



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

### Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete  
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SAB  
Adresse, Ort : Seilerstrasse 4, 3001 Bern  
Kontaktperson : Christine Bulliard Marbach, Präsidentin und Thomas Egger, Direktor  
Telefon : 031 382 10 10  
E-Mail : info@sab.ch  
Datum : 19.12.2022

### **Wichtige Hinweise:**

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 31. Januar 2023 an folgende E-Mail-Adresse: [lmr@blv.admin.ch](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 .....	6
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle .....	7
6	BR: Milchprüfungsverordnung .....	8
7	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung .....	9
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft .....	10
9	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz .....	11
10	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten .....	12
11	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel .....	13
12	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf .....	14
13	EDI: Getränkeverordnung .....	15
14	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen .....	16
15	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung .....	17
16	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion .....	18
17	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt .....	19
18	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel .....	20
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten .....	21
20	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln .....	22
21	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln .....	23
22	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel .....	24
23	BR: Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen .....	25

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

### Allgemeine Bemerkungen

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir danken für die Möglichkeit, uns zum Landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2022 äussern zu dürfen. Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) vertritt die Interessen der Berggebiete in den wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Belangen. Mitglieder der SAB sind 22 Kantone, rund 600 Gemeinden sowie zahlreiche Organisationen und Einzelmitglieder.

Folgende Anliegen sind für die SAB besonders wichtig:

- Der Täuschungsschutz für landwirtschaftliche Erzeugnisse muss verbessert werden. Die SAB begrüsst die diesbezüglichen vorgeschlagenen Anpassungen in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, der Lebensmittelvollzugsverordnung sowie der Lebensmittelinformationsverordnung.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgangs) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe».
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Bergland- und Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.

## 2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

### Allgemeine Bemerkungen

Die SAB begrüsst die Neueinführung der Artikel zur «Umverteilung» und die damit verbundenen Erleichterungen der Deklarationspflicht von offen abgegebenen Lebensmitteln.

Auch die Deklarationspflicht des Produktionslandes und somit die Stärkung des Täuschungsschutzes bei Brot- und Backwaren wird begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

Die Zusammenarbeit von Branche, Lebensmittelbehörden und privaten Kontrollfirmen, um landwirtschaftliche Erzeugnisse besser vor Betrug zu schützen, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan**

**Allgemeine Bemerkungen**

Die Einführung einer risikobasierten Kontrollrhythmus für Schlachtbetriebe, bzw. 2-Jahreskontrollrhythmus für kleine Schlachtbetriebe, wird unterstützt.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Die SAB ist gegen die standartmässig vorgeschriebene Anwesenheit der amtlichen Tierärztin/amtlichen Tierarztes bei der Weidetötung. Vorgeschlagen wird eine risikobasierte Überwachung. Herkunftsbetriebe mit gelegentlicher Schlachtung sollen nicht unverhältnismässig strengen Auflagen unterstellt sein. Den übrigen Anpassungen stimmt die SAB zu.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
4, Abs. 1 und 63	Diese Anpassung verlangt bauliche Massnahmen. Angesichts der Beschränkung auf 10 Tiere (Geflügel oder Kaninchen) pro Woche ist die Anforderung unverhältnismässig und daher wegzulassen.	Schlacht-, Wildbearbeitungs- und <del>Herkunfts</del> betriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird
9, Abs. 7	Die SAB beantragt die Streichung dieser Bestimmung und die Einführung einer risikobasierten Überwachung der Tötung und des Entblutens bei der Weidetötung. Der vorgeschlagene Absatz soll gestrichen werden.	<del>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>
13	Diese Anforderung ist für Herkunftsbetriebe nicht erfüllbar und wird deshalb abgelehnt.	Zutritt zu Schlacht-, Wildbearbeitungs- und <del>Herkunfts</del> betrieben

**6 BR: Milchprüfungsverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



**7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

Die Verbesserungen im Bereich des Täuschungsschutzes, insbesondere im Art. 15 Absatz 3<sup>bis</sup>, werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft**

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen

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)

**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**

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



**15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung**

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
14, Abs 7	<p>14, Abs 7                      Die SAB schlägt vor, die Milchlagerbedingungen gemäss EU-Recht zu flexibilisieren. In gewissen Fällen soll eine längere Lagerdauer bei Temperaturen &gt; 8°C möglich sein. Diese Flexibilisierung ist insbesondere in der Herstellung von Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch wichtig, um Milch zwecks Ausgleich der täglichen Milchmengen oder bei abnehmenden Milchmengen im Herbst auf den nächsten Tag überstellen zu können, ohne deren Labgerinnungsfähigkeit durch Kaltlagerung (&lt; 8 °C) zu beeinträchtigen. Mit produktspezifischen und risikogerechten Temperatur/Zeit-Vorgaben kann die Lebensmittelsicherheit auf wissenschaftlicher Basis gewährleistet werden.</p> <p>Die Genehmigung soll Branchenweit eingeholt werden können.</p>	<p><del>7 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.</del></p> <p><b>Neuer Textvorschlag:</b>                      7 Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter können abweichende Kühltemperaturen festlegen, wenn aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist und die zuständige Behörde eine entsprechende Genehmigung erteilt.</p>

**17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt**

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

**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)

**21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln**

**Allgemeine Bemerkungen**

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
65	<p>Die SAB schlägt vor, die Milchlagerbedingungen gemäss EU-Recht zu flexibilisieren. In gewissen Fällen soll eine längere Lagerdauer bei Temperaturen &gt; 8°C möglich sein. Diese Flexibilisierung ist in der Herstellung von Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch wichtig, um Milch zwecks Ausgleich der täglichen Milchmengen oder bei abnehmenden Milchmengen im Herbst auf den nächsten Tag überstellen zu können, ohne deren Labgerinnungsfähigkeit durch Kaltlagerung (&lt; 8 °C) zu beeinträchtigen. Mit produktspezifischen und risikogerechten Temperatur/Zeit-Vorgaben kann die Lebensmittelsicherheit auf wissenschaftlicher Basis gewährleistet werden.</p> <p>Die Genehmigung soll Branchenweit eingeholt werden können, z.B. im Rahmen der Genehmigung von Branchenleitlinien für die Gute Verfahrungspraxis, gemäss Art. 80, LGV.</p>	<p><del><sup>3</sup> Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch auf einer höheren Temperatur gehalten werden. Die Lagertemperatur darf jedoch höchstens 18 °C betragen. Liegt die Lagertemperatur über 8 °C, so muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</del></p> <p><b>Neuer Textvorschlag:</b>  <sup>3</sup> Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch mit Genehmigung der zuständigen Behörde auf einer höheren Temperatur gehalten werden.</p>

**22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel**

**Allgemeine Bemerkungen**

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)



**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)