deutlichen Angabe der Bestandteile oder der Zutaten versehen sein, die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurden, und zwar: a. in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen; und b. in einer Schriftgrösse, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner ist als die in Artikel 4 Absatz 3 dieser Verordnung vorgeschriebenen Mindestschriftgrösse. 5. Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die zugesetzte Eiweisse als solche, einschliesslich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Lebensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweisse und ihren Ursprung zu versehen. 6. Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fleischportion oder als Tierkörper angeboten werden, muss die Bezeich-</p>



		nung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde, enthalten, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht. Diese Bestimmung gilt auch für Fischereierzeugnisse und zubereitete Fischereierzeugnisse, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fischportion, als Filet oder als ganzes Fischereierzeugnis angeboten werden.
Anhang 4 Teil A	Diese Bestimmungen werden von der SMP ausdrücklich begrüsst. Es ist wichtig, dass die Konsumenten erkennen, wenn in einem Produkt Palmöl verwendet wurde, damit sie ihren Kaufentscheid in Kenntnis der Tatsachen treffen können.	
Anhang 9	Bemerkung Eine Etikettierungsvorschrift, mit Referenzwerten zu reinen Etikettierungszwecken, ist sinnlos und sollte zur administrativen Vereinfachung ganz weggelassen werden. Damit wird ein Beitrag zur Dämpfung der Kosten für die Umsetzung des neuen Lebensmittelrechts geleistet.	In den Erläuterungen zur LIV auf Seite 12 von 13 erklären Sie folgendes:  Teil B enthält die Referenzmengen für die Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind (Erwachsene). Neben Energie werden Referenzmengen für Gesamtfett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrat, Zucker, Eiweiss und Salz angegeben. Es handelt sich nur um Referenzwerte zu reinen Etikettierungszwecken. Sie entsprechen nur zum Teil den tatsächlichen Bedürfnissen der erwachsenen Bevölkerung.
Anhang 10	Sollte entgegen unseren Anträgen die obligatorische Nährwertkennzeichnung vorgeschrieben werden, wird diese Ausnahme ausdrücklich begrüsst. Die Nährwertdeklaration soll weiterhin freiwillig möglich sein, damit erübrigt sich auch Anhang 10 zur Regelung der Ausnahmen. Siehe unsere Bemerkungen zu Art. 21 - 27.	<b>Lebensmittel, die von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommen sind</b> 19. Lebensmittel, einschliesslich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt in kleinen Mengen an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;  <b>Anhang 10 streichen.</b>
Anhang 13	Die SMP stimmt den Regelungen zu.	Nährwertbezogene Angaben und Voraussetzungen für ihre Verwendung ... <b>28. Quelle von [Name des Vitamins oder des Mineralstoffs nach Art. 21 Abs. 3 Buchstabe f oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes]</b> Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Vitamin- oder eine Mineralstoffquelle nach Artikel 21 Absatz 3 Buchstabe f oder eine Quelle eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes sowie

		<p>jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Lebensmittel eine signifikante Menge enthält und die Voraussetzungen nach Anhang 9 erfüllt.</p> <p><b>29. Hoher Gehalt/reich an [Name des Vitamins oder des Mineralstoffs nach Art. 21 Abs. 3 Buchstabe f oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes]</b>  Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Vitamin- oder Mineralstoffgehalt nach Artikel 21 Absatz 3 Buchstabe f oder einen hohen Gehalt eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens das Doppelte der oben genannten signifikanten Menge enthält.</p> <p><b>30. Enthält [Name des Nährstoffs oder einer anderen Substanz]</b>  Die Angabe, ein Lebensmittel enthalte einen Nährstoff oder eine andere Substanz, für die in dieser Verordnung keine besonderen Bedingungen vorgesehen sind, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt allen entsprechenden Voraussetzungen der Artikel 28, 29 und 34 entspricht. Für Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe gelten die Voraussetzungen für die Angabe "Quelle von ...".</p> <p><b>31. Erhöhter Anteil an einem Nährstoff</b>  Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe nach Artikel 21 Absatz 3 Buchstabe f oder kein anderer ernährungsspezifischer Stoff sind, sei erhöht worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt die Voraussetzungen für die Angabe "Quelle von" erfüllt und die Erhöhung des Anteils mindestens 30 % gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht.</p> <p>...</p> <p><b>34. Von Natur aus/natürlich</b>  Erfüllt ein Lebensmittel von Natur aus die in diesem Anhang aufgeführten Voraussetzungen für die Verwendung einer nährwertbezogenen Angabe, so darf dieser Angabe der Ausdruck "von Natur aus/natürlich" vorangestellt werden.</p> <p><b>35. Lactosearme und lactosefreie Lebensmittel</b>  35.1 Ein Lebensmittel gilt als lactosearm, wenn der Lactosegehalt im genussfertigen Produkt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist; und</li> <li>b. höchstens 2 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.</li> </ul>
--	--	---

Anhang 14	Die Definition der Claims insbesondere für Calcium und Vitamin D wird ausdrücklich begrüsst.	<b>Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcium wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.</li> <li>• Calcium trägt zu einer normalen Blutgerinnung bei.</li> <li>• Calcium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.</li> <li>• Calcium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei.</li> <li>• Calcium trägt zu einer normalen Signalübertragung zwischen den Nervenzellen bei.</li> <li>• Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei.</li> <li>• Calcium hat eine Funktion bei der Zellteilung und –spezialisierung.</li> <li>• Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen benötigt.</li> <li>• Calcium wird für die Erhaltung normaler Zähne benötigt.</li> <li>• Calcium trägt dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern.</li> <li>• Calcium und Vitamin D tragen dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern.</li> </ul>
--------------	--	--

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

#### Allgemeine Bemerkungen

Vermehrt werden bei Pflanzenfettprodukte Hinweis auf die Verwendung von Butter gemacht. Einzelne Produkte haben einen Butteranteil unter 10 Prozent. Wird eine Margarine „enthält Butter“ oder „hergestellt mit Butter“ ausgelobt und ist der Butteranteil lediglich 1 Prozent, ist dies eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten. Notwendig ist eine Regelung zur Deklaration.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
11	Die Regelung über die Deklaration der unterschiedlichen Produkte Margarine, Streichfett oder Mischfett begrüsst die SMP ausdrücklich.	
14	Aktuell besteht keine Regelung, ab welchem MilCHFettgehalt Margarine oder Pflanzenfett mit dem Hinweis „enthält Butter“ oder „mit Butter hergestellt“ ausgelobt werden darf. Produkte mit einem Butter-	<b>Art. 14</b> Übrige Kennzeichnung <sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV5 ist der Fettgehalt in Prozenten anzugeben. <sup>2</sup> Auf die Zugabe eines bestimmten Fettes oder Öles, wie Sonnenblumenöl, darf nur hingewiesen werden, wenn dieses weder gehärtet noch umgeestert ist.

	fettanteil im Prozentbereich täuschen die Konsumentinnen und Konsumenten. Damit ein Produkt für den Konsumenten nicht täuschend ist, braucht es eine klare Deklaration.	<sup>3</sup> Erzeugnisse nach Artikel 12 Absatz 1 mit mehr als 0,5 Massenprozent Speisesalz sind als «gesalzen» zu bezeichnen. Der Salzgehalt ist im Verzeichnis der Zutaten in Prozenten anzugeben. <i><sup>4</sup> Wird die Verwendung von Butter ausgelobt, ist in gleich grosser Schrift direkt neben der Auslobung der Anteil des Butterfettes am Gesamtfettgehalt des Erzeugnisses zu deklarieren.</i>
Anhang 2	Die Definitionen der Sachbezeichnungen zur Vermeidung von Täuschung werden ausdrücklich begrüsst.	Anforderungen an Speiseeis 1. Rahmeis ... 2. Doppelrahmeis ... 3. Milcheis ... 4. Sorbet ... 5. Wassereis ... 6. Glace ... 7. Softeis ...

## 14 EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

### Allgemeine Bemerkungen

Die Beibehaltung der Sachbezeichnungen für Milch und Milchprodukte und ihre Alleinstellung, obschon das Positivprinzip aufgegeben wurde, wird ausdrücklich begrüsst. Dies ist zwingend notwendig, um Täuschungen zu verhindern.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
41	Die Definition wird begrüsst.	<sup>1</sup> Milch ist das ganze Gemelk eines oder mehrerer Tiere der Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a, die regelmässig gemolken werden. <sup>2</sup> Rohmilch ist Milch, die nicht über 40 °C erwärmt und keiner weiteren Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde.

		<sup>3</sup> Milch gilt als genussfertig, wenn sie einer Behandlung nach Artikel 49 HyV/19 unterzogen worden ist. Davon ausgenommen ist Milch nach Artikel 53 Absatz 2 HyV.
42	Standardisierte Milch ist keine Vollmilch. Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen nicht weiterhin getäuscht werden. Eine Vollmilch enthält mehr als 40 g pro Kilogramm hochwertiges MilCHFett mit Vitaminen und Geschmacksstoffen (vgl. Anhang). Eine standardisierte Milch ist als solche zu bezeichnen.	<p><b>Art. 42</b> Fettgehaltsstufen genussfertiger Milch</p> <p><sup>1</sup> Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Kuhmilch gilt:</p> <p>a. Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g pro Kilogramm aufweisen. Der Fettgehalt darf nicht verändert werden durch:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zugabe oder Entnahme von MilCHFett,</li> <li>2. Mischung mit im Fettgehalt veränderter Milch;</li> </ol> <p>b. Standardisierte <del>Vollm</del>-Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g und weniger als 50 g pro Kilogramm aufweisen.</p> <p>c. Teilentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mehr als 5 g und weniger als 35 g pro Kilogramm aufweisen.</p> <p>d. Halbentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 g und höchstens 18 g pro Kilogramm aufweisen.</p> <p>e. Entrahmte Milch oder Magermilch darf einen Fettgehalt von höchstens 5 g pro Kilogramm aufweisen.</p> <p>f. Rahmangereicherte oder fettangereicherte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 50 g und weniger als 150 g pro Kilogramm aufweisen.</p> <p><sup>2</sup> Die Einstellung des Fettgehaltes darf nur durch Zugabe oder Entnahme von Rahm oder durch Mischen mit Milch eines anderen Fettgehalts erfolgen.</p> <p><sup>3</sup> Milch darf homogenisiert werden.</p> <p><sup>4</sup> Die Absätze 1-3 gelten für Milch anderer Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a sinngemäss.</p>
61 Abs. 2	Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils in der Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und lang gereifte Käse können dadurch einen wff Gehalt erhalten, der eine Einteilung in eine andere Festigkeitsstufe nötig macht. Diese Deklarationsänderung (z.B. ein Halbhartkäse wird zum Hartkäse) ist für die Konsumenten und Konsumentinnen nicht nachvollziehbar und in der Praxis nicht umsetzbar. Wir schlagen deshalb zur Verbesserung der Rechtssicherheit vor, die Bandbreite der einzelnen Festigkeitsangaben überlappend zu gestalten und	<p><sup>2</sup> Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. extra-hart bis 500 g/kg;</li> <li>b. hart mehr als <del>500</del> <b>480</b> und bis 540 g/kg;</li> <li>c. halbhart mehr als <del>540</del> <b>520</b> und bis 650 g/kg;</li> <li>d. weich mehr als <del>650</del> <b>630</b> g/kg.</li> </ol>

	verweisen auf analoge Regelungen in der Käse-VO (Deutschland).	
84 Abs. 1 Bst. c.	Für Butterfraktionen werden in Europa weitere Begriffe wie „Butterfett fraktioniert“ oder „fraktioniertes Butterreinfett“ verwendet. Damit klar ist, dass alle Begriffe das gleiche aussagen und verwendet werden dürfen, ist Art. 84, Abs. 1, Bst. c entsprechend zu ergänzen.	Es sind folgende Sachbezeichnungen zu verwenden: a. .. b. .. c. Für Erzeugnisse nach Artikel 81 Absatz 5: „Butterfraktionen“, <b>wie „Butterfett fraktioniert“ oder „fraktioniertes Butterreinfett“.</b>
85 Abs. 3	Butterfraktionen haben unterschiedliche Klar-Schmelzpunkte. Mit der gesetzlichen Vorgabe des Klar-Schmelzpunktes und dessen Deklaration in Verbindung mit der Sachbezeichnung wird von der EU-Regelung abgewichen. Zudem ist der Klarschmelzpunkt eine typische Produkteigenschaft, die in der Produktspezifikation angegeben werden kann, jedoch als gesetzliche Deklarationsvorgabe keinen Sinn macht und nur zusätzlichen Aufwand bringt.	<del>Bei Butterfraktionen ist unmittelbar in Verbindung mit der Sachbezeichnung der eingestellte Klar-Schmelzpunkt in °C aufzuführen.</del>
100	Der Begriff "Milchproduktanaloge" ist irreführend. Solche Produkte sind nicht analog. Es sind die Begriffe des Gesetzes (Art. 19) zu verwenden	14. Kapitel <del>Milchproduktanaloge</del> <b>Milchproduktimitate</b>  Begriff <del>Milchproduktanaloge</del> <b>Milchproduktimitate</b> sind Lebensmittel, bei denen ein oder mehrere Milchbestandteile oder Milchprodukte (Zutaten), die normalerweise zur Herstellung verwendet werden oder natürlicherweise vorkommen, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, die nicht aus Milch stammen. Sie können mit geeigneten, gesundheitlich unbedenklichen Mikroorganismen gesäuert werden.
101	Siehe Kommentar oben. Imitate dürfen in keiner Art und Weise einen Anschein erwecken, dass es sich um Milch oder milchhaltige Produkte handle.	Sachbezeichnung <sup>1</sup> Die Sachbezeichnung ist entsprechend der Zweckbestimmung und der Herstellungsart zu wählen. <sup>2</sup> Die Sachbezeichnung von <del>Milchproduktanalogen</del> <b>Milchproduktimitaten</b> darf keine Bezeichnung, die für ein Milchprodukt nach dem 11. und 12. Kapitel vorgesehen ist, enthalten. <b>Die Bezeichnung darf kein Anschein erwecken, dass es sich um eine Form von Milch oder milchhaltigen Produkten handelt.</b> <sup>3</sup> In unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung des <del>Milchproduktanaloge</del> <b>Milchproduktimitats</b> muss angegeben werden, mit welchen Bestandteilen oder Zutaten die Milchbestandteile oder

		Milchprodukte ersetzt wurden.
119	Die Betroffenen Kreise sind anzuhören und Änderungen sind zu erläutern und zu kommunizieren.	Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an. <b>Es hört dazu die betroffenen Kreise an.</b>
Anhang 6	Butterfraktionen haben unterschiedliche Klar-Schmelzpunkte. Mit der gesetzlichen Vorgabe des Klar-Schmelzpunktes wird einerseits von der EU-Regelung abgewichen, die keine Vorgabe des Klar-Schmelzpunktes kennt, und andererseits wird das Produkt "administrativ" unnötig eingeschränkt.	<del>3. Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen</del> <del>Der Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen muss im Bereich von 30–38 °C liegen.</del>

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

### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

## 16 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

## 17 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

### Allgemeine Bemerkungen

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

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

## 18 EDI: Getränkeverordnung

### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
---------	-------------------------	---



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

## 20 EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV)

### Allgemeine Bemerkungen

An verschiedenen Stellen wird der Begriff "Sahne" verwendet. In der Schweiz ist der Begriff "Rahm" üblich.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

### Allgemeine Bemerkungen

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

**Wichtiger Grundsatz:**  
**Grundnahrungsmittel sollen grundsätzlich nicht aromatisiert werden. Falls eine Aromatisierung erfolgt, muss das deklariert werden, z.B. nicht mehr "Butter" sondern "aromatisierte Butter".**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2 Bst. i	Die Definition des Begriffs i. "Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften" ist unklar.	Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften: Lebensmittelzutat, die: 1. kein Aroma ist, 2. Lebensmittel in erster Linie zum Zwecke der Aromatisierung oder zur Veränderung ihres Aromas zugesetzt wird, und 3. bestimmte natürlich vorkommende, <del>jedoch un</del> erwünschte Stoffe enthält.

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

### Allgemeine Bemerkungen

keine

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

## 23 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPpH)

### Allgemeine Bemerkungen

Auch diese neue Verordnung ist einschliesslich Anhang mit 191 Seiten sehr umfangreich ausgefallen. Trotz dieses gewaltigen Umfangs ist der Anwender noch gezwungen, die einschlägigen EU-Vorordnungen zu konsultieren. Das ist durch Aufnahme der entsprechenden Werte in die VPpH zu vermeiden.

Die Analyseverfahren werden immer genauer. Nulltoleranzen sind nur festzulegen, wenn eine Gesundheitsgefährdung besteht. Sonst führen solche Regelungen zur Verschwendung von Lebensmitteln. Wir verweisen auf die Stellungnahme des Schweizer Bauernverbandes.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 2	Anstelle der Verweise auf das geltende EU Recht sind die einschlägigen Werte (RHG) numerisch aufzuführen.	

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

### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
5	Die betroffenen Kreise sind zu konsultieren.	.... der Schweiz an. <b>Es hört dazu die betroffenen Kreise an.</b>
Anhang 2	Anstelle der Verweise auf das geltende EU Recht sind die einschlägigen Werte (RHG) numerisch aufzuführen.	

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

### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
6 Abs. 1		Wird Lebensmitteln ein Vitamin, ein Mineralstoff oder ein anderer Stoff mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zugesetzt, so darf der Gesamtgehalt des betreffenden Stoffes im Lebensmittel zum Zeitpunkt des Verkaufs <b>der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten</b> nicht über den Höchstkonzentrationen nach den Anhängen 1 und 2 liegen.
Anhang 1	Die Schreibweise von Kalzium ist gegenüber früheren Erlassen geändert. Dies impliziert eine	Kalzium <b>oder Calcium</b>

	Namensanpassung der Deklarationen auf die geänderte Schreibweise. Es sind beide Schreibweisen aufzuführen	
Anhang 3	dito.	Kalzium <i>oder Calcium</i>

## 26 EDI: Hygieneverordnung (HyV)

### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1 Abs. 2	Art. 46 gilt nicht für die Produktion von Rohmilchkäsen.	Vorbehalten bleiben die spezifischen Anforderungen der Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion <i>und der Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion vom 23. November 2005.</i>
2	Die Regelungen gemäss Absatz 2 werden ausdrücklich begrüsst.	<p>Abweichungen</p> <p><sup>1</sup> Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften nach den Artikeln 6–19 zulassen für:</p> <p>a. Produzentinnen und Produzenten, die ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;</p> <p>b. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.</p> <p><sup>2</sup> Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den Artikeln 7, 9 und 13 zulassen für:</p> <p>a. die Herstellung von traditionellen Lebensmitteln;</p> <p>b. Betriebe in schwierigen geografischen Lagen; als solche gelten das Sömmerungsgebiet sowie das Berggebiet nach Artikel 1 Absätze 2 und 3 der Verordnung über den landwirtschaftlichen Produktionskataster und die Ausscheidung von Zonen vom 7. Dezember 1998.</p> <p><sup>3</sup> Die Grundsätze von Artikel 10 LGV sind in jedem Fall einzuhalten.</p>
5	Mit dem Wegfall des Lebensmittelbuches begrüssen wir diese Regelung. Wir stellen fest, dass Aspekte wie der Gefrierpunkt der Milch nicht mehr	<p>Untersuchungsmethoden</p> <p><sup>1</sup> Proben sind nach den analytischen Referenzmethoden in Anhang 1 zu untersuchen.</p>

	amtlich geprüft werden, weil keine Referenzmethode mehr wie bisher im Lebensmittelbuch festgelegt ist.	<sup>2</sup> Andere Untersuchungsmethoden sind zulässig, wenn sie anhand der Referenzmethode nach international anerkannten Protokollen validiert sind und zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden.
46	Es muss präzisiert werden, dass für Milch für die Rohmilchkäseproduktion die VHyMP gilt (siehe Antrag zu Art. 1).	<sup>1</sup> Während des Wegtransports von Rohmilch vom Erzeugerbetrieb muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben. Beim Eintreffen am Bestimmungsort darf die Milchttemperatur nicht mehr als 10 °C betragen. <sup>2</sup> Von dieser Temperatur darf abgewichen werden, wenn die Milch innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs gesammelt oder verarbeitet wird. <sup>3</sup> <b>Vorbehalten sind die Bestimmungen der Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion vom 23. November 2005.</b>
59 - 65	Die Integration wird begrüsst.	Spezielle Bestimmungen über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben
66 Abs. 3	Präzisierung.	Die <b>Sind</b> Untersuchungen nach Absatz 1 Buchstabe b erforderlich, hat die verantwortliche Person <b>diese</b> nach Anhang 3 durchzuführen.

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

### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

## 28 BLV: Tschernobylverordnung

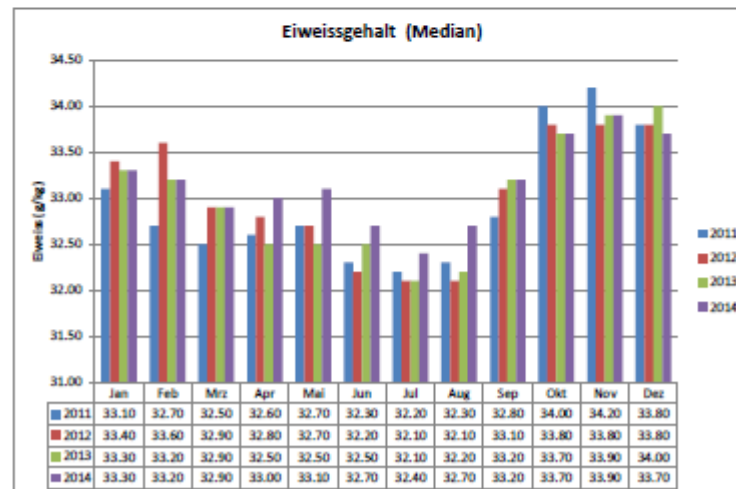
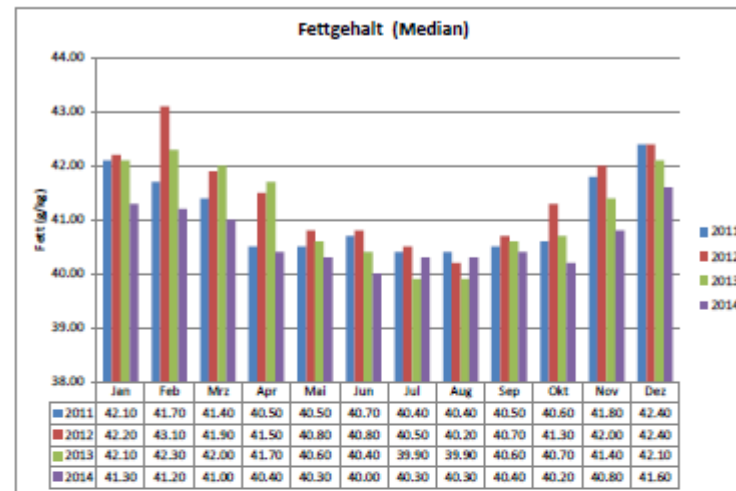
### Allgemeine Bemerkungen

keine

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

## Anhang

### Milchprüfung: Milchgehalt



Quellen: Süsselab AG Zollikofen, TSM Treuhand GmbH Bern  
 Die Angaben werden aus allen Proben (automatisch und handgefasste Proben), welche im Rahmen der Milchprüfung untersucht werden, ermittelt (Medianwert).