



# Erläuterungen zur Änderung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegen- ständeverordnung

(LGV; SR 817.02)

vom ...

## I. Ausgangslage

Im Rahmen der vorliegenden Revision werden die vom Parlament angenommenen Motionen (19.3112) Munz «Food Waste: Stopp der Lebensmittelverschwendung» und (20.3910) der WBK-S "Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren" umgesetzt.

Schliesslich werden verschiedene Bestimmungen vom Wortlaut her präzisiert bzw. an den aktuellen Stand des EU-Rechts angepasst.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32

Der Begriff der Umverteilung von Lebensmitteln wird neu eingeführt. Er lehnt sich an die Umschreibung in Ziffer 2.1 der EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/C 361/01<sup>1</sup>) an.

### Art. 8 Abs. 4

Diese Bestimmung bezweckt die Umsetzung der Motion (19.3112) Munz «Food Waste: Stopp der Lebensmittelverschwendung». Nach der Motionärin ist die Abgabe von nichtverkauften Lebensmitteln ethisch geboten und ökologisch absolut zwingend. In der Verordnung (EU) 2021/382<sup>2</sup> werden Rahmenbedingungen für die Umverteilung überschüssiger Lebensmittel eingeführt. Diese Bestimmungen, die zum Hygienepaket gehören, sollen in das schweizerische Recht übernommen werden. Es soll auf Departementsstufe ein klarer rechtlicher Rahmen geschaffen werden mit den Bedingungen, die erfüllt sein müssen, damit Lebensmittel umverteilt werden können (s. den vorgeschlagenen Art. 27a der Hygieneverordnung, SR 817.024.2. Die Verantwortlichkeiten sollen klar geregelt werden und es sollen die Prozesse für die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit festgelegt werden. Für die Regelung auf Departementsstufe wird die entsprechende Delegation geschaffen.

<sup>1</sup> BEKANNTMACHUNG DER KOMMISSION, EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden, (2017/C 361/01) vom 25.10.2017.

<sup>2</sup> VERORDNUNG (EU) 2021/382 DER KOMMISSION vom 3. März 2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur, Stand vom 03.03.2021<sup>3</sup> Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission, ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1.



### **Art. 15 Abs. 1 Bst. i Ziff. 1 und k und Abs. 1<sup>bis</sup>**

Die Definition der neuartigen Lebensmittel mit den Kategorien wurde aus Art. 3 Abs. 2 Bst. a der Verordnung (EU) 2015/2283<sup>3</sup> übernommen. Da Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a ix) erster Gedankenstrich der Verordnung (EU) 2015/2283 auf Buchstabe a vii) dieses Absatzes verweist (die Herstellung mittels eines vor dem 15. Mai 1997 nicht üblichen Verfahrens»), muss Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe i Ziffer 1 LGV auf Buchstabe g verweisen, anstatt wie bisher auf Buchstabe f. Dieser Fehler wird mit dieser Änderung bereinigt.

Die Kategorie des neuartigen traditionellen Lebensmittels, welche bisher in Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe k vorgesehen war, soll – analog der Regelung in der Verordnung (EU) 2015/2283 – neu in einem eigenen Absatz aufgeführt werden (Art. 15 Abs. 1<sup>bis</sup>). Es wird auch weiterhin zwei Bewilligungsverfahren geben: dasjenige als neuartiges Lebensmittel nach Artikel 2 der Verordnung über neuartige Lebensmittel (SR 817.022.2) sowie dasjenige als neuartiges traditionelles Lebensmittel nach Artikel 3 der Verordnung über neuartige Lebensmittel.

### **Art. 28 Abs. 3 Bst. c Fussnoten**

Die Fussnoten mit den Verweisen auf die massgebenden Texte des Codex Alimentarius wurden aktualisiert. Somit entsprechen sie wieder dem aktuellen Stand.

### **Art. 39 Abs. 1bis**

Der Bundesrat will die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 gegenüber 2017 halbieren. Bei Backwaren und insbesondere bei Brot gibt es gemäss einer Studie der ETH Zürich die meisten vermeidbaren Lebensmittelverluste. Der neue Artikel 39 Absatz 1bis LGV soll gemeinnützigen steuerbefreiten Organisationen ermöglichen Backwaren im Offenverkauf umzuverteilen und an Personen, die in einem finanziellen Engpass leben, abzugeben. Dabei geben die genannten Organisationen die Lebensmittel gratis oder gegen einen symbolischen Kleinstbetrag ausserhalb des kommerziellen Vertriebs ihren Klienten ab. Es sind nur Personen bezugsberechtigt, die von der Organisation eine Kundenkarte besitzen. Eine solche Kundenkarte wird nur für Menschen, welche in einer Beratung von ausgewählten Sozialfachstellen sind, ausgestellt. Dadurch wird die Lebensmittelverschwendung vermindert und Personen, die in einem finanziellen Engpass leben, erhalten als Ergänzung zu ihrer üblichen Ernährung wertvolle Lebensmittel.

Der Sammelprozess von Backwaren – z.B. eine Bäckerei sammelt am Abend alle nicht verkauften Brote und anderen Backwaren in einem Sack, den sie anschliessend der gemeinnützigen steuerbefreiten Organisation übergibt - verunmöglicht gemeinnützigen steuerbefreiten Organisationen die gemäss Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe d LIV geforderten detaillierten Angaben zu den vorhandenen Allergenen in Brot sowie Fein- und Dauerbackwaren. Mit der neu erlaubten summarischen Angabe der potentiell enthaltenen Allergene in Brot und anderen Backwaren wird die sinnvolle Umverteilung dieser Produktkategorien ermöglicht. Der Gesundheitsschutz bleibt bestehen, da die bezugsberechtigten Personen schriftlich darauf hingewiesen werden müssen, dass Allergene vorhanden sein können und Allergiker von einer Konsumation abgeraten wird. Diese allergischen Personen können zwar von dieser Backwaren-spende nicht profitieren, werden aber durch diese Pauschaldeklaration nicht im engeren Sinne diskriminiert, da diese Spenden nicht die Grundversorgung decken, sondern eine Ergänzung zu ihrer Ernährung bieten.

Die neue Regelung wird in Artikel 39 LGV aufgenommen, weil sie vom Grundkonzept der Kennzeichnung offen abgegebener Lebensmittel gemäss dieser Bestimmung abweicht.

Die Möglichkeit der vereinfachten Allergenangabe soll auf gemeinnützige steuerbefreite Organisationen mit einem klar definierten und überschaubaren Kundenstamm, der die Produkte de facto gratis erhält, beschränkt werden. Andere Lebensmittelbetriebe, z.B. eine Bäckerei oder der Detailhandel, sollen von dieser Möglichkeit nicht profitieren können. Ihre Produktions- und Verkaufsprozesse erlauben die geforderte detaillierte Angabe der Allergene. Eine summarische Angabe der Allergene hätte zudem in diesen Verkaufskanälen keinen positiven Einfluss auf die Reduktion der Lebensmittelverschwendung,

<sup>3</sup> Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission, ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1.

würde aber einer möglicherweise grosse Konsumentengruppe gesundheitsrelevante Informationen vor-  
enthalten.

#### **Art. 39 Abs. 2 Bst. d**

Im Jahr 2021 hat das Parlament die Motion 20.3910 WBK-S mit dem Titel «Deklaration des Produktionslandes von Brot und Backwaren» angenommen. Diese soll sicherstellen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten durch schriftliche Angabe des Produktionslandes an einem gut sichtbaren Platz klare Informationen zur Herkunft von offen in den Verkehr gebrachtem Brot und anderen Feinbackwaren erhalten.

Offen in den Verkehr gebrachten Lebensmittel sind in Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 12 LGV definiert. Dazu gehören auch Lebensmittel, die in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung offen abgegeben werden. Am Grundsatz, dass über offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel in gleicher Weise zu informieren ist, wie über vorverpackte Lebensmittel, ändert sich nichts.

Absatz 2 wurde um den Buchstaben d ergänzt, damit das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren (ausgenommen Dauerbackwaren), auch im Offenverkauf immer schriftlich angegeben wird. Ziel der Motion ist eine grössere Transparenz gegenüber den Konsumentinnen und Konsumenten sowie die Förderung bewusster Kaufentscheidungen in Fällen, in denen aufgrund der Frische des Produkts ein hohes Täuschungspotenzial hinsichtlich der Herkunft des Lebensmittels besteht. Man könnte davon ausgehen, dass im Regal verkaufte frisches Brot selbstverständlich aus der Schweiz stammt, obwohl allenfalls nur ein importiertes Tiefkühlprodukt ausgebacken wurde.

Die hier vorgeschlagene neue Deklarationspflicht soll - mit den oben beschriebenen Ausnahmen - für sämtliches im Offenverkauf angebotenes Brot und für sämtliche im Offenverkauf angebotenen Backwaren gelten. Auf die schriftliche Produktionslandangabe soll jedoch verzichtet werden können, wenn die Herkunft des Brotes bzw. der Backwaren für die Konsumentinnen und Konsumenten ohne nachzufragen klar ersichtlich ist. Dies ist beispielsweise der Fall, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes (SR 232.11) gemacht wird. Somit sind die Konsumenten und Konsumentinnen über die Herkunft informiert und nicht getäuscht. Diese Möglichkeit wird im Verordnungsrecht deshalb explizit erwähnt (Art. 39 Abs. 2 Bst. d zweiter Satz).

Es ist wichtig zu präzisieren, dass Dauerbackwaren (wie sie in Artikel 77 Absatz 2 VLpH definiert sind) von dieser Verpflichtung ausgenommen sind. Die Herkunft muss auf alle Fälle für verkaufte oder serviertes Brot, ob ganz oder in Stücken, schriftlich klar angegeben werden. Das bedeutet zum Beispiel, dass das Produktionsland auch bei Brot, das in Scheiben in einem Restaurant serviert oder für die Herstellung von Sandwiches verwendet wird, schriftlich deklariert werden muss. Die Angabe kann auf einem Schild oder einem gut sichtbaren Aushang erfolgen. Die Deklarationspflicht gilt ebenfalls für andere Backwaren wie Gipfeli, Zimtschnecken, Weggli usw. Alle Betriebe, die Brot oder Backwaren, ganz oder in Stücken, in den Verkehr bringen, sind davon betroffen (Bäckereien, Restaurants, Hotels, Detailhandel usw.).

#### **Art. 49a**

Damit Marktteilnehmer auf den nachfolgenden Stufen der Wertschöpfungskette genügend Informationen über die Druckfarben bzw. die Vorläufersubstanzen für die Herstellung von Druckfarben verfügen, um die Konformität dieser Produkte gewährleisten zu können, muss die Zusammensetzung an die Abnehmerinnen und Abnehmer solcher Produkte kommuniziert werden. Diese Angabe betrifft nur Stoffe, welche absichtlich eingesetzt werden und soll nach gebräuchlicher Nomenklatur erfolgen (z.B. CAS-Nummer, EG-Nummer, ECHA-InfoCard, etc.).

#### **Art. 76 Abs. 1 Fussnote**

Im September 2020 hat die Codex Alimentarius Kommission im Codex Standard zu den "General Principles of Food Hygiene" 1-1969 das Konzept der Lebensmittelsicherheitskultur eingeführt. Dessen Ziel ist, die Lebensmittelunternehmer anzuhalten, in ihrem Betrieb eine angemessene Lebensmittelsicher-

heitskultur einzuführen. Damit sollen die Mitarbeitenden verstärkt für die Lebensmittelsicherheit sensibilisiert und das Verhalten verbessert werden. Wie in der EU<sup>4</sup> soll dieses Konzept auch in der Schweiz eingeführt werden. Die Fussnote mit dem Verweis auf den Codex Standard wird entsprechend angepasst.

#### **Art. 80 Abs. 3 Bst. a Fussnote**

Die Fussnoten mit den Verweisen auf die massgebenden Texte des Codex Alimentarius wurden aktualisiert. Somit entsprechen sie wieder dem aktuellen Stand.

#### **Art. 91**

Artikel 91 wird sprachlich und inhaltlich an die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793<sup>5</sup> anpasst, welche zwischenzeitlich die Verordnung (EU) Nr. 669/2009<sup>6</sup> abgelöst hat.

Absatz 1 wird unverändert aus dem bisherigen Recht (Abs. 1) übernommen.

Absatz 2 entspricht Absatz 1<sup>bis</sup> des bisherigen Rechts. Er wurde nur sprachlich angepasst.

Absatz 3: Bescheinigungen für die verstärkten Kontrollen, welche der Grenzkontrollstelle elektronisch übermittelt werden, müssen den Vorgaben entsprechen, welche in Artikel 11 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 festgehalten sind.

Absatz 4: Probenahmen und Analysen vor dem Export in die Schweiz müssen so erfolgen, dass diese den Vorgaben in Anhang IV der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 entsprechen. Die entsprechenden Daten werden in die amtliche Bescheinigung eingetragen.

Absatz 5 regelt die Anforderungen an die amtliche Bescheinigung, und Absatz 6 deren Gültigkeitsdauer.

Die Absätze 7 und 8 wurden unverändert aus dem bisherigen Recht (Abs. 3<sup>bis</sup> bzw. Abs. 6) übernommen.

#### **Änderung der Verordnung über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften (VIPaV)**

##### *Art. 2 Bst. c Ziff. 11*

Mit der Änderung wird eine Ausnahme vom Grundsatz des Cassis de Dijon-Prinzips nach Art. 16a Abs. 1 des Bundesgesetzes vom 6. Oktober 1995<sup>7</sup> über die technischen Handelshemmnisse (THG) vorgeschlagen. Der Bundesrat wird über die Einführung der Ausnahme befinden. Er kann eine solche Ausnahme beschliessen, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 4 Absätze 3 und 4 THG erfüllt sind.

In Artikel 54 Absatz 1 verweist die LGV für die in kosmetischen Mitteln verbotenen Stoffe auf das Recht der EU (Verordnung [EG] Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel). Der Bundesrat ermächtigt jedoch das EDI, einzelne Abweichungen vom EU-Recht festzulegen (Art. 54 Abs. 7 LGV).

In Kosmetika sind Furocumarine in der Schweiz und in EU verboten, ausgenommen es handelt sich um normale Gehalte in natürlichen ätherischen Ölen. In der Schweiz und in der EU ist bei dieser Ausnahme für gewisse Produkte eine Höchstkonzentration von 1ppm für Furocumarine vorgesehen. Die Produkte, für welche die Höchstkonzentration gilt, unterscheiden sich jedoch zwischen der Schweiz und der EU. In der EU gilt die Höchstkonzentration von 1ppm nur für Sonnenschutz- und Bräunungsmittel. Das EDI hat in Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>8</sup> über kosmetische Mittel (VKos) eine abweichende Regelung zur EU aufgestellt, indem es den Höchstwert von 1ppm auch für kosmetische Mittel vorschreibt, die bei normalem und vernünftigerweise vorhersehbarem Gebrauch auf

<sup>4</sup> VERORDNUNG (EU) 2021/382 DER KOMMISSION vom 3. März 2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur, Stand vom 03.03.2021.

<sup>5</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 der Kommission vom 22. Oktober 2019 über die vorübergehende Verstärkung der amtlichen Kontrollen und über Sofortmassnahmen beim Eingang bestimmter Waren aus bestimmten Drittländern in die Union zur Durchführung der Verordnungen (EU) 2017/625 und (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 669/2009, (EU) Nr. 884/2014, (EU) 2015/175, (EU) 2017/186 und (EU) 2018/1660 der Kommission, ABl. L 277 vom 29.10.2019, S. 89.

<sup>6</sup> Verordnung (EG) Nr. 669/2009 der Kommission vom 24. Juli 2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs und zur Änderung der Entscheidung 2006/504/EG, ABl. L 194 vom 25.7.2009, S. 11.<sup>7</sup> SR 946.51

<sup>7</sup> SR 946.51

<sup>8</sup> SR 817.023.31

der Haut verbleiben und direkt dem Sonnenlicht ausgesetzt sein können (z.B. Gesichtscreme). Die Schweiz hat somit eine restriktivere Ausnahmeregelung als die EU.

Diese restriktivere Ausnahmeregelung ist durch den Gesundheitsschutz begründet. Furocumarine sind fototoxische Stoffe, d.h. sie werden von UV-Strahlen aktiviert und können dadurch das Erbgut der Zellen verändern und Hautkrebs verursachen (genotoxische Karzinogenität).

Deshalb gilt ein Höchstwert von 1ppm für die folgenden kosmetischen Mittel:

- In der Schweiz: Kosmetische Mittel, ausgenommen Parfums, Toilettenwässer und Kölnischwasser, die auf der Haut verbleiben und direkt dem Sonnenlicht ausgesetzt sein können.
- In der EU: nur Sonnenschutz- und Bräunungsmittel.

Dass in der EU der Gehalt an Furocumarinen spezifisch in Bräunungs- und Sonnenschutzmitteln und nicht in anderen kosmetischen Mitteln reglementiert ist, hat historische Gründe und beruht nicht auf wissenschaftlichen Erkenntnissen. Furocumarine wurden in Bräunungs- und Sonnenschutzmitteln früher gezielt aufgrund ihres Bräunungseffekts eingesetzt. Diese Unterscheidung zwischen Bräunungs- und Sonnenschutzmitteln und anderen kosmetischen Mitteln, die der Sonne ausgesetzt sein können, entspricht weder dem heutigen Stand von Wissenschaft und Technik noch [den Empfehlungen des wissenschaftlichen Ausschusses für Verbrauchersicherheit der Europäischen Kommission \(SCCS\)](#) und ist daher nicht mehr haltbar. Trotz den regelmässigen Aktualisierungen des IFRA (*International fragrance association*) Standards ändert die IFRA an ihrer Empfehlung betr. die Höchstkonzentration des Furocumarins (5-MOP) nichts (letztes Stand 50th Amendment der IFRA Standards vom 01.2022, [Guidance of the use of IFRA standards vom Mai 2020](#)). Hingegen arbeitet sie an einer optimierten Strategie zur Identifizierung sicherheitsrelevanter Furocumarin-Markern und ist daran, Analysenmethoden zu deren Quantifizierung zu entwickeln. Das Ziel davon ist, die Prozesskontrolle in der Herstellung zu optimieren, was es ihnen leichter macht, auch die neuen rechtlich vorgeschriebenen Höchstwerte im Endprodukt einzuhalten (erste konkrete Ergebnisse sind für 2022 zu erwarten). Kosmetische Mittel aus der EU, die den Anforderungen von Artikel 6 Absatz 1 VKos nicht entsprechen, sollen daher aus Gründen des Gesundheitsschutzes vom Cassis-de-Dijon ausgenommen werden.

### III. Auswirkungen

#### 1. Auswirkungen auf den Bund

Keine

#### 2. Auswirkungen auf die Kantone und die Gemeinden

Keine

#### 3. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft

Die vom Parlament geforderte schriftliche Angabe des Produktionslands bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken (Art. 39), wird zu einem Mehraufwand führen.

Kosmetische Mittel aus der EU, welche die Anforderungen von Art. 6 Absatz 1 VKos in Bezug auf den Gehalt an Furocumarinen nicht erfüllen, sollen aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr gestützt auf das THG (Cassis-de-Dijon) in der Schweiz in den Verkehr gebracht werden dürfen. Für die betroffenen Produkte bedeutet die Massnahme ein technisches Handelshemmnis. Die Produkte müssen umformuliert werden, um die nach schweizerischem Recht geltende Höchstkonzentration von 1 ppm einzuhalten. Dies Massnahme zum Gesundheitsschutz führt für die ausländischen Herstellerinnen und Hersteller zu einem zusätzlichen Aufwand. Wie konkrete Beispiele gezeigt haben, ist eine Umformulierung in vielen Fällen ohne weiteres innerhalb kürzester Zeit möglich. Zudem musste der tiefere Grenzwert vor der Einführung des Cassis-de-Dijon ohnehin schon eingehalten werden, um in der Schweiz auf den Markt gebracht zu werden. Mit dieser Änderung gelten für die importierten und die in der Schweiz hergestellten Produkte dieselben Bedingungen.

#### **4. Vereinbarkeit mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Im Bereich der kosmetischen Mittel bestehen keine internationalen Verpflichtungen der Schweiz, insbesondere nicht gegenüber der EU.

Die vorgeschlagene Ausnahme vom Cassis-de-Dijon-Prinzip für kosmetische Mittel (Furocumarine) könnte zu Handelshemmnissen führen: Bestimmte kosmetische Mittel, deren Gehalt an Furocumarinen mehr als 1 mg/kg (1 ppm) im Endprodukt beträgt, dürften nicht in der Schweiz in Verkehr gebracht werden. Um in der Schweiz verkehrsfähig zu sein, müssten diese umformuliert werden, um die nach schweizerischem Recht geltende Höchstkonzentration von 1 ppm einzuhalten.

Auch im Bereich der Lebensmittel pflanzlicher Herkunft bestehen keine Verpflichtungen der Schweiz gegenüber der EU. Die schriftliche Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Feinbackwaren bezieht sich ausschliesslich auf die Abgabe im Offenverkauf.

Entwurf



# Erläuterungen zur Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelge- setzgebung (LMVV)

vom ...

## I. Ausgangslage

Mit der vorliegenden Revision der LMVV wird die vom Parlament angenommene Motion 18.4411 Savary "Private Kontrollbeauftragte. Verstärkt gegen Betrugsfälle im Bereich der geschützten Bezeichnungen landwirtschaftlicher Erzeugnisse vorgehen" umgesetzt.

Im Weiteren sollen die Anforderungen an den Austausch und die Bearbeitung der persönlichen Daten derjenigen Personen neu geregelt werden, die Ausbildungen im Bereich des Lebensmittelvollzugs absolvieren..

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Art. 1 Abs. 1 Bst. h

Aufgrund der Einführung der neuen Bestimmungen zu den privaten Organisationen, die landwirtschaftliche Erzeugnisse mit geschützten Kennzeichnungen kontrollieren, muss der Gegenstand dieser Verordnung erweitert werden.

### Art. 22a

Die Motion 18.4411 Savary fordert, landwirtschaftliche Erzeugnisse nach Art. 16 LwG mit einer geschützten Kennzeichnung verstärkt gegen Betrug zu schützen. Dazu sollen Branchen- und Produzentenorganisationen eine akkreditierte private Kontrollorganisation bezeichnen können, die diese Aufgaben übernimmt. Die Auftraggeber melden die zuständige Zertifizierungsstelle dem BLV zur Aufnahme in Anhang 1 der Verordnung. Die Auftraggeber sind auch für die Finanzierung der privaten Kontrollorganisationen verantwortlich. Die lebensmittelrechtliche Umsetzung erfolgt über Art. 55 des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0).

Um den Täuschungsschutz sicherzustellen, sollen die privaten Kontrollorgane die Konformität der Produkte mit allen Elementen des Pflichtenheftes überprüfen können (Abs. 1). Im Fokus stehen dabei auch die Verarbeitungsbetriebe, der Zwischenhandel sowie die Import- und Exportbetriebe (Abs. 2).

Entsprechend den Vorgaben von Art. 55 Abs. 4 erster Satz LMG sind die Aufgaben und Befugnisse der Kontrollorgane genau zu umschreiben. Um die mit der Motion verfolgten Ziele des Täuschungsschutzes erreichen zu können, müssen die Kontrollorganisationen im Rahmen ihrer Arbeit insbesondere auch Zugang zu allen Dokumenten der Buchhaltung und der Lieferketten haben. Dies im Einklang mit Art. 30 Abs. 3 LMG (Abs. 3).

Abs. 4 entspricht Art. 30 Abs. 4 LMG.

Die Kontrollorganisationen können bei festgestellten Verstößen weder Beanstandungen aussprechen noch Massnahmen ergreifen (s. auch Art. 55 Abs. 4 zweiter Satz LMG). Sie melden die Verstöße den zuständigen kantonalen Lebensmittelvollzugsbehörden. Diese sind verpflichtet, weitere Abklärungen vorzunehmen (Abs. 5).



Die privaten Organisationen müssen nach den Normen SN EN ISO/IEC 17020<sup>1</sup> und SN EN ISO/IEC 17065 akkreditiert sein. Mit dieser Vorgabe wird Art. 55 Abs. 2 LMG umgesetzt. Um Verstösse besser erkennen zu können, sollten die privaten Kontrollorganisationen über besondere Kompetenzen in der Buchführung und der Finanzkontrolle verfügen. Personen, die diese Kontrollen durchführen, müssen entsprechende fachliche Qualifikationen vorweisen. Dies ist im Rahmen des Akkreditierungsverfahrens sicherzustellen (Abs. 6).

Die Pflicht zur Berichterstattung stützt sich auf Art. 55 Abs. 6 LMG.

#### **Art. 37 Abs. 1**

**Weil in Artikel 22a Absatz 1 ein neuer Anhang 1 geschaffen wird, erhält der bisherige Anhang 1 neu die Nummer 1a. Art. 63 Abs. 1**

Keine inhaltliche Änderung aber neue Formulierung.

#### **Art. 80**

Der theoretische Teil der Diplomprüfung soll sich nur auf die Bereiche nach Artikel 79 Absatz 2 Buchstaben a–e erstrecken. Im geltenden Recht wird fälschlicherweise auch noch Bst. f aufgeführt.

#### **Art. 92 Abs. 1**

Es sollen die Prüfungsbereiche nach Artikel 90 Absatz 2 Buchstaben a-f einzeln mit «bestanden/ nicht bestanden» bewertet werden, nicht nur diejenigen nach den Buchstaben b-d.

### **5. Kapitel      Datenmanagement**

#### **Art. 95a-d**

Diese neuen Artikel regeln den Austausch und die Bearbeitung der persönlichen Daten von Personen, die eine Ausbildung als Vollzugsorgan der Lebensmittelkontrolle absolvieren. Die Erfassung dieser Daten erfolgt in einem Informationssystem des Bundes, dem "Learning Management System" (LMS). Das LMS des BLV dient der Erfüllung folgender Aufgaben:

- Erfassung der Ausbildungsziele
- Planung und Umsetzung der Ausbildung
- Verwaltung der Ausbildungsprozesse
- Kontrolle der Ausbildung
- Analyse der Ausbildungsergebnisse
- Sicherstellen des Wissenstransfers
- Sicherstellen der Kompetenzverwaltung

#### **Anhang 1**

Dieser Anhang wird neu eingeführt. Darin sollen künftig private Organisationen gelistet werden, die zur Kontrolle landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit geschützter Bezeichnung zugelassen sind.

#### **Anhang 1a**

Der bisherige Anhang 1 wird zu Anhang 1a.

#### **Anhang 5**

Die Liste der Methoden für die amtlichen Probenahmen, Laboranalysen, -tests und -diagnosen wird auf den neusten Stand der Methoden der EU aktualisiert. Für die Untersuchung von Ochratoxin A in Feigen

<sup>1</sup> Konformitätsbewertung - Anforderungen an den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen (ISO/IEC 17020:2012)

wird auf die Probenahmemethode der EU für Aflatoxine in Feigen Bezug genommen, für die Untersuchung von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln auf diejenige der EU für Pestizidrückstände.

#### **Anhang 10**

Dieser Anhang ist ebenfalls neu. Darin wird aufgeführt, welche Daten das BLV im Rahmen der Verordnung bearbeiten darf (s. Art. 95a ff). Ebenfalls geregelt wird, welche Daten es mit den Referierenden und den Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern austauschen darf.

### **III. Auswirkungen**

#### **1. Auswirkungen auf den Bund**

Keine

#### **2. Auswirkungen auf die Kantone und die Gemeinden**

Der Aufwand für die Probenahme und -aufbereitung bei der Untersuchung auf Ochratoxin A in Feigen wird zunehmen, die Untersuchungsergebnisse werden dafür repräsentativer und robuster sein.

#### **3. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Keine

### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Verordnungsänderungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar respektive sie tangieren keine internationalen Verpflichtungen. Sie richten sich ausschliesslich an die schweizerischen Vollzugsbehörden.



# Erläuterungen zur Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV, SR 817.032)

Datum ...

## I. Ausgangslage

Die Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV) regelt die amtlichen Kontrollen entlang der Lebensmittelkette und von Gebrauchsgegenständen (Art. 2 Abs. 1) und setzt u.a. für jede Betriebskategorie die maximale Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen fest (Anhang 1). Die MNKPV wurde per 27. Mai 2020 totalrevidiert und wird daher im Rahmen von «Stretto 4» nur geringfügig angepasst.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Anhang 1 Liste 1

Künftig sollen nicht nur Fischhaltungen mit einer jährlichen Produktion von mehr als 500 kg mindestens alle vier Jahre kontrolliert werden, sondern auch andere Haltungen mit Wassertieren (z.B. Garnelen). Ziffer 1.2 wird daher entsprechend geändert. Weiter soll die Liste um Insektenhaltungen, deren Tiere zu Lebens- und Futtermittelzwecken verwendet werden, erweitert werden, da das Interesse an der Verwendung von Insekten als Lebens- und Futtermittel zunimmt. Das Kontrollintervall soll auch bei diesen Haltungen 4 Jahre betragen (Ziff. 1.5).

### Anhang 1 Liste 2

Im geltenden Recht wird in Ziffer 2.10 und 2.11 zwischen Schlachtbetrieben allgemein und Geflügelschlachtbetrieben unterschieden. Bei beiden Kategorien sind jährliche Inspektionsintervalle vorgeschrieben. Es macht jedoch keinen Sinn, Grossbetriebe allgemein und Grossbetriebe für die Schlachtung von Hausgeflügel zu unterscheiden. Bei der Vollzugstätigkeit wird nicht zwischen den Tierarten, die geschlachtet werden, unterschieden, sondern zwischen Grossbetrieben und Betrieben mit geringer Kapazität. Diesem Umstand wird mit der vorgeschlagenen Anpassung Rechnung getragen. Da die Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität insgesamt nur ein Schlachtvolumen von ca. 5% auf die ganze Schweiz gerechnet aufweisen, werden die von ihnen ausgehenden Risiken für die Lebensmittelhygiene nicht als hoch eingeschätzt. Sie werden daher in der Praxis bereits heute nicht konsequent jährlich kontrolliert. Daher wird das jährliche Intervall nur für grosse Schlachtbetriebe beibehalten und für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität soll ein 2-jähriges Intervall eingeführt werden.

In Artikel 51 Absatz 3 der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK, SR 817.190) wird vorgegeben, dass Art und Umfang der Überprüfung der einzelnen Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe risikobasiert durchgeführt werden kann. Die vorgegebenen maximalen Zeitspannen zwischen zwei Inspektionen nach Anhang 1 Liste 2 sollen jedoch nicht überschritten werden. Der Zeitraum zwischen zwei regulären Überprüfungen darf lediglich verkürzt werden und die angegebenen Intervalle sind als maximaler Zeitraum zu verstehen.

### **III. Auswirkungen**

#### **1. Auswirkungen auf den Bund**

Die vorgeschlagenen Verordnungsänderungen haben keine Auswirkungen auf den Bund.

#### **2. Auswirkungen auf die Kantone und die Gemeinden**

Die Pflicht, bestimmte Insektenhaltungen zu kontrollieren, wird bei den Kantonen zu einem gewissen Mehraufwand führen. Demgegenüber werden sie durch die Einführung des 2-jährigen Kontrollintervalls für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität etwas entlastet.

Die Ausdehnung der Kontrollen von den Fischhaltungen auf alle Haltungen von Wassertieren wird nur einen minimalen Mehraufwand zur Folge haben, da es wenige Betriebe sind, die betroffen sind.

#### **3. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Die vorgeschlagenen Verordnungsänderungen haben keine Auswirkungen auf die Volkswirtschaft.

### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Verordnungsänderungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK, SR 817.190)

vom ...

## I. Ausgangslage

Mit der Änderung der VSFK erfolgt insbesondere eine Anpassung der Durchführung der Fleischuntersuchung an das EU-Recht und eine Bereinigung von verschiedenen Unklarheiten aus der Praxis. Beispielsweise soll zwecks Klärung des Orts von gelegentlichen Schlachtungen von Hausgeflügel und Hauskaninchen festgelegt werden, dass diese nur noch im Herkunftsbetrieb der Tiere erfolgen darf. Zudem wird eine Meldepflicht und die Pflicht zur Führung eines Selbstkontrollkonzepts für diese Art der Schlachtung eingeführt.

Die im Dezember 2019 in Kraft getretene neue Kontrollverordnung der EU<sup>1</sup> sowie die Durchführungsverordnung (EU) 2019/627<sup>2</sup> sehen vor, bei der amtlichen Fleischuntersuchung den Fokus mehr auf die visuelle Begutachtung der Schlachttierkörper zu legen, wenn die Risikobeurteilung der Herkunftsbetriebe und der Schlachttiere sowie die allgemeinen Seuchenlage dies zulassen (vgl. dazu auch die Änderungen der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten [VHyS, SR 817.190.1]). Dies führt zu einer flexibleren Organisation der amtlichen Fleischuntersuchung. Die Aufgaben der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte sowie der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung werden ebenfalls an das EU-Recht angepasst.

Weiter wird klargestellt, dass nur bei der Weidetötung von Rindern die Anwesenheit einer amtlichen Tierärztin oder eines amtlichen Tierarztes notwendig ist, nicht aber bei Gehegewild. Zudem sollen für die amtliche Kontrolle der Tierschutzaspekte bei einer Hof- und Weidetötung Gebühren erhoben werden können.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Ingress

Der Ingress wird um Artikel 58 Absatz 6 des Lebensmittelgesetzes (LMG, SR 817.0) und Artikel 41 Absatz 3 des Tierschutzgesetzes (TSchG) ergänzt. Artikel 58 Absatz 6 ermächtigt den Bundesrat, den Rahmen für die Gebühren für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung festzulegen und fehlt bislang im Ingress. Artikel 41 Absatz 3 des TSchG ermächtigt den Bundesrat, den Rahmen für die Gebühren für den Vollzug der Tierschutzgesetzgebung festzulegen. Die Kantone können dann gemäss Artikel 41 Ab-

<sup>1</sup> Verordnung (EU) 2017/625 des europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, ABl. L 95/1 vom 7.4.2017, S.1.

<sup>2</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäss der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen, ABl. L 131 vom 17.5. 2019, S. 51.



satz 2 Buchstabe c (TschG) Gebühren erheben für besondere Dienstleistungen, die einen Aufwand verursacht haben, der über die übliche Amtstätigkeit hinausgeht. Damit ist die Möglichkeit gegeben, Gebühren für die Überwachung von tierschutzrechtlichen Aspekten bei Hof- oder Weidetötungen zu erheben (vgl. dazu die Ausführungen zu Art. 60).

### **Ersatz eines Ausdrucks**

In verschiedenen Bestimmungen (Artikel 9 Absatz 2 Buchstabe a, 10 und 11 Absatz 1 sowie im Gliederungstitel vor Artikel 10) soll «Schlachtvieh» bzw. «Schlachttier» durch «Tiere» ersetzt werden, da die entsprechenden Vorgaben nicht nur für Schlachtvieh, sondern für alle Tiere gelten sollen. Des Weiteren wurde Equiden durch Tiere der Pferdegattung ersetzt.

### **Artikel 1**

In Zukunft soll die gelegentliche Schlachtung nach Artikel 3 Buchstabe p nur noch im Herkunftsbetrieb der Tiere erlaubt sein (vgl. Art. 9 Abs. 2 Bst. b). Da dafür gewisse Vorgaben erlassen werden sollen, ist der Geltungsbereich entsprechend zu ergänzen (Abs. 1 Bst. a Ziff. 1). Die übrigen Änderungen sind redaktioneller Natur.

### **Artikel 3**

Bei der Definition von «Schlachtvieh» (Bst. b) sollen die Hirsche sowie die «anderen domestizierten Tierarten der Schweine und Pferdegattung» entfernt werden. Die Hirsche gehören zum Gehegewild nach Buchstabe e und der andere Begriff hat neben «Tiere der Schweine- bzw. der Pferdegattung» keine eigenständige Bedeutung. Zu erwähnen ist, dass zu den *Bovidae* (Bst. b) auch die Bisons gehören. Die Definition der Laufvögel (Bst. d) soll erweitert werden und neben Strausse insbesondere auch Nandus und Emus erfassen, da diese in der Schweiz auch geschlachtet werden. Im Buchstaben g wird präzisiert, dass die Bezeichnung «Schlachttierkörper» den Körper eines Tieres vor und nach dem Enthäuten umfasst. Dies soll verdeutlichen, dass auch Jagdwild in der Decke als Schlachttierkörper gilt. Im Buchstaben i wird der Titel der VTNP angepasst. Im Buchstaben m Ziffer 2 wird für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität die Höchstgrenze für die Schlachtung von "anderen Tieren" auf 150 000 kg pro Jahr angepasst. Dies entspricht in etwa der gemäss EU-Recht bereits üblichen zulässigen Höchstmenge. Die Audits der BLK in entsprechenden Betrieben der Schweiz haben ergeben, dass diese Kapazitätserhöhung von heute 60 000 kg unter Einhaltung aller weiteren gesetzlichen Vorgaben befürwortet werden kann. Buchstabe p präzisiert die gelegentliche Schlachtung, die künftig nur noch im Herkunftsbetrieb der Tiere gestattet ist. Zudem wird festgelegt, dass höchstens 10 Tiere von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche oder höchstens 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr gelten..

### **Gliederungstitel vor Artikel 4 und Artikel 4**

Der Gliederungstitel vor Artikel 4 und Artikel 4 Absatz 1 werden um «Herkunftsbetriebe» ergänzt, da diese Betriebe auch die grundlegenden Anforderungen dieser Verordnung erfüllen müssen. Absatz 3 wird um «Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe» ergänzt, um klarzustellen, dass nur in diesen Untersuchungsplätze zur Verfügung stehen müssen.

### **Gliederungstitel nach Artikel 5 und Artikel 5a**

Tierhalterinnen und Tierhalter, die gelegentliche Schlachtungen durchführen, unterliegen künftig einer Meldepflicht (vgl. dazu auch Art. 11 LMG i.V.m. Art. 21 Abs. 2 Bst. d und f und Art. 20 Abs. 1 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, SR 817.02). Es soll damit sichergestellt werden, dass die kantonalen Vollzugsbehörden eine Übersicht über diese Betriebe erhalten. Dies ist von Bedeutung, da das gewonnene Fleisch in den Verkehr gebracht wird und somit ein gewisses Risiko für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht auszuschliessen ist.

### **Artikel 5b**

Der Inhalt von Artikel 9a Absatz 2 wird in den Abschnitt über die Melde- und Bewilligungspflicht verschoben. Zudem wird präzisiert, dass eine Bewilligung nach Lebensmittelrecht nur für die Hofötung für Schlachtvieh und die Weidetötung von Rindern erforderlich ist. Die Weidetötung von Gehegewild ist bereits Teil der Bewilligung nach Artikel 89 Buchstabe a Tierschutzverordnung (SR 455.1), wodurch sich eine Bewilligung nach der VSFK erübrigt.

## **Artikel 8**

In Absatz 1 Buchstabe b wird die Aufzählung der einzelnen Tierarten bzw. Tierkategorien entfernt, da die Vorgabe allgemein gültig sein soll. Die Änderung von Buchstabe h ist redaktioneller Natur.

## **Artikel 9**

In Absatz 2 Buchstabe a wird der Ausdruck «Schlachtvieh» durch «Tiere» ersetzt. In Absatz 2 Buchstabe b wird nur auf «gelegentliche Schlachtung» ohne weitere Ausführungen verwiesen, die Definition der gelegentlichen Schlachtung steht bereits in Art. 3 Buchstabe p. Eine Wiederholung der Definition bzw. Tierkategorien ist daher hier nicht erforderlich. Artikel 9a

Es erfolgt eine Totalrevision des Artikels 9a, da mehr als die Hälfte ändert. In den Absätzen 1, 5 (bisher 3) und 6 (bisher 4) erfolgen keine inhaltlichen Änderungen.. Durch die Verschiebung der Bewilligungspflicht in den Artikel 5b ist eine Neustrukturierung und -Nummerierung dieses Artikels erforderlich. Die Vorgaben nach den Absätzen 2, 3 und 4 des revidierten Artikels gelten unabhängig von der Bewilligungspflicht und sind daher neu einzeln und unabhängig von der Bewilligungspflicht aufgeführt. Der neue Absatz 7 (bisher Absatz 5) wird dahingehend präzisiert, dass bei der Weidetötung von Rindern die Anwesenheit einer amtlichen Tierärztin oder eines amtlichen Tierarztes erforderlich ist, bei Gehegewild jedoch nicht.

## **Artikel 13–17**

In den Artikeln 13–17 wird ergänzt, dass die Minimalanforderungen an die Hygiene auch für Herkunftsbetriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden, gelten. Da das gewonnene Fleisch in den Verkehr gebracht wird, hat es die grundlegenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen zu erfüllen. Weiter wird in Artikel 17 Absatz 1 präzisiert, dass keine unmittelbare Kühlung erfolgen muss, wenn die Schlachttierkörper schlachtwarm zerlegt und verarbeitet werden sollen. Zudem wird der Absatz 1 neu strukturiert. Absatz 1<sup>bis</sup> entspricht einer Neunummerierung von bestehendem Inhalt.

## **Artikel 18**

Es wird der Begriff «Geflügel» durch «Hausgeflügel» ersetzt. Zudem soll die Vorgabe künftig auch für Laufvögel gelten.

## **Artikel 19**

In Absatz 1 wird präzisiert, dass die Vorgaben zur Selbstkontrolle nach den Absätzen 1–4 nur für die Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe gelten. In Absatz 3 werden die Betriebe neu im Plural genannt, damit dies im ganzen Artikel einheitlich ist. Der neue Absatz 5 enthält die Anforderungen an die Selbstkontrolle für Herkunftsbetriebe, welche gelegentliche Schlachtungen durchführen. Dies umfasst ein an die Betriebsgrösse angepasstes Selbstkontrollkonzept, welches im Minimum ein Schlachtverzeichnis, das Datum, die Art und Anzahl der geschlachteten Tiere und das Schlachtgewicht beinhaltet.

## **Gliederungstitel vor Artikel 22**

Durch die Anpassung des Gliederungstitels wird klargestellt, dass Pflichten im Zusammenhang mit der Anmeldung zur Schlachtung und der Eingangskontrolle nur für Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe gelten. In Herkunftsbetrieben liegt es in der Verantwortung der Tierhalterin oder des Tierhalters, den Gesundheitszustand der Tiere, welche geschlachtet werden sollen, zu beurteilen.

## **Artikel 24**

In Absatz 3 Buchstabe h wird der Verweis auf die massgebende Bestimmung der Tierseuchenverordnung (SR 916.401) aktualisiert. In Absatz 5 wird aus Gründen der Einheitlichkeit der Begriffe «Equiden» durch «Tiere der Pferdegattung» ersetzt und der Verweis auf die IdTVD-Verordnung (SR 916.404.1) aktualisiert.

## **Gliederungstitel vor Artikel 26a und Artikel 26a**

Der neue Artikel 26a statuiert explizit die Pflicht einer Schlachttier- und Fleischuntersuchung in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben. Für Herkunftsbetriebe mit gelegentlicher Schlachtung soll diese Pflicht nicht gelten.

## **Gliederungstitel vor Artikel 27**

Der bisherige Abschnitt 1 wird zu Abschnitt 1a.

### **Artikel 27**

In Absatz 1 wird der Verweis auf die amtliche Tierärztin bzw. den amtlichen Tierarzt entfernt. Die spezifischen Aufgaben der jeweiligen Vollzugsorgane sind in den Artikeln 52–57 geregelt. Zudem wird eine systematische Untersuchung nur noch bei Schlachtvieh, Gehegewild und Laufvögeln gefordert. Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen (Abs. 2) soll die Schlachttieruntersuchung nur stichprobenweise von Tieren pro Herde durchgeführt werden müssen. Diese Regelung entspricht dem EU-Recht.

### **Artikel 28**

In Absatz 1 wird aus Gründen der Einheitlichkeit die Reihenfolge der Tierarten geändert.

Nach Absatz 3 dürfen Tiere, bei denen eine Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand durchgeführt wurde, während des Transports und im Schlachtbetrieb keinen Kontakt mit nicht untersuchten Tieren haben. «Auf direktem Weg» wird gestrichen, da diese Vorgabe nicht praxistauglich ist, weil im Rahmen der Transporte oft verschiedene Herkunftsbestände angefahren und bereits untersuchte Tiere aufgeladen werden.

In Absatz 3 wird der Verweis auf die amtliche Tierärztin bzw. den amtlichen Tierarzt entfernt und durch amtliche Vollzugsorgane ersetzt. Die die spezifischen Aufgaben der jeweiligen Vollzugsorgane sind in den Artikeln 52–57 geregelt.

### **Artikel 29**

Das Fleisch von Schlachtvieh, Gehegewild und Laufvögeln muss systematisch untersucht werden, bei Hausgeflügel und Hauskaninchen genügt – in Analogie zum EU-Recht – eine stichprobenweise Fleischuntersuchung von Tieren pro Herde zeitnah nach der Schlachtung.

### **Artikel 30 und 30a**

Die Vorgaben zur Fleischuntersuchung werden ebenfalls an das EU-Recht angepasst. Hier wird neu zwischen der Fleischuntersuchung und der erweiterten Fleischuntersuchung bei Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für das Tierwohl unterschieden. Dies soll der amtlichen Fleischkontrolle ermöglichen, in einem ersten Schritt der Fleischuntersuchung einen grossen Teil visuell zu beurteilen und nur in Verdachtsfällen intensivere Fleischuntersuchungen durchzuführen. Die detaillierten Untersuchungsvorschriften finden sich in der VHyS.

Die Untersuchung des Schlachttierkörpers und der übrigen Teile auf pathogene Mikroorganismen und Verderbniserreger erübrigt sich, da diese gar nicht sichtbar sind. Dasselbe gilt für Fremdstoffe. Daher ist in Artikel 30 der Buchstabe d entsprechend anzupassen und Buchstabe e zu streichen.

### **Art. 40a–40d**

Im Rahmen des Programms zur Überwachung des schweizerischen Tierbestandes nach Artikel 76a Tierseuchenverordnung (TSV, SR 916.401) werden u.a. an den Schlachthöfen Proben von Rindern genommen (Art. 31 Abs. 1 Bst. e VSFK). Zu Beginn des Überwachungsprogramms, welches jeweils ein Kalenderjahr dauert, wird festgelegt, auf welche Tierseuchen der Tierbestand der Schweiz zu überwachen ist und wie viele Tiere bzw. Proben pro Tierseuche zu untersuchen sind<sup>3</sup>.

Das Informationssystem des BLV "Rindviehbeprobung am Schlachthof" (RiBeS) unterstützt die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte bei der Erkennung von Rindern, die nach spezifischen Kriterien (z.B. Alter, Kontakt zu infiziertem Tier, Art der Herkunftstierhaltung etc.) ausgewählt werden und von denen im Rahmen der Fleischuntersuchung in den Schlachtbetrieben Proben genommen werden müssen.

Mit den Art. 40a-40d VSFK wird die gesetzliche Grundlage für die Bearbeitung der Personendaten in RiBeS geschaffen. Das BLV gibt jeweils die in Art. 40b Abs. 1 aufgeführten Daten in RiBeS ein. Dabei werden die Tierseuchen, auf welche die Rinder zu untersuchen sind, die Schlachthöfe, in denen die

---

<sup>3</sup> Für Einzelheiten vgl. [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) > Tiere > Tiergesundheit > Überwachung > Überwachungsprogramm

Proben zu nehmen sind und die Laboratorien, in denen die Untersuchungen durchgeführt werden, jeweils zu Beginn des Überwachungsprogramms, d.h. am Anfang des Jahres, in RiBeS erfasst. Ebenfalls zu Beginn, aber – zwecks Aktualisierung – auch laufend während des Überwachungsprogramms werden, die Identifikationsnummern der potentiell für eine Probenahme geeigneten Rinder und die TVD-Nummern ihrer Herkunftstierhaltungen erfasst.

Im Schlachthof wird ein Abgleich zwischen den in RiBeS erfassten Identifikations- und TVD-Nummern mit den Identifikations- und TVD-Nummern der zur Schlachtung angelieferten Rinder durchgeführt. Sofern eine Übereinstimmung vorliegt, wird dies von RiBeS angezeigt und vom entsprechenden Rind ist eine Probe zu nehmen. Sobald die Vorgabe zur Anzahl der zu beprobenden Tiere während des Überwachungsprogramm erreicht ist, werden in Ribes keine Rinder mehr angezeigt. Je nachdem, ob das Informationssystem des Schlachthofs an RiBeS angeschlossen ist oder nicht, erfolgt die Abfrage automatisch oder manuell. Die entnommene Probe wird anschliessend vom Schlachthofpersonal an ein vom BLV nach Artikel 312 TSV akkreditiertes Labor geschickt und dort auf die gewünschte Seuche untersucht. Das Labor gibt das Resultat der zu untersuchenden Probe im Informationssystem für Labordaten (ALIS) nach Art. 16ff. der Verordnung über die Informationssysteme für den öffentlichen Veterinärdienst (SR 916.408) ein, wo es vom BLV eingesehen werden kann.

Bei einer Übereinstimmung zwischen den in RiBeS erfassten Identifikations- und TVD-Nummern und den zur Schlachtung angelieferten Rindern werden diese Nummern automatisch in RiBeS gespeichert. Ebenfalls automatisch gespeichert wird das Datum der Probenahme sowie der Status der Probe (z.B. «versendet»), das Labor, in welches die Probe zur Untersuchung geschickt wurde und die Zugangsdaten zu RiBes der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes, welche bzw. welcher den Datenabgleich auslöst. Diese Daten sowie die TVD-Nummer des Schlachtbetriebs, in dem die Probe genommen wurde, sollen während mindestens 10 und längstens 30 Jahren aufbewahrt werden. Demgegenüber werden die Daten zu denjenigen Rindern, die sich potenziell für eine Probenahme eignen, von denen jedoch effektiv keine Probe genommen wird – weil sie beispielsweise gar nicht geschlachtet werden oder weil im Zeitpunkt, in dem sie zur Schlachtung angeliefert werden, bereits ausreichend Proben für die Überwachung des Tierbestandes genommen wurden – sowie die Schlachthöfe und Laboratorien, an denen die Proben genommen und untersucht werden sollen, am Ende des Überwachungsprogramms, d.h. nach einem Jahr, aus RiBeS gelöscht.

#### **Artikel 44**

Zusätzlich zur Umstellung der Reihenfolge der Tätigkeiten aus Gründen der Übersichtlichkeit wird der aktuelle Absatz 2 in Absatz 1 Buchstabe e integriert. Dies soll Klarheit für den Einsatz des Betriebspersonals bei der amtlichen Fleischkontrolle schaffen. Hinzu kommt mit Buchstabe f als weitere Vorgabe, dass das Betriebspersonal nur Tätigkeiten der amtlichen Fleischuntersuchung ausführen darf, wenn eine amtliche Tierärztin bzw. ein amtlicher Tierarzt oder eine amtliche Fachassistentin bzw. ein amtlicher Fachassistent anwesend ist. Diese Vorgabe basiert auf dem EU-Recht.

#### **Artikel 45**

Es erfolgt eine redaktionelle Änderung und es wird eine Sachüberschrift "Tests und Probenahmen durch das Betriebspersonal" hinzugefügt, analog zur Sachüberschrift in Artikel 44.

#### **Artikel 52**

Im Absatz 3 Buchstabe a wird der Wortlaut an denjenigen des EU-Rechts angepasst: «nach Anweisung» wird durch «unter der Aufsicht» bzw. «unter der Verantwortung» ersetzt. Eine Tätigkeit wird unter Aufsicht ausgeführt, wenn die amtliche Tierärztin bzw. der amtliche Tierarzt während dieser Zeit vor Ort anwesend ist. Eine Tätigkeit «unter Verantwortung» wird in Abwesenheit der amtlichen Tierärztin bzw. des amtlichen Tierarztes ausgeführt, welche(r) aber für die korrekte Ausführung verantwortlich ist (vgl. dazu auch die Ausführungen zur Änderung von Art. 53).

#### **Artikel 53**

In Anpassung an das EU-Recht wird in Absatz 1 ein neuer Buchstabe hinzugefügt. Dieser besagt, dass die amtliche Tierärztin bzw. der amtliche Tierarzt die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben überprüfen muss (Bst. a<sup>bis</sup>). Die Verantwortung hierfür liegt

aber nach wie vor bei der Kantonstierärztin bzw. beim Kantonstierarzt (vgl. Art. 51 Abs. 1 Bst. c). Zudem wird in Buchstabe j festgelegt, dass die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte für Entscheidungen verantwortlich sind, welche in Folge der Schlachttier- und Fleischuntersuchung gefasst wurden, auch wenn eine amtliche Fachassistentin bzw. ein amtlicher Fachassistent mit der Durchführung dieser Aufgabe beauftragt wurde.

Absatz 2 wird dahingehend angepasst, dass die permanente Anwesenheit der amtlichen Tierärztin bzw. des amtlichen Tierarztes während der gesamten Dauer der Schlachttier- und Fleischuntersuchung nur noch in Grossbetrieben erforderlich ist. Der geltende Absatz 2<sup>bis</sup> wird in Absatz 2 integriert.

Der neue Absatz 4 statuiert zudem, dass die amtliche Tierärztin bzw. der amtliche Tierarzt für die Aus- und Weiterbildung des Betriebspersonals nach Artikel 44, das Aufgaben für die amtliche Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben für Hausgeflügel und Hauskaninchen ausübt, verantwortlich ist.

#### **Artikel 54**

Dieser Artikel wird an das EU-Recht angepasst. In Absatz 1 wird spezifiziert, welche Arbeiten die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten unter der Aufsicht bzw. unter der Verantwortung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte bzw. der Kantonstierärztinnen oder Kantonstierärzte durchführen können. Neu sollen sie beispielsweise die vorgeschriebenen Kontrollen bei allen zur Schlachtung angelieferten Tiere, inklusive Wiederkäuern, vornehmen können, wenn die Schlachttieruntersuchung bereits im Herkunftsbestand durchgeführt worden ist (Bst. a). Absatz 1 wird in Bst. b dahingehend ergänzt, dass die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten die Schlachttier- und Fleischuntersuchung in Betrieben mit geringer Kapazität unter der Verantwortung der Kantonstierärztinnen und Kantonstierärzte durchführen können. Dies entspricht heute bereits der gängigen Praxis in einigen Kantonen. Voraussetzung dafür ist, dass die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten im Zweifelsfall eine amtliche Tierärztin oder einen amtlichen Tierarzt für Rücksprachen und Abklärungen erreichen können. Nach geltendem Recht durften die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten nur die Fleischuntersuchung in abgelegenen Betrieben, die Fleisch ausschliesslich direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben, selbständig durchführen. Absatz 3 wird aus Gründen der Einheitlichkeit der Begriffe redaktionell angepasst.

#### **Artikel 57**

Neben der amtlichen Tierärztin bzw. dem amtlichen Tierarzt sollen auch andere Mitarbeitende der Veterinärbehörden die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung in das entsprechende System eintragen können. Aus diesem Grund wird eine offenere Formulierung gewählt (Abs. 1). Zudem werden die Verweise auf die Verordnung vom 27. April 2022 über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette, ISLK-V aktualisiert. Eine tägliche Aufzeichnung der Ergebnisse der weiteren Kontrollen ist nicht erforderlich, so dass dieses Erfordernis aus Absatz 2 gestrichen werden kann. In Absatz 3 wird der Verweis auf den entsprechenden Absatz (neu Abs. 2) angepasst.

#### **Artikel 60**

Die Schlachttier- und Fleischuntersuchung dient nicht nur der Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit, sondern beinhaltet auch Aspekte der Tiergesundheit und des Tierschutzes. Im Vollzug ist teilweise unklar, wie die Gebühren für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung zu bemessen sind. Aus Artikel 58 Absatz 2 Buchstabe e LMG ergibt sich, dass für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung nur insoweit Gebühren erhoben werden dürfen, als sie dem Zweck des LMG dienen. Der Vollzug der Tierseuchen- und der Tierschutzgesetzgebung im Rahmen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung ist demgegenüber gebührenfrei. Dieser Grundsatz braucht in der VSFK nicht wiederholt zu werden, so dass der entsprechende Satz aus Absatz 1 gestrichen werden kann. Die Ergänzung von Absatz 3 soll klarstellen, dass die Gebühren nur den lebensmittelrechtlichen Teil der Untersuchung abdecken. Wird die Gebühr nach Zeitaufwand berechnet, darf demzufolge nur ein Drittel der aufgewendeten Zeit verrechnet werden (davon ausgehend, dass je ein Drittel der Zeit für die Lebensmittelsicherheit, die Tiergesundheit und den Tierschutz verwendet wird). In Absatz 4 Buchstabe f wird schliesslich aus Gründen der Einheitlichkeit der Begriffe «Pferd» durch «Tiere der Pferdegattung» ersetzt.

## **Artikel 61**

Artikel 58 Absatz 6 des Lebensmittelgesetzes (LMG) und Artikel 41 Absatz 3 des Tierschutzgesetzes (TSchG) ermächtigen den Bundesrat, den Rahmen für die Gebühren für den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung bzw. die für den Vollzug der Tierschutzgesetzgebung festzulegen. Im Hinblick auf den Tierschutz können die Kantone dann gemäss Artikel 41 Absatz 2 Buchstabe c TschG Gebühren erheben für besondere Dienstleistungen, die einen Aufwand verursacht haben, der über die übliche Amtstätigkeit hinausgeht. Bei der Überwachung von Hof- und Weidetötungen durch die amtliche Tierärztin bzw. den amtlichen Tierarzt (vgl. Art. 9a Abs. 5, 6 und 7 sind neben den Aspekten der Lebensmittelsicherheit auch diejenigen des Tierschutzes wesentlich. Eine solche Überwachung geht über die übliche Vollzugstätigkeit im Schlachtbetrieb hinaus und stellt eine besondere Dienstleistung dar. Entsprechend dürfen für diese Tätigkeit durch die Kantone Gebühren erhoben werden, was durch die Ergänzung von Absatz 1 klargestellt wird.

## **Artikel 63a**

Für gelegentliche Schlachtungen im Herkunftsbetrieb werden Übergangsfristen für die baulichen Anpassungen (5 Jahre), die Umsetzung der Meldepflicht (1 Jahr) und die Einführung der Selbstkontrolle (1 Jahr) festgelegt.

### **III. Auswirkungen**

#### **1. Auswirkungen auf den Bund**

Die vorgeschlagenen Verordnungsänderungen haben keine Auswirkungen auf den Bund.

#### **2. Auswirkungen auf die Kantone und die Gemeinden**

Durch den neuen Ablauf der Fleischuntersuchung (vgl. dazu die Ausführungen zur Änderung von Art. 30 bzw. zum neuen Art. 30a) wird die Vollzugstätigkeit in den Kantonen organisatorisch umgestellt. Insgesamt wird der Aufwand in etwa gleichbleiben.

#### **3. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Die vorgeschlagenen Verordnungsänderungen haben keine Auswirkungen auf die Volkswirtschaft.

### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Verordnungsänderungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz, insbesondere mit dem Veterinärangabe des bilateralen Landwirtschaftsabkommens zwischen der Schweiz und der EU (SR 0.916.026.81, Anhang 11) vereinbar bzw. dienen der Harmonisierung mit dem EU-Recht.



# Erläuterungen zur Änderung der Milchprüfungsverordnung (MiPV, SR 916.351.0)

vom ...

---

## I. Ausgangslage

Seit der letzten Anpassung der MiPV haben sich gewisse Rahmenbedingungen in Zusammenhang mit der Milchprüfung verändert. Im vorliegenden Revisionspaket ("Stretto 4") soll diesen Änderungen Rechnung getragen werden.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Ingress

Der Verweis auf die Artikel 15 Absatz 3 und 37 Absatz 1 des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992 ist nicht mehr aktuell und wird angepasst. Die genannten Artikel entsprechen Artikel 10 Absatz 3 Buchstabe a und 44 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014.

### Artikel 7 Absatz 1

Die Bearbeitungs- und Einsichtsrechte in Bezug auf die Prüfungsdaten werden in der Verordnung vom 27. April 2022 über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette (ISLK-V, SR 916.408) definiert. Dazu gehören auch die in Artikel 7 Absatz 1 aufgeführten Stellen. Somit ist der vorliegende Absatz obsolet. Ein spezifischer Verweis auf diese Verordnung im Rahmen der MiPV ist nicht erforderlich.

### Artikel 12

Seit 2021 gilt die einfache Gesellschaft Milchprüfung anstelle der Suiselab AG im Rahmen der Milchprüfung als Empfängerin der Finanzhilfe. Die bisherige Regelung in Artikel 12, wonach die Prüflaboratorien dem BLV jährlich über ihre Tätigkeit Bericht erstatten müssen, namentlich über die Verwendung der Bundesmittel, wird daher angepasst. Die Produzenten- und Verwerterorganisationen (Art. 3 Abs. 2) sollen diese Aufgabe übernehmen.

### Artikel 13

Per Ende 2017 wurde das Europäische Referenzlaboratorium für Milch und Milcherzeugnisse aufgehoben und aus dem Verzeichnis der EU-Referenzlaboratorien gestrichen. Auch in der Schweiz wurde im Rahmen des Revisionspakets "Stretto 3" das Laboratorium für Milch und Milchprodukte aus der Liste der nationalen Referenzlaboratorien (NRL) im Anhang der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV; SR 817.042) entfernt. Die Aufgaben, die das ehemalige nationale Referenzlaboratorium Milch und Milchprodukte durchgeführt hat, werden nun Agroscope direkt übertragen. Da die Koordinationsaufgabe zwischen den Prüflaboratorien und den nationalen sowie internationalen Laboratorien im Bereich der Milchprüfung trotz Wegfalls des Europäischen Laboratoriums bestehen bleiben soll, wurde Absatz 1 Buchstabe c dementsprechend angepasst.

## III. Auswirkungen

### 1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden

Keine.

## **2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Keine.

## **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

ENTWURF



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel

(LIV, SR 817.022.16)

vom ...

## I. Ausgangslage

### Allgemeines

Die LIV wird im Rahmen der vorliegenden Revision an das EU-Recht angepasst. In Bereichen, in denen das Schweizer Recht vom EU-Recht abweicht (Angabe der Herkunft der Zutaten, Allergenkennzeichnung), werden Lösungen vorgeschlagen, die bestehende Handelshemmnisse reduzieren.

### Herkunftsdeklaration der primären Zutaten

Die Anforderungen, ab wann die Herkunft einer Zutat angegeben werden muss, unterscheiden sich zwischen der Schweiz und der EU. In der Schweiz muss die Herkunftsdeklaration nur dann gemacht werden, wenn die Zutat in einer signifikanten Menge enthalten ist (Art. 16 Abs. 1 Bst. a und Abs. 3 LIV) und wenn die Aufmachung der Verpackung des Lebensmittels auf eine andere Herkunft der Zutat schliessen lässt (Täuschungsschutz, Art. 16 Abs. 1 Bst. b LIV). Während in der Schweiz das Produktionsland immer angegeben werden muss, muss das Ursprungsland oder der Herkunftsort in der EU nur angegeben werden, wenn ohne diese Angabe eine Irreführung der Verbraucherinnen oder Verbraucher über das tatsächliche Ursprungsland oder den tatsächlichen Herkunftsort des Lebensmittels möglich wäre, sowie in bestimmten Fällen bei Fleisch. Ist das Ursprungsland oder der Herkunftsort eines Lebensmittels angegeben und nicht mit dem Ursprungsland oder dem Herkunftsort seiner primären Zutat identisch, so ist auch das Ursprungsland oder der Herkunftsort der primären Zutat anzugeben oder es ist anzugeben, dass die primäre Zutat aus einem anderen Ursprungsland oder Herkunftsort kommt als das Lebensmittel (Art. 26 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011<sup>1</sup>). Die in der Schweiz obligatorische Produktionslandangabe (Art. 12 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes, LMG, SR 817.0) kann in der EU somit schon ausreichen, um die Pflicht zur Herkunftsdeklaration der Zutaten auszulösen, wenn Produktionsland und Herkunftsland der Zutat nicht übereinstimmen.

Die Art der Angabe der Herkunft ist ebenfalls unterschiedlich geregelt. In der Schweiz muss eine präzise Angabe gemacht werden (z.B. «Italien»). Wenn die Zutat aus mehreren Ländern stammt, dann müssen alle Länder aufgeführt werden; eine Auswahlliste ist nicht zulässig. Dies gilt auch, wenn die Angabe freiwillig gemacht wird (Art. 39 Abs. 2 LIV). In der EU sind unterschiedliche Arten von Angaben erlaubt (Durchführungsverordnung (EU) 2018/775<sup>2</sup>). Neben der präzisen Landesangabe wie in der Schweiz sind

<sup>1</sup> Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission; ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18.

<sup>2</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 der Kommission vom 28. Mai 2018 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslands oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels; ABl. L 131 vom 29.5.2018, S. 8.



sowohl übergeordnete geographische Räume in positiver und negativer Formulierung (z.B. «EU», «nicht EU» und «EU und nicht EU»), als auch Hinweise wie «Zutat stammt nicht aus «Produktionsland» möglich. Eine Auswahlliste ist in der EU aber auch nicht erlaubt. Diese unterschiedliche Regelung führt zu Handelshemmnissen.

Um diese Handelshemmnisse zu reduzieren, wird mit dieser Änderung – in Abweichung zu Artikel 39 Absatz 2 LIV – für die freiwillige Angabe der Herkunft der Zutaten die Möglichkeit geschaffen, übergeordnete geographische Räume in positiver Formulierung (wie z.B. «EU» oder «Südamerika) anzugeben. Sind aber die Anforderungen für eine obligatorische Herkunftsangabe in der Schweiz erfüllt, dann muss wie bis anhin eine präzise Angabe gemacht werden.

### **Allergenkennzeichnung**

In der Schweiz ist die Kennzeichnung von Allergenen seit vielen Jahren auch dann obligatorisch, wenn diese unbeabsichtigt in ein Lebensmittel gelangt sind, sofern ihr Anteil ein bestimmtes Mass übersteigt (Art. 11 Abs. 5 LIV). Im Informationsschreiben Nr. 161 «Allergenkennzeichnung von unbeabsichtigten Vermischungen» von 2010 wurden diese Kreuzkontaminationen oder unbeabsichtigten Vermischungen präzisiert. Mit der Revision des Lebensmittelrechts von 2017 wurde das Informationsschreiben hinfällig. Obwohl sich die Kennzeichnungsvorschriften von Allergenen nicht geändert haben, hat die Einführung von Artikel 39 Absatz 2 LIV, der die freiwillige Bereitstellung von Informationen nach Artikel 3 LIV regelt, den Kontext dieser Regelung verändert. Infolgedessen war die für die Kennzeichnung nach Gruppe («Nüsse» oder «glutenhaltiges Getreide») vorgesehene Ausnahme bei unbeabsichtigten Vermischungen unterhalb der festgelegten Höchstwerte nicht mehr zulässig. Dies führte zu Deklarationsproblemen bei nach EU-Vorschrift gekennzeichneten Lebensmitteln. Obwohl in der EU die Kennzeichnung unbeabsichtigter Vermischungen von Allergenen weder obligatorisch noch reglementiert ist, werden in der Regel Spuren von Allergenen unterhalb des in Artikel 11 Absatz 5 LIV festgelegten Höchstwerts durch allgemeine Begriffe wie «Nüsse» oder «Schalenfrüchte» gekennzeichnet. Zur Verringerung von Handelshemmnissen wird in Abweichung von Artikel 39 Absatz 2 LIV vorgeschlagen, unbeabsichtigte Vermischungen von Allergenen durch Gruppenbezeichnung auch im Schweizer Recht zuzulassen, aber nur dann, wenn es sich um eine freiwillige Kennzeichnung unterhalb des festgelegten Höchstwerts handelt..

## **II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen**

### **Art. 3 Abs. 1 Bst. j**

Bei der letzten Revision wurde der Artikel 17 geändert. Fische werden nicht mehr geregelt. Infolgedessen wurde der Ausdruck «sowie für Fisch» aus Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe j gestrichen, da der Verweis auf Artikel 17 diesbezüglich nicht mehr stimmt.

### **Art. 5 Abs. 1 Bst. e**

Da Artikel 22 Absatz 3 aufgehoben wird, ist der Verweis in dieser Bestimmung anzupassen.

### **Art. 8 Abs. 2:**

Betrifft nur den französischen Text. Es fehlte die Präzisierung, dass alle Zutaten mit ihrer Sachbezeichnung im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen sind. Absatz 2 muss demzufolge lauten:

*<sup>2</sup> Tous les ingrédients doivent être indiqués par leur dénomination spécifique dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Le pourcentage en masse des ingrédients au moment de la transformation de la denrée alimentaire est déterminant.*

### **Art. 11 Abs. 7<sup>bis</sup>:**

Die Kennzeichnung von Allergenen muss immer präzise sein, zum Beispiel indem die Art der Schalenfrüchte und des glutenhaltigen Getreides angegeben wird. Das betrifft auch die Kennzeichnung von Allergenen, die einem Lebensmittel nicht bewusst beigefügt wurden, aber dennoch unbeabsichtigt darin vorkommen können und deren Anteil über den Höchstwert hinausgeht, der in Absatz 5 definiert wurde (Kreuzkontamination oder unbeabsichtigte Vermischung). Produzenten dürfen aber freiwillig auf potenzielle Allergene (Spuren oder unbeabsichtigte Vermischungen) hinweisen, deren Anteil unterhalb des festgelegten Höchstwerts liegt (Abs. 7). Nur in solch einem Fall ist es künftig erlaubt, allgemeine

Begriffe wie «Nüsse», «Hartschalenobst» oder «Schalenfrüchte» für Allergene nach Anhang 6 Ziffer 8 oder «Glutenhaltiges Getreide» für Allergene nach Anhang 6 Ziffer 1 zu verwenden. Dies stellt eine Abweichung zu Artikel 39 Absatz 2 dar. Es ist zu beachten, dass das Vorhandensein von Erdnüssen immer separat gekennzeichnet werden muss, da sie sich botanisch und allergologisch von Schalenfrüchte unterscheiden (Anhang 6 Ziffer 5).

Diese Änderung befreit die verantwortliche Person nicht von der Pflicht, alle erforderlichen Massnahmen zu ergreifen, um unbeabsichtigte Vermischungen nach dem unveränderten Absatz 6 so gut wie möglich zu vermeiden. Die verantwortliche Person muss die Konsumentinnen und Konsumenten so genau wie möglich hinsichtlich der inverkehrgebrachten Lebensmittel informieren, und die oben genannte Ausnahme darf nicht missbräuchlich angewendet werden. In der Tat handelt es sich bei der Kennzeichnung von Allergenen nach Gruppen nicht um eine präzise und umfassende Information für Personen, die unter Lebensmittelallergien leiden.

#### **Art. 15 Abs. 3<sup>bis</sup> und 5**

Absatz 3<sup>bis</sup>: Dieser Absatz wurde hinzugefügt, um eine grössere Transparenz über die Herkunft von Lebensmitteln zu schaffen. Bisher war es zulässig, die Schweiz als Produktionsland anzugeben, wenn importierte Teige in der Schweiz lediglich gebacken wurden. Dies konnte als Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten angesehen werden. In Zukunft darf der Ort, an dem zum Beispiel ein Teig gebacken wird, nicht mehr als Produktionsland gelten, auch wenn das Lebensmittel durch den Bearbeitungsvorgang eine neue Sachbezeichnung erhält.

Absatz 5: Durch diese Präzisierung wird die Deklarationspflicht des Fanggebiets auf Fischereierzeugnisse gemäss Anhang I Buchstaben a bis c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013<sup>3</sup> begrenzt.

#### **Art. 16 Abs. 2<sup>bis</sup>**

Ist in der Schweiz die Angabe der Herkunft von Zutaten gemäss Artikel 16 obligatorisch, muss das exakte Herkunftsland der Basiszutat im Sinne von Artikel 15 Absatz 2 angegeben werden. Künftig darf aber auch ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wenn eine Zutat *freiwillig* angegeben wird (Abs. 2<sup>bis</sup>). Sonstige Angaben, welche in der Durchführungsverordnung (EU) 2018/775 erlaubt sind, bleiben in der Schweiz verboten (z. B. negative Angaben wie «nicht EU»). Dieser Absatz stellt eine Ausnahme von Artikel 39 Absatz 2 über freiwillige Informationen dar.

#### **Art. 17 Abs. 1 und 5**

Inhaltlich wird dieser Artikel nicht geändert. Nur die Struktur und Formulierung wurde angepasst, um sicherzustellen, dass Absatz 5 nicht als Ausnahme von der Deklarationspflicht der Bewilligungsnummern gemäss Absatz 1 Buchstabe a für einzelne Stücke Rindfleisch zu verstehen ist. Diese neue Struktur macht zudem auch deutlich, dass die Angaben nach Absatz 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind.

#### **Art. 18**

Artikel 18 wird totalrevidiert. Absatz 1 entspricht dem bisherigen ersten Satz von Absatz 1. Absatz 2 Buchstaben a und b ist neu. Er erlaubt, zusätzliche Abweichungen des effektiven Alkoholgehalts bei alkoholhaltigen Getränken einzuberechnen, bei denen Abweichungen von mehr als 0,5 Volumenprozent (Abs. 2 Bst. c; vorher Abs. 1 zweiter Satz) auftreten können. Dies schafft eine Teilharmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung in diesem Bereich (Art. 44 der Verordnung (EU) Nr. 2019/33<sup>4</sup> und Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011). Absatz 3 entspricht dem bisherigen Absatz 2.

<sup>3</sup> Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates; ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1.

<sup>4</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung; ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

## **Art. 21**

Artikel 21 wird totalrevidiert, da neu in diesem Artikel geregelt wird, in welchen Fällen für Lebensmittel nach Anhang 9 eine Nährwertdeklaration zu erfolgen hat und nicht mehr in Artikel 22 Absatz 4.

Absatz 1 statuiert – wie bisher – den Grundsatz, dass eine Nährwertdeklaration obligatorisch ist.

Für Lebensmittel nach Anhang 9 ist – als Ausnahme zu Absatz 1 – eine Nährwertdeklaration nur in spezifischen Fällen obligatorisch (Abs. 2). Ist für Lebensmittel nach Anhang 9 keine Nährwertdeklaration vorgeschrieben, so kann diese weiterhin freiwillig erfolgen.

Absatz 3 entspricht dem bisherigen Absatz 3.

## **Art. 22**

Artikel 22 regelt die erforderliche Angaben für eine konforme Nährwertdeklaration. Absatz 2 wird aufgehoben, somit sind Nährwertangaben mit lediglich Informationen zum Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz (Big 5) nicht mehr erlaubt. Wegen der Aufhebung von Absatz 2 ist die Ausnahme in Absatz 3 nicht mehr notwendig. In welchen Fällen eine Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Anhang 9 erforderlich ist, wird neu in Artikel 21 Absatz 2 geregelt. Absatz 4 kann deshalb auch aufgehoben werden.

## **Art. 23**

Aufgrund der Umstrukturierung von Artikel 22 müssen die Verweise auf Artikel 22 Absatz 1 korrigiert werden.

## **Art. 35 Abs. 5<sup>bis</sup>**

Ausnahmen im Sinne von Artikel 35 Absatz 5 sollten nicht mehr in Form einer Einzelverfügung bewilligt werden. Diese allgemeinen Bezeichnungen sollen durch alle Inverkehrbringerinnen und Inverkehrbringer verwendet werden können. Die betroffenen Ausnahmen werden im neu geschaffenen Anhang 14a gelistet werden. Aktuell gibt es in Anhang 14a noch keinen Eintrag.

## **Art. 42b**

Die Bestimmungen betreffend die freiwillige Information über die Osmolarität von Getränken sind neu in der LIV anstatt in der Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) geregelt. Somit ist diese freiwillige Information auch für andere Getränke als für Getränke für Sportlerinnen und Sportler möglich, sofern die Anforderungen erfüllt sind (Abs. 1). Auf alkoholischen wie auch auf coffeinhaltigen Getränken sind diese Angaben jedoch nicht zulässig (Abs. 2).

## **Anhänge**

### **Anhang 5**

#### **Teil B, C und E**

Artikel 10 verweist lediglich auf die Liste von Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können. Er sollte daher durch einen Verweis auf Artikel 11 ersetzt werden, der die Kennzeichnung von Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, regelt.

#### **Teil D, Ziff. 1.1**

Die Änderung betrifft nur die deutsche Version. Inhaltlich wird nichts geändert. Nur die Formulierung wurde auf diejenige der EU-Verordnung abgestimmt, da regelmässig Fragen zur Bedeutung des Kommas nach «Aroma/Aromen» auftreten. Die Unterscheidung «Aroma/Aromen» wird hingegen beibehalten, auch wenn dies eine Abweichung im Vergleich zur EU-Verordnung ist. Grundsätzlich ist dem Informationsbedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten mit der Formulierung «Aroma» genüge getan, unabhängig davon, ob in einem Lebensmittel ein oder mehrere Aromen verwendet werden. Der Plural wurde in einer früheren Revision lediglich ergänzt, damit dessen gutgläubige Verwendung nicht mehr zu Beanstandungen führt.

## **Anhang 6, Ziff. 1**

Der Inhalt des Anhangs bleibt unverändert, einzig die Formulierung von Ziffer 1 wurde zwecks Anpassung an die Formulierung der europäischen Verordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 leicht geändert. Somit muss im Fall von Dinkel und Khorasan-Weizen nicht zwingend präzisiert werden, dass es sich um Weizenarten handelt.

## **Anhang 14**

Die gesundheitsbezogene Angabe über Kohlenhydratlösungen wurde neu aufgenommen (Durchführungsverordnung (EU) 2021/686<sup>5</sup>).

Die gesundheitsbezogene Angabe für Chitosan war bis anhin nicht für Nahrungsergänzungsmittel zugelassen. Diese Ausnahme wird gestrichen. Die Verwendung der gesundheitsbezogenen Angabe ist somit für Chitosan in Nahrungsergänzungsmitteln neu grundsätzlich möglich. Zudem wurde die Verwendungsbedingungen sprachlich angepasst (Diese Anpassung betrifft nur die italienische Fassung)

Die schon vorhandene Vorgabe, die Konsumentinnen und Konsumenten bei Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln bei Verwendung von gesundheitsbezogenen Angaben über Docosahexaensäure (DHA), über Docosahexaensäure und Eicosapentaensäure (DHA/EPA) sowie über Docosahexaensäure (DHA) und Eicosapentaensäure (EPA) über die maximale tägliche Gesamtaufnahme informieren, wird auf Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler erweitert. Die Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler fallen in der Schweiz weder unter die Nahrungsergänzungsmittel noch unter die angereicherten Lebensmittel und müssen somit separat aufgeführt werden. Die Verwendungsbedingungen für die gesundheitsbezogenen Angaben für Eicosapentaensäure (DHA/EPA) sowie über Docosahexaensäure (DHA) und Eicosapentaensäure (EPA) werden angepasst, um sie an die EU-Gesetzgebung anzugleichen. Es wird auf die Präzisierung verzichtet, dass DHA und EPA in Kombination verwendet werden müssen. Dies geht aus der Formulierung der gesundheitsbezogenen Angaben schon klar hervor. Materiell wird nichts geändert. Die angegebenen Mengen an DHA und EPA gelten weiterhin für die Kombination der beiden Substanzen. Die gesundheitsbezogenen Angaben für Docosahexaensäure (DHA) und Docosahexaensäure (DHA) und Eicosapentaensäure (EPA) werden an das europäische Recht angepasst (diese Änderung betrifft nur die französische Fassung).

Die Verwendungsbedingungen für gesundheitsbezogene Angaben zum Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung (betrifft nur die deutsche und italienische Fassung) sowie die gesundheitsbezogenen Angaben für Zuckerersatzstoffe (d. h. stark süssende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose oder D-Tagatose und Isomaltulose) werden sprachlich angepasst.

## **III. Auswirkungen**

### **1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden**

Keine

### **2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Die vorgesehenen Änderungen bezwecken Anpassungen des schweizerischen Rechts an dasjenige der EU. Dies erleichtert den Warenaustausch zwischen der Schweiz und der EU, indem für beide Märkte nach einheitlichen Vorgaben gekennzeichnet werden kann.

## **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorliegende Änderung ist mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

<sup>5</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2021/686 der Kommission vom 23. April 2021 zur Zulassung einer anderen gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern und zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 432/2012, ABl. L 143 vom 27.4.2021, S. 80.



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH, SR 817.022.108)

vom ...

## I. Ausgangslage

Mit der vorliegenden Revision werden bei der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH, SR 817.022.108) Anpassungen von Begriffsbestimmungen im Fleischbereich, wie die Erweiterung der möglichen deutschen Bezeichnung für Separatorenfleisch, vorgenommen. Zudem werden die zulässigen Zutaten bei der Herstellung und Behandlung von Käse konkretisiert. Um Doppelspurigkeiten mit der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) zu vermeiden, werden Vorgaben zur Kennzeichnung von Fleisch- und Fischereierzeugnisse gestrichen.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Artikel 2 Buchstabe c Ziffer 1 und m

Der Begriff Fleischfresser ist nicht zutreffend. Im Rahmen der biologischen Ordnung ist der korrekte deutsche Begriff für Carnivora «Raubtiere». Folglich wurde die Liste der für die Lebensmittelgewinnung zulässigen Tierarten angepasst (Bst. c Ziff. 1). Zudem wird die Liste um weitere Froscharten ergänzt (Bst. m).

### Artikel 9 Absatz 3

Der Absatz wird gestrichen, da sich entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen auch in der LIV finden (s. dazu Anhang 2, Teil A «Besondere verpflichtende Angaben in der Kennzeichnung von Lebensmitteln» Ziffern 4-7 LIV).

### Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe e

Die zulässigen Begriffe zur Kennzeichnung von Separatorenfleisch wurden um den Begriff «mechanisch getrenntes (Tierart)-Fleisch» erweitert.

### Artikel 18

Um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden, wird in Buchstabe a die Verpflichtung zur Deklaration des gemeinen und wissenschaftlichen Namens in der Sachbezeichnung von Fischereierzeugnissen auf Erzeugnisse nach Anhang I Buchstaben a–c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013<sup>1</sup> eingeschränkt.

Absatz 2 wird gestrichen, da sich entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung von Fischereierzeugnissen auch in der LIV finden (s. dazu Anhang 2, Teil A «Besondere verpflichtende Angaben in der Kennzeichnung von Lebensmitteln» Ziffern 4-7 LIV).

<sup>1</sup> Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates, ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2020/560, ABl. L 130 vom 24.4.2020, S. 11.



### **Artikel 19 Absatz 1 Einleitungssatz Fussnote**

Die Fussnote beim Verweis auf die Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 in Absatz 1 wird angepasst (neu: "Siehe Fussnote zu Art. 18 Abs. 1 Bst. a."), da sich der vollständige Verweis neu in Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a befindet.

### **Artikel 21 Buchstaben d–g**

Die Liste der zur Verwendung als Lebensmittel zulässigen Schneckenarten wurde um weitere Arten ergänzt.

### **Artikel 22 Absatz 1**

Froschschenkel, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, dürfen nur von den in Artikel 2 Buchstabe m genannten Froscharten gewonnen werden.

### **Artikel 39 Absatz 1**

Gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 20 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) umfasst der Begriff "Zutat" jeden 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. Die zusätzliche Aufzählung der Zusatzstoffe neben den Zutaten ist obsolet und wird folglich gestrichen.

### **Artikel 50 Absatz 4**

Die bisherige Bestimmung in Absatz 4, wonach bei der Herstellung von gereiftem Käse nebst den Verarbeitungshilfsstoffen lediglich Milchbestandteile zugegeben werden dürfen, macht in Artikel 50 mit der Sachüberschrift «Begriffe» systematisch keinen Sinn. Da die Bestimmung aber weiterhin gültig bleiben soll, wird sie neu in Artikel 51 integriert.

### **Artikel 51**

Im Rahmen des Revisionspakets «Stretto 3» wurde in Anhang 6 der Aromaverordnung unter anderem das explizite Verbot betreffend die Aromatisierung von gereiftem und ungerieftem Käse sowie von Molkenkäse entfernt. Damit stellt sich die Frage, was gemäss bisheriger Regelung in Artikel 51 Absatz 2 Buchstabe c unter «zur Geschmacksgebung geeignete Zutaten» zu verstehen ist. Dies wird neu spezifiziert. Es sollen bei der Käseherstellung neben den Zutaten nach Absatz 1 Buchstaben a und b analog zu der deutschen Käseverordnung spezifisch nur Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräuterezubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten bei der Käseherstellung zulässig sein. Für die Behandlung von Käse sollen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Zutaten die wie bis anhin spezifisch aufgelisteten Zutaten verwendet werden dürfen (inkl. Trester von Bier, Wein und Most). Die Erwähnung der mechanischen Behandlung mit Bürsten oder Lappen ist in diesem Zusammenhang überflüssig. Der vorliegende Artikel wird entsprechend umbenannt und klarer strukturiert.

Der Grundsatz der Lebensmittelsicherheit gemäss Artikel 7 des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG; SR 817.0) bildet die Grundlage für die Herstellung von Lebensmitteln. Somit ist die Spezifizierung in Absatz 1 Buchstabe a «gesundheitlich unbedenkliche» Kulturen obsolet und kann gestrichen werden.

### **Artikel 53 Absatz 2 Buchstabe a**

Zutaten oder Verfahren, die zur Geschmacksgebung bei der Herstellung oder Behandlung von Käse verwendet werden, sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV anzugeben. Neu werden diese in Artikel 51 aufgelistet (Abs. 1 Bst. c und Abs. 2 Bst. d–f). Andere Zutaten dürfen zur Geschmacksgebung von Käse nicht verwendet werden. Dieser Anpassung wird in Artikel 53 Absatz 2 Buchstabe a Rechnung getragen.

Werden andere Zutaten als jene vom Artikel 51 zur Geschmacksgebung des Käses eingesetzt, handelt es sich nicht um Käse. Es ist als Käsezubereitung nach Artikel 56 zu deklarieren, vorausgesetzt Artikel 57 wird erfüllt.

### **Artikel 75 Absatz 3**

Der geltende Artikel 75 Absatz 3, wonach die Sachbezeichnung von Butter oder Milchstreichfetten aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen ist, deckt aktuell die Kennzeichnung für Butter oder Milchstreichfette aus Rohstoffen oder Zutaten, die einer Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde, ungenügend ab. Die Wärmebehandlungen sind im Gegensatz zu den Hitzebehandlungen (Art. 26 Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln [HyV, SR 817.024.1]) im schweizerischen Lebensmittelrecht nicht klar definiert. Aus Sicht der Lebensmittelsicherheit muss zwischen Butter oder Milchstreichfetten aus Rohstoffen oder Zutaten, die einer Hitzebehandlung gemäss Artikel 26 HyV unterzogen wurden, und denjenigen aus nicht erhitzten Rohstoffen oder Zutaten unterschieden werden. Der Satzteil «aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten» wird durch «aus Rohstoffen oder Zutaten, die keiner Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 und 3 HyV unterzogen wurden» ersetzt.

### **Artikel 93 Buchstabe c**

Der Verweis auf Buchstabe b in Artikel 93 Buchstabe c ist falsch und wird korrigiert. Bei Flüssigei nach Artikel 57 Absatz 7 HyV ist «nichtpasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln» sowie das Datum und die Uhrzeit des Aufschlagens zusätzlich zur Angabe nach Buchstabe a anzugeben.

## **III. Auswirkungen**

### **1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden**

Keine.

### **2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden, wird die Verpflichtung zur Deklaration des gemeinen und des wissenschaftlichen Namens in der Sachbezeichnung von Fischereierzeugnissen eingeschränkt auf Erzeugnisse nach Anhang I Buchstaben a-c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013.

## **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.



# Erläuterungen zur Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH, SR 817.022.17)

vom ...

## I. Ausgangslage

Mit der vorliegenden Revision wird die Verordnung an den Stand von Wissenschaft und Technik sowie an das Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz angepasst. Die Verbotsliste wurde mit den in der Schweiz in Lebensmitteln verbotenen Pflanzen, Pflanzenteilen und daraus hergestellten Zubereitungen nach Anhang 1 aktualisiert und mit pflanzlichen Stoffen und einzelnen spezifischen Zubereitungen mit diesen Stoffen erweitert. Auch diese dürfen weder als Lebensmittel verwendet noch Lebensmitteln zugesetzt werden. Im Bereich der Olivenöle betrifft die Anpassung die Erweiterung der Verfahren für die organoleptischen Prüfungen. Bei den Essigen soll eine Abweichung für Reisweinessig aufgenommen werden. Des Weiteren wird im Anhang der Speisepilze (Anhang 4) eine Korrektur der Bezeichnungen des bisherigen Pilzes *Chlorophyllum rhacodes* vorgenommen. Im Bereich der Schokoladen sollen in Anhang 6 neu die Definitionen und Anforderungen für Schokolade und Milkschokolade mit einem Qualitätsmerkmal analog Artikel 3 Ziffer 5 der EU-Richtlinie 2000/36/EG<sup>1</sup> aufgenommen werden.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Art. 3

In Anhang 1 sollen neu auch Stoffe und einzelne spezifische Zubereitungen aus Pflanzen aufgenommen werden. Anhang 1 soll deshalb neu in einen Teil A und einen Teil B gegliedert werden. Artikel 3 wird entsprechend erweitert.

### Art. 12 Abs. 5 und 6

Die vorgesehenen organoleptischen Prüfungen, welche bis anhin auf der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91<sup>2</sup> basierten, werden erweitert mit «äquivalenten Verfahren». Bei diesen weiteren, zulässigen äquivalenten Verfahren muss es sich um validierte Verfahren handeln, welche vergleichbare Resultate liefern wie die nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 angewandten Verfahren.

### Art. 104 Abs. 2 Bst. f

Bei der Definition der weiteren Arten von Gärungsessig wird die nicht abschliessende Auflistung ergänzt mit dem Beispiel des Reisweinessig.

<sup>1</sup> Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2000 über Kakao- und Schokoladeerzeugnisse für die menschliche Ernährung, ABl. L 197 vom 3.8.2000, S. 19.

<sup>2</sup> Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) 2019/1604, ABl. L 250 vom 30.9.2019, S. 14.

## Art. 105 Abs. 1 Bst. a

Für den Reisweinessig soll bezogen auf den als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt eine Ausnahme gelten. Er soll mindestens 40 g pro Liter enthalten, im Gegensatz zu allen anderen Gärungses-sigen, welche mindestens 45 g pro Liter als Essigsäure berechnete Gesamtsäuregehalt enthalten müs-sen. Der als Essigsäure berechnete Gesamtsäuregehalt von vielen asiatischen Reisweinessigen liegt bei mindestens 40 g pro Liter.

## Anhänge

### Anhang 1

Aktuell sind in Anhang 1 nur Pflanzen, jedoch keine Stoffe oder einzelne Zubereitungen aus Pflanzen aufgeführt. Neu werden auch Stoffe und einzelne Zubereitungen mit pflanzlichen Stoffen aufgenommen. Anhang 1 wird deshalb neu in Teil A und Teil B gegliedert. In Teil A werden Pflanzen und Pflanzenteile (inkl. Zubereitungen daraus) und in Teil B aus Pflanzen hergestellte Stoffe und Zubereitungen mit solchen Stoffen aufgeführt, deren Verwendung in Lebensmitteln nicht zulässig ist.

Mit der Verordnung (EU) Nr. 2021/468<sup>3</sup> werden in der EU Stoffe und Zubereitungen aus den Blättern von Aloe-Arten für die Verwendung in Lebensmitteln verboten, da sie gesundheitsschädlich sind. Auch in der Schweiz werden neu anstelle der Pflanzen *Aloe vera* (Blattsaft (Exsudat)) und *Aloe ferox* (Blattsaft (Exsudat)) die Stoffe Aloe-Emodin, Emodin und Danthron und alle Zubereitungen, in denen diese Stoffe enthalten sind sowie Zubereitungen aus Blättern von Aloe-Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten, in den neuen Teil B der Verbotsliste aufgenommen. *Aloe vera* (Blattsaft [Exsudat]) und *Aloe ferox* (Blattsaft [Exsudat]) werden deshalb in Teil A gestrichen.

Anhang 1 Teil A wird aktualisiert (z. B. durch wissenschaftliche und deutsche Bezeichnungen) und mit Pflanzen erweitert, welche in der 2. Auflage der Stofflisten des Bundes und der Bundesländer aus Deutschland<sup>4</sup> (Pflanzenliste) aufgenommen wurden und aufgrund ihrer Risiken für die Verwendung als bzw. in Lebensmitteln unabhängig von der Dosierung nicht geeignet sind.

### Anhang 2

Aktuell wird auf die die Probenahme- und Analysemethoden nach den Anhängen Ia und II–XX der Ver-ordnung (EWG) Nr. 2568/91 verwiesen. Neu sollen auch äquivalente Verfahren möglich sein.

### Anhang 4

Neue europäische Literatur verwendet die Bezeichnung *Chlorophyllum olivieri* für den Safran Riesen-schirmling anstatt die Bezeichnung *Chlorophyllum rhacodes* (oder auch *rachodes*). Die Bezeichnung dieser Pilzart soll entsprechend der geltenden Bezeichnung angepasst werden.

### Anhang 6

Im Anhang 6 werden neu die Anforderungen aufgenommen, welche in der EU gemäss Artikel 3 Ziffer 5 der Richtlinie 2000/36/EG<sup>5</sup> für Schokolade und Milkschokolade mit einem Qualitätsmerkmal gelten. Damit sollen auch die Anforderungen an diese Produkte mit den europäischen Vorgaben harmonisiert werden.

Bei den ausgelobten Qualitätsmerkmalen kann es sich bei «Schokolade mit Qualitätsmerkmal» (Ziff. 6.5) zum Beispiel um «dunkle Schokolade» und bei «Milkschokolade» (Ziff. 7.8) zum Beispiel um «Voll-milkschokolade» handeln.

<sup>3</sup> Verordnung (EU) 2021/468 der Kommission vom 18. März 2021 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf botanische Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten, ABl. L 96 vom 19.3.2021, S. 6.

<sup>4</sup> Stofflisten des Bundes und der Bundesländer - Unter Mitwirkung von Experten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, [www.bvl.bund.de/stofflisten](http://www.bvl.bund.de/stofflisten).

<sup>5</sup> Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2000 über Kakao- und Schokoladear-zeugnisse für die menschliche Ernährung, ABl. L 197 vom 3.8.2000, S. 19.

### **III. Auswirkungen**

#### **1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden**

Keine.

#### **2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Keine. Die neu in Anhang 1 Teil A aufgenommenen Pflanzen dürfen bereits heute aus toxikologischen Gründen nicht als oder in Lebensmitteln verwendet werden.

Die neu in Anhang 1 Teil B aufgenommenen Stoffe sind bereits heute über das Verbot der ganzen Pflanzen verboten (bis anhin in Anhang 1 aufgeführt). Neu ist somit das Exsudat der Aloe-Pflanze nicht mehr als solches verboten, sondern nur noch die bedenklichen Stoffe daraus.

Die Erweiterung von Anhang 1 hat aus diesen Gründen keine Auswirkung auf die Volkswirtschaft.

### **IV. Vereinbarkeit mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

ENTWURF



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VHK, SR 817.022.15)

vom ...

## I. Ausgangslage

Die Bestimmungen über Kontaminanten werden regelmässig an die neusten Entwicklungen angepasst. Im Vordergrund steht dabei die Verordnung (EG) 1881/2006<sup>1</sup>.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Anhänge

#### Anhang 1

In diesem Anhang werden die neuen Höchstwerte für Perchlorat aufgenommen, deshalb wird der Titel angepasst.

In den Erläuterungen (Teil A) wird unter Ziffer 3 Bezug genommen auf die Kategorien für Früchte, Gemüse und Getreide gemäss der in der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>2</sup> über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) definierten Erzeugnisse. Dies entspricht der Kategorisierung der Höchstwerte in der EU.

In Teil B werden Höchstwerte für Perchlorat festgelegt. Diese entsprechen den Höchstwerten, die in der Verordnung (EU) 2020/685<sup>3</sup> festgelegt wurden. Der Begriff der Kleinkindnahrung, der in der EU eingeführt wird, ist in der Schweiz nicht notwendig, weil solche Produkte unter Folgenahrung fallen.

#### Anhang 2

In den Erläuterungen (Teil A) wird unter Ziffer 10 Bezug genommen auf die Kategorien für Früchte, Gemüse und Getreide gemäss den in der VPRH definierten Erzeugnissen. Dies entspricht der Kategorisierung der Höchstwerte in der EU.

In Teil B werden Höchstgehalte für Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloide eingeführt. Diese stützen sich auf die Höchstgehalte, die in der Verordnung (EU) 2021/1399<sup>4</sup> eingeführt wurden. Dementsprechend sind die bestehenden Höchstgehalte für Mutterkorn nicht mehr aktuell und werden entfernt. Die Bemerkung des Eintrages für Zearalenon-Getreide und -Getreidemehl wird korrigiert.

<sup>1</sup> Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2020/2040 der Kommission vom 11. Dezember 2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Pyrrolizidinalkaloiden in bestimmten Lebensmitteln, ABl. 420 vom 14.12.2020, S. 1.

<sup>2</sup> SR 817.021.23

<sup>3</sup> Verordnung (EU) 2020/685 der Kommission vom 20. Mai 2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Perchlorat in bestimmten Lebensmitteln, ABl. L 160 vom 25.5.2020, S. 3.

<sup>4</sup> Verordnung (EU) 2021/1399 der Kommission vom 24. August 2021 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Mutterkorn-Sklerotien und Ergotalkaloiden in bestimmten Lebensmitteln, ABl. L 301 vom 25.8.2021, S. 1.



### Anhang 3

In den Erläuterungen (Teil A) wird unter Ziffer 8 Bezug genommen auf die Kategorien für Früchte, Gemüse und Getreide gemäss den in der VPRH definierten Erzeugnissen. Dies entspricht der Kategorisierung der Höchstwerte in der EU.

In Teil B werden folgende Änderungen vorgenommen:

#### Arsen:

Die Höchstgehalte für Arsen in der Braunalge *Sargassum fusiforme* (*Hizika fusiformis*) werden gestrichen, da sie veraltet sind und den Anforderungen des Gesundheitsschutzes nicht mehr genügen. Da keine neuen Höchstgehalte festgelegt werden, müssen Wareninhaberinnen und Wareninhaber sicherstellen, dass die Produkte den allgemeinen Bestimmungen des Lebensmittelrechts entsprechen.

Der Eintrag für Arsen in "Reis, parboiled und geschält" wird korrigiert, damit klar ist, dass er für geschälten oder parboiled Reis gilt.

#### Blei:

Die gesamten Höchstgehalte für Blei werden ersetzt. Diese Änderungen stützen sich auf die Bestimmungen der Verordnung (EU) 2021/1317<sup>5</sup>. In diesem Zusammenhang werden auch die Erläuterungen ergänzt und angepasst.

Folgende Anpassungen werden vorgenommen:

Stoff	Lebensmittel	Höchstgeh alt (mg/kg)	Änderung
Blei	alkoholfreie Getränke	0,2	Gelöscht
"	aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	0,2	Unverändert
"	aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	0,15	Einschränkung auf Weinlese bis 2021
"	aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	0,1	Neu
"	Blattkohle	0,3	Unverändert
"	Blattgemüse	0,3	Unverändert
"	Blumenkohle	0,1	Neu separat aufgeführt, Wert hat sich nicht verändert
"	Blütenstempelgewürze	1	Neue Höchstgehalte für Gewürze
"	Cranbeeren	0,2	Unverändert
"	Erdbeerbaumfrüchte	0,2	Unverändert
"	Fleisch von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel	0,1	Unverändert
"	Fleur de sel	2	Neu
"	Fruchtgemüse	0,05	Unverändert
"	Fruchtgewürze	0,6	Neue Höchstgehalte für Gewürze
"	Fruchtsäfte, rekonstituiertes Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektare, ausschliesslich aus Beeren und anderem Kleinobst	0,05	Unverändert
"	Fruchtsäfte, rekonstituiertes Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektare	0,03	Unverändert
"	Gärungssessig	0,2	Unverändert
"	Gelatine	5	Unverändert, neu Gelatine und Kollagen getrennt
"	Gemüse	0,1	Gelöscht, Gemüsegruppen werden separat aufgeführt
"	Getränke für Säuglinge und Kleinkinder	0,5	Geändert
"	"	0,02	Geändert
"	Getreide	0,2	Unverändert
"	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	0,02	Geändert
"	Graues Salz	2	Neu
"	Holunderbeeren	0,2	Unverändert
"	Honig	0,1	Unverändert
"	Hülsenfrüchte	0,2	Unverändert
"	Hülsengemüse	0,1	Neu separat aufgeführt, Wert hat sich nicht verändert

<sup>5</sup> Verordnung (EU) 2021/1317 der Kommission vom 9. August 2021 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Blei in bestimmten Lebensmitteln, ABl. L 286 vom 10.8.2021, S. 1.

Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt alt (mg/kg)	Änderung
	Ingwer	0,8	Neu
"	Johannisbeeren	0,2	Unverändert
"	Judasohren ( <i>Auricularia auricula-judae</i> )	10	Gelöscht
"	Knospengewürze	1	Neue Höchstgehalte für Gewürze
"	Kohlrabi	0,1	Neu separat aufgeführt, Wert hat sich nicht verändert
	Kollagen	5	Unverändert, neu Gelatine und Kollagen getrennt
"	Kopffüßer	0,3	Unverändert
"	Kopfkohle	0,1	Neu separat aufgeführt, Wert hat sich nicht verändert
"	Krebstiere	0,5	Unverändert
"	Kurkuma	0,8	Neu
"	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die speziell für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind	0,02	Geändert
"	"	0,01	Unverändert
"	Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen oder anderen für Sportlerinnen und Sportler relevanten Stoffen	3	Neu, wie Nahrungsergänzungsmittel
"	Likörwein aus Trauben	0,15	Neu
"	Milch	0,02	Unverändert, Deskriptoren in Bemerkungsfeld verschoben
"	Muscheln	1,5	Unverändert
"	Muskelfleisch von Fischen	0,3	Unverändert
"	Nahrungsergänzungsmittel	3	Unverändert
"	Nebenprodukte der Schlachtung von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel	0,5	Gelöscht und mit neuen Werten ersetzt
"	Nebenprodukte der Schlachtung von Rindern und Schafen	0,2	Neu
"	Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen	0,15	Neu
"	Nebenprodukte der Schlachtung von Geflügel	0,1	Neu
"	Obst	0,1	Unverändert
"	Rindengewürze	2	Neue Höchstgehalte für Gewürze
"	Samengewürze	0,9	Neue Höchstgehalte für Gewürze
"	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	0,02	Geändert; Der Begriff der Kleinkindnahrung, der in der EU eingeführt wird, ist in der Schweiz nicht notwendig, weil solche Produkte unter Folgenahrung fallen.
"	"	0,01	Unverändert; Der Begriff der Kleinkindnahrung, der in der EU eingeführt wird, ist in der Schweiz nicht notwendig, weil solche Produkte unter Folgenahrung fallen.
"	Schwarzwurzel	0,3	Unverändert
"	Speisefette und Speiseöle	0,1	Unverändert
"	Speisesalz	1	Ausnahme für «fleur de sel» und «graues Salz» neu
"	Stängelgemüse	0,1	Neu separat aufgeführt, Wert hat sich nicht verändert
"	Wein, Obst- und Fruchtwein	0,2	Unverändert
"	"	0,15	Einschränkung auf 2021
"	"	0,1	Neu
"	Wilde Pilze	0,8	Geändert
"	Wurzel- und Knollengemüse	0,1	Neu separat aufgeführt, Wert hat sich nicht verändert, Ausnahmen neu definiert
"	Wurzel- und Rhizomgewürze	1,5	Neue Höchstgehalte für Gewürze
"	Zuchtchampignons, Austernseitling, Shiitake	0,3	Unverändert
"	Zuckermais	0,1	Unverändert
"	Zwiebelgemüse	0,1	Neu separat aufgeführt, Wert hat sich nicht verändert

Für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen oder anderen für Sportlerinnen und Sportler relevanten Stoffen, mit Ausnahme von Getränken, werden die gleichen Höchstwerte wie für Nahrungsergänzungsmittel festgelegt. Diese Produkte nach Artikel 37 Buchstabe b der Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit

besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)<sup>6</sup> sind ähnlich wie Nahrungsergänzungsmittel. Für andere Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler können die zulässigen Gehalte aus den Höchstgehalten der Rohprodukte abgeleitet werden.

#### Cadmium:

Die gesamten Höchstgehalten für Cadmium werden ersetzt. Diese Änderungen stützen sich auf die Bestimmungen der Verordnung (EU) 2021/1323<sup>7</sup>. Dabei wurden die Höchstwerte für verschiedene Getränke gestrichen. Bei Fruchtsäften können die zulässigen Gehalte aus den Höchstgehalten von Früchten und Gemüse abgeleitet werden.

Stoff	Lebensmittel	Höchstgeh alt (mg/kg)	Änderung
Cadmium	Algen	3	Gelöscht
"	alkoholfreie Getränke	0,01	Gelöscht
"	Austernpilz	0,15	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Ananas	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Auberginen	0,03	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Bananen	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Beeren- und Kleinobst	0,03	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Blattgemüse und frische Kräuter	0,1	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Blattkohle	0,1	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Erdnüsse	0,2	Geändert
"	Fleisch von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel	0,05	Unverändert
"	Fleisch von Pferden	0,2	Unverändert
"	frische Kräuter	0,2	Neu separat aufgeführt, Wert hat sich nicht verändert
"	Fruchtgemüse	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	0,03	Gelöscht
"	Gärungssessig und Essigsäure zu Speisezwecken	0,02	Unverändert
"	Gelatine	0,5	Unverändert
"	Gemüse und Obst	0,05	Gelöscht, Obst- und Gemüsegruppen werden separat aufgeführt
"	Gerste	0,05	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	0,04	Unverändert
"	Getränke für Säuglinge und Kleinkinder	0,02	Neu
"	Getreide	0,1	Geändert (Ausnahmen)
"	Hartschalenobst	0,2	Neu
"	Hartweizen	0,18	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Hülsengemüse	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Himbeeren	0,04	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Hülsenfrüchte	0,04	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Kakaopulver (100 % Gesamtkakaotrockenmasse)	0,6	Unverändert
"	Kernobst	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Kiwis	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Knoblauch	0,05	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Knollensellerie	0,15	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Kohlgemüse	0,04	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Kollagen	0,5	Unverändert
"	Kopffüßer	1	Unverändert
"	Krabben und krabbenartige Krebstiere ( <i>Brachyura und Anomura</i> )	0,5	Unverändert
"	Krebstiere	0,5	Unverändert
"	Kulturpilze	0,05	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Lauch	0,04	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen oder anderen für Sportlerinnen und Sportler relevanten Stoffen	1	Neu, wie Nahrungsergänzungsmittel
"	Leber von Rindern, Schafen, Schweinen, Geflügel und Pferden	0,5	Unverändert
"	Leinsamen	0,5	Geändert, neu separat aufgeführt

<sup>6</sup> SR 817.022.104

<sup>7</sup> Verordnung (EU) 2021/1323 der Kommission vom 10. August 2021 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 bezüglich der Höchstgehalten für Cadmium in bestimmten Lebensmitteln, ABl. L 288 vom 11.8.2021, S. 13.

Stoff	Lebensmittel	Höchstgeh alt (mg/kg)	Änderung
"	Mangos	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Meerrettich	0,2	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Mohnsamen	1,2	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Muscheln	1	Unverändert
"	Muskelfleisch der folgenden Fischart: Unechter Bonito ( <i>Auxis species</i> )	0,15	Geändert
"	Muskelfleisch der folgenden Fischarten: Bichique ( <i>Sicyopterus lagocephalus</i> ) Makrele ( <i>Scomber species</i> ) Thunfische ( <i>Thunnus species Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i> )	0,1	Unverändert
"	Muskelfleisch der folgenden Fischarten: Sardelle (Art <i>Engraulis</i> ) Schwertfisch ( <i>Xiphias gladius</i> ) Sardine ( <i>Sardina pilchardus</i> )	0,25	Unverändert
"	Muskelfleisch von Fischen	0,05	Unverändert
"	Nahrungsergänzungsmittel	1	Unverändert
"	Nahrungsergänzungsmittel, die ausschliesslich oder vorwiegend aus getrockneten marinen Algen oder aus Erzeugnissen bestehen, die aus marinen Algen gewonnen wurden, oder die aus getrockneten Muscheln bestehen	3	Unverändert
"	Niere von Rindern, Schafen, Schweinen, Geflügel und Pferden	1	Unverändert
"	Obst	0,05	Geändert
"	Obstwein, alkoholfrei	0,03	Gelöscht
"	Ölsaaten	0,1	Geändert
"	Papayas	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Pastinaken	0,2	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Petersilienwurzeln	0,05	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Pinienkerne	0,3	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Proteine aus Hülsenfrüchte	0,1	Neu
"	Rapssamen	0,15	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Randen	0,06	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Reis und Quinoa	0,15	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Rettich	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Roggen	0,05	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die aus Kuhmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten hergestellt wird	0,01	Unverändert; Der Begriff der Kleinkindnahrung, der in der EU eingeführt wird, ist in der Schweiz nicht notwendig, weil solche Produkte unter Folgenahrung fallen.
"	"	0,005	Unverändert; Der Begriff der Kleinkindnahrung, der in der EU eingeführt wird, ist in der Schweiz nicht notwendig, weil solche Produkte unter Folgenahrung fallen.
"	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die nur aus Sojaproteinisolaten oder gemischt mit Kuhmilchproteinen hergestellt wird	0,02	Unverändert; Der Begriff der Kleinkindnahrung, der in der EU eingeführt wird, ist in der Schweiz nicht notwendig, weil solche Produkte unter Folgenahrung fallen.
"	"	0,01	Unverändert; Der Begriff der Kleinkindnahrung, der in der EU eingeführt wird, ist in der Schweiz nicht notwendig, weil solche Produkte unter Folgenahrung fallen.
"	Schokolade (Milkschokolade) mit < 30 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,1	Unverändert
"	Schokolade mit ≥ 30 % und < 50 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,3	Unverändert
"	Schokolade mit ≥ 50 % und < 70 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,8	Unverändert
"	Schokolade mit ≥ 70 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,9	Unverändert
"	Schwarzwurzeln	0,2	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Senfsamen	0,3	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Senfsämlinge	0,2	Neu
"	Shiitake	0,15	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Sojabohnen	0,2	Unverändert
"	Sonnenblumenkerne	0,5	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Speisesalz	0,5	Unverändert
"	Speiserüben	0,05	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Spinat und verwandte Arten (Blätter)	0,2	Geändert, neu separat aufgeführt

Stoff	Lebensmittel	Höchstgeh alt (mg/kg)	Änderung
"	Stangensellerie	0,1	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Stängelgemüse	0,03	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Steinobst	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Tafeloliven	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	tropisches Wurzel- und Knollengemüse	0,05	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Weizenkeime	0,2	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Weizenkleie	0,15	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Weizengluten	0,15	Neu
"	Wermut und Bitter, alkoholfrei	0,03	Gelöscht
"	wilde Pilze	0,5	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Wurzel- und Knollengemüse	0,1	Geändert
"	Zitrusfrüchte	0,02	Geändert, neu separat aufgeführt
"	Zwiebelgemüse	0,03	Geändert, neu separat aufgeführt

Für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen oder anderen für Sportlerinnen und Sportler relevanten Stoffen, mit Ausnahme von Getränken: vgl. Ausführungen oben zu Blei.

#### Quecksilber:

Für Quecksilber sind in der VPRH Höchstgehalte festgelegt, die auch aus Umweltkontaminationen stammen. Deshalb wird in der Liste darauf verwiesen. Weiter wurden die Höchstwerte für verschiedene Getränke gestrichen. Bei Fruchtsäften können die zulässigen Gehalte aus den Höchstgehalten von Früchten und Gemüse abgeleitet werden.

Für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen oder anderen für Sportlerinnen und Sportler relevanten Stoffen, mit Ausnahme von Getränken: vgl. Ausführungen oben zu Blei.

#### **Anhang 4**

Zur Regelung von 3-MCPD-Kontaminationen in Fetten und Ölen aus verschiedenen Quellen werden die Höchstgehalte nach der Verordnung (EU) 2020/1322<sup>8</sup> festgelegt. Gestützt auf diese Verordnung werden auch die Höchstgehalte für Glycidolfettsäureestern angepasst und ergänzt, wobei neu auch Fischöl geregelt wird. Der Begriff der Kleinkindnahrung, der in der EU eingeführt wird, ist in der Schweiz nicht notwendig, weil solche Produkte unter Folgenahrung fallen.

#### **Anhang 6**

Für Pulver aus Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs zur Zubereitung von Getränken werden Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe festgelegt. Diese stützen sich auf die Verordnung (EU) 2020/1255<sup>9</sup>.

#### **Anhang 8**

Die Höchstgehalte für Erucasäure werden gestützt auf die Verordnung (EU) 2019/1870<sup>10</sup> aktualisiert.

Für Tropanalkaloide werden für verschiedene Lebensmittel neue Höchstgehalte gestützt auf die Verordnung (EU) 2021/1408<sup>11</sup> eingeführt. Damit werden auch die bestehenden Höchstgehalte für

<sup>8</sup> Verordnung (EU) 2020/1322 der Kommission vom 23. September 2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an 3-Monochlorpropanol (3-MCPD), 3-MCPD-Fettsäureestern und Glycidylfettsäureestern in bestimmten Lebensmitteln, ABl. L 310 vom 24.9.2020, S. 2.

<sup>9</sup> Verordnung (EU) 2020/1255 der Kommission vom 7. September 2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in traditionell geräuchertem Fleisch, traditionell geräucherten Fleischerzeugnissen, traditionell geräuchertem Fisch und traditionell geräucherten Fischereierzeugnissen sowie zur Festsetzung eines Höchstgehalts für PAK in Pulvern aus Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs, die zur Zubereitung von Getränken verwendet werden, ABl. L 293 vom 8.9.2020, S. 1.

<sup>10</sup> Verordnung (EU) 2019/1870 der Kommission vom 7. November 2019 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Bezug auf die Höchstgehalte an Erucasäure und Blausäure in bestimmten Lebensmitteln, ABl. 289 vom 8.11.2019, S. 37.

<sup>11</sup> Verordnung (EU) 2021/1408 der Kommission vom 27. August 2021 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Tropanalkaloiden in bestimmten Lebensmitteln, ABl. L 304 vom 30.8.2021, S. 1.

Atropin und Scopolamin auf Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder aus Mais erweitert.

Neu werden die Höchstgehalte für Pyrrolizidinalkaloide in verschiedenen Lebensmitteln aufgenommen. Dazu wird in Teil A die Definition des Summenwerts und in Teil B die Höchstgehalte festgelegt. Die Bestimmungen stützen sich auf die Verordnung (EU) 2020/2040<sup>12</sup>.

### **Anhang 11**

Auf der Basis von Studien und Untersuchungen in der Schweiz<sup>13</sup> konnte gezeigt werden, dass der Richtwert für Acrylamid in Pommes frites auf 200 µg/kg gesenkt werden kann. Damit wird ein höherer Schutz für Konsumentinnen und Konsumenten erreicht.

## **III. Auswirkungen**

### **1. Auswirkungen auf den Bund**

Keine.

### **2. Auswirkungen auf die Kantone und die Gemeinden**

Die kantonalen Vollzugsbehörden müssen die neuen Anforderungen vollziehen. Dies führt jedoch nicht zu einem erhöhten Aufwand, da die Infrastruktur bereits vorhanden ist.

### **3. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Lebensmittelbetriebe müssen sicherstellen, dass ihre Produkte den neuen Anforderungen entsprechen. Da diese den Anforderungen der EU entsprechen, wird der Export nach und der Import aus EU-Ländern vereinfacht. Der Aufwand für die Selbstkontrolle bleibt somit unverändert.

## **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die Schweiz ist verpflichtet für Lebensmittel tierischen Ursprungs den Anforderungen der EU zu entsprechen. Dies wird mit der Revision umgesetzt.

---

<sup>12</sup> Verordnung (EU) 2020/2040 der Kommission vom 11. Dezember 2020 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte an Pyrrolizidinalkaloiden in bestimmten Lebensmitteln, ABl. 420 vom 14.12.2020, S. 1.

<sup>13</sup> K. Grob et al. Eur Food Res Technol (2003) 217:185–194. French fries with less than 100 µg/kg acrylamide. A collaboration between cooks and analysts und M. Biedermann et al. Food Additives and Contaminants (2010) 27(10): 1352–1362. Acrylamide monitoring in Switzerland, 2007–2009: results and conclusions.



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel (VNem, SR 817.022.14)

vom ...

## I. Ausgangslage

Mit der vorliegenden Revision wird die VNem an den Stand von Wissenschaft und Technik sowie an das Recht der EU angeglichen.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Art. 3 Abs. 1, 4 Bst. b und 7 Bst. f

Die Bestimmung zur Angabe der Sachbezeichnung (Art. 3 Abs. 1) wird an Artikel 6 Absatz 1 der Richtlinie 2002/46/EG<sup>1</sup> angepasst. Als Sachbezeichnung genügt in Zukunft «Nahrungsergänzungsmittel». Die Vorgabe zur Angabe der Namen der Kategorien der Vitamine, Mineralstoffe oder sonstigen Stoffe, die für das Erzeugnis charakteristisch sind, oder einer Angabe zur Beschaffenheit dieser Vitamine, Mineralstoffe oder sonstigen Stoffe gemäss Artikel 6 Absatz 3 Buchstabe a der Richtlinie 2002/46/EG wird als Ergänzung der Sachbezeichnung (aktuell in Art. 3 Abs. 1) gestrichen und neu in Artikel 3 Absatz 7 Buchstabe f aufgenommen. Damit erfolgt eine Angleichung an das EU-Recht.

Um auf einen sonstigen Stoff hinweisen zu können, müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 1 Teil B enthalten sein. Die Höchstmenge basiert auf dem Gesundheitsschutz und nicht auf dem Bedarf. Im Einzelfall kann deshalb eine signifikante Menge auch dann enthalten sein, wenn weniger als 15 % der Höchstmenge enthalten sind. Artikel 3 Absatz 4 Buchstabe b wird deshalb ergänzt, so dass ausnahmsweise eine Abweichung von dieser Bestimmung möglich ist, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt. Der Nachweis muss im Rahmen der Selbstkontrolle dokumentiert sein.

## Anhänge

### Anhang 1 Teil A

Nicotinamid-Ribosidchlorid wurde in der EU mit Durchführungsverordnung (EU) 2020/16<sup>2</sup> als neuartiges Lebensmittel für die Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln mit einer Höchstmenge von 300 mg für Nahrungsergänzungsmittel für die allgemeine erwachsene Bevölkerung (ohne schwangere und stillende Frauen) sowie 230 mg für schwangere und stillende Frauen zugelassen. Mit Verordnung (EU)

<sup>1</sup> Richtlinie 2002/46/EG des europäischen Parlamentes und des Rates vom 10. Juni 2002 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel, ABl. L 183, 12.7.2002, S.51; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2021/418, ABl. L 83 vom 10.3.2021, S. 1.

<sup>2</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 der Kommission vom 10. Januar 2020 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Nicotinamid-Ribosidchlorid als neuartiges Lebensmittel gemäss der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlamentes und des Rates sowie zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission, ABl. L 7 vom 13.1.2020, S. 6.



Nr. 2021/418<sup>3</sup> wurde Nicotinamid-Ribosidchlorid als zulässige Verbindung für Niacin in Anhang II der Richtlinie 2002/46/EG aufgenommen und wird deshalb auch in Anhang 2 dieser Verordnung aufgenommen. Die zulässige tägliche Höchstmenge an Niacin wird für die Verwendung dieser Verbindung entsprechend ergänzt.

### **Anhang 1 Teil B**

Mit Stellungnahme Nr. 052/2019 vom 20. Dezember 2019<sup>4</sup> leitete das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) für die isolierte Aufnahme der verzweigt-kettigen Aminosäuren Leucin, Isoleucin und Valin (einzeln oder kombiniert) Orientierungswerte für tolerierbare Tageszufuhren für Erwachsene ab, die zusätzlich zur Nahrung aufgenommen werden können. Die Höchstmengen für die Aminosäuren L-Isoleucin, L-Leucin und L-Valin werden gemäss dieser Stellungnahme angepasst.

### **Anhang 2**

Mit Verordnung (EU) Nr. 2021/418<sup>5</sup> wurden Magnesiumcitratmalat und Nicotinamid-Ribosidchlorid in der EU als zulässige Verbindungen für Magnesium resp. Niacin in Anhang II der Richtlinie 2002/46/EG aufgenommen. Diese beiden Verbindungen werden deshalb auch in der Schweiz als zulässige Verbindungen für Magnesium bzw. Niacin in Nahrungsergänzungsmitteln in Anhang 2 aufgenommen.

## **III. Auswirkungen**

### **1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden**

Keine.

### **2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Mit den vorgesehenen Änderungen wird das schweizerische Recht an den Stand der Wissenschaft und Technik sowie an das EU-Recht angepasst. Die Anpassungen an das EU-Recht erleichtern den Warenaustausch zwischen der Schweiz und der EU, indem für beide Märkte nach einheitlichen Vorgaben produziert werden kann.

## **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorliegende Änderung ist mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

---

<sup>3</sup> Verordnung (EU) 2021/418 der Kommission vom 9. März 2021 zur Änderung der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Nicotinamid-Ribosidchlorid und Magnesiumcitratmalat zur Verwendung bei der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln sowie hinsichtlich der für Kupfer verwendeten Masseinheiten, ABl. L 83 vom 10.3.2021, S. 1.

<sup>4</sup> Stellungnahme Nr. 052/2019 des BfR vom 20. Dezember 2019: Nahrungsergänzungsmittel - Isolierte verzweigt-kettige Aminosäuren können bei hoher Aufnahme die Gesundheit beeinträchtigen.

<sup>5</sup> Vgl. Fussnote 2.



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über Lebens- mittel für Personen mit besonderem Ernährungsbe- darf (VLBE; SR 817.022.104)

vom ...

## I. Ausgangslage

Im Rahmen der vorliegenden Revision wurde die Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE; SR 817.022.104) geändert, um sie dem Stand der Wissenschaft anzupassen und die Sicherheit für die Konsumentinnen, Konsumenten und für Kleinkinder zu erhöhen. Zudem wurden einige EU-Gesetzesänderungen in die Verordnung übernommen.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Artikel 40 Absatz 4bis

Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler, die in konzentrierter Form als Dragées vertrieben werden, stellen für die Bevölkerung ein mit dem Konsum von Nahrungsergänzungsmitteln vergleichbares Risiko dar. Es gibt Produkte auf dem Markt, deren Zusammensetzung sogar identisch ist, wobei ein Produkt als Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler, das andere als Nahrungsergänzungsmittel angeboten wird. Aus diesem Grund hat das EDI entschieden, die Kennzeichnungspflicht für bestimmte Angaben auf Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler auszudehnen. Die Revision umfasst drei neue Hinweise, die künftig zwingend auf Verpackungen von Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler anzubringen sind. Ziel der Revision ist es, die Sicherheit für Konsumentinnen und Konsumenten zu erhöhen, einschliesslich für Kleinkinder, für die bei unbeabsichtigter Einnahme einiger dieser Produkte eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden kann.

### Artikel 40 Absatz 4ter

Die Nährwertdeklaration bei Produkten mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen für Sportlerinnen und Sportler relevanten Stoffen ist nicht mehr zwingend. Werden solche Stoffe freiwillig in der Nährwertdeklaration ausgewiesen, müssen die Anforderungen nach Artikel 40 Absatz 4<sup>quater</sup> erfüllt sein.

### Artikel 40 Absatz 4quater

Wie für Nahrungsergänzungsmittel (vgl. Art. 3 Abs. 4 Verordnung des EDI über die Nahrungsergänzungsmittel [VNem; SR 817.022.14]) wurden für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler gemäss Artikel 37 Buchstabe b Mindestmengen eingeführt, wenn ein Hinweis auf einen bestimmten Stoff erfolgen soll. Abweichend von Anhang 10 Teil A Ziffer 2 LIV werden signifikante Mengen von Vitaminen und Mineralstoffen in empfohlener Tagesdosis angegeben.

### Artikel 40 Absatz 5

Der Absatz wurde aufgehoben. Die Bestimmungen zur Osmolarität (isoton bzw. hypoton) befinden sich neu in der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV).

## **Anhang 1**

Die Verbindung Calcium-L-methylfolat ist mit der natürlichen Form der Folsäure in der Muttermilch identisch. In ihrem Gutachten vom 27. November 2019<sup>1</sup> kommt die EFSA zum Schluss, dass Calcium-L-methylfolat eine Quelle für biologisch verfügbare Folsäure darstellt und dass es im Rahmen der Anwendungen und bei den Dosen, die für die Zielgruppen, d. h. für Säuglinge (bis 12 Monate) und Kleinkinder (1 bis 3 Jahre), angeboten werden, sicher ist.

Damit die Verbindung auch in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost verwendet werden kann, was bisher nicht vorgesehen war, wurde die Tabelle in Anhang 1 VLBE entsprechend ergänzt.

Diese Änderung ist mit der Änderung gemäss Delegierter Verordnung (EU) 2021/571 der Kommission konform<sup>2</sup>.

## **Anhang 8**

Aus Gründen der Rechtssicherheit und Klarheit hat die EU entschieden, die Definition der Pestizidrückstände in den Delegierten Verordnungen (EU) 2016/127 und (EU) 2016/128 mit der Definition aus Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 in Einklang zu bringen.

Da die Rückstandsdefinitionen für Wirkstoffe gemäss der Definition in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 gelten sollten, hat die EU mit Blick auf künftige Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 entschieden, nur die Ausgangsverbindungen der Wirkstoffe in die Listen in den Anhängen IV und V der Delegierten Verordnungen (EU) 2016/127 und (EU) 2016/128 aufzunehmen.

Mit dieser Revision wird die VLBE an die Delegierte Verordnung (EU) 2021/1041 der Kommission angeglichen<sup>3</sup>.

## **Anhang 11**

Leucin, Isoleucin und Valin, die die Gruppe der verzweigtkettigen Aminosäuren (Branched Chain Amino Acids, kurz BCAA) bilden, erhalten neue zulässige Höchstmengen für Erwachsene gemäss der Risikobewertung, die das BfR gestützt auf die neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse durchgeführt und in seiner Stellungnahmen Nr. 052/2019 vom 20. Dezember veröffentlicht hat<sup>4</sup>.

## **III. Auswirkungen**

### **Auswirkungen auf den Bund, Kantone, Gemeinden und die Volkswirtschaft**

Keine.

## **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Änderungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

---

<sup>1</sup> Gremium für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) der EFSA «Scientific Opinion on Calcium L-methylfolate as a source of folate added for nutritional purposes to infant and follow-on formula, baby food and processed cereal-based food», EFSA Journal, doi: 10.2903/j.efsa.2020.5947.

<sup>2</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2021/571 der Kommission vom 20. Januar 2021 zur Änderung des Anhangs von Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Liste der Stoffe, die Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost zugesetzt werden können, ABl. L 120 vom 8.4.2021, S. 1–3.

<sup>3</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2021/1041 der Kommission vom 16. April 2021 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 hinsichtlich der Anforderungen an Pestizide in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, ABl. L 225/4 vom 26.06.2021, S. 4–6

<sup>4</sup> Nahrungsergänzungsmittel – Isolierte verzweigtkettige Aminosäuren können bei hoher Aufnahme die Gesundheit beeinträchtigen. BfR-Stellungnahme Nr. 052/2019 vom 20. Dezember 2019.



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über Getränke (Getränkeverordnung, SR 817.022.12)

vom ...

## I. Ausgangslage

Mit der vorliegenden Revision wird die Verordnung an den Stand der Wissenschaft und Technik sowie an das Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz angepasst. Im Bereich der Spirituosen betrifft dies die Klärung der Verwendung von Milch und Milchprodukten in Eierlikör, die Präzisierung der Bestimmungen für «London Gin» sowie die Verwendung der Bezeichnung «dry». Die fehlende Spirituosenkategorie «Topinambur» wurde ergänzt. Bei den coffeinhaltigen Getränken betrifft die Änderung eine Klärung des zulässigen Höchstgehalts an Coffein pro Tagesration. Ausserdem soll im ganzen Erlass der Ausdruck «Coffein» gleich geschrieben werden, weshalb «Koffein» durch «Coffein» ersetzt wird.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Generalanweisung

Mit der Generalanweisung soll im ganzen Erlass der Ausdruck «Coffein» harmonisiert werden. Entsprechend wird der Ausdruck «Koffein» durch «Coffein» ersetzt.

### Artikel 38 Absatz 1

Im bisherigen Absatz 1 wurde geregelt, dass der Coffeingehalt 160 mg/Tagesration nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>1</sup> über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM) nicht überschreiten darf. Das heisst, dass maximal 160 mg Coffein pro 500 g coffeinhaltiges Getränk zulässig sind. Es war unklar, ob sich der maximale Coffeingehalt immer auf 500 g Fertiggetränk bezieht, auch wenn die Herstellerin oder der Hersteller eine produktspezifische Tagesration in der Kennzeichnung angibt. Diese Unklarheit soll mit dieser Änderung geklärt werden, indem neu beide Fälle explizit aufgeführt werden. Wenn bei einem coffeinhaltigen Getränk (z.B. einem Energy Drink) eine spezifische Tagesration in der Kennzeichnung angegeben wird, welche von der Tagesration nach Anhang 7 VZVM abweicht (also weniger oder mehr als 500 g Getränk ist), sich der maximal zulässige Coffeingehalt von 160 mg auf die deklarierte Tagesration bezieht. Ist in der Kennzeichnung keine Tagesration angegeben, welche nicht überschritten werden sollte, so bezieht sich der maximal zulässige Coffeingehalt von 160 mg auf 500 g Getränk gemäss Anhang 7 VZVM.

### Artikel 39 Absatz 1 Buchstabe c Ziffer 1 und Absatz 2

In diesem Artikel werden gemäss der Generalanweisung zur Harmonisierung des Ausdrucks «Coffein», lediglich die Ausdrücke «Koffein» durch «Coffein» ersetzt. Diese Harmonisierung hat keinen Einfluss auf die Kennzeichnungselemente wie die Sachbezeichnung von coffeinhaltigen Getränken; diese können weiterhin den Ausdruck «Koffein» enthalten.

<sup>1</sup> SR 817.022.32



#### **Artikel 58 Absatz 4**

Die aktuelle Definition von Kräuter- und Früchtetee beinhaltet ein aus Pflanzenteilen oder deren Extrakten mit Wasser angebrühtes aromatisches Getränk. Diese Definition ist aufgrund der heutigen Herstellungsmethoden nicht mehr zeitgemäss. Sie sollte auch für kalt hergestellte und nicht nur für angebrühte Kräuter- und Früchtetees anwendbar sein. Die Definition für Kräuter- und Früchtetees sollte somit angepasst und «angebrüht» aus der Definition gestrichen werden.

#### **Artikel 120**

In Artikel 144 Absatz 4 wird «London Gin» neu als eigene Spirituosenkategorie definiert. Diese darf nicht aromatisiert werden, weshalb Artikel 120 ergänzt werden muss.

#### **Artikel 144**

Die Anforderungen an die Qualität von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs sind in Anhang 14 eindeutig definiert. Folglich ist der Wortlaut «von angemessener Qualität» in Absatz 2 überflüssig und kann gestrichen werden. Grundsätzlich kann destillierter Gin auch gesüsst werden. Es gibt diesbezüglich keine Einschränkungen in Anhang 16. In Analogie zum EU-Recht wird hier die Möglichkeit geschaffen, ein ungesüsstes Produkt als «dry» bezeichnen zu können. Daher werden hier die entsprechenden Bedingungen neu ergänzt. Obwohl «London Gin» ein destillierter Gin ist, bildet er dennoch eine eigene Spirituosenkategorie. Im Gegensatz zu destilliertem Gin, entsteht sein Aroma ausschliesslich durch die Destillation von Ethylalkohol mit natürlichen pflanzlichen Stoffen. Dies wird in Absatz 4 nun explizit definiert. Auch «London Gin» kann den Begriff «dry» tragen. Dies wird in Absatz 5 geregelt. Diese Regelungen sind analog zu denjenigen in der EU.

#### **Artikel 154 Absatz 3**

Die Verwendungsmöglichkeit von Milch und Milcherzeugnissen in Eierlikör und Likör mit Eizusatz soll künftig zulässig sein. Diese Anpassung wurde auch in der EU gemacht.

#### **Artikel 161a**

Die Übergangsfrist soll ab Inkrafttreten des neuen Rechts 1 Jahr betragen. Danach sollen die vom neuen Recht betroffenen Lebensmittel noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden dürfen.

#### **Anhang 15**

Für Topinambur fehlte bisher der Mindestalkoholgehalt in der Liste von Anhang 15. Dieser wird nun aufgenommen.

#### **Anhang 16**

Für die neu separat geregelte Spirituosenkategorie «London Gin» gilt ein Höchstgehalt an Zucker von 0,1 g/l für die Bezeichnung «dry». Dies wird hier entsprechend ergänzt.

### **III. Auswirkungen**

#### **1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden**

Keine

#### **2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Keine

### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

(TBDV, SR 817.022.11)

vom ...

## I. Ausgangslage

Im Rahmen der vorliegenden Revision werden Begriffe einheitlicher und expliziter definiert und formelle Klarstellungen vorgenommen. Diese Änderungen berücksichtigen insbesondere Anliegen der Vollzugsbehörden und Wasserversorgungen. Dabei wird auch erstmals eine Liste der Wirkstoffe und Verfahren zur Desinfektion von Badewasser aufgeführt (Anhang 5a), damit diesbezügliche Unklarheiten, die seit der letzten Revision bestehen, ausgeräumt werden.

Materielle Änderungen aufgrund der neuen EU-Trinkwasser-Richtlinie 2020/2184 vom 16. Dezember 2020<sup>1</sup> betreffen einzig die Aufnahme von Bisphenol A in Anhang 2. Zusätzliche Anpassungen an das europäische Recht werden für eine spätere Revision evaluiert, da entweder die Datenlage in der EU und in der Schweiz noch unklar ist oder die gesetzten Fristen zur Umsetzung von neuen Anforderungen sehr lang sind.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### 2. Abschnitt: Trinkwasser

#### Artikel 2 Buchstabe d

In Buchstabe d wird präzisiert, dass die Hausinstallation zur Wasserversorgungsanlage gehört, da die Bestimmungen in Artikel 4 auch für Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen gelten (mit Ausnahme von Artikel 4 Absatz 1).

#### Artikel 3 und 4

Statt mehrerer Begriffe wird nur noch der in Artikel 2 Buchstabe d definierte Begriff «Wasserversorgungsanlage» verwendet.

Artikel 3 Absatz 3 wird ergänzt, da Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen von dieser Bestimmung ausgenommen sind.

Artikel 4 Absatz 4 wird ergänzt, da die gemäss Anhang 4 zulässigen Stoffe und Verfahren, analog zu Artikel 12 der EU-Trinkwasser-Richtlinie 2020/2184, gewissen Anforderungen für den Einsatz im Trinkwasserbereich bzw. den anerkannten Regeln der Technik genügen sollen. In der Vergangenheit kam es diesbezüglich zu Problemen bei Wasserversorgungen, insbesondere was die Reinheit von Stoffen betraf. Aufgrund des Geltungsbereichs der Biozidprodukteverordnung<sup>2</sup> müssen Biozidprodukte für den

<sup>1</sup> Richtlinie (EU) 2020/2184 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2020 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch), ABl. L 435 vom 23.12.2020, S. 1.

<sup>2</sup> SR 813.12

Einsatz im Lebensmittelbereich separat geregelt werden. Der Vollzug dieser Bestimmung ist Sache der kantonalen Vollzugsbehörden.

#### **Artikel 5**

Als Ausnahme zu Artikel 2 Buchstabe d sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen von der Informationspflicht ausgenommen.

### **3. Abschnitt: Dusch- und Badewasser**

#### **Artikel 7**

In Buchstabe g wird die Definition der Badanlage mit biologischer Wasseraufbereitung an den sich rasch entwickelnden Stand der Technik angepasst. Dabei sind Becken vollständig gegen den Untergrund abzudichten und Lehmabdichtungen sind nicht zulässig. Es darf kein Wasserwechsel stattfinden. Eine UV-Desinfektion zur Verringerung von pathogenen Keimen ist zulässig, jedoch dürfen keine chemischen Desinfektions- oder Konservierungsmittel eingesetzt werden.

#### **Artikel 9**

Duschwasser sollte nicht nur den mikrobiologischen Anforderungen (siehe Erläuterungen zu Anhang 5), sondern auch den organoleptischen Anforderungen an Trinkwasser entsprechen, damit z. B. nicht Grauwasser als Duschwasser verwendet wird. Daher wird neu mit Absatz 2 auf die Anforderungen bezüglich Geruch, Geschmack und Aussehen verwiesen.

#### **Artikel 10 Absatz 1**

Seit der letzten Revision besteht eine Unklarheit, welche Wirkstoffe und Verfahren zur Desinfektion von Badewasser gelten. Absatz 1 verweist dazu auf den neuen Anhang 5a. Es dürfen dabei nur Produkte eingesetzt werden, die für diese Anwendungen gemäss der Biozidprodukteverordnung zugelassen sind (siehe dazu auch Erläuterungen zu Artikel 4 Absatz 4).

### **Anhänge**

#### **Anhang 1**

In Ziffer 1.2 wird die Messung der aeroben, mesophilen Keime gestrichen, da es sich um einen Prozessparameter handelt, mit welchem vor allem die Aufbereitung gesteuert wird. Dies kann stattdessen im Rahmen der Guten Verfahrenspraxis geregelt werden. Zudem kann dieser Parameter bei biologischer Aufbereitung (Langsandsandfiltration, Aktivkohle) nicht immer eingehalten werden und der Einfluss der Probenahmestelle verfälscht oft auch das Messresultat.

Ziffer 2 wird präzisiert, da aus hygienischer Sicht meistens die Wasserspendersysteme (Zapfhahn, Schläuche etc.) und nicht die Gallonen selbst Anlass zur Verkeimung geben.

Analytische Referenzmethoden in der Mikrobiologie: Da andere Untersuchungsmethoden zulässig sind, wenn sie anhand der Referenzmethode nach international anerkannten Protokollen validiert sind und zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden, wird diese Bestimmung hinzugefügt.

#### **Anhang 2**

Höchstwert Bisphenol A: Neu wird Bisphenol A mit einem gesundheitsbasierten Höchstwert von 2,5 µg/l in diesen Anhang aufgenommen, um die Anforderungen gemäss EU-Trinkwasser-Richtlinie 2020/2184 zu erfüllen. Zudem war dieser Höchstwert bereits in Anhang 13 Ziffer 3 der Bedarfsgegenständeverordnung<sup>3</sup> für bestimmte Trinkwasserkontaktmaterialien festgelegt.

Proben ab Hausinstallationen (Blei, Kupfer, Nickel): Die Bestimmung, Proben nach einem Vorlauf von 500 ml zu entnehmen, wird gestrichen, da mit so einem Vorgehen nicht klar ist, ob das Wasser im Verteilnetz oder der Hausinstallation untersucht wird. Die EU-Trinkwasser-Richtlinie 2020/2184 verlangt, dass solche Proben ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen werden.

---

<sup>3</sup> SR 817.023.21

Dichlormethan: Der Höchstwert von 20 µg/l steht im Widerspruch zum Höchstwert von 10 µg/l, der für flüchtige Halogenkohlenwasserstoffe festgelegt ist. Daher wird der Bezug auf diesen Summenparameter gelöscht.

Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige: Dichlormethan mit einem Höchstwert von 20 µg/l wird von diesem Summenparameter (10 µg/l) ausgenommen.

Silikat: Beide Höchstwerte werden gestrichen, da dieser Parameter mit Aufnahmeweg über Wasser nicht gesundheitsrelevant ist.

Stoffe gemäss Anhang 2 der Bedarfsgegenständeverordnung: Es wird sprachlich präzisiert, dass Migrationsgrenzwerte für Stoffe gelten, die zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien aus *Kunststoffen* verwendet werden.

Stoffe gemäss Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung: Da Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien nur in der TBDV und nicht zusätzlich in der Bedarfsgegenständeverordnung geregelt sein sollen, wird neu die Bestimmung zu Migrationsgrenzwerten für Stoffe aus Lacken und Beschichtungen eingeführt.

#### **Anhang 4**

Der Titel wird angepasst, damit er mit den Begriffsdefinitionen in Artikel 2 übereinstimmt.

Liste 1: Der Titel wird angepasst zur Abgrenzung von Liste 2, da Desinfektionsverfahren zu den Aufbereitungsverfahren gehören.

Liste 2: Der Titel wird angepasst zur Abgrenzung von Liste 1 und um den Netzschutz und Verfahren wie die Entkeimung durch Ultrafiltration, die nicht unter die klassische Definition der Desinfektion fallen, zu berücksichtigen. Neu wird das Verfahren der Ultrafiltration aufgenommen, welches zur physikalischen Abtrennung von Mikroorganismen in der Aufbereitung von Quell- sowie See- und Grundwasser – als alleinige Aufbereitungsstufe oder in Kombination mit anderen vor- und/oder nachgeschalteten Aufbereitungsstufen – eingesetzt wird. Umschreibung und Zweck der Silberung werden präzisiert in Abgleich mit Liste 5.

Liste 3: Der Titel wird angepasst, damit er mit den Begriffsdefinitionen in Artikel 2 übereinstimmt. Neu wird die Zudosierung von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen ausschliesslich im Warmwasserbereich aufgeführt. Dieses Verfahren kann eingesetzt werden, wenn z. B. die empfohlenen Temperaturen zur Legionellenprävention in Leitungen der Hausinstallation nicht eingehalten werden können.

Liste 4: Neu wird Keramik zur Wasseraufbereitung, z. B. in Membranen für die Ultrafiltration, aufgenommen.

Liste 5: Der Titel wird analog zu Liste 2 angepasst. Bei Silber wird der Verwendungszweck präzisiert und Silbernitrat als nicht genehmigter Wirkstoff für Biozidprodukte entfernt.

Liste 6: Der Titel wird angepasst, damit er mit den Begriffsdefinitionen in Artikel 2 übereinstimmt. Die Einträge von Stoffen mit Silber werden angepasst in Abgleich mit Liste 3.

#### **Anhang 5**

Die Tabelle wird erweitert, um Unklarheiten zu beseitigen. Badewasser in Sprudel- und Dampfbädern (Ziffern 3 und 4) muss, neben den Anforderungen bezüglich Legionellen, denselben mikrobiologischen Anforderungen wie Wasser in Bädern (Ziffer 1) entsprechen. Wasser in Duschanlagen (Ziffer 5) wiederum muss den mikrobiologischen Anforderungen an Trinkwasser gemäss Anhang 1 Ziffer 1.4 entsprechen (siehe Erläuterungen zu Artikel 9).

Analytische Referenzmethoden in der Mikrobiologie: Da andere Untersuchungsmethoden zulässig sind, wenn sie anhand der Referenzmethode nach international anerkannten Protokollen validiert sind und zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden, wird diese Bestimmung hinzugefügt.

### **Anhang 5a**

Dieser neue Anhang führt die dem Stand der Technik entsprechenden Wirkstoffe und Verfahren zur chemischen Desinfektion von Badewasser auf (siehe Erläuterungen zu Artikel 10 Absatz 1). Er beruht auf den Angaben der SIA-Norm 385/9 sowie den für diesen Bereich genehmigten Wirkstoffen beziehungsweise zugelassenen Biozidprodukten gemäss der Biozidprodukteverordnung.

### **Anhang 6**

Da die pH-Messung temperaturabhängig ist, muss die pH-Messung im Becken und nicht im Labor erfolgen.

## **III. Auswirkungen**

### **1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden**

Keine.

### **2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Keine.

## **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Änderungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

ENTWURF



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung EDI über Materia- lien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

(Bedarfsgegenständeverordnung, SR 817.023.21)

vom ...

## I. Ausgangslage

Die Revision der Bedarfsgegenständeverordnung soll das schweizerische Recht im Bereich der Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, an das Recht der Europäischen Union angleichen. Dabei werden hauptsächlich die letzten Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011<sup>1</sup> über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff übernommen, die sich aus der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>2</sup> ergeben. Die Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und insbesondere die Listen der zulässigen Stoffe in den Anhängen müssen regelmässig angepasst werden, um den wissenschaftlichen und technischen Erkenntnissen durch die Aufnahme neuer zulässiger Stoffe oder durch Anpassungen von Anwendungsbeschränkungen Rechnung zu tragen.

Zudem werden die Anforderungen an Bedarfsgegenstände aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien an das Recht der Europäischen Union<sup>3</sup> angeglichen.

Die Regelung der zulässigen Substanzen zur Herstellung von Druckfarben wird angepasst: Teil B des Anhangs 10, in dem bisher nicht bewertete Substanzen gelistet wurden, wird aufgehoben. Unter Einhaltung der Anforderungen für nicht gelistete Substanzen - kein Übergang auf Lebensmittel (Migration in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz < 0,01 mg/kg) und keine bedenklichen toxikologischen Eigenschaften («CMR») - dürfen aber alle Substanzen für die Herstellung von Druckfarben verwendet werden. Zudem wird für Druckfarben die Ausstellung einer Konformitätserklärung sowie die zugrundeliegende Konformitätsarbeit vorgeschrieben.

Die Regelung von Trinkwasserkontaktmaterialien als Bedarfsgegenstände in dieser Verordnung folgt weitgehend dem europäisch harmonisierten Recht für Food Contact Materials. In der EU sind Trinkwasserkontaktmaterialien jedoch von den Food Contact Materials getrennt geregelt. Für Trinkwasserkontaktmaterialien gibt es derzeit keine EU-harmonisierte Regelung. Die Regelungen der Mitgliedstaaten Deutschland, Frankreich und Niederlande, nach denen sich in der Praxis auch andere Länder richten, sind bezüglich der Prüf- und Bewertungsgrundlagen bedeutend strenger als diejenige für Food Contact Materials. Zudem ist die Durchführung der Prüfung teurer und aufwändiger. Es ist daher unerlässlich,

<sup>1</sup> Verordnung (EU) Nr. 10/2011 vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, ABl. L 12 vom 15.1.2011, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2020/1245, ABl. L 288 vom 3.9.2020, S. 1.

<sup>2</sup> Verordnung (EU) 2020/1245 der Kommission vom 2. September 2020 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, ABl. L 288 vom 3.9.2020, S. 1.

<sup>3</sup> Richtlinie des Rates vom 15. Oktober 1984 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (84/500/EWG), ABl. L 277 vom 20.10.1984, S. 12; zuletzt geändert durch die Richtlinie 2005/31/EG der Kommission, ABl. L 110 vom 30.4.2005, S. 36.



dass Trinkwasserkontaktmaterialien, die in der Schweiz verwendet werden, ebenfalls Prüf- und Bewertungsverfahren nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik und nicht unzutreffende bzw. unzureichende Prüf- und Bewertungsverfahren für Food Contact Materials durchlaufen.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Artikel 1 Absatz 3

In Artikel 1 Absatz 3 wird neu auf die Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV)<sup>4</sup> verwiesen, damit die Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien aus Gründen der Klarheit und Übersichtlichkeit nur noch in einer Verordnung beschrieben sind. Diese Änderung bildet die derzeitige Regelung der EU-Mitgliedstaaten besser ab und erhöht somit die Flexibilität für zukünftige Anpassungen.

### Artikel 8 Absatz 1bis

Regelungen für Trinkwasserkontaktmaterialien betreffend Metall oder Metalllegierungen sind nur noch in der TBDV aufgeführt und werden daher aus der Bedarfsgegenständeverordnung entfernt.

### Art. 11 Absatz 2 Buchstabe d

Die Anpassung der Einleitung in diesem Absatz dient der Präzisierung. Nicht in Tabelle 1 von Anhang 2 gelistete Stoffe dürfen verwendet werden, wenn sie im fertigen Gebrauchsgegenstand die Gesundheit von Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährden.

Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>5</sup>. Salze von zusätzlichen Stoffen aus zulässigen Säuren, Phenolen oder Alkoholen können verwendet werden, auch wenn die Salze selbst nicht in der Liste der zulässigen Stoffe in Anhang 2 aufgeführt sind. Die Liste der Stoffe, die zur Bildung der Salze zulässig sind, ist in Tabelle 4 des Anhangs 2 zu finden.

### Art. 14 Absatz 3 Buchstabe a

Die Chemikalienverordnung enthält in Anhang 2 Ziff. 1 keine Liste mit Stoffen, die als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden. Vielmehr verweist sie auf die jeweils gültige Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008<sup>6</sup>, welche die Liste der CMR-Stoffe. Der Verweis auf die chemikalienrechtliche Einstufung der Stoffe wird entsprechend angepasst.

### Artikel 20

Die Anforderungen an die Konformitätserklärung für recycelten Kunststoff, bzw. Bedarfsgegenstände aus recyceltem Kunststoff wurden ursprünglich aus der Verordnung (EG) 282/2008<sup>7</sup> übernommen. Da der aktuelle Wortlaut eine ungenaue Auslegung der Anforderungen ermöglicht, wird die Formulierung präzisiert.

### Artikel 26 Absätze 2–3

Die Anforderungen an die Konformitätserklärung und die begleitenden Unterlagen zu Bedarfsgegenständen aus Keramik werden klarer formuliert und im neu eingeführten Anhang 8a festgehalten. Neu muss die Konformitätserklärung auf allen Vermarktungsstufen, inklusive Einzelhandel, vorhanden sein. Dabei wurde der Inhalt der EU-Richtlinie 84/500/EWG<sup>8</sup> übernommen.

---

<sup>4</sup> SR 817.022.11

<sup>5</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>6</sup> Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006.

<sup>7</sup> Verordnung (EG) Nr. 282/2008 der Kommission vom 27. März 2008 über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, ABl. L 86 vom 28.03.2008, S. 9; zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2016/1906, ABl. L 278 vom 23.10.2015, S. 11.

<sup>8</sup> Richtlinie des Rates vom 15. Oktober 1984 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (84/500/EWG), ABl. L 277 vom 20.10.1984, S. 12; zuletzt geändert durch die Richtlinie 2005/31/EG der Kommission, ABl. L 110 vom 30.4.2005, S. 36.

## **Artikel 32 Absatz 2**

Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>9</sup>. Salze von zusätzlichen Stoffen aus zulässigen Säuren, Phenolen oder Alkoholen können verwendet werden, auch wenn die Salze selbst nicht in der Liste der zulässigen Stoffe in Anhang 9 aufgeführt sind. Die Liste der Stoffe, die zur Bildung der Salze zulässig sind, ist in Tabelle 4 des Anhangs 2 zu finden.

## **Artikel 35**

Neu dürfen zur Herstellung von Druckfarben nicht nur die Stoffe verwendet werden, die in den Anhängen 2 und 10 aufgeführt sind, sondern auch sonstige Stoffe, die den Voraussetzungen in Buchstaben b und c entsprechen.

Buchstabe a: Der bisherige Absatz 1 wird übernommen. Das «nur» wird gestrichen, da neu auch weitere Stoffe zulässig sind (Buchstaben b und c).

Buchstabe b: Salze von zusätzlichen Stoffen aus zulässigen Säuren, Phenolen oder Alkoholen können verwendet werden, auch wenn die Salze selbst nicht in der Liste der zulässigen Stoffe in Anhang 10 aufgeführt sind. Die Liste der Stoffe, die zur Bildung der Salze zulässig sind, ist in Tabelle 3 des Anhangs 10 zu finden. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>10</sup>.

Buchstabe c: Sonstige Stoffe dürfen im Rahmen der Selbstkontrolle eingesetzt werden, wenn kein nachweislicher Übergang auf Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien vorliegt. Falls spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen fehlen, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Substanzen mit schwerwiegenden toxikologischen Eigenschaften (erbgutverändernde, krebserregende oder fortpflanzungsgefährdende, sogenannte «CMR»-Stoffe gemäss Anhang 2 Ziffer 1 der Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen [ChemV]<sup>11</sup>) dürfen nicht verwendet werden.

## **Artikel 35a**

Eine Konformitätserklärung für Druckfarben wird analog, wie sie bereits für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff besteht, eingeführt. Diese Konformitätserklärung ist auf allen Stufen, ausser im Detailhandel, notwendig und muss nach wesentlichen Änderungen der Zusammensetzung oder Produktion neu ausgestellt werden. Die Angaben, welche die Konformitätserklärung zu enthalten hat, sind im neuen Anhang 15 aufgeführt.

## **Artikel 35b**

In dieser Bestimmung werden die Anforderungen an die Unterlagen, die für das Ausstellen einer Konformitätserklärung erforderlich sind, sowie die Verantwortlichkeit für deren Bereitstellung geregelt.

## **Art. 37 Absatz 1 Buchstabe c Ziffer 1**

Die Chemikalienverordnung enthält in Anhang 2 Ziff. 1 keine Liste mit Stoffen, die als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden. Vielmehr verweist sie auf die jeweils gültige Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008<sup>12</sup>, welche die Liste der CMR-Stoffe. Der Verweis auf die chemikalienrechtliche Einstufung der Stoffe wird entsprechend angepasst.

## **Anhang 2**

Anpassung des Textes für den Link auf die Website des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV):

**Ziffer 1:** In Tabelle 1 «Liste der Stoffe» wurden die Einträge zu Substanz Nr. 5119 «1,3-Phenylenediamine» und Substanz Nr. 1134 «Antimony trioxide» angepasst. Neu hinzugefügt wurden die Einträge zu den Substanz Nr. 5328 «Montmorillonit, modifiziert mit Hexadecyltrimethylammoniumbromid», 5329

<sup>9</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>10</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>11</sup> SR 813.11

<sup>12</sup> Siehe Fussnote 6.

«Phosphorsäure, Triphenylester, Polymer mit Alpha-hydro-omega-hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethandiy)], C10-16-Alkylester» und 5330 «Titandioxid, oberflächenbehandelt mit fluoridmodifiziertem Aluminiumoxid». Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>13</sup>.

**Ziffer 2.3.1:** Die Beschränkungen zum Einsatz von verschiedenen Metallen und Stoffen in Bedarfsgegenständen aus Kunststoff, die unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen auch für die Herstellung von zulässigen Salzen verwendet werden können, werden aktualisiert. Dafür wird Tabelle 4 neu eingeführt. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>14</sup>.

**Ziffer 2.3.2:** Die Beschränkungen von primären aromatischen Aminen in Bedarfsgegenständen aus Kunststoff werden präzisiert und angepasst. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>15</sup>.

**Ziffer 2.3.4:** Regelungen für Trinkwasserkontaktmaterialien betreffend Kunststoffe sind nur noch in der TBDV aufgeführt und werden daher aus der Bedarfsgegenständeverordnung entfernt.

**Ziffer 3:** In Tabelle 5 betreffend «Hinweise zur Konformitätsprüfung» wurden die Einträge 28 und 29 neu eingefügt. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>16</sup>.

### Anhang 3

Unter Buchstabe f werden die Anforderungen an die Konformitätserklärung zu Bedarfsgegenständen aus Kunststoff an die Vorgaben der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>17</sup> angepasst. Konkret sind die notwendigen Angaben zu den verwendeten Substanzen und deren Abbauprodukten klarer formuliert.

### Anhang 4

Die Änderung des Anhangs übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>18</sup>. Unter den Ziffern **2.3.1, 2.3.2, 2.3.3.1, 2.3.3.2, 2.4.2.1.3 Bst. d** und **2.4.2.1.6** werden verschiedene Anforderungen an die Prüfungs- und Kontaktbedingungen angepasst. Die Stabilität von Mehrwegbedarfsgegenständen aus Kunststoff wird strenger definiert. Nimmt die Migration einer Substanz über die drei Messungen zu, ist der Bedarfsgegenstand auch dann nicht konform, wenn die Messwerte jeweils unter dem SML liegen.

### Anhang 8

Die allgemeinen Regeln zur Bestimmung der Blei- und Cadmiumlässigkeit, sowie die anzuwendenden Analysemethoden werden in Ziffer 3 des Anhangs präzisiert. Zu diesem Zweck wird auf die Anhänge I und II der Richtlinie 84/500/EWG<sup>19</sup> verwiesen.

### Anhang 8a

Der neu eingeführte Anhang präzisiert die Anforderungen an die Konformitätserklärung zu Bedarfsgegenständen aus Keramik. Dazu wurde der Inhalt des Anhangs III der EU Richtlinie 84/500/EWG<sup>20</sup> übernommen.

### Anhang 9

Anpassung des Textes für den Link auf die Website BLV.

**Ziffer 2.2.1:** Die Beschränkungen zum Einsatz von verschiedenen Metallen und Stoffen in Bedarfsgegenständen aus Silikon, die unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen auch für die Herstellung von zulässigen Salzen verwendet werden können, werden aktualisiert. Dafür wird Tabelle 4 neu eingeführt. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>21</sup>.

---

<sup>13</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>14</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>15</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>16</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>17</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>18</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>19</sup> Richtlinie 84/500/EWG des Rates vom 15. Oktober 1984 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (84/500/EWG), ABl. L 277 vom 20.10.1984, S. 12; zuletzt geändert durch die Richtlinie 2005/31/EG der Kommission, ABl. L 110 vom 30.4.2005, S. 36.

<sup>20</sup> Siehe Fussnote 19.

<sup>21</sup> Siehe Fussnote 2.

**Ziffer 2.2.2:** Die Beschränkungen von primären aromatischen Aminen in Bedarfsgegenständen aus Silikon werden präzisiert und angepasst. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>22</sup>.

#### **Anhang 10**

Anpassung des Textes für den Link auf die Website BLV:

**Ziffer 1.1 / Tabelle 1:** Spalte 6 in der Tabelle 1 und die Erläuterungen zu Spalte 6 werden entfernt. Die nachfolgenden Spalten werden nach links verschoben. Nicht bewertete Substanzen sind nicht mehr in Anhang 10 geführt. Alle Substanzen, welche die Anforderungen gemäss Artikel 35 Buchstabe c einhalten, können aber zur Herstellung von Druckfarben eingesetzt werden.

**Ziffer 2.2:** Die Bedingungen zum Einsatz von Teil B Substanzen unter Ziffer 2.2.1 werden entfernt. Die nachfolgenden Einträge zur Beschränkung von bestimmten Stoffen werden so verschoben, dass keine Lücke in der Nummerierung entsteht.

**Ziffer 2.2.2:** Die Beschränkungen von primären aromatischen Aminen in Druckfarben werden präzisiert und angepasst. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>23</sup>.

**Ziffer 2.2.5:** Die Beschränkungen zum Einsatz von verschiedenen Metallen und Stoffen in Druckfarben, die unter Einhaltung der entsprechenden Anforderungen auch für die Herstellung von zulässigen Salzen verwendet werden können, werden aktualisiert. Dafür wird Tabelle 3 neu eingeführt. Diese Änderung übernimmt den Inhalt der Verordnung (EU) 2020/1245<sup>24</sup>.

#### **Anhang 13**

**Ziffer 3:** Regelungen für Trinkwasserkontaktmaterialien betreffend Lacke und Beschichtungen sind nur noch in der TBDV aufgeführt und werden daher aus der Bedarfsgegenständeverordnung entfernt.

#### **Anhang 15**

In diesem neu eingeführten Anhang sind die Angaben, welche eine Konformitätserklärung zu Druckfarben enthalten muss, zu finden. Die Anforderungen entsprechen, so weit wie möglich, jenen an Konformitätserklärungen für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff gemäss Anhang 3.

### **III. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden, sowie auf die Volkswirtschaft**

Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und Gemeinden sind nicht zu erwarten. Die Auswirkungen dieser Änderungen auf die Volkswirtschaft sollten begrenzt sein, da der Aufwand für die Einreichung von Stoffdossiers für den revidierten Teil B und die Konformitätsarbeit in demjenigen, der zur Vornahme der Selbstkontrolle bereits unter dem aktuellen Recht geleistet werden muss, aufgeht.

### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Mit der vorliegenden Änderung erfolgt eine Angleichung an das Recht der Europäischen Union. Sie ist mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

---

<sup>22</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>23</sup> Siehe Fussnote 2.

<sup>24</sup> Siehe Fussnote 2.



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP, SR 916.351.021.1)

vom ...

## I. Ausgangslage

Mit den hier vorliegenden Änderungen wird die VHyMP an den aktuellen Stand von Wissenschaft und Technik angepasst. Sofern die Lebensmittelsicherheit und Qualität der Milch gewährleistet werden kann, sollten potenzielle Hürden für die Milchproduktionssysteme sowie deren Weiterentwicklung möglichst vermieden werden.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Artikel 10 Absatz 4 Satz 1

Der erste Satz ist überflüssig und kann gestrichen werden. Die Definition von Kolostrum ist bereits in Artikel 86 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>1</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft zu finden.

### Artikel 14 Absätze 4, 6 und 7

Der geltende Absatz 6 fordert, dass das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden darf. Aufgrund geringer Produktionsmengen, häufig sehr weiten Distanzen zum nächsten Schaf- oder Ziegenmilchverarbeitungsbetrieb und einer teilweise fehlenden regelmässigen Abholung kann diese Bestimmung von kleineren Produzentinnen und Produzenten von Schaf- und Ziegenmilch oft nicht eingehalten werden. Gemäss Artikel 3 Absatz 1 der Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010<sup>2</sup> sind die Milchproduzentinnen und Milchproduzenten für die hygienische Milchproduktion verantwortlich. Sie sorgen dafür, dass die Vorschriften über die Hygiene (inkl. Anforderungen an die Milch) eingehalten und die eingesetzten Mittel und Hilfsstoffe bestimmungsgemäss verwendet werden. Sofern die Milchproduzentinnen und Milchproduzenten die Lebensmittelsicherheit und Qualität der Milch mit anderen Massnahmen sicherstellen können, soll neu eine Lagerung des ersten Gemelks bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb von mehr als 48 Stunden zulässig sein. Der Absatz 6 wird deshalb gestrichen und Absatz 4 angepasst.

Der vierte Satz des geltenden Absatz 7, wonach die Lebensmittelsicherheit jederzeit zu gewährleisten ist, ist obsolet und kann gestrichen werden. Die Lebensmittelsicherheit muss gemäss Artikel 2 Absatz 2 und Artikel 7 des Lebensmittelgesetzes vom 14. Juni 2014<sup>3</sup> für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen, einschliesslich der Primärproduktion, soweit diese der Herstellung von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen dient, gewährleistet werden. Somit müssen nicht nur die Milchverarbeiterinnen oder Milchverarbeiter die Lebensmittelsicherheit gewährleisten.

<sup>1</sup> SR 817.022.108

<sup>2</sup> SR 916.351.0

<sup>3</sup> SR 817.0



## **Artikel 16 Absatz 3 Satz 2**

Ist eine Lagerdauer des ersten Gemelks bis zum Abtransport nicht mehr auf 48 Stunden limitiert, muss diese Änderung auch hier berücksichtigt werden. Der zweite Satz soll entsprechend angepasst werden.

## **Anhang 1 Liste 1**

Das Verbot der Verfütterung von Lauch- und Zwiebelgewächsen (Allioideae) an Milchtiere und Tiere, die in Milchviehställen gehalten werden, ist aus der Perspektive der Lebensmittelsicherheit obsolet. Sofern Lauch- und Zwiebelgewächse oder Bestandteile daraus nur in Mengen verfüttert werden, die die Gesundheit der Tiere und die Qualität der Milch nicht beeinträchtigen (Art. 4 Abs. 1), soll eine entsprechende Verfütterung möglich sein. Lauch- und Zwiebelgewächse (Allioideae) sind deshalb aus Anhang 1 Liste 1 zu streichen.

## **III. Auswirkungen**

### **1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und Gemeinden**

Keine

### **2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Mit der Aufhebung der Bestimmung, dass das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden darf, wird der Fortbestand der kleineren Käsereien von Schaf- und Ziegenmilch gefördert.

Durch die Streichung der Lauch- und Zwiebelgewächse (Allioideae) aus Anhang 1 Liste 1 der verbotenen Futtermittel werden weiterführende wissenschaftliche Fütterungsstudien mit Knoblauch sowie Bestandteilen daraus mit Milchtieren ermöglicht.

Durch diese Anpassungen wird das schweizerische Recht an den aktuellen Stand der Wissenschaft und Technik angepasst.

## **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV, SR 817.023.41)

vom ...

## I. Ausgangslage

Mit der vorliegenden Revision werden die Anforderungen an Tätowier- und Permanent-Make-Up-Farben an jene der neuen europäischen Verordnung (EU) 2020/2081<sup>1</sup> angepasst:

Zusätzlich werden weitere geringfügige Änderungen an der Verordnung vorgenommen, um der Entwicklung der europäischen Gesetzgebung und der technischen Normen Rechnung zu tragen.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Art. 2 Abs. 3

Für Gegenstände aus Metall, welche als Piercing in durchstochene Körperteile eingeführt werden, gilt verglichen mit anderen Metallgegenständen mit Hautkontakt ein tieferer Grenzwert für Nickel von 0,2 µg Nickel pro cm<sup>2</sup> und Woche. Damit klar ist, dass dies auch für andere Teile von Ohrringen mit erhöhten Hautkontakt so gilt, wurde die Formulierung in Artikel 2 Absatz 3 entsprechend angepasst.

### Art. 2a Abs. 1

Die vorliegende Bestimmung wird umformuliert, um klarzustellen, dass der Höchstgehalt für Cadmium in Schmuck- und Fantasieerzeugnissen nur für Teile mit Hautkontakt gilt. Im schweizerischen Lebensmittelrecht können umweltrechtliche Aspekte nicht geregelt werden. Daraus ergibt sich eine Abweichung zum europäischen Chemikalienrecht, das sämtliche Aspekte abdeckt.

### Art. 2b Abs. 1

Auch diese Bestimmung wird umformuliert um klarzustellen, dass der Höchstgehalt an Blei in Schmuck- und Fantasieerzeugnissen nur für Teile mit Hautkontakt gilt. Bezüglich der Differenz zum europäischen Chemikalienrecht s. oben.

### Art. 5

Im Rahmen der Übernahme der europäischen Regelungen zu Tätowier- und Permanent-Make-Up-Farben enthält vorliegender Artikel nur noch die Anforderungen an Piercings und wird entsprechend umbenannt: «Anforderungen an Piercings».

### Art. 5a

Die Bestimmungen der europäischen Verordnung (EU) 2020/2081 betreffend Stoffe in Tätowier- und Permanent-Make-up-Farben werden mit diesem neuen Artikel übernommen. Die Höchstwerte für Stoffe in dieser Anwendung richten sich einerseits nach ihrer Listung in der Verordnung des EDI über kosmetische Mittel<sup>2</sup> und andererseits nach ihrer chemikalienrechtlichen Einstufung gemäss der Verordnung (EG)

<sup>1</sup> Verordnung (EU) 2020/2081 der Kommission vom 14. Dezember 2020 zur Änderung des Anhangs XVII der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) betreffend Stoffe in Tätowierfarben oder Permanent-Make-up, ABl. L 423 vom 15.12.2020, S. 6.

<sup>2</sup> SR 817.23.31

Nr. 1272/2008<sup>3</sup>. Für weitere Stoffe gelten die spezifischen Höchstwerte der Verordnung (EU) 2020/2081.

Abweichend von den europäischen Bestimmungen gelten für gewisse Stoffe in Tätowier- und Permanent-Make-up-Farben höhere Höchstwerte (Absatz 5, Anhang 2). Eine strengere Regelung als die EU sieht Absatz 6 für Konservierungsstoffe vor: Es dürfen nur Konservierungsstoffe eingesetzt werden, die für Kosmetikprodukte, die auf der Haut verbleiben, zugelassen sind. Zur Verdeutlichung wird festgehalten, dass die entsprechenden Anwendungsbeschränkungen zu befolgen sind.

Der bisherige Artikel 5 Absatz 2 kann gestrichen werden. Dass Tätowierfarben und Farben für Permanent-Make-up bei bestimmungsgemässer Anwendung die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährden dürfen, ergeht bereits aus dem übergeordneten Recht (s. Art. 15 LMG und Art. 61 Abs. 1 LGV) und ist somit eine Selbstverständlichkeit.

#### **Art. 8 Abs. 1 Buchstaben b, c und f-j**

Die Bestimmungen der europäischen Verordnung (EU) 2020/2081 betreffend die Kennzeichnung von Stoffen in Tätowier- und Permanent-Make-up-Farben ergänzen die bisherigen Bestimmungen. In Buchstabe b und c wird der Wortlaut zur Verbesserung der Verständlichkeit angepasst. In den Buchstaben b und f wird zudem das Verhältnis zur Kennzeichnung von Tätowier- und PMU-Farben gemäss Chemikalienrecht geklärt. Die Buchstaben g und h werden aus der europäischen Verordnung (EU) 2020/2081 übernommen. Die Buchstaben i und j werden aus dem geltenden Artikel 5 (Art. 5 Abs. 3<sup>ter</sup> und 4<sup>quater</sup>) übernommen und der Wortlaut zur Verbesserung der Verständlichkeit angepasst.

#### **Art. 22 Abs. 2**

Für Substanzen in Textilien mit Hautkontakt, welche insbesondere aufgrund ihrer Auswirkung auf die Umwelt in der Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung<sup>4</sup> geregelt sind, richtet sich der Vollzug nach den Vorgaben des entsprechenden Rechts. Aus diesem Grund wird der deklaratorische Verweis entfernt.

### **Anhänge**

#### **Anhang 1**

Die folgenden technischen Normen werden aktualisiert:

**SN EN 12472:2021:** Simulierte Abrieb- und Korrosionsprüfung zum beschleunigten Nachweis der Nickelabgabe von mit Auflagen versehenen Gegenständen

**SN EN 16128:2016:** Augenoptik - Referenzverfahren für die Bestimmung der Nickellässigkeit von Brillenfassungen und Sonnenbrillen

#### **Anhang 2**

Dieser neue Anhang enthält Höchstwerte für Stoffe in Tätowier- und Permanent-Make-up-Farben, welche von den Höchstwerten in der Europäischen Union abweichen. Risikobasiert werden weniger strenge Höchstwerte festgelegt als in der EU.

#### **Anhang 3**

Die folgende technische Norm wird aktualisiert:

**SN EN ISO 15223-1:2021:** Medizinprodukte - Zu verwendende Symbole mit durch den Hersteller bereitgestellten Informationen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (ISO 15223-1:2021)

<sup>3</sup> Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006, ABl. L 353 vom 31.12.2008, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2021/57, ABl. L 188 vom 28.5.2021, S. 27.

<sup>4</sup> SR 814.81

Obwohl afokale kosmetische Kontaktlinsen unter den Geltungsbereich der neuen Medizinprodukteverordnung (MepV)<sup>5</sup> fallen, bleiben die rechtlichen Anforderungen gemäss 3. Abschnitt und Anhang 3 dieser Verordnung in Kraft. Produkte ohne medizinische Zweckbestimmung werden bis zur Publikation der gemeinsamen Spezifikationen in der MepV noch nicht von dieser erfasst bzw. via Art. 106 MepV vollumfänglich an ihre ursprüngliche Gesetzgebung (d.h. vorliegend das Lebensmittelrecht) zurückgewiesen.

#### **Anhang 4**

Die folgenden technischen Normen werden aktualisiert:

**SN EN 1273:2020:** Artikel für Säuglinge und Kleinkinder – Kinderlaufhilfen – Sicherheitstechnische Anforderungen und Prüfverfahren

**SN EN 13209-1:2021:** Artikel für Säuglinge und Kleinkinder – Kindertragen – Sicherheitstechnische Anforderungen und Prüfverfahren – Teil 1: Rücktragen mit Gestell

**SN EN 14350:2020:** Artikel für Säuglinge und Kleinkinder – Artikel für flüssige Kindernahrung – Sicherheitstechnische Anforderungen und Prüfverfahren

#### **Anhang 5**

Die folgende technische Norm wird aktualisiert:

**SN EN 1103:2006:** Textilien - Bekleidungstextilien - Detailliertes Verfahren zur Bestimmung des Brennverhaltens

#### **Anhang 8**

Die folgende technische Norm wird aktualisiert:

**SN EN ISO 17234-1:2021:** Leder – Chemische Prüfungen zur Bestimmung bestimmter Azofarbstoffe in gefärbten Ledern – Teil 1: Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen

#### **Anhang 9**

Die folgenden technischen Normen werden aktualisiert:

**SN EN ISO 9994:2019:** Feuerzeuge – Festlegungen für die Sicherheit (ISO 9994:2018)

**SN EN 13869:2016:** Feuerzeuge – Anforderungen an die Kindersicherheit von Feuerzeugen – Sicherheitsanforderungen und Prüfverfahren

### **III. Auswirkungen**

#### **Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden sowie die Volkswirtschaft**

Durch die vorgesehenen Änderungen sind weder Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und Gemeinden noch auf die Volkswirtschaft zu erwarten.

### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Mit der vorliegenden Änderung erfolgt eine Angleichung an das Recht der Europäischen Union; sie ist mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz grundsätzlich vereinbar. Die Bestimmungen gemäss Art. 5a Abs. 5 weichen vom europäischen Recht ab. Dies steht im Widerspruch zum bestehenden Abkommen im Bereich Biozide. Diese Abweichung vom europäischem Recht begründet sich mit dem Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten: Der Gesundheitsschutz wäre durch den Einsatz von Konservierungsstoffen in Tätowier- und PMU-Farben gemässe der europäischen Regelung nicht gewährleistet. Die weiteren Abweichungen vom europäischem Recht, welche eingeführt werden (s. Art. 5a und Anhang 2), stehen nicht im Widerspruch zu den internationalen Verpflichtungen der Schweiz.

---

<sup>5</sup> SR 812.213



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel (SR 817.022.2)

vom ...

## I. Ausgangslage

Ohne Bewilligung in der Schweiz zulässig sind alle im Anhang gelisteten neuartigen Lebensmittel und sämtliche neuartigen Lebensmittel, die basierend auf der Verordnung (EU) 2015/2283<sup>1</sup> zugelassen wurden. Der Anhang wird nun mit den vom BLV mittels Allgemeinverfügung neu bewilligten neuartigen traditionellen Lebensmitteln erweitert und zudem an das EU-Recht angepasst.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Anhang

Die vom BLV zwischen 2019 und 2021 mittels Allgemeinverfügung bewilligten neuartigen traditionellen Lebensmittel *Lilium davidii* L. (Knolle) und *Chenopodium pallidicaule* Aellen (Canihua, Cañihua oder Kañiwa) (Korn) werden neu in den Anhang aufgenommen. Das im Jahr 2020 durch das BLV bewilligte neuartige, traditionelle Lebensmittel *Coffea arabica* L. (Schale und getrocknetes Fruchtfleisch zur Verwendung als wässriger Aufguss [Cascara]) wird indessen nicht aufgenommen. Grund dafür ist, dass seit der schweizerischen Zulassung die EU dieses neuartige traditionelle Lebensmittel ebenfalls zugelassen hat. Die Zulassung der EU umfasst nicht nur den wässrigen Aufguss von *Coffea arabica* L. und nicht nur die *Coffea*-Art, wie die der schweizerischen Zulassung, sondern ebenfalls die Pulpe davon und beide Erzeugnisse (wässriger Aufguss und Pulpe). Darüber hinaus erfasst sie ebenfalls die *Coffea*-Art *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner. Da diese weitreichendere EU-Zulassung nach Artikel 6 Absatz 1 und dem Anhang der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel ebenfalls für die Schweiz zulässig ist, wird auf die Aufnahme der schweizerischen Zulassung von Cascara verzichtet.

Die Vorgaben für Chiasamen und für Insekten bleiben unverändert.

Weiter werden verschiedene Vorgaben, die bei den durch die Schweiz bewilligten neuartigen Lebensmitteln zu beachten sind, an diejenigen angepasst, die nach ebenfalls erfolgter Zulassung in der EU für diese Lebensmittel gelten. Dies deshalb, weil in der EU alle Zulassungen für neuartige Lebensmittel (neue und alte) nach der Verordnung (EU) 2015/2283 grundsätzlich generisch sind. Das bedeutet, dass jede Lebensmittelunternehmerin und jeder Lebensmittelunternehmer ein zugelassenes Novel Food in der Europäischen Union in Verkehr bringen kann, sofern die zugelassenen Verwendungsbedingungen, Kennzeichnungsanforderungen und Spezifikationen eingehalten werden. Da Anhang 6 die in der EU als neuartige Lebensmittel zugelassenen Lebensmittel auch in der Schweiz für verkehrsfähig erklärt (s. die erste Position des Anhangs), kommt es ansonsten zu unerwünschten Divergenzen zwischen dem EU- und dem Schweizer Recht.

<sup>1</sup> Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission, ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1.



### **III. Auswirkungen**

#### **1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden**

Keine

#### **2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Keine

### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorliegende Änderung ist mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

ENTWURF



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS, SR 817.190.1)

vom ...

## I. Ausgangslage

Die im Dezember 2019 in Kraft getretene neue Kontrollverordnung der EU<sup>1</sup> sowie die Durchführungsverordnung (EU) 2019/627<sup>2</sup> sehen vor, bei der amtlichen Fleischuntersuchung den Fokus mehr auf die visuelle Begutachtung der Schlachttierkörper zu legen, wenn die Risikobeurteilung der Herkunftsbetriebe und der Schlachttiere sowie die allgemeinen Seuchenlage dies zulassen (vgl. dazu auch die Ausführungen zur Änderungen der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle [VSFK, SR 817.190], insbesondere zur Änderung von Art. 30 und zum neuen Art. 30a). Diese führen zu einer flexibleren Organisation der amtlichen Fleischuntersuchung.

Ein weiterer Aspekt der Revision betrifft die neu eingefügten Vorgaben für Herkunftsbetriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen nach Artikel 3 Buchstabe p VSFK durchgeführt werden. Darüber hinaus werden gewisse Unklarheiten aus der Praxis präzisiert und redaktionelle Anpassungen vorgenommen.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Ingress

Im Ingress wird der neue Artikel 30a VSFK eingefügt, dessen Absatz 2 das EDI ermächtigt, die Durchführung der erweiterten Fleischuntersuchung zu regeln.

### Ersatz eines Ausdrucks

In der ganzen Verordnung wird der Begriff «Schlachtenanlage» durch «Schlachtbetrieb» ersetzt und damit an die Terminologie in der VSFK angeglichen.

### Gliederungstitel vor den Artikeln 1 und 3 sowie Artikel 1 und 3

Die Titel von Abschnitt 1 und 2 werden ergänzt mit den Herkunftsbetrieben, welche gelegentliche Schlachtungen durchführen (vgl. dazu die Änderung der VSFK), da sie neu auch Anforderungen für diese Betriebe enthalten.

Artikel 1 Absatz 2 und 3 Absatz 2 verweisen auf die neuen Anhänge 2 und 3a, welche die Minimalanforderungen für Herkunftsbetriebe mit gelegentlichen Schlachtungen enthalten, und dadurch eine hygienische Umgebung bei der Schlachtung bzw. die Einhaltung gewisser Hygienemassnahmen gewährleisten

<sup>1</sup> Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1.

<sup>2</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäss der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen; ABl. L 131 vom 17.5. 2019, S. 51.

sollen. Dies im Hinblick darauf, dass das gewonnene Fleisch in den Verkehr gebracht wird und daher grundlegende hygienische Anforderungen erfüllen muss.

#### **Artikel 6**

In Absatz 1 wird der Verweis auf die amtliche Tierärztin bzw. den amtlichen Tierarzt entfernt, da die Aufgaben der Vollzugsorgane in den Artikeln 52-57 VSFK geregelt sind. Die Sachüberschrift wird von «Untersuchung» zu «Fleischuntersuchung» geändert.

#### **Artikel 8 und 9**

Im Rahmen der letzten Änderung der VHyS (AS 2020 2531) wurde die Altersgrenze bei den jungen Rindern in Analogie zum EU-Recht von sechs Wochen auf «jünger als acht Monate» erhöht. Die Anpassung der Altersgrenze zwischen Kalb und Rind war - neben der Anpassung an das EU-Recht - notwendig, um in der Schlachtstatistik die Kälber wieder klar von den Rindern unterscheiden zu können. Rinder werden mit «älter als 8 Monate» definiert. Diese Änderung ist auch in Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer 1 und Artikel 9 Absatz 1 Buchstaben a und b vorzunehmen.

Weiter wird in Artikel 9 Absatz 2 definiert, dass die in Absatz 1 angegebenen Fleischuntersuchungszeiten sich auf die Fleischuntersuchung ohne wesentliche Beanstandung bzw. ohne Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres beziehen. Bei der erweiterten Fleischuntersuchung nach Artikel 30a VSFK werden unter Umständen längere Zeitspannen benötigt.

#### **Artikel 10**

Aufgrund der Anpassungen in diesem Artikel wurden die Absätze neu nummeriert (1-5).

Die Vorgaben zur Veranlassung einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung werden in der Praxis unterschiedlich interpretiert. Daher soll künftig beim Vorliegen gewisser Voraussetzungen eine mikrobiologische Fleischuntersuchung lediglich geprüft und nicht mehr zwingend durchgeführt werden müssen (Absatz 2). Sofern durch die mikrobiologische Fleischuntersuchung keine weitergehenden Erkenntnisse zu erwarten sind, kann von ihr abgesehen werden. Weiter wird definiert, was unter einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung zu verstehen ist (Absatz 1) und es wird präzisiert, wann ihre Durchführung fachlich und methodisch sinnvoll ist (Absatz 3). In Absatz 3 Buchstabe c wird neu bei Tieren, die später als 90 Minuten nach dem Betäuben und Entbluten oder nicht fachgerecht ausgeweidet wurden, ausgenommen bei Jagdwild, eine mikrobiologische Fleischuntersuchung verlangt. Aktuell ist diese Untersuchung bereits nach einer Zeitdauer von 45 Minuten erforderlich. Einer Verlängerung dieser Frist stehen keine wissenschaftlichen Erkenntnisse entgegen.

#### **Artikel 12a**

Für gelegentliche Schlachtungen in Herkunftsbetrieben werden Übergangsfristen für die baulichen Anpassungen (5 Jahre) und die Anpassungen bei den Hygienemaßnahmen (1 Jahr) festgelegt.

#### **Anhang 1**

Im gesamten Anhang 1 werden kleinere redaktionelle Anpassungen vorgenommen. Inhaltlich erfolgten folgende Änderungen:

Die bisherige Ziffer 1.1 Absatz 1 Buchstabe d Punkt 1 ist neu durch Absatz 1<sup>bis</sup> abgedeckt. Der bisherige Punkt 2 wurde gestrichen, da es unmöglich ist, Abwässer direkt an deren Entstehungsort abzuleiten.

In der Überschrift der Ziffer 1.5 wurde präzisiert, dass es sich hier um Kühl- und Tiefkühlräume handelt.

Ziffer 1.7 wurde der Übersicht halber in die Buchstaben a und b gegliedert; inhaltlich gibt es keine Änderung.

In Ziffer 1.8 Absatz 3 wurde der Begriff «enthäutete» Schlachttierkörper eingefügt, um klarzustellen, dass nicht enthäutete Schlachttierkörper mit galvanisierten Flächen in Berührung kommen dürfen.

In Ziffer 1.9 Absatz 3 Buchstabe b wurde besonderer Raum durch separater Raum ersetzt, in Absatz 4 wurde der Titel der VTNP angepasst. In Absatz 5 wird Mist neu gesondert aufgeführt, da Mist gemäss VTNP (Art. 3 Bst. n) kein Stoffwechselprodukt ist.

In Ziffer 1.10 Absatz 2 wurde der Titel der VTNP angepasst.

In Ziffer 2.1 wurde der Einleitungssatz zu Absatz 2 umformuliert, jedoch ohne inhaltliche Änderung.

In Ziffer 2.2. Absatz 1 Buchstabe b Punkt 2 wird der Begriff «weiteres Zurichten» durch «weitere Schlachtarbeiten» ersetzt. Es ist eine Präzisierung, dass es um Arbeiten im Rahmen der Schlachtung und nicht um Zerlegearbeiten geht.

In Ziffer 2.3 Absatz 4 wurde «besonderer Raum» durch «separater Raum» ersetzt.

In Ziffer 3 Absatz 3 wird «Geflügel und Kaninchen» durch «Hausgeflügel und Hauskaninchen» ersetzt. Dies ist eine Anpassung an die Terminologie der VSFK (Art. 3 Bst. a).

In Ziffer 4.1.1 Buchstabe e wird eine sprachliche Klarstellung vorgenommen. Die Sicherheit von Lebensmitteln wird allenfalls durch das Abwasser gefährdet und nicht durch die Abwasserleitung.

In Ziffer 5 Absatz 1 und 2 sind neu separat die Laufvögel auch aufgeführt, um zu unterstreichen, dass diese Regelungen alle auch für Laufvögel gelten. In Absatz 1 wird zudem neu die Formulierung umgestellt. Es steht nun nicht mehr «Grossbetriebe» sondern «ausgenommen Betriebe mit geringer Kapazität».

## **Anhang 2**

Dieser Anhang wird neu eingefügt. Er gibt die minimalen Anforderungen an die Einrichtungen von Herkunftsbetrieben vor. Kühl- und Tiefkühleinrichtungen umfassen auch Kühlschränke und Tiefkühltruhen. Es kann davon ausgegangen werden, dass in Herkunftsbetrieben nicht in jedem Fall Kühl- bzw. Tiefkühlräume zur Verfügung stehen, sondern die oben erwähnten Geräte zum Einsatz kommen.

## **Anhang 3**

Im gesamten Anhang werden kleinere redaktionelle Anpassungen vorgenommen.

## **Anhang 3a**

Dieser Anhang wird neu eingefügt. Er gibt die minimalen Anforderungen für die Hygienemassnahmen in den Herkunftsbetrieben vor.

## **Anhang 4**

In diesem Anhang werden kleine redaktionelle Anpassungen vorgenommen sowie eine Klarstellung betreffend der Gesundheitsmeldung beim Schlachten von Tieren der Pferdegattung.

## **Anhang 5**

Ziffer 4.2.8 soll aufgehoben werden, da das Gesäuge von Muttersauen nach Anhang 6 bei der Fleischuntersuchung besichtigt werden muss, auch wenn es nicht als Lebensmittel vorgesehen ist. In den Ziff. 6.1.1 und 7.1.1. wird der Begriff «Tierkörper» durch «Schlachttierkörper» bzw. «Wildtierkörper» ersetzt.

## **Anhang 6**

Die Ziffern 1–5 werden weitgehend an die Untersuchungsvorschriften der EU angepasst. Neu gibt es eine Fleischuntersuchung ohne wesentliche Beanstandung, die primär visuell durchgeführt wird, und eine erweiterte Fleischuntersuchung, die bei Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder das Tierwohl durchgeführt werden muss (vgl. dazu Art. 30 und 30a VSFK).

Ziffer 6 für Hausgeflügel und Hauskaninchen wird ebenfalls angepasst. Für Laufvögel wird zudem eine separate Ziffer 7 eingefügt, da Laufvögel aktuell in den Fleischuntersuchungsvorschriften nicht berücksichtigt werden. In Ziffer 8 werden die Untersuchungsvorschriften für das Jagdwild präzisiert.

## **Anhang 7**

Kleinere redaktionelle Anpassungen. In Ziffer 1.1.1 wird beim Verweis auf die hochansteckenden Tierseuchen die aktuelle Liste gestrichen und generell auf Artikel 2 der Tierseuchenverordnung (SR 916.401) verwiesen. Die Gründe für die Genusstauglichkeit wurden auf ihre fachliche Eignung überprüft und Ziffer 3 entsprechend angepasst. Ein Teil der Ziffer 3.1.2, die Ziffer 3.1.3 und die Ziffer 3.1.9 werden gestrichen bzw. ergänzt. Zudem wird der Genussuntauglichkeitsgrund «ausgeprägte pathologische Veränderungen der Muskulatur oder der Organe mit systemischer Bedeutung» hinzugefügt Ziffer (3.1.12).

## **Anhang 12**

Anpassung der Tierkategorien «Geflügel» und «Equiden» in «Hausgeflügel» und «Tiere der Pferdegattung».

## **Anhang 14**

Änderung des Begriffs «Tierkörper» zu «Wildtierkörper».

### **III. Auswirkungen**

#### **1. Auswirkungen auf den Bund**

Die vorgeschlagenen Verordnungsänderungen haben keine Auswirkungen auf den Bund.

#### **2. Auswirkungen auf die Kantone und die Gemeinden**

Durch den neuen Ablauf der Fleischuntersuchung wird die Vollzugstätigkeit in den Kantonen organisatorisch umgestellt. Insgesamt wird der Aufwand in etwa gleich bleiben.

#### **3. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft**

Die vorgeschlagenen Verordnungsänderungen haben keine Auswirkungen auf die Volkswirtschaft.

### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Verordnungsänderungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz, insbesondere mit dem Veterinärangabe des bilateralen Landwirtschaftsabkommens zwischen der Schweiz und der EU (SR 0.916.026.81, Anhang 11) vereinbar bzw. dienen der Harmonisierung mit dem EU-Recht.



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln (Aromenverordnung, SR 817.022.41)

vom ...

## I. Ausgangslage

In Anhang 3 sind die zulässigen Aromastoffe aufgeführt. Die Liste umfasst rund 2800 Einträge. Rund 20% dieser Stoffe dürfen nur vorläufig verwendet werden, da deren Bewertung durch die Europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA noch nicht abgeschlossen ist. Die Bewertungen der EFSA werden laufend vorgenommen und anschliessend in der EU-Aromaverordnung (EU) Nr. 1334/2008 einzeln oder gruppenweise angepasst.

Gemäss Artikel 6 Absatz 3 können in der EU neu zulässige Aromastoffe auch in der Schweiz unmittelbar verwendet werden. Dieser Automatismus greift jedoch nicht, wenn ein Aromastoff im schweizerischen Recht bereits geregelt ist und aus der Liste gestrichen oder seine Anwendung eingeschränkt werden soll. Anhang 3 muss in diesen Fällen möglichst rasch angepasst werden können, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten.

Weiter hat sich gezeigt, dass dieser Anhang aufgrund der grossen Anzahl an Einträgen sowie dem Umstand, dass diese gemäss der EU Systematik (FLAVIS-Nummern) sortiert sind, nur sehr umständlich zu verwenden ist. Zudem soll auch dem Wunsch nach elektronischer Verwendbarkeit entsprochen werden. Daher wird vorgeschlagen, den Anhang künftig nicht mehr in der Amtlichen Gesetzessammlung sondern auf der Internetseite des BLV zu veröffentlichen.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Anhänge

#### Anhang 3

Dieser Anhang soll neu nur noch auf der Internetseite des BLV veröffentlicht werden. Gleichzeitig wird er an die geänderte EU-Aromenverordnung angeglichen: Die Substanzen (FL-Nr.) 07.130, 07.134, 07.225, 07.226 und 07.231 werden gestrichen. Neu aufgenommen werden die Substanzen 16.127, 16.130 und 16.133.

#### Anhang 4

Auch die beiden Listen dieses Anhangs sollen neu nur noch auf der Internetseite des BLV geführt werden. Er erfährt keine materiellen Änderungen.

## III. Auswirkungen

### Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden sowie die Volkswirtschaft

Keine



#### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Mit der zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung werden Handelshemmnisse gegenüber unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden.

ENTWURF



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

(Hygieneverordnung EDI, HyV, SR 817.024.1)

vom ...

## I. Ausgangslage

Im Rahmen der Umsetzung der Verordnung (EU) 2021/382<sup>1</sup> wurden Anforderungen an Transportbehälter und Ausrüstungen, die für Lebensmittel verwendet werden, festgelegt, um das Vorhandensein von Stoffen, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen auslösen können, zu verhindern oder zu begrenzen. Diese sollen ins Schweizer Recht übernommen werden. Ebenfalls aus dem EU-Recht übernommen werden sollen die Grundsätze der Verordnung (EU) 2021/382, die festlegt, unter welchen Bedingungen Lebensmittel umverteilt werden können. Mit diesen Bestimmungen soll verhindert werden, dass überschüssige aber sichere Lebensmittel entsorgt werden. Akteure der Lebensmittelumverteilung können neben sozialen Supermärkten auch Vereine und Organisationen zur "Lebensmittelrettung" sein, wie beispielsweise "Tischlein deck dich".

Die vom Parlament angenommene 20.4349 Motion Silberschmidt «Ressourcenverschleiss bei Verpackungen verkleinern, Verkauf von tiefgekühlten Lebensmittel ohne Vorverpackung erlauben» fordert, dass tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten nicht mehr vorverpackt sein müssen. Die Umsetzung dieser Motion erfolgt ebenfalls im Rahmen der vorliegenden Revision der HyV.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Art. 12 Abs. 8 Transport

Der Codex Alimentarius hat im Herbst 2020 einen Verhaltenskodex für das Allergenmanagement im Lebensmittelbereich (CXC 80-2020) publiziert. Dieser enthält Empfehlungen, wie Lebensmittelallergene mit einem harmonisierten Ansatz und auf der Grundlage allgemeiner Hygieneanforderungen entlang der Lebensmittelkette eingedämmt werden können.

Um diesen Codex Standard umzusetzen und damit in der Schweiz hergestellte Lebensmittel diesem Standard entsprechen, werden Vorschriften zur Einführung einer guten Hygienepraxis festgelegt. Damit soll verhindert oder begrenzt werden, dass Stoffe oder Erzeugnisse, die nach Anhang 9 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, in Ausrüstungen und Transportbehältern, die für die Ernte, zur Beförderung oder zur Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, vorhanden sind.

<sup>1</sup> Verordnung (EU) 2021/382 der Kommission vom 3. März 2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur, ABL 74/3 vom 04.03.2021.

## 4. Kapitel Thermische Verfahren und Verarbeitungshygiene

### Art. 25 Tiefgefrieren

Die 20.4349 Motion Silberschmidt wird in Artikel 25 Absatz 4 HyV umgesetzt. Auf die bisher geltende Pflicht, tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel bei direkter Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vorzuverpacken, soll verzichtet werden. Damit die Lebensmittelsicherheit trotzdem gewährleistet ist, muss im Rahmen der Selbstkontrolle des Lebensmittelbetriebes sichergestellt werden, dass die Lebensmittel vor Kontamination jeglicher Art, vor Austrocknung sowie vor Befall durch Mikroorganismen und anderen nachteiligen Beeinflussungen geschützt werden. Zu berücksichtigen sind insbesondere auch Artikel 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und die LIV (Art. 14 Abs. 4).

### Artikel 27a

In diesem neuen Kapitel und Artikel werden aus der Verordnung (EU) 2021/382 die Rahmenbedingungen übernommen, die von den Lebensmittelbetrieben zu respektieren sind, wenn sie Lebensmittel umverteilen wollen. Das Ziel ist, sicherzustellen, dass die umverteilten Lebensmittel weder gesundheitsschädlich noch für den Verzehr durch Menschen ungeeignet sind.

Als Lebensmittelbetriebe sind sowohl die herstellenden Betriebe, als auch die Organisationen zu verstehen, die die Lebensmittel abgeben. Die Organisationen, die die effektive Verteilung der Lebensmittel vornehmen, müssen eine ihren Tätigkeiten angepasste Selbstkontrolle durchführen.

### Art. 38 Umgang mit Rohstoffen

Technologische Entwicklungen haben bestimmte Verpackungstechniken ermöglicht, wie z.B. die Vakuumverpackung, für die spezifische Temperaturanforderungen nicht erforderlich sind, um die Sicherheit von Lebensmitteln aus Grieben zu gewährleisten. Deshalb werden diese Temperaturanforderungen gestrichen. Im Rahmen der Selbstkontrolle muss durch den Lebensmittelbetrieb die Sicherheit von Grieben gewährleistet werden.

### Art. 41 Frische Fischereierzeugnisse

In Behältern, die für den Transport, den Versand oder die Lagerung von unverpackten, zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen verwendet werden, dürfen die Fischereierzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben. Es wurde konkretisiert, dass darüber hinaus dieses Schmelzwasser auch entleert werden muss (Abs. 5).

### Art. 69 Probenahme in Verarbeitungsbetrieben und bei Ausrüstungen

Die Bezeichnung «*Enterobacter sakazakii*» ist veraltet, bestehen bleibt ausschliesslich der Begriff «*Cronobacter* spp. (Abs. 3).

## Anhänge

### Anhang 1

Die Bezeichnung «*Enterobacter sakazakii*» ist veraltet, bestehen bleibt ausschliesslich der Begriff «*Cronobacter* spp.».

## III. Auswirkungen

### Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden sowie die Volkswirtschaft

Keine

#### **IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz**

Die vorgeschlagenen Änderungen entsprechen in grossen Teilen einer Anpassung an die geltenden Bestimmungen in der EU. Sie sind somit mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.

ENTWURF



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentli- chen Veterinärwesen

(SR 916.402)

vom ...

---

## I. Ausgangslage

Das Austauschen und das Bearbeiten von Daten im Zusammenhang mit der Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen bedarf einer entsprechenden rechtlichen Grundlage. Die hier vorgeschlagenen Bestimmungen orientieren sich an denjenigen, die gestützt auf die Artikel Art. 95a ff. der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (SR 817.042) für die Ausbildung des Personals, das für den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung zuständig ist, erlassen wurden.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Abschnitt 5a Personendaten

#### Art. 18a-18f

Diese neuen Artikel regeln die Speicherung und die Bearbeitung von Personendaten, die Rechte der betroffenen Personen, den Datenaustausch sowie Aufbewahrung und Vernichtung der Daten.

Beim System, in welchem die Daten gespeichert und bearbeitet werden sollen, handelt es sich um das bereits bestehende Learning Management System (LMS) des Bundes. Dieses System dient der Erfüllung folgender Aufgaben:

- Erfassung der Ausbildungsziele
- Planung und Umsetzung der Ausbildung
- Verwaltung der Ausbildungsprozesse
- Kontrolle der Ausbildung
- Analyse der Ausbildungsergebnisse
- Sicherstellen des Wissenstransfers
- Sicherstellen der Kompetenzverwaltung

### Anhang 3

In diesem Anhang sind die Daten und die zum Zugriff berechtigten Stellen genannt, die im Rahmen der Verordnung Daten bearbeiten dürfen.

### **III. Auswirkungen**

**Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden sowie die Volkswirtschaft**

Keine

ENTWURF



# Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über gentech- nisch veränderte Lebensmittel (VGVL, SR 817.022.51)

vom ...

## I. Ausgangslage

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### Art. 6 Abs. 3

Der Absatz bleibt inhaltlich gleich, formell wird es korrigiert. Das BLV kann die Tolerierung gemäss Artikel 6 Absatz 1 und 2 einschränken oder mit Auflagen versehen.

### Anhang 2

Gemäss Artikel 6 der VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gentechnisch veränderte Materialien, die in Lebensmitteln toleriert werden, werden in Anhang 2 aufgeführt. Voraussetzung ist, dass eine Umweltgefährdung aufgrund einer Beurteilung durch das BAFU nach dem Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden kann.

Der Anhang 2 wird somit gemäss aktuellsten Begutachtungen des BAFU aktualisiert.

## III. Auswirkungen

### Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden sowie die Volkswirtschaft

keine

## IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

Mit der Anpassung an das europäische Recht und der Schaffung der Möglichkeit noch schneller Anpassungen vorzunehmen, werden die internationalen Verpflichtungen eingehalten.

