



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

### Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizer Milchproduzenten SMP  
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SMP  
Adresse, Ort : Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Kontaktperson : Thomas Reinhard  
Telefon : 031 359 54 82  
E-Mail : Thomas.Reinhard@swissmilk.ch  
Datum : 24. Januar 2023

### Wichtige Hinweise:

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

## Inhaltsverzeichnis

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

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

Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Danke für die Möglichkeit zur Stellungnahme zu geplanten Änderungen von Verordnungen des Lebensmittelrechts.

Für die SMP besonders wichtige Anliegen sind:

- Wichtig sind die Änderungen der Milchprüfungsverordnung, damit die Milchprüfung weiterhin durchgeführt werden kann, diese in der Branche abgestützt ist und die Restfinanzierung sichergestellt ist. **Wir beantragen, die von der Milchbranche abgestimmten Anträge bei der Milchprüfungsverordnung umzusetzen (siehe Anträge hinten Kapitel 6).**
- **Die SMP lehnt die Streichung der Vorgabe der maximalen Lagerzeit von 48 Stunden auf dem Hof ab.** Die korrekte Milchprüfung ist nicht mehr gewährleistet, weil sich gekühlte Milch verändert. Das wurde von der Agroscope abgeklärt. Die Frische der Milch ist gefährdet. Um bei der Milchsammlung bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten mehr Flexibilität zu haben, beantragt die SMP eine neue Formulierung: **"Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden."**
- Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss generell verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden. **Insbesondere sind Produkte, die als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden, so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird.** Imitate, die beispielsweise keine Milch oder Milchbestandteile enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Milch schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Diese Regelung ist auch in der Werbung durchzusetzen und muss sich auf alle Sprachen (nicht nur Landes oder Amtssprachen) beziehen. **Bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Imitaten, muss überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.** Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehalt der Lebensmittel nicht getäuscht werden.
- **Bei Käse sollen die Zutaten wie bisher eingesetzt werden können. Die Einstufung Fett i.T. bei Vollfettkäse und die Stufen Wasser-gehalt im fettfreien Käse (wff) sind flexibler festzulegen.**
- Die im Rahmen dieser Revision vorgesehenen Massnahmen für die "Umverteilung von Lebensmitteln" zur Reduktion von Food Waste werden begrüsst. Die vorliegenden Massnahmen sind im Bereich der Datierung und Haltbarkeit von Lebensmitteln zu ergänzen, damit können deutlich grössere Mengen an Lebensmitteln der vermeidbaren Vernichtung entzogen werden.

- Die Neudefinition der Wasserversorgungsanlagen wird abgelehnt, da sie nicht der Aufteilung der Zuständigkeit und damit der Verantwortung entspricht.

Besten Dank für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

Freundliche Grüsse  
Schweizer Milchproduzenten SMP



Hanspeter Kern, Präsident



Stephan Hagenbuch, Direktor

## 2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

### Allgemeine Bemerkungen

Die SMP begrüsst, dass der Begriff "Umverteilung von Lebensmitteln" neu eingeführt wird und dass das EDI die Bedingungen zur Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit für die von der Umverteilung betroffenen Lebensmitteln festlegt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32	Der Begriff "unbedenklich" ist in der Lebensmittelgesetzgebung nicht umschrieben. Es sollte ein klarerer und gesetzlich verankerter Begriff gewählt werden.	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und <del>unbedenklichen</del> <b>sicheren</b> Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.

### 3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

#### Allgemeine Bemerkungen

Die Motion 18.4411 Savary fordert, landwirtschaftliche Erzeugnisse nach Art. 16 LwG mit einer geschützten Kennzeichnung verstärkt gegen Betrug zu schützen. Der Täuschungsschutz ist nicht nur im Bereich der nach LwG geschützten Bezeichnungen, sondern generell zu verbessern.

Nach Anhörung von Mitgliedern des VKCS, Vertretern des BLV und des BLW schlägt die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP vor, in der Verordnung 910.12 über GUB und GGA im Abschnitt 4 Kontrolle und Vollzug, Artikel 18 einen neuen Absatz 2 einzuführen. Dieser soll Gruppierungen, die es wünschen, ermöglichen, den Umfang der von einer Zertifizierungsstelle durchgeführten Kontrollen auf Unternehmen auszudehnen, die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe schneiden, verarbeiten, verpacken oder weiterverkaufen (Grossisten, Zwischenhandel, Verarbeiter) oder für ihre eigenen Produkte als Zutat verwenden (Veredelungsbetriebe).

Diese Lösung bringt folgende Vorteile:

- Das Kontrollsystem ist bereits vorhanden und nur der Anwendungsbereich muss erweitert werden;
- Es muss kein zusätzliches Kontrollorgan geschaffen werden;
- Die Kantonschemiker sind weiterhin die einzigen, die die Endprodukte am POS kontrollieren.

Wir verweisen auf die Stellungnahme der SCM.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Aus den in den allgemeinen Bemerkungen genannten Gründen ist dieser Artikel nicht mehr relevant.	<b><i>Streichen</i></b>
Art. 22a	Aus den in den allgemeinen Bemerkungen genannten Gründen ist dieser Artikel nicht mehr relevant.	<b><i>Streichen</i></b>

### 4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

#### Allgemeine Bemerkungen

Die Anpassungen der MNKPV werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

### Allgemeine Bemerkungen

Die SMP lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen sowie in Herkunftsbetrieben und die damit verbundenen Auflagen ab. Mit der stetigen Erhöhung der Anforderungen an die Schlachtung und an die Anlagen zur Schlachtung wird gesellschaftlich unerwünschte Strukturpolitik betrieben, die in der Konsequenz zu einer Reduktion der Schlachtbetriebe führt. Insbesondere Betriebe mit geringer Kapazität, die ein dezentrales Angebot für die Schlachtung sicherstellen, werden mit dieser Politik eingeschränkt und langfristig zur Schliessung gebracht. Gleichzeitig werden vom Bundesamt (BLV) immer strengere Anforderungen an die Transportfähigkeit von Tieren erlassen. Innerhalb des gleichen Bundesamtes sollte eine Koordination der Politiken erfolgen und möglich sein.

Den übrigen Anpassungen dieser Verordnung stimmt die SMP zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1, 3 und 9	Die SMP lehnt die neuen zusätzlichen Einschränkungen bezüglich der Schlachtung ausserhalb von bewilligten Schlachthanlagen und die damit verbundenen Auflagen ab.	<del>9a Abs. 7-Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.</del>
Art. 13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe (Ställe) nicht erfüllbar und wird deshalb abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht- <del>und</del> Wildbearbeitungsbetrieben <del>-und Herkunftsbetrieben</del>

**6 BR: Milchprüfungsverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

Schwarzer Text: Aktuell gültiger Wortlaut der Milchprüfungsverordnung mit Stand 1. Juni 2022

Grüner Text: In der Vernehmlassung

Roter Text: Änderungsantrag

Die neuen Verantwortlichkeiten sind klar festzulegen. Neu verantwortlich ist gemäss den Verträgen die Dachorganisation der Milchbranche und nicht mehr die einfache Gesellschaft der Organisationen der Produzenten und der Verwerter.

Die Branche hat sich auf einen Verteiler für die Restkosten geeinigt. Deshalb ist auch die Inkassoregelung für die Restkosten neu zu formulieren.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Der Schweizerische Bundesrat, gestützt auf die Artikel 15 Absatz 3 und 37 Absatz 1 des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992 und die Artikel 10 und 177 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998,  verordnet:</p>		<p><i>Der Schweizerische Bundesrat verordnet:</i> I Die Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010 wird wie folgt geändert: <i>Ingress</i> gestützt auf die <del>Artikel 15 Absatz 3 und 37 Absatz 4</del> Artikel 10 Absatz 3 Buchstabe a und 44 des Lebensmittelgesetzes und die Artikel 10 und 177 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998</p>
<p><b>Art. 1 Gegenstand</b> Diese Verordnung regelt: a. die Hygiene bei der Milchproduktion; b. die Prüfung der Hygiene der Milch.</p>		
<p><b>Art. 2 Technische Vorschriften</b> <sup>1</sup> Das Eidgenössische Departement des Innern erlässt Vorschriften technischer Natur über die Hygiene bei</p>		

<p>der Milchproduktion, insbesondere über die Fütterung und Tierhaltung, die Tiergesundheit, die Anforderungen an die Milch, die Milchgewinnung, die Milchbehandlung und -lagerung, die Reinigung und Desinfektion sowie die Gebäude, Anlagen und Geräte.</p> <p><sup>2</sup> Es berücksichtigt dabei die international anerkannten Richtlinien und Normen sowie die Anforderungen zur Erhaltung der Exportfähigkeit der Milch und der Milchprodukte.</p>		
<p><b>Art. 3 Verantwortlichkeit</b></p> <p><sup>1</sup> Die Milchproduzentinnen und Milchproduzenten (Produzentinnen und Produzenten) sind für die hygienische Milchproduktion verantwortlich. Sie sorgen dafür, dass die Vorschriften über die Hygiene nach Artikel 2 Absatz 1 eingehalten und die eingesetzten Mittel und Hilfsstoffe bestimmungsgemäss verwendet werden.</p> <p><sup>2</sup> Die nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten- und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.</p>		<p><b>Art. 3 Verantwortlichkeit</b></p> <p><sup>1</sup> Die Milchproduzentinnen und Milchproduzenten (Produzentinnen und Produzenten) sind für die hygienische Milchproduktion verantwortlich. Sie sorgen dafür, dass die Vorschriften über die Hygiene nach Artikel 2 Absatz 1 eingehalten und die eingesetzten Mittel und Hilfsstoffe bestimmungsgemäss verwendet werden.</p> <p><sup>2</sup> Die <b>Dachorganisation der Milchbranche</b> nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produzenten- und Verwerterorganisationen) sind für die Durchführung, die Koordination, <b>das Rekurswesen</b> und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.</p>
<p><b>2. Abschnitt: Milchprüfung</b></p> <p><b>Art. 4 Grundsatz</b></p> <p><sup>1</sup> Milch, welche die Produzentinnen oder Produzenten in Verkehr bringen, unterliegt der Prüfung nach dieser Verordnung.</p> <p><sup>2</sup> Die Milch wird von Prüflaboratorien geprüft.</p>		
<p><b>Art. 5 Ausnahmen</b></p>		<p><b>Art. 5 Ausnahmen</b></p> <p><sup>1</sup> Milch kann von der Prüfung ausgenommen werden, wenn die Erhebung und der Transport</p>



<p><sup>1</sup> Milch kann von der Prüfung ausgenommen werden, wenn die Erhebung und der Transport der Milchproben mit unverhältnismässig hohem Aufwand verbunden sind.</p> <p><sup>2</sup> Die Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.</p> <p><sup>3</sup> Milch wird von der Prüfung ausgenommen, wenn der Kantonstierarzt nach Artikel 102 Absatz 1ter Buchstabe d der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 den Wegfall der Milchprüfung anordnet.</p>		<p>der Milchproben mit unverhältnismässig hohem Aufwand verbunden sind.</p> <p><sup>2</sup> Die <b>Dachorganisation der Milchbranche bezeichnet</b> Prüflaboratorien bezeichnen im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.</p> <p><sup>3</sup> Milch wird von der Prüfung ausgenommen, wenn der Kantonstierarzt nach Artikel 102 Absatz 1ter Buchstabe d der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 den Wegfall der Milchprüfung anordnet.</p>
<p><b>Art. 6 Mitteilung der Ergebnisse der Milchprüfung</b></p> <p><sup>1</sup> Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse den Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der den Produzenten- und Verwerterorganisationen bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).</p> <p><sup>2</sup> Sie müssen die Ergebnisse den zuständigen Vollzugsstellen melden, wenn die Voraussetzungen für eine Milchliefer Sperre nach Artikel 15 erfüllt sind.</p> <p><sup>3</sup> Sie geben regelmässig die folgenden Daten ins Informationssystem für Resultate von Kontrollen und Untersuchungen nach der Verordnung vom 27. April 20227 über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette ein:</p> <p>a. Herkunft der Proben, die auf meldepflichtige Seuchen und auf Antibiotikaresistenzen untersucht worden sind;</p> <p>b. Ergebnisse dieser Untersuchungen;</p> <p>c. Identifikationsnummern der Tierhaltungen und Tiere, von denen die Proben stammen, oder, wenn keine solche Nummer vorhanden ist, Name und Adresse der Tierhalterin oder des Tierhalters;</p>	<p>Die Ergebnisse muss auch der Erstmilchkäufer erhalten.</p> <p>Abs. 2 Es ist zu prüfen, ob dies auch über die Administrationsstelle erfolgen könnte (Vereinfachung der Abläufe).</p>	<p><b>Art. 6 Mitteilung der Ergebnisse der Milchprüfung</b></p> <p><sup>1</sup> Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse <del>den Produzentinnen und Produzenten</del> mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der <b>Dachorganisation der Milchbranche</b> <del>den Produzenten- und Verwerterorganisationen</del> bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).</p> <p><sup>2</sup> Sie müssen die Ergebnisse den zuständigen Vollzugsstellen melden, wenn die Voraussetzungen für eine Milchliefer Sperre nach Artikel 15 erfüllt sind.</p>

<p>d. Ergebnisse der Untersuchungen, die im Rahmen dieser Verordnung und der vom EDI gestützt auf Artikel 2 dieser Verordnung erlassenen Bestimmungen über die Hygiene bei der Milchproduktion durchgeführt worden sind.</p>		
<p><b>Art. 7 Zugriff auf die Prüfungsdaten</b>  <sup>1</sup> Die Bearbeitungs- und Einsichtsrechte des BLV, des BLW und der kantonalen Vollzugsbehörden in Bezug auf die Prüfungsdaten richten sich nach der Verordnung vom 27. April 2022 über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette.  <sup>2</sup> Die Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.</p>		<p><b>Art. 7 Zugriff auf die Prüfungsdaten</b>  <del><sup>1</sup> Die Bearbeitungs- und Einsichtsrechte des BLV, des BLW und der kantonalen Vollzugsbehörden in Bezug auf die Prüfungsdaten richten sich nach der Verordnung vom 27. April 2022 über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette.</del>  <sup>2</sup> Die <b>Milchproduzenten und Milchproduzentinnen</b> sowie Verwerterinnen und Verwerter, die die Milch direkt von den Produzentinnen und Produzenten beziehen (<b>die</b> Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer), haben Zugriff auf die für sie relevanten Prüfungsdaten.</p>
<p><b>Art. 8 Preisabzüge und -zuschläge</b>  Die Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.</p>	<p>Nicht mehr relevant, deshalb streichen. Es gibt spezifische Bezahlungssysteme der Sortenorganisationen Käse.</p>	<p><b>Art. 8 Preisabzüge und -zuschläge</b>  Die <b>Dachorganisation der Milchbranche sowie einzelne</b> Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.</p>
<p><b>Art. 9 Kostenübernahme bei der Milchprüfung</b>  <sup>1</sup> Der Bund kann sich im Rahmen der bewilligten Kredite an der Milchprüfung beteiligen.  <sup>2</sup> Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten der Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die Verwerterinnen und Verwerter.</p>	<p>Begriffe klären.   Klarere Formulierung. <b>Absatz 4 muss zwingend geändert werden</b>, weil auch die Milchverarbeiter Restkosten tragen und die Administrationsstelle das Inkasso auch bei den Milchverar-</p>	<p><b>Art. 9 Kostenübernahme bei der Milchprüfung</b>  <sup>1</sup> Der Bund kann sich im Rahmen der bewilligten Kredite an der Milchprüfung beteiligen.  <sup>2</sup> Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die <b>Milchverarbeiter Verwerterinnen und Verwerter</b>.</p>

<p><sup>3</sup> Die Kosten der Probenahmen tragen die Produzentinnen und Produzenten., welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p><sup>4</sup> Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern ein.</p>	<p>beitern und auch bei den Nichtmitgliedern der Dachorganisation durchführen soll.</p>	<p><sup>3</sup> Die Kosten der Probenahmen tragen <b>die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer. Bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten</b> die Produzentinnen und Produzenten., welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.</p> <p><b><sup>4</sup> Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso des Restbetrages und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern sowie den Verarbeiterinnen und Verarbeitern ein.</b></p>
<p><b>Art. 10</b> Mehrjähriger nationaler Kontrollplan Das BLV erstellt gemeinsam mit dem Bundesamt für Landwirtschaft und nach Anhörung der kantonalen Vollzugsbehörden einen mehrjährigen nationalen Kontrollplan.</p>		
<p><b>3. Abschnitt: Laboratorien</b> <b>Art. 11 Prüflaboratorien</b></p> <p><sup>1</sup> Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p><sup>2</sup> Die Prüflaboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» betrieben und bewertet werden sowie:</p> <p>a. nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert sein;</p> <p>b. von der Schweiz im Rahmen eines internationalen Abkommens anerkannt sein; oder</p> <p>c. nach schweizerischem Recht anderweitig ermächtigt oder anerkannt sein.</p> <p><sup>3</sup> Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.</p>		<p><b>3. Abschnitt: Laboratorien</b> <b>Art. 11 Prüflaboratorien</b></p> <p><sup>1</sup> Die <b>Dachorganisation der Milchbranche bestimmt nach vorgängiger Ausschreibung des Auftrages</b> Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen.</p> <p><sup>2</sup> Die Prüflaboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien» betrieben und bewertet werden sowie:</p> <p>a. nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert sein;</p> <p>b. von der Schweiz im Rahmen eines internationalen Abkommens anerkannt sein; oder</p> <p>c. nach schweizerischem Recht anderweitig ermächtigt oder anerkannt sein.</p>

<p><sup>4</sup> Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien.</p>		<p><sup>3</sup> Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die <b>Dachorganisation der Milchbranche bestimmt</b> <del>Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen</del> im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben.  <sup>4</sup> Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien <b>und die Durchführung der Milchprüfung.</b></p>
<p><b>Art. 12 Aufsicht</b>  Die Prüflaboratorien müssen dem BLV jährlich Bericht erstatten über ihre Tätigkeit, namentlich über die Verwendung der Bundesmittel.</p>	<p>Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten</p>	<p><b>Art. 12 Aufsicht und</b> Berichterstattung  <del>Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.</del>  <sup>1</sup> <b>Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.</b>  <sup>2</sup> <b>Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.</b></p>
<p><b>Art. 13 Nationales Referenzlaboratorium</b>  <sup>1</sup> Der Bund unterhält ein nationales Referenzlaboratorium an der Forschungsanstalt Agroscope.  <sup>2</sup> Das nationale Referenzlaboratorium hat folgende Aufgaben:  a. Es schlägt dem BLV die offiziellen Prüfverfahren vor.  b. Es führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 durch.  c. Es sorgt für die Koordination zwischen den Prüflaboratorien und dem Referenzlaboratorium der Europäischen Union.  <sup>3</sup> Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird das Referenzlaboratorium durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert.</p>		<p><b>Art. 13 Aufgaben der Agroscope</b>  <sup>1</sup> Die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Agroscope hat im Zusammenhang mit den Prüflaboratorien folgende Aufgaben:  a. Sie schlägt dem BLV die Prüfverfahren vor.  b. Sie führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 Absatz 1 durch.  c. Sie sorgt für die Koordination zwischen den beteiligten Laboratorien.  <b>d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung</b>  <sup>2</sup> Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird Agroscope durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996 akkreditiert.</p>

<p><b>4. Abschnitt: Kontrolle der Tierhaltungen und der Tiere</b></p> <p><b>Art. 14</b></p> <p><sup>1</sup> Die Kantone sorgen dafür, dass die Tierhaltungen auf die Einhaltung der Hygienevorschriften und den Gesundheitszustand der Tiere kontrolliert werden. Das BLV erlässt technische Weisungen über die Durchführung der Kontrollen.</p> <p><sup>2</sup> Milchtiere müssen kontrolliert werden; es muss überprüft werden, ob:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. die Gesundheitsanforderungen im Hinblick auf die Milchproduktion erfüllt sind;</li> <li>b. die Vorschriften über die Arzneimittel eingehalten sind.</li> </ul> <p><sup>3</sup> Liegt ein Verdacht vor, dass ein Tier den Gesundheits- oder Arzneimittelanforderungen nicht entspricht, so muss es tierärztlich untersucht werden.</p> <p><sup>4</sup> ...</p> <p><sup>5</sup> Die Kontrollen richten sich nach der Verordnung vom 27. Mai 2020 über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände.</p>		
<p><b>5. Abschnitt: Verwaltungsmassnahmen</b></p> <p><b>Art. 15</b></p> <p><sup>1</sup> Die zuständige kantonale Vollzugsstelle verfügt die Milchliefer Sperre gegen eine Produzentin oder einen Produzenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. bei der dritten Beanstandung der Keimzahl in Kuhmilch beim gemittelten Monatsergebnis innert vier Untersuchungsmonaten;</li> <li>b. bei der vierten Beanstandung der somatischen Zellen in Kuhmilch beim gemittelten Monatsergebnis innert fünf Untersuchungsmonaten;</li> <li>c. bei jedem Nachweis von Hemmstoffen.</li> </ul> <p><sup>2</sup> Die Untersuchungs- und die Verfahrenskosten im Zusammenhang mit einer Milchliefer Sperre werden den fehlbaren Betrieben ganz oder teilweise belastet.</p>		

<b>6. Abschnitt: Schlussbestimmungen</b> <b>Art. 16 Vollzug</b> Soweit nichts anderes festgelegt ist, vollzieht das BLV diese Verordnung.		
<b>Art. 17 Aufhebung bisherigen Rechts</b> Die Milchqualitätsverordnung vom 23. November 2005 wird aufgehoben.	Nicht mehr relevant. Könnte bei einer Neufassung gestrichen werden.	
<b>Art. 18 Änderung bisherigen Rechts</b> Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert: ...	Dito.	
<b>Art. 19 Übergangsbestimmung</b> Für die Bestimmung der Prüflaboratorien, welche die Milch prüfen, gilt bis zum 31. Dezember 2014 das bisherige Recht.	Dito.	
<b>Art. 20 Inkrafttreten</b> <sup>1</sup> Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2011 in Kraft. <sup>2</sup> Artikel 11 Absätze 1–3 tritt am 1. Januar 2015 in Kraft.	Dito.	Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

<b>7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung</b>
<b>Allgemeine Bemerkungen</b> Der Täuschungsschutz ist ein mit dem Gesundheitsschutz, dem hygienischen Umgang und der Information der Konsumenten gleichwertiges Ziel der Lebensmittelgesetzgebung. Der Täuschungsschutz muss unbedingt verbessert werden. Der Täuschungsschutz muss auch hinsichtlich der Aufmachung, der Verpackung und der Werbung erfüllt werden. Insbesondere sind Produkte, die oft täuschend als Alternativen zu traditionellen Lebensmitteln tierischer Herkunft hergestellt, beworben und in Verkehr gebracht werden so zu handhaben, dass in keiner Weise ein Bezug zu den traditionellen Lebensmitteln und deren wertgebenden Inhalten und Eigenschaften weder in Wort noch in Bild entsteht oder ein solcher Anschein erweckt wird. <b>Zudem muss bei Imitaten überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die</b>

**Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel.**

Wir verweisen auf die Abklärungen von Dr. Paolo Colombani.

Imitate-, die oft täuschend als Käsealternativen angepriesen werden und keine Milch enthalten, dürfen weder in der Sachbezeichnung noch in der Werbung Vergleiche oder Anlehnungen oder Bezüge zu Käse schaffen oder einen Anschein eines solchen Bezuges erwecken. Konkret fordern wir ein Verbot der Verwendung des Begriffs Laktosefrei für vegane Imitate.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 15 Abs. 3 <sup>bis</sup>	Die Ergänzung in Art. 15, Abs. 3 <sup>bis</sup> werden ausdrücklich begrüsst. Bei importierten Teiglingen darf nicht mehr die Schweiz als Produktionsland angegeben werden dürfen.	
Art. 17 Abs. 1 und 5	Die sprachlichen Präzisierungen zur Angabe der Herkunft der geschlachteten Tiere werden begrüsst.	
Art. 22	Das Streichen von BIG 5 ist nicht umzusetzen, da kein Bedarf zu einer Harmonisierung mit dem EU-Recht vorhanden ist. Auch bei kleinen Etiketten muss die Lesbarkeit gegeben werden	<p>Den ursprünglichen Artikel 22 mit den beiden Absätzen 1 und 2 für die Angabe von Big-7 bzw. Big-5 unverändert belassen:</p> <p><b><sup>1</sup> Die Nährwertdeklaration muss folgende Angaben enthalten: Energiewert und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz.</b></p> <p><b><sup>2</sup> Zulässig ist auch die Angabe nur des Energiewerts und des Gehaltes an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz.</b></p> <p><sup>3</sup> Eine Nährwertdeklaration muss nach Absatz 1 erfolgen, wenn ein Lebensmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. mit einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe versehen wird;</li> <li>b. mit einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt nach den Artikeln 41 und 42 ausgezeichnet wird;</li> <li>c. in der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 201634 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) umschrieben ist;</li> <li>d. mit Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen angereichert worden ist.</li> </ul> <p><sup>4</sup> Absatz 3 gilt auch für Lebensmittel nach Anhang 9.</p>



Art. 42	Präzisierung bei der Verwendung des Begriffs Laktosefrei zur Verhinderung von Täuschung des Konsumenten.	Einfügen eines neuen Absatzes: <b><sup>3</sup> Die Bezeichnung Laktosefrei darf nur bei Produkten verwendet werden, die ursprünglich Laktose enthalten haben.</b>
---------	--	--

<b>8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft</b>		
<b>Allgemeine Bemerkungen</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die SMP begrüsst die Neuregelungen hinsichtlich Aromen und Zutaten bei der Herstellung von Käse und der Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisationstemperatur bei Butter und Milchstreichfetten. <b>Bei Käse sollen die Zutaten wie bisher eingesetzt werden können. Die Einstufung Fett i.T. bei Vollfettkäse und die Stufen Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) sind flexibler festzulegen.</b></li> </ul> <p>Wir verweisen auch auf die Stellungnahme der SCM.</p>		
<b>Artikel</b>	<b>Kommentar / Bemerkungen</b>	<b>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</b>
Art. 39 Abs. 1	Definition gemäss LGV Artikel 20 Abs. 1 Ziffer 20: Zutat: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;  Keine Einwände von der SMP	Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten <del>und Zusatzstoffe</del> enthalten können.
Ar. 50 Abs. 4	dito	<del>Bei der Herstellung von gereiftem Käse dürfen nebst den Verarbeitungshilfsstoffen lediglich Milchbestandteile zugegeben werden.</del>  Aufgehoben und in Art. 51 integriert.
Art. 51	Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse, sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen	Herstellung und Behandlung von Käse <sup>1</sup> Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:



	<p>und daraus hergestellten Extrakten sowie von an-deren zur Ge- schmacksgebung geeigneten Zutaten <b>wie z.B.</b> Trester von Bier, Wein oder Most.</p>	<p>a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterzubereitungen sowie die ihnen jeweils ent- sprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. <b>d) weitere für die Geschmacksgebung geeig- nete Zutaten gemäss der Verordnung über Le- bensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze</b> <sup>2</sup> Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich verwendet werden: a. Wasser; b. Joghurt und gesäuerte Magersirte beziehungs- weise gesäuerte Sirte oder Sauer; c. pflanzliche Öle; d. Spirituosen nach den Artikeln 122–149 der Ver- ordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Getränke, sowie Wein, Obstwein oder Essig; e. Trester von Bier, Wein oder Most; f. das Räuchern.</p>
<p><i>Art. 52 Abs. 1 Bst. b-c</i></p>	<p>Bei Käse sind die Fettgehaltsstufen in der Trockenmasse (Fett i.T.) beim Vollfettkäse neu überlappend festzulegen.</p> <p>Aufgrund der saisonalen Schwankungen bei der Milchproduktion im Berggebiet und auf den Alpen variieren die Fettgehalte bei der Milch sehr stark. In den Sommer- und Herbstmonaten steigt der Fettgehalt der Milch und die maximale Fettgehaltsstufe wird beim Vollfettkäse saisonal überschritten. Der Zuchtfortschritt der letzten Jahre hat be- wirkt, dass der natürliche Fettgehalt der Milch gestiegen ist. Eine Einstellung des Fettgehalts ist in kleinen Berg- und Alpkäsereien oftmals schwierig, da die hierzu notwendigen Infrastrukturen nicht vor- handen sind und eine Verwertung des anfallenden Rahms sich wirt- schaftlich nicht lohnt. Ohne, dass bei der Käseproduktion etwas ver- ändert wird, müsste der Käse aufgrund des saisonal unterschiedlichen</p>	<p>Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trocken- masse (Fett i.T.) in folgende Fettgehaltsstufen ein- geteilt:</p> <p>a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg b. Rahmkäse 550 – 649 g/kg c. Vollfettkäse 450 – <del>549 g/kg</del> <b>558 g/kg</b> d. Dreiviertelfettkäse 350 – 449 g/kg e. Halbfettkäse 250 – 349 g/kg f. Viertelfettkäse 150 – 249 g/kg g. Magerkäse weniger als 150 g/kg</p>

	Fettgehalts unterschiedlich deklariert werden. Dies wäre für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.	
Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht. Käse wird in Festigkeits- und Fettgehaltsstufen eingeteilt. Die Einteilung der Festigkeitsstufe erfolgt nach dem Gehalt des fettfreien Wasseranteils (wff) 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. Bei Sortenkäse führt eine solche Änderung zur Verwirrung da die Festigkeitsstufe mit der Bezeichnung des Käses verbunden wird. Je kleiner die Käsestücke sind, desto grösser ist die Auswirkung. Die meisten Beanstandungen der Vollzugsbehörden sind diesbezüglich bei geriebenen Käsen, da bei diesen Produkten die Oberfläche sehr gross ist.	Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als <b>500 480</b> und bis <b>560</b> g/kg; c. halbhart mehr als <b>540 500</b> und bis 650 g/kg; d. weich mehr als <b>650 630</b> g/kg.
Art. 53 Abs. 2 Bst. a	dito	Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV6 sind anzugeben: a. die Verwendung von Zutaten nach Artikel 51 Absatz 1 Buchstabe <b>c und d</b> sowie die Behandlungen nach Artikel 51 Absatz 2 Buchstaben d-f;
Art. 75 Abs. 3	dito	Werden Butter oder Milchstreichfette aus Rohstoffen oder Zutaten hergestellt, die keiner Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 und 3 HyV unterzogen wurden, so ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis "unpasteurisiert" zu ergänzen.

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

### Allgemeine Bemerkungen

***Es muss insbesondere bei Produkten, die die als alternativen zu tierischen Erzeugnissen beworben werden überprüft werden, ob die Angaben hinsichtlich Proteingehalt fachlich korrekt sind. Es geht auch um die Wertigkeit der Proteine (für die Ernährung relevante Aminosäuren) und nicht nur um eine Mengenangabe, hergeleitet über den Stickstoffgehalt der Lebensmittel. Die Konsumenten oder die Konsumentinnen dürfen hinsichtlich Gehalt der Lebensmittel nicht getäuscht werden.***

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 3	Neuer expliziter Grenzwert bei Milch roh wärmebehandelt oder zur weiteren Verarbeitung für Blei und Cadmium von 0.02 mg/kg und 0.1 mg/kg bei MilCHFett	

**11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel**

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**13 EDI: Getränkeverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

Die SMP begrüsst, dass zur Herstellung von Eierlikör Milch und Milchprodukte explizit zugelassen werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Die Erweiterung der Definition "Wasserversorgungsanlage" lehnt die SMP ab. Die bestehende Definition ist beizubehalten, da sie dem allgemeinen Verständnis entspricht und auch dem Übergang der Zuständigkeit und der Verantwortlichkeit von den Wasserversorgern an die Hauseigentümer Rechnung trägt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
2, Bst. d	Die Ergänzung der Definition der Wasserversorgungsanlagen um die Hausinstallation wird abgelehnt. Die Ergänzung ist schachfremd, unlogisch, widerspricht dem allgemeinen Verständnis und berücksichtigt die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten im Gegensatz zur geltenden Definition nicht. In den folgenden Artikeln 3 und 5 kann auf die Einführung einer neuen Ausnahme gleich verzichtet werden.	<i>Wasserversorgungsanlage</i> : Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser. <b><i>einschliesslich der Hausinstallation</i></b>
3 Abs. 3 und Art. 5 und Ziffer 1.4 von Anhang 1	Diese Ausnahme kann zur administrativen Vereinfachung gestrichen werden, wenn in Art. 2 die Definition der "Wasserversorgungsanlage" wie bisher belassen wird. Sinngemäss gilt das auch für die vorgesehenen Anpassungen in Anhang 1.	Art. 3 Abs. 3 Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991 im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. <b><i>Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.</i></b> Art. 5 Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. <b><i>Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.</i></b>

<b>15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung</b>
<b>Allgemeine Bemerkungen</b>
Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

### Allgemeine Bemerkungen

Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zwiebelgewächsen begrüsst die SMP.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 10 Abs. 4 Satz 1	Die SMP kann die Streichung unterstützen, weil die Definition von Kolstrum bereits mit Artikel 86 Absatz 1 der VLtH geregelt ist.	Aufgehoben
Art. 14 Abs. 4, 6 und 7	<p><b>Die SMP lehnt die Streichung von Absatz 6 mit der Vorgabe der maximalen Lagerzeit von 48 Stunden auf dem Hof ab.</b> Um bei der Milchsammlung bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten mehr Flexibilität zu haben, beantragt die SMP eine neue Formulierung: <b>"Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden."</b></p> <p>Gründe: Die korrekte Milchprüfung ist nicht mehr gewährleistet, weil sich gekühlte Milch verändert. Das wurde von der Agroscope abgeklärt. Wegen dem starken wirtschaftlichen Druck würden wohl die Erstmilchkäufer rasch auf die 3-tägige Milchsammlung setzen, mit 72 Stunden Lagerung der Milch auf dem Hof. Es gibt Druck, dass die Milchproduzenten die Milchkühlanlagen erweitern oder ersetzen müssen, was zu sehr hohen Investitionen auf den Höfen führt. Dass sie dann auch noch für die Qualität verantwortlich sein sollen, obschon wissenschaftlich erwiesen ist, dass sich Milch nach so langer Lagerung verändert, (Verweis auf die Milchprüfungsverordnung im Kommentar) ist nicht akzeptabel. Bisher wurde auch mit dem Argument der Frische und den Mehrwerten gegenüber ausländischen Erzeugnissen geworben.</p>	<p>Wortlaut bisher:</p> <p><sup>1</sup> Unmittelbar nach dem Melken muss die Milch an einen sauberen Ort verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.</p> <p><sup>2</sup> Wird die Milch täglich zweimal geliefert, so ist sie mit fließendem, kaltem Wasser wirkungsvoll vorzukühlen.</p> <p><sup>3</sup> Wird die Milch täglich einmal geliefert, so muss sie direkt nach dem Melken innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von 8 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.</p> <p><sup>4</sup> Wird die Milch jeden zweiten Tag geliefert, muss sie weiter auf 6 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.</p> <p><sup>5</sup> Die Produzentin oder der Produzent hat die Kühlzeit und Lagertemperatur regelmässig zu überprüfen. Während der Kühlung und Lagerung darf keine qualitätsbeeinträchtigende Fettschädigung auftreten.</p>

	<p>Auf die Konsequenzen hinsichtlich der Frische der Milch, der Probleme bei der Milchprüfung und der grossen wirtschaftlichen Auswirkungen wurde im Kommentar nicht verwiesen. Um bei der Milchsammlung bei Betrieben mit automatischen Melksystemen und bei Milch anderer Tierarten (Milch kann eingefroren werden) mehr Flexibilität zu haben, beantragt die SMP die neue Formulierung.</p>	<p><sup>6</sup> Das erste Gemelk darf bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden.</p> <p><sup>7</sup> Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</p> <p>Wortlaut in der Vernehmlassung:</p> <p><sup>4</sup> Wird die Milch jeden zweiten Tag geliefert <b>nicht täglich</b>, muss sie weiter auf 6 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.</p> <p><sup>6</sup> <b>Aufgehoben</b> <b>Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag abgeliefert werden.</b></p> <p><sup>7</sup> Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. <b>Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</b></p>
<p>Art. 16 Abs. 3</p>		<p>Wortlaut bisher:</p> <p>Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung von Milch verwendet werden, gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden. Ausgenommen</p>

		<p>von der täglichen Reinigung sind Behälter und Tanks bei zweitägigem Ablieferungsintervall.</p> <p>Wortlaut in der Vernehmlassung  <sup>3</sup>Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung von Milch verwendet werden, gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden. Ausgenommen von der täglichen Reinigung sind Behälter und Tanks bei <b>bei zweitägigem nicht-täglichem</b> Ablieferungsintervall.</p>
Anhang 1	Die Aufhebung des Verbotes der Verfütterung von Lauch und Zwiebelgewächsen begrüsst die SMP. Bei Käseemilch für Rohmilchkäse muss jedoch gewährleistet sein, dass keine Geruchskontamination entsteht. Das ist bei kleinen Mengen, wie sie zum Beispiel für Futterzusatzstoffe zur Emissionsminderung verwendet werden, kaum ein Problem.	Ziff. 1 Verbotene Futtermittel, elfter Spiegelstrich "Lauch- und Zwiebelgewächse (Allioideae)" aufgehoben

<b>17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt</b>		
<b>Allgemeine Bemerkungen</b>		
Keine Bemerkungen.		
<b>Artikel</b>	<b>Kommentar / Bemerkungen</b>	<b>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</b>
		.



**18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel**

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

--	--	--

<b>21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln</b>		
<b>Allgemeine Bemerkungen</b>		
Keine Bemerkungen.		
<b>Artikel</b>	<b>Kommentar / Bemerkungen</b>	<b>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</b>
Art. 12, Abs. 8	Diese Vorgabe zur Eindämmung der Verbreitung von Allergenen über Ausrüstungen und Transportbehälter soll nur für solche mit direktem Lebensmittelkontakt gelten.	Ausrüstungen und Transportbehälter <b>mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln</b> , die zur Verarbeitung, Handhabung, ...
Art. 27a	Die neu geschaffene Möglichkeit von Lebensmittelbetrieben, die Lebensmittel umverteilen ist im Sinne der Nachhaltigkeit sehr zu befürworten.  Von zentraler Bedeutung bleibt dabei, dass die jeweiligen Erzeugnisse nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr geeignet sind. Dies ist Rahmen der betriebseigenen Selbstkontrolle zu gewährleisten.	

<b>22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel</b>		
<b>Allgemeine Bemerkungen</b>		
Keine Bemerkungen.		
<b>Artikel</b>	<b>Kommentar / Bemerkungen</b>	<b>Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)</b>

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)