



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

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : SAV
Adresse, Ort : Seilerstrasse 4, 3001 Bern
Kontaktperson : Erich von Siebenthal, Präsident und Selina Droz, Geschäftsführerin
Telefon : 031 382 10 10
E-Mail : info@alpwirtschaft.ch
Datum : 19.1.2023

Wichtige Hinweise:

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

Inhaltsverzeichnis

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

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

Allgemeine Bemerkungen

Wir danken für die Möglichkeit, uns zum Landwirtschaftlichen Verordnungspaket 2022 äussern zu dürfen. Der Schweizerische Alpwirtschaftliche Verband ist der Dachverband der rund 6700 Sömmerungsbetriebe der Schweiz, welche rund 1/3 der landwirtschaftlichen Nutzfläche bewirtschaften.

Folgende Anliegen sind für den SAV besonders wichtig:

- Der Täuschungsschutz für landwirtschaftliche Erzeugnisse muss verbessert werden. Der SAV begrüsst die diesbezüglichen vorgeschlagenen Anpassungen in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung, der Lebensmittelvollzugsverordnung sowie der Lebensmittelinformationsverordnung.
- Die Weidetötung ist ein den Konsumentenwünschen entsprechendes Schlachtverfahren. Insbesondere im Berggebiet kann die Weidetötung der Landwirtschaft zu neuen Absatzkanälen verhelfen und sollte durch unverhältnismässig strenge Vorschriften (Anwesenheit eines Tierarztes während dem Tötungsvorgang) nicht unnötig erschwert werden. Dieselben Überlegungen gelten für die verschärften Anforderungen an die «Herkunftsbetriebe». Der SAV begrüsst hingegen die Heraufsetzung der Toleranz auf 90 Minuten für die Zeit vom Entbluten bis zum Ausweiden in der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten, welche für die Weidetötung massgebliche Vorteile mit sich bringt.
- Um das Funktionieren der kleinen Käsereien der Alpwirtschaft nicht unnötig zu erschweren und deren Fortbestand zu sichern, ist eine Flexibilisierung der Milchlagerbedingungen unter gewissen Voraussetzungen anzustreben.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

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

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

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

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

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

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

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

7 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Die Verbesserungen im Bereich des Täuschungsschutzes, insbesondere im Art. 15 Absatz 3^{bis}, werden begrüsst.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d</p>	<p>Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hatte die Käsebranche schon bei Stretto 3 eingebracht.</p> <p>Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar. Daher wird eine kleine Überschneidung der Festigkeitsstufen gewünscht, um die Problematik zu entschärfen. In anderen Ländern, wie z.B. Deutschland, sind überlappende Festigkeitsstufen seit jeher geregelt, die Anwendung in der Praxis funktioniert gut</p>	<p>Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als 500 480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 540 500 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 650 630 g/kg.

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

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

10 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

11 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

12 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

13 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

15 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
14, Abs 7	<p>14, Abs 7 Der SAV schlägt vor, die Milchlagerbedingungen gemäss EU-Recht zu flexibilisieren. In gewissen Fällen soll eine längere Lagerdauer bei Temperaturen > 8°C möglich sein. Diese Flexibilisierung ist insbesondere in der Herstellung von Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch wichtig, um Milch zwecks Ausgleich der täglichen Milchmengen oder bei abnehmenden Milchmengen im Herbst auf den nächsten Tag überstellen zu können, ohne deren Labgerinnungsfähigkeit durch Kaltlagerung (< 8 °C) zu beeinträchtigen. Mit produktspezifischen und risikogerechten Temperatur/Zeit-Vorgaben kann die Lebensmittelsicherheit auf wissenschaftlicher Basis gewährleistet werden.</p> <p>Die Genehmigung soll Branchenweit eingeholt werden können.</p>	<p>7 Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.</p> <p>Neuer Textvorschlag: 7 Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter können abweichende Kühltemperaturen festlegen, wenn aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Milcherzeugnisse eine höhere Temperatur erforderlich ist und die zuständige Behörde eine entsprechende Genehmigung erteilt.</p>

17 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Der SAV begrüsst die Heraufsetzung der Toleranz auf 90 Minuten für die Zeit vom Entbluten bis zum Ausweiden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

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

22 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Keine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)