

Monsieur le Conseiller fédéral
Alain Berset
Chef du Département fédéral de l'intérieur
Inselgasse 1
3003 Berne

Réf. : 22_COU_5866

Lausanne, le 25 janvier 2023

Consultation relative au projet Stretto 4 - révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires

Monsieur le Conseiller fédéral,

En date du 30 septembre 2022, vous avez fait parvenir à la Chancellerie d'Etat le projet de révision cité en titre pour consultation, ce dont nous vous remercions.

De manière générale, le Conseil d'Etat du Canton de Vaud salue les modifications apportées par la révision des ordonnances visant à poursuivre l'harmonisation globale du droit alimentaire avec le droit européen.

Sur le détail des modifications légales proposées, le formulaire de réponse à la consultation que nous remettons en annexe rassemble les commentaires détaillés du Conseil d'Etat relatifs aux ordonnances en révision. Cela étant, le Gouvernement vaudois tient à mettre en exergue les remarques suivantes :

1. Le Conseil d'Etat salue l'intégration du don alimentaire dans la législation sur les denrées alimentaires. Il est ainsi favorable à l'introduction d'un nouvel art. 27a de l'Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg; RS 817.024.1) qui prévoit la réglementation de la redistribution des denrées alimentaires en droit suisse et qui reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement européen (UE) 2021/382 du 3 mars 2021.

Toutefois, nous constatons que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement (UE) 2021/382.

A cet égard, nous relevons qu'il importe, d'une part, de s'assurer que tous les acteurs de la redistribution ou du don alimentaire garantissent la sécurité alimentaire dans le cadre de toute redistribution de denrées alimentaires ou de don alimentaire et, d'autre part, d'être attentif au fait que tout établissement qui redistribue des aliments ou tout acteur de don alimentaire est responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires au sens de l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs.

Dès lors, le Conseil d'Etat est d'avis qu'il convient d'apporter des modifications au projet soumis et il demande à l'OSAV de bien vouloir revoir cette disposition en tenant compte des remarques qui figurent dans ledit formulaire de réponse joint.

A ce sujet encore, le Conseil d'Etat tient cela étant à saisir l'occasion de la présente pour souligner qu'il accorde beaucoup d'importance à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans une perspective à la fois de soutien aux personnes en difficulté et aux actions caritatives, mais aussi de durabilité. Ainsi, il souhaite inviter le Conseil fédéral à garder à l'esprit qu'il est opportun de maintenir de la souplesse dans la régulation du domaine du droit des denrées alimentaires – dans la mesure où cela est envisageable et donc dans le cadre notamment des réglementations nationales et supranationales déjà existantes, nécessaires en termes de santé publique. En effet, il s'agit d'éviter de générer une situation de surréglementation qui ne laisserait plus suffisamment de marge de manœuvre aux acteurs de la redistribution alimentaire pour œuvrer de manière efficace. Toutefois, dans ce cadre, il conviendrait de mieux tenir compte de la situation des personnes souffrant d'allergies, par exemple à l'art. 39 al. 1bis de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels et à l'art.11 al. 7bis de l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires.

2. En ce qui concerne la mise en œuvre de la motion parlementaire Savary (18.4411) qui propose l'introduction de contrôles supplémentaires dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles (appellations protégées de produits agricoles, AOP, IGP, montagne, alpage) par des « agents de vigilance », le Conseil d'Etat vaudois y est opposé.

Le Conseil d'Etat est d'avis que la mise en œuvre de cette motion, qui autoriserait des organismes privés ad hoc d'effectuer des contrôles et de signaler les infractions aux autorités d'exécution cantonales, complexifierait la situation actuelle.

En effet, nous considérons que l'introduction dans le droit alimentaire d'un organisme de contrôle supplémentaire n'apporterait aucune valeur ajoutée à la situation actuelle. Bien au contraire, l'application du droit alimentaire exigerait de la part des autorités d'exécution cantonales, de nouvelles investigations, un travail de coordination important afin d'éviter les doubles contrôles et, si nécessaire, d'ordonner des mesures administratives et pénales. Il en résulterait de fortes pressions sur les entreprises par des charges administratives et des coûts supplémentaires inutiles.

Par ailleurs, nous rappelons dans ce contexte que le Conseil fédéral avait dans un premier temps (en date du 20 février 2019) proposé de rejeter la motion Savary pour les mêmes raisons qu'évoquées plus haut.

Par conséquent, le Gouvernement vaudois est d'avis que la mise en œuvre de ladite motion doit être rejetée.

Le Conseil d'Etat du Canton de Vaud vous remercie par avance de bien vouloir prendre en considération ses déterminations et vous prie de croire, Monsieur le Conseiller fédéral, à l'assurance de sa parfaite considération.

AU NOM DU CONSEIL D'ETAT

LA PRESIDENTE



Christelle Luisier Brodard

LE CHANCELIER



Aurélien Buffat

Annexe

- Formulaire de réponse à la consultation

Copies

- Office des affaires extérieures du Canton de Vaud
- Imr@blv.admin.ch



Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Conseil d'Etat vaudois
Sigle entreprise / organisation / service : CE-VD
Adresse, lieu : Château cantonal, 1014 Lausanne
Interlocuteur :
N° de téléphone : [021 316 40 40](tel:0213164040)
E-mail : info.chancellerie@vd.ch
Date : 25.01.2023

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** d'ici au 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels.....	4
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	6
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	7
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes.....	9
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait.....	11
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	12
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale	17
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	19
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	21
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	24
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	25
13	DFI : ordonnance sur les boissons.....	28
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public.....	32
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.....	37
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	38
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain.....	39
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	41
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	44
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	45
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires.....	50
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public	54
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	55

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

- La présente révision prévoit l'intégration du don alimentaire dans la législation sur les denrées alimentaires. L'introduction, dans ce but, d'un nouvel art. 27a de l'Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg; RS 817.024.1) qui prévoit la réglementation de la redistribution des denrées alimentaires en droit suisse et qui reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement européen (UE) 2021/382 du 3 mars 2021, doit être saluée. Toutefois, le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement (UE) 2021/382. A cet égard, il doit être relevé qu'il importe, d'une part, de s'assurer que tous les acteurs de la redistribution ou du don alimentaire garantissent la sécurité alimentaire dans le cadre de toute redistribution de denrées alimentaires ou de don alimentaire et, d'autre part, d'être attentif au fait que tout établissement qui redistribue des aliments ou tout acteur de don alimentaire est responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires au sens de l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIU. Dès lors, le nouvel art. 27a doit être revu en tenant compte des remarques qui figurent dans le formulaire de réponse joint.
- En ce qui concerne la mise en œuvre de la motion parlementaire Savary 18.4411 qui propose l'introduction de contrôles supplémentaires dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles (appellations protégées de produits agricoles, AOP, IGP, montagne, alpage) par des « agents de vigilance », le projet doit être rejeté dans la forme projetée.

La mise en œuvre de cette motion, qui autoriserait des organismes privés *ad hoc* d'effectuer des contrôles et de signaler les infractions aux autorités d'exécution cantonales, complexifierait la situation actuelle. En effet, l'introduction dans le droit alimentaire d'un organisme de contrôle supplémentaire n'apporterait aucune valeur ajoutée à la situation actuelle. Bien au contraire, l'application du droit alimentaire exigerait de la part des autorités d'exécution cantonales, de nouvelles investigations, un travail de coordination important afin d'éviter les doubles contrôles et, si nécessaire, d'ordonner des mesures administratives et pénales. Il en résulterait de fortes pressions sur les entreprises par des charges administratives et des coûts supplémentaires inutiles.

Par ailleurs, il convient de rappeler dans ce contexte que le Conseil fédéral avait dans un premier temps (en date du 20.02.2019) proposé de rejeter la motion Savary pour les mêmes raisons qu'évoquées plus haut. Par conséquent, la mise en œuvre de ladite motion doit être rejetée.

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

Die Anpassungen an die EU Vorgaben, die angepassten Links auf den Codex Alimentarius sowie die Korrektur der nicht korrekten Verweise werden begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 Abs. 1 Ziff 32	Gemäss der neuen Definition wird von "unbedenklichen" Lebensmitteln gesprochen. Dieser Wortlaut wurde aus den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden (2017/c 361/1) entlehnt. Der Begriff ist im CH-Lebensmittelrecht bis anhin im Zusammenhang mit Lebensmitteln nicht verwendet. Neue Begriffe können zu Unsicherheiten führen über deren Umfang in der Bedeutung. Besser wäre ein bereits definierter Wortlaut zu benutzen wie gemäss Art. 7 LMG von sicheren oder für den menschlichen Konsum geeigneten Lebensmittel zu sprechen. Alternative auch den Wortlaut «gesundheitlichen unbedenklichen» verwenden	32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und sicheren Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden. Alternativ 32. Umverteilung von Lebensmitteln: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.
Art. 28 Abs. 3 Bst. C Fussnote	Die Referenzierung bei der Fussnote 3 enthält einen kleinen Schreibfehler: Im Entwurf wird auf ..., CXC 19-1979 Revision 200,.. verwiesen Korrekt sollte es ..., CXC 19-1979 Revision 2003, ... heissen	www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Die Intension der Motion 20.3910 war es, dass Teiglinge aus dem Ausland nicht mit «Produktionsland Schweiz» verkauft werden können. Mit dem Zusatz, dass auf die Angabe des Produktionslandes verzichtet werden kann, wenn eine Herkunftsangabe nach Art. 48 b des Markenschutzgesetzes gemacht wird, wird dies verwässert. Zudem erschwert es die Kontrolle und macht sie erheblich aufwändiger.	Angabe nach ; streichen bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 19924 gemacht wird.

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires

Remarques générales

En ce qui concerne la mise en œuvre de la motion parlementaire Savary 18.4411 qui propose l'introduction de contrôles supplémentaires dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles (appellations protégées de produits agricoles, AOP, IGP, montagne, alpage) par des « agents de vigilance », le projet doit être rejeté dans la forme projetée.

La mise en œuvre de cette motion, qui autoriserait des organismes privés *ad hoc* d'effectuer des contrôles et de signaler les infractions aux autorités d'exécution cantonales, complexifierait la situation actuelle. En effet, l'introduction dans le droit alimentaire d'un organisme de contrôle supplémentaire n'apporterait aucune valeur ajoutée à la situation actuelle. Bien au contraire, l'application du droit alimentaire exigerait de la part des autorités d'exécution cantonales, de nouvelles investigations, un travail de coordination important afin d'éviter les doubles contrôles et, si nécessaire, d'ordonner des mesures administratives et pénales. Il en résulterait de fortes pressions sur les entreprises par des charges administratives et des coûts supplémentaires inutiles. Par ailleurs, il convient de rappeler dans ce contexte que le Conseil fédéral avait dans un premier temps (en date du 20.02.2019) proposé de rejeter la motion Savary pour les mêmes raisons qu'évoquées plus haut. Par conséquent, la mise en œuvre de ladite motion doit être rejetée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1 Abs. 1 Bst. h	Vgl. Allgemeine Bemerkungen	ersatzlos streichen
Art. 22a	Für einen effizienten und kostengünstigen Vollzug ist es unabdingbar, dass diejenige Kontrollinstanz, welche Mängel feststellt diese umfassend abklärt und auch die administrativen Massnahmen festlegt. Der Bundesrat hat in seiner Stellungnahme zur Motion 18.4411 vom 20.02.2019 festgehalten, dass die Schaffung eines weiteren Kontrollorgans parallel zu den kantonalen Behörden zum Vollzug des Lebensmittelgesetzes im Vergleich zur heutigen Situation keinen Mehrwert bringen würde. Vielmehr würden die Betriebe durch die jetzt vorgeschlagene Umsetzung der Motion 18.4411 massiv zusätzlich belastet.	ersatzlos streichen
Art 80 Art. 92 Abs. 1	Die Anpassungen der Prüfungsorganisation für das DAL und das DLAL werden begrüsst.	-

Anhang 5	Die Aktualisierung der Liste der Methoden für die amtliche Probenahme auf den neuesten Stand der EU wird grundsätzlich begrüsst. Es muss allerdings berücksichtigt werden, dass derart aufwändige Probenahmeverfahren zur Sicherstellung einer statistischen Relevanz in der Praxis schwer durchführbar sind. Es besteht die Gefahr, dass der Aufwand für die Probenahme und die Probenaufarbeitung derart gross wird, dass eine regelmässige Kontrolle schon aus Kostengründen nicht mehr sichergestellt werden kann.	-
Anhang 5	Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen: Ochratoxin A in getrockneten Feigen. Hier wird auf die falsche EU-Verordnung verwiesen! Es müsste hierfür auf die EU VO 401/2006 verwiesen werden.	Spalte Methode: "Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006"
Anhang 10	Es ist unklar, weshalb bisherige Diplome nach Diplomausstellung gelöscht werden, Noten und Bewertungen und Prüfungsprotokolle aber weiterhin gespeichert werden sollen. Im Gegensatz zu einem Lebenslauf, der nach der Diplomausstellung ebenfalls gelöscht werden soll, verändert sich ein erreichter Diplomabschluss nicht und bleibt eine statische Grösse. Mit dem Löschen der zuvor erreichten Diplome wird zudem die Rückverfolgbarkeit in Frage gestellt.	** bei "Bisherige Diplome" streichen

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels		
Remarques générales		
<p>Approbation.</p> <p>Nous n'avons pas de remarques ni de propositions de modification à apporter.</p>		
Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

Remarques générales

Nous saluons le fait que le vétérinaire officiel soit responsable de la formation continue du personnel de l'établissement liée aux tâches du contrôle des viandes, ceci permettra de mieux encadrer cette formation et d'harmoniser les procédures et le contrôle.

- Pour éviter les nombreuses confusions possibles, il convient impérativement de remplacer la nouvelle utilisation « exploitation de provenance » en lien avec les abattages occasionnels, dans l'OAbCV mais également partout où cela apparaît, puisqu'elle est très souvent utilisée ailleurs pour désigner l'exploitation dont des animaux sont originaires (BDTA, document d'accompagnement, OFE, etc.). Par ailleurs, ce ne sont pas toujours des exploitations agricoles qui pratiquent ces abattages. Enfin, supprimer tout contrôle signifierait également qu'il n'y a jamais d'inspection des processus (OPCNP), ce qui implique que ces structures n'auront plus aucune surveillance. Cela induit également une inégalité de traitement trop importante avec des EFC. A noter que dans la pratique, c'est bien dans ces structures « à domicile » qu'il y a le moins de connaissances, en protection des animaux comme en hygiène.
- Il y aurait désormais plusieurs émoluments possibles par animal et selon le type de contrôle : contrôle ante mortem sommaire vs normal ; contrôle des viandes standard vs élargi, AO/VO ou personnel de l'abattoir, etc. La gestion des saisies dans Fleko deviendra beaucoup trop complexe
- Les règles concernant les contrôles officiels dans les établissements de faible capacité ou pour la volaille et lapins ne sont plus claires
- Rendre le VO responsable de la formation du personnel d'un abattoir est lourd de conséquences. Celle-ci doit reposer sur les formations dispensées par l'OSAV

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, al. 1, let. a, pt 1 & art. 3, let. p	L'expression « exploitation de provenance » sème la confusion.	Remplacer par « abattoirs occasionnels » ou « sites d'abattages occasionnels », etc
Art.3	La définition du gibier n'est pas la même que dans l'ODAIAn est peut porter à confusion	Modifier l'ODAIAn pour reprendre la définition du gibier sauvage et d'élevage.
Art. 3, let. e et f	Les définitions n'ont pas été modifiées ; la correspondance avec la définition du gibier dans l'ODAIAn n'est plus claire	Reprendre les appellations « d'élevage » ou « sauvage » dans l'ODAIAn
Art 4 & 5	Les deux articles actuels portent le même titre : « Principe »	L'art. 5 actuel devrait être inséré dans le 4.
Art. 17, al. 1bis	Puisque le gibier ne fait plus partie du bétail de boucherie selon la nouvelle définition, quelle t° doit s'appliquer pour cette catégorie ?	Rajouter une indication de t° pour le gibier

Art. 26a	3 phrases/règles en un alinéa, et tous trois imprécis. Qui contrôle, ou de quel type de contrôle parle-t-on ? 3 ^e phrase : il n'y a donc plus aucun contrôle pour les occasionnels ?	« Les animaux destinés à l'abattage doivent être soumis à un contrôle avant et après l'abattage, sauf dans le cas des abattages occasionnels »
Art. 28, al. 3	Comment seront calculés les émoluments en cas de « contrôle sommaire » ? Il s'agira probablement de 2 VO différents, sur site + à l'abattoir. De plus, comment gérer les saisies dans Fleko ?	Revoir l'ensemble pour avoir une gestion de calcul rationnelle, et adapter l'art. 60 en conséquence
Art. 29, al. 2	« peuvent être soumis » ?	Préciser « abattus dans un abattoir autorisé sont soumis »
Art. 44 & 54	Grande confusion et le personnel de l'établissement semble avoir le même « pouvoir » qu'un AO	Rédiger ou compléter
Art. 53, al. 1, let. j	Cette responsabilité n'est pas cohérente avec le libellé de l'art. 54, al. 1, let. b	Cf. art. 54
Art. 53, al. 2	Il n'y a plus d'indication de présence pour les EFC	Faire un alinéa ou un article spécifique pour mentionner quelle présence est requise au minimum dans un EFC
Art. 53, al. 4	Il est impensable que les VO aient cette responsabilité, extrêmement lourde et qui décharge l'établissement de manière inexplicable	Prévoir un autre dispositif, év. formation au niveau de l'OSAV
Art. 54, al. 1, let. b	Si l'AO est sous la responsabilité du VC, comment peut-on mettre la responsabilité de leurs décisions sur le VO ? (art. 53, al. 1, let. j) Par ailleurs, contacter un VO par téléphone revient au même que d'être sous sa responsabilité...	Enlever « sous la resp. du VC » et éventuellement le déplacer comme une règle plus générale
Art. 57, al. 1	Fleko est une abréviation allemande	Définir au début, ou utiliser « BDCV »

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 13, al.3 Annexe 8	<p>« l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas: B. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin, »</p> <p><u>Il n'est ainsi pas clair si cette exception s'applique également au cidre ?</u></p> <p>L'EC (Annexe X, 22.11.2011, 1169/2011) fait référence à des boissons relevant du code NC 2206 00.</p> <p>Plus précisément l'article X, 1., d) précise bien que pour les boissons qui relèvent du code 2206 00 (auquel sont rattachés les cidres, 2206 0031), "la mention de la date de durabilité n'est pas requise".</p>	Inclure un exemple de « produits similaire obtenus (eg. cidres) »
Art. 17	<p>Die strukturellen Anpassungen (ohne inhaltliche Änderungen) von Art. 17 LIV werden begrüsst. Allerdings bleibt unklar, weshalb die Gelegenheit nicht benutzt wurde, diese Bestimmungen grundsätzlich lesbarer und die einzelnen Absätze mit einer einheitlichen Struktur zu gestalten. Damit würden die von der Sache her bereits komplizierten Bestimmungen für die Betriebe und die Vollzugsbehörden klarer. Es ist z.B. nicht nachvollziehbar, weshalb als Grundlage für die Auslobung "Herkunft: Nicht EU/EWR" nach Art. 17 Abs. 2 die Voraussetzung ist, dass das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird (Art. 17 Abs. 1 Bst. a.). Auch in diesem Fall ist wohl gemeint, dass das Fleisch ausserhalb von EU oder EWR produziert wurde. Wenn in Abs. 4 festgelegt wird, dass "bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ..." ist zudem unklar, ob die in Art. 17 verwendeten Begriffe mit den Begriffsbestimmungen (Art. 4) in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) übereinstimmen. Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, folglich ist die Umschreibung "frisches, gekühltes oder gefrorenes Fleisch" in Art. 17 Abs. 4</p>	

	<p>wohl eine sinnentstellende Wiederholung, aber es ist unklar, ob die Bestimmung für frisches Fleisch (das gemäss Begriffsbestimmung auch gefroren sein kann) oder für frisches Fleisch und gefrorenes Fleisch (das nicht frisch sein muss) gilt.</p> <p>Wir empfehlen deshalb, Art. 17 weitergehend als vorgeschlagen in Bezug auf Begrifflichkeiten und in Bezug auf die Struktur ohne inhaltliche Änderungen grundlegend zu überarbeiten.</p>	
Art. 17 Abs. 2 Bst. a	In Zusammenhang mit der Angabe "Herkunft: Nicht EU/EWR" sollte auch die Verwendungsbedingung angepasst werden. Analog für Abs. 4 lit. A	a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde
Art. 17 Abs. 3	<p>Die Anpassung von Art. 17 Abs. 1 präzisiert nicht nur die Interpretation von Abs. 5, sondern macht auch deutlich, dass die Angaben nach Abs. 1 Bst. a, b und c jeweils obligatorisch sind. Für eine einheitliche Struktur sollte darum auch Abs. 3 analog angepasst werden.</p> <p>Zudem ist die Reihenfolge der Aufzählung 1. "Teil seines Lebens" und 2. "Gewichtszuwachs" konsistent zu setzen. So kann eine vereinfachte Lesbarkeit erreicht werden.</p>	<p>3 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <p>a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde;</p> <p>b. dem Land, in dem das Tier:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.
Art. 17 Abs. 4	<p>Der erste Halbsatz sollte zur Vereinfachung der Lesbarkeit, sowie zur Verwendung derselben Begriffe wie in Abs. 3, angepasst werden.</p> <p>Gemäss Art. 4 Abs. 2 VLtH ist frisches Fleisch definiert als "Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde ..." Eine Wiederholung von "gekühltem oder gefrorenem Fleisch" macht daher keinen Sinn. Inwiefern das Adjektiv "frisch" notwendig ist, muss ebenfalls geprüft werden, da in den Absätzen 1, 2 und 3 nur der Begriff "Rindfleisch" resp. "Fleisch" verwendet wird.</p> <p>In der Bemerkung in Klammern sollte der Halbsatz ", in dem das Tier geschlachtet wurde" zur Vereinfachung entfernt werden, da er im gleichlautenden Halbsatz in Abs. 2 "geschlachtet in: (Name des Landes)" auch nicht vorkommt.</p> <p>Zudem sollte analog zu Art. 17 Abs. 2 lit. a die Verwendungsbedingung auf EU/EWR erweitert werden.</p>	<p>4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei (frischem) Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn</p> <p>a. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p>

Art. 17	<p>Eventualiter sollte Art. 17 generell neu strukturiert werden, damit unnötige Redundanzen vermieden werden können und die notwendigen Angaben nach Situation strukturiert aufgeführt werden. Damit wird auch der neu gestaltete Abs. 5 einfacher und die Lesbarkeit der spezifischen Kennzeichnungsanforderungen an Fleisch erleichtert.</p>	<p>1 Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes; b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde; <p>2 Einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel müssen mit folgenden Angaben versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. dem Land, in dem das Tier geschlachtet wurde. <p>3 Zusätzlich müssen einzelne Stücke Rindfleisch und einzelne Stücke Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel mit dem Land versehen werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. in dem das Tier den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder b. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>4 In Abweichung von den Absätzen 1, 2 und 3 kann</p> <ol style="list-style-type: none"> a. bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» und b. bei Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel die Angabe "Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR" oder "Aufgezogen ausserhalb der Schweiz" <p>in Verbindung mit "geschlachtet in: (Name des Landes)" aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das Fleisch ausserhalb der EU/EWR produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; 2. die in den Absätzen 1, 2 und 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung von Absatz 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>
Art. 18	<p>La tolérance pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans passe à 0.8% mais pourquoi différencier ces vins-là des autres ?</p>	<p>Harmoniser les pratiques afin de ne pas discriminer certains vins par rapport aux autres.</p>

Art. 18	L'harmonisation avec le droit européen autorise une tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.	Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18
Art. 18 Abs. 2	Die Harmonisierung mit der europäischen Gesetzgebung ist insbesondere in Angelegenheiten konkreter Messwerte zu begrüssen. Aus diesem Grund sollte auch Ziff. 2 von Annex XII der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 im überarbeiteten Abs. 2 als lit. d eingefügt werden.	d. 1,0 Volumenprozent bei Bier mit einem Alkoholgehalt von mehr als 5,5 % vol.; schäumende Getränke, die aus Weintrauben gewonnen werden, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein und ähnliche gegorene Getränke, die aus anderen Früchten als Weintrauben gewonnen werden, auch perlend oder schäumend sowie Met/Honigwein
Art. 21	Die Totalrevision dieses Artikels, in dem nun alle Grundsätze aufgeführt werden, wird begrüsst. Damit wird auch Art. 22 präziser, indem dort lediglich entsprechend dem Titel die erforderlichen Angaben aufgeführt werden.	
Art. 21 Abs. 2	Aufgrund der vorgesehenen Änderung sind die Auslobungen "isoton" und "hypoton" neu nun bei allen alkoholfreien Getränken möglich, sofern die Anforderungen dazu erfüllt sind. Es ist dabei vorgesehen, diese Anforderungen nicht in der LIV unter dem 12. Abschnitt "nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben" zu regeln, sondern unter Art. 42b LIV - also nach den Ausführungen zu den Hinweisen "gluten-" oder "laktosefrei" (Art. 41 und 42 LIV). Die Nährwertdeklaration bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität ist bisher obligatorisch (weil die Auslobung bei Sportlergetränken ja bisher unter Art. 40 Abs. 5 VLBE geregelt ist). Die Nährwertdeklaration sollte bei alkoholfreien Getränken nach Art. 21 Abs. 2 mit Informationen zur Osmolarität obligatorisch bleiben. Da Hinweise über die Osmolarität neu nicht mehr in der VLBE und künftig auch nicht als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe im 12. Abschnitt der LIV geregelt werden, fallen Hinweise zur Osmolarität nicht unter Art. 21 Abs. 2 Bst. a und c LIV. Dementsprechend ist eine Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 LIV angezeigt. Dies auch in Analogie zu einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt unter Art. 21 Abs. 2 Bst. b."	Ergänzung von Art. 21 Abs. 2 im Sinne von: ".. bei Getränken mit einem Hinweis über die Osmolarität nach Artikel 42b ausgezeichnet werden."
Art. 22	Die Aufhebung der Big 5 ist sinnvoll, da es sich dabei um eine Schweizer Spezialität handelt, die ohnehin selten angewandt wird. Der Titel dieses Artikels weist einen Schreibfehler auf: "Anhaben" statt "Angaben"	Titel: Erforderliche Angaben

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art 2	La définition du gibier n'est pas la même que dans l'ODAIA n'est peut porter à confusion	Reprendre les définitions du gibier selon le texte de l'OAbCV
Art. 2, let. c	Formulé ainsi, des oiseaux élevés en enclos seraient tous du gibier...	Reformuler « mammifères terrestres et oiseaux sauvages en liberté ou détenus en enclos »
Art. 9 Abs. 3	Dieser Absatz soll mit der Begründung, dass sich "entsprechende Bestimmungen zur Kennzeichnung "in Anhang 2 der LIV befinden sollen, aufgehoben werden. Dies ist nicht korrekt. Anhang 2 Teil A Ziffer 4 LIV schreibt vor, dass ersetzte Zutaten speziell gekennzeichnet werden müssen. Die Ziffern 5-7 regeln spezifisch nur den Eiweiss- sowie den Wasserzusatz und die Kennzeichnung zusammengeklebter Fleischstücke. Der zur Streichung vorgesehene Art. 9 Abs. 3 VLtH gibt aber vor, dass nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt werden müssen. Nur mit dieser Bestimmung ist sichergestellt, dass künftig z.B. eine "Bärlauchbratwurst" oder eine "Chilliewurst" auch weiterhin so gekennzeichnet werden. Die Zugabe von Bärlauch, Chillie etc. ist kein Ersatz, sondern eine absichtliche Zugabe pflanzlicher Lebensmittel. Dieses Kennzeichnungsniveau kann nur gehalten werden, wenn Art. 9 Abs. 3 VLtH fortbesteht.	Art. 9 Abs. 3 unverändert stehen lassen.
Art. 18, bisheriger Absatz 2	Der bisherige Abs. 2 dieses Artikels soll gestrichen werden. Wie oben bei Art. 9 Abs. 3 ausgeführt, führt dies zu einem Verlust an Information. Art. 18 Abs. 2 soll daher fortbestehen bleiben.	Art. 18 Abs. 2 unverändert stehen lassen.
Art. 51 Abs. 1 Bst.c	Ziel dieser Anpassung war gemäss Erläuterungen zur Verordnung die Sicherstellung des bis 2020 in Anhang 6 der Aromenverordnung (Liste der	(...) sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

	<p>Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) festgelegten Verbotes der Zugabe von Aromen zu Käse.</p> <p>Dies kann mit lit. c der abschliessenden Liste der Zutaten für die Herstellung von Käse nur teilweise erreicht werden, bzw. es werden weiterhin Unklarheiten bestehen.</p> <p>"Entsprechende Aromen mit natürlichen Aromastoffen" müssen per Definition (Art. 2 Abs. 1 lit. b) nicht aus den Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Es handelt sich dabei vielfach um technologisch aus anderen Ausgangsstoffen gewonnene Erzeugnisse. Eine Verwendung solcher Produkte würde dem in den Erläuterungen und in den seit 2020 erlassenen Hinweisen an die Vollzugsbehörden formulierten Ziel nicht entsprechen. Um sicher zu stellen, dass eindeutig festgelegt ist, dass ausschliesslich Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutertzubereitungen sowie deren (Aroma-)Extrakte verwendet werden dürfen und z.B. auch ein natürliches Kräuteraroma oder ein (natürliches) Raucharoma für die Herstellung von Käse nicht zulässig ist, sollte lit. c angepasst und die natürlichen Aromastoffe ausgeschlossen werden.</p>	
Art. 51 Abs. 2	<p>Im Einleitungssatz werden die zusätzlichen Behandlungen von Käse eingeführt. Damit klar ist, worauf sich das Wort "zusätzlich" bezieht – und in Einklang mit allen anderen Verwendungen – sollte der Bezug auf Abs. 1 dieses Artikels explizit erwähnt werden.</p>	<p>Art. 51 Abs. 2 Einleitungssatz: Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:</p>
Art. 105a	<p>Die Übergangsbestimmungen dieser aktuellen Revision sollten in einem eigenen Art. 105b geregelt und nicht der bestehende Art. 105a überschrieben werden.</p>	<p>Art. 105a unverändert stehen lassen. Neu einen Art. 105b mit dem Wortlaut wie für 105a vorgesehen einfügen.</p>

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible à l'heure actuelle de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
Anhang 1	Teucrium chamaedrys L., Edelgamander, wird in Ziff. 2.4 der Aromenverordnung aufgeführt mit den Verwendungsbedingungen: Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. In Anhang 1 der VLpH wird er jedoch gänzlich verboten. Aus Gründen der Konsistenz beider Verordnungen sollten daher die Bemerkungen analog zu jener der Rhabarber, Wurzel angepasst werden.	Bemerkungen: Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Anhang 1	Wie aktuelle Marktuntersuchungen des kantonalen Vollzugs zeigen, enthalten viele Hanfprodukte unzulässig hohe THC-Gehalte. Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sollte die maximale Menge THC, die im Verlauf eines Tages mit der Nahrung aufgenommen wird, maximal 1 µg THC/kg Körpergewicht (70 µg/Person) betragen. Werden Blütenteile oder deren Extrakte Lebensmitteln als Zutaten zugegeben, kann dieser Höchstwert nicht eingehalten werden. Die Zulassung von CBD als Lebensmittel wurde von der EFSA auf Grund der mangelhaften Datenlage ausgesetzt. Zudem bestehen massive toxikologische Bedenken in Bezug auf weitere Inhaltsstoffe solcher Blütenextrakte (z.B. Delta-8-THC). Aus Gründen der Volksgesundheit sollten	Neueintrag: Cannabis sativa L., Hanf, Pflanzenteile: Blüte

	Blütenextrakte von Cannabis sativa L in Lebensmitteln aus Gründen der Vorsorge grundsätzlich verboten werden, bis wissenschaftliche Daten zu gesundheitlichen Risiken ihrer Inhaltsstoffe vorliegen. Die üblichen "Hanfprodukte" wie Hanfbier oder Hanföl würden von diesem Verbot nicht tangiert. Es entsteht kein Handelshemmnis.	

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Die Reduktion des Richtwerts von Acrylamid für Pommes Frites aufgrund der Untersuchungen des KLZH wird begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool ?	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »
Annexe 3, partie B	Les valeurs maximales suivantes ont été supprimées : Cadmium, mercure, plomb : boissons sans alcool ; légumes et fruits. Concernant les fruits et légumes, la suppression de valeurs de référence pour cette catégorie générique au profit de valeurs de référence spécifique à certains fruits et légumes signifie qu'il n'y aura pas de valeurs de référence pour les fruits et légumes non listés.	Ne pas supprimer la catégorie générique fruits et légumes, tout en précisant des valeurs spécifiques lorsque celles-ci sont connues pour certains fruits et légumes spécifique.
Annexe 5	Les légumes de famille des cucurbitacées, dans laquelle on trouve les courges, courgettes, concombres, cornichons, melons, chayottes, potirons, potimarrons, pastèques, pâtissons, etc., ont la faculté d'assimiler les POPs. Le mécanisme précis n'est pas encore bien connu, mais certaines hypothèses ont été proposées. Premièrement, l'exsudat racinaire contient une substance permettant de mobiliser les PCDD/Fs attachés à la matière organique du sol. Les cucurbitacées peuvent ensuite activement assimiler des composés hydrophobes grâce à une protéine. À cause de ces deux propriétés, les cucurbitacées, bien que les parties consommées de la plante ne poussent pas dans le sol, sont les végétaux pouvant accumuler le plus de PCDD/Fs.	Proposer un seuil de concentration maximal en PCDD/Fs pour les légumes de la famille des cucurbitacées
Annexe 6	L'Ocont ne contient pas de valeurs de référence en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) pour les céréales, les fruits et les légumes. Bien que leurs teneurs en HAP soient modérées, elles sont consommées en grandes quantités. Dans le contexte d'une situation de contamination des sols aux dioxines comme celle de Lausanne, le dispositif de l'OSol, qui est basé sur des scénarios conservateurs, est plus protecteur que le dispositif de l'Ocont. De	Proposer un seuil de concentration maximal en HAP pour les céréales, les légumes et les fruits Améliorer la cohérence entre les dispositifs de protection des sols (OSol) et des denrées alimentaires (OCont), par exemple en fournissant des valeurs indicatives de

	<p>plus, il y a un manque de cohérence entre les dispositifs de protection des sols (OSol) et des denrées alimentaires (OCont).</p> <p>Les denrées alimentaires qui contribuent le plus à l'exposition aux Substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) sont le poisson, les fruits et les produits à base de fruits, les œufs ainsi que les produits à base d'œufs.</p>	<p>sols correspondant à une contamination potentielle des denrées animales.</p> <p>Proposer un seuil de concentration maximal en PFAS pour le poisson, les fruits et les produits à base de fruits, les œufs ainsi que les produits à base d'œufs</p>
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Pyrrolizidinalkaloide: Eintrag von Kreuzkümmelsamen in der Bemerkungsspalte ergänzen mit «ganz oder gemahlen»	Spalte Bemerkungen: «ganz oder gemahlen»
Anhang 8, Teil B (Tabelle)	Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine, Tropanalkaloide: Eintrag für «Sorghum» präzisieren. Was ist alles gemeint damit? Sorghum ist eine Pflanzengattung; als Begriff ev. zu wenig bekannt bei Lebensmitteln.	Spalte Lebensmittel: «Sorghumhirsen»
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B ist mit den neuen EU-Höchstgehalten für Ochratoxin A gemäss Verordnung 2022/1370 zu ergänzen bzw. zu ersetzen.	Übernahme der EU-Höchstgehalte für Ochratoxin A
Anhang 2 Teil B	Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln: Anhang 2 Teil B, Eintrag für Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer. Präzisieren, dass es sich um Körner handelt (analog EU VO 2021/1399).	Spalte Bemerkungen: «Körner, für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt».
Anhang 3 Teil B	<p>Streichung des Höchstwertes für Arsen (anorganisch) in Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis):</p> <p>In den vergangenen Jahren mussten Braunalgen mit einem zu hohen Arsengehalt vom Markt genommen werden. Im Gegensatz zu anderen Algenarten, in denen das Arsen in organisch gebundener Form mehrheitlich vorkommt, liegt es in diesen Braunalgen in der toxikologisch relevanten anorganischen Form vor.</p> <p>Die EU führte zur Klärung der Belastung von Algen mit Arsen eine Erhebung durch. Anhand diese soll die EFSA eine Beurteilung vornehmen.</p> <p>Aufgrund der hohen Belastung von Braunalgen Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis) mit Arsen ist davon auszugehen, dass ein Höchstwert festgesetzt wird. Wird nun der Höchstgehalt in der Schweiz gestrichen und bei einer Anpassung des EU-Rechts wieder eingeführt, führt diese zwangsläufig zu</p>	Auf Streichung des Höchstwertes verzichten.

	Unverständnis bei den Inverkehrbringern und eine unnötige Schwächung des Gesundheitsschutzes bei Konsumentinnen und Konsumenten.	
Annexe 3	Pourquoi avoir supprimé la teneur maximale du Pb et du Cd dans le Vermouth, bitter sans alcool et boissons sans alcool	Rétablir les normes
Annexe 3	Pb et Cd : Pourquoi des valeurs maximales juste pour « Viande de mouton » et « Abats de mouton » et non comme l'UE pour les « ovins » ?	Remplacer « Mouton » par « ovins »

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 1	<p>Niacin</p> <p>Aus der Tabelle geht zu wenig klar hervor, wie die angegebenen Mengen zu interpretieren sind. Die Angaben sollten deshalb präzisiert und übersichtlicher dargestellt werden.</p> <p>Gemäss BLV darf im Zusammenhang mit dem Höchstwert von 600 mg <i>maximal</i> 10 mg Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe) eingesetzt werden. Dies sollte deutlicher formuliert werden. In diesem Zusammenhang sollte auch der Strichpunkt nach 600 mg gestrichen werden.</p> <p>Es wird grundsätzlich begrüsst, dass die neuartige Verbindung "Nicotinamid-Ribosidchlorid" in Nahrungsergänzungsmitteln als Niacin-Quelle zugelassen wird. Laut der Durchführungsverordnung (EU) 2020/16 dürfen dabei in der Tagesration maximal 300 mg (Erwachsene) bzw. 230 mg (Schwangere / Stillende) zugesetzt werden. Im Anhang 1 geht nicht deutlich hervor, ob beim Höchstwert von 600 mg ein Teil als Nicotinamid-Ribosidchlorid zugesetzt werden kann oder nicht. Die Angaben im Zusammenhang mit Nicotinamid-Ribosidchlorid sollten in der Tabelle verständlicher dargestellt werden.</p>	<p>Die Angaben zu den Höchstmengen bei Niacin klarer formulieren.</p> <p>Falls beim Höchstwert von 600 mg Nicotinamid-Ribosidchlorid als Niacin-Quelle nicht berücksichtigt werden darf, so sollte dies zum besseren Verständnis in der Tabelle präzisiert werden. Beispielsweise:</p> <p>"600 mg <i>wovon kein Nicotinamid-Ribosidchlorid und höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe);</i></p> <p><i>Anstelle von 600 mg gelten</i> 300 mg wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid; 230 mg wenn als Nicotinamid-Ribosidchlorid."</p>

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	
Art. 40 Abs. 4 ^{ter}	<p>Neu soll die Nährwertdeklaration bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder anderen relevanten Stoffen (Art. 37 Bst. b) nicht mehr obligatorisch sein. Die Einführung von Abs. 4^{ter} führt bezüglich Interpretation und Umsetzung zu Problemen.</p> <p>Die Nährwertdeklaration für Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b sollte aus nachfolgenden Gründen nach wie vor obligatorisch bleiben: Es kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Lebensmittel nach Art. 37 Bst. b wie die Nahrungsergänzungsmittel in abgemessenen kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) abgegeben werden. In vielen Fällen werden die Lebensmittel als Riegel, Getränke, Pulver etc. abgegeben, bei welchen die Hauptnährstoffe ebenfalls zum Nährwert beitragen. Deshalb ist die Nährwertdeklaration auch bei Lebensmitteln nach Art. 37 Bst. b wichtig. Es kann auch nicht davon ausgegangen werden, dass solche Riegel, Getränke, Pulver etc. immer unter die Kategorie von Art. 37 Bst. d (Kombination der Produktgruppen nach Art. 37 a bis c) fallen und die entsprechenden Anforderungen dazu einhalten.</p> <p>Sportprodukte mit Konzentraten von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen, die in dosierter Form, abgemessen in kleinen Mengen (z.B. in Form von Kapseln, Ampullen oder ähnlichen Darreichungsformen) angeboten werden und die die normale Ernährung im Sportbereich ergänzen,</p>	Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ersatzlos streichen.

	entsprechen vom Verwendungszweck her Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 1 VNem und können als solche in Verkehr gebracht werden. Die Höchstgehalte der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe sind bei Nahrungsergänzungsmitteln und Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler praktisch gleich. Bei Nahrungsergänzungsmitteln entfällt die Nährwertdeklaration nach Art. 21 und 22 LIV. Die Gehaltsangabe der Stoffe richtet sich bei Nahrungsergänzungsmitteln nach Art. 3 Abs. 2 und 3 VNem, was im Sinne von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist. Die Einführung von Art. 40 Abs. 4 ^{ter} ist somit auch unter diesem Aspekt nicht nötig.	
Art. 40 Abs. 4 ^{quater}	<p>Erster Satz Die Satzstellung des ersten Satzes sollte zum besseren Verständnis leicht angepasst werden (analog Art. 3 Abs. 4 VNem).</p> <p>Bst. b Vom Inhalt her wird unter Bst. b das Gleiche ausgesagt wie unter dem vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem. Der Wortlaut unter Bst. b ist beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. VNem klarer formuliert und sollte deshalb zum besseren Verständnis auch hier übernommen werden.</p>	<p>Den Wortlaut des ersten Satzes entsprechend Art. 3 Abs. 4 VNem anpassen: "Erfolgt für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen:..."</p> <p>Unter Bst. b den gleichen Wortlaut wie beim vorgesehenen Art. 3 Abs. 4 Bst. b VNem übernehmen: "...mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 11: <i>dieser Anteil kann ausnahmsweise unterschritten werden, 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.</i>"</p>
Art. 40 Abs. 4 ^{bis}	Die vorgesehenen Hinweise entsprechend den Nahrungsergänzungsmitteln werden begrüsst, da für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler bei Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen die gleichen Höchstmengen gelten wie bei den Nahrungsergänzungsmitteln. Die Hinweise tragen zum Gesundheitsschutz der Konsumentinnen und Konsumenten bei.	

Anhang 8	Liste B: Höchstgehalte Damit deutlicher hervorgeht, dass die Wirkstoffe "Demeton-S-methyl", "Demeton-S-methylsulfon" und "Oxydemethon-methyl" zusammengehören, sollten die Zeilenabstände zwischen diesen Wirkstoffen verkleinert werden (analog aktuellem Anhang 8 oder der delegierten Verordnung (EU) 2021/1041).	Die Zeilenabstände zwischen Demeton-S-methyl, Demeton-S-methylsulfon und Oxydemethon-methyl verkleinern.
----------	---	--

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Approbation avec remarques / propositions de modification selon le tableau ci-dessous.

De plus, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 34 - 36	Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution « standard » à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusque-là était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1 :10).	Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1 :6 est utilisée.
Art. 38 al. 1	Afin d'éviter tout risque de confusion, nous proposons d'ajouter le terme « et » entre la let. a et la let. b de l'al.1 (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à : a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; <u>et</u> b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.

<p>Art. 38 Abs. 1 Bst. b</p>	<p>Wenn in der Kennzeichnung eine explizite Angabe der Tagesration fehlt, soll die Definition aus Anhang 7 VZVM herangezogen werden. Die vorgeschlagene Anpassung zielt aber nur auf Energydrinks ab, die kleinvolumigeren "Energyshots" sind nicht berücksichtigt. Die Tagesration von Energyshots beträgt nach Anhang 7 VZVM 100 g. Dies sollte in der neuen Regelung ebenfalls abgebildet werden.</p>	<p>Art. 38 Abs. 1 Lit. b ergänzen: "falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk bzw. 100 g Energyshot nach Anhang 7 VZVM"</p>
<p>Art. 58 al. 4</p>	<p>L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 58, al. 4 Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u></p>
<p>Art. 75 Abs. 1 und 2</p>	<p>Das Aufführen der allgemeinen Kennzeichnungsregeln gemäss LIV an dieser Stelle ist nicht sinnvoll. Es sind hier lediglich die Ausnahmen von der LIV-Regelung aufzuführen.</p>	<p>Anpassung der beiden Absätze gemäss Kommentar.</p>
<p>Art. 79 Abs. 2</p>	<p>Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind bei alkoholfreiem Wein/Schaumwein nicht zulässig. Dies stellt ein Handelshemmnis dar, da solche Weine in anderen Ländern verkehrsfähig sind (in der EU länderspezifische Regelung). Die Information über Ursprung, Traubensorte oder Jahrgang entspricht beim aktuellen Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen einem Kundenbedürfnis und würde es erlauben, das Sortiment an alkoholfreien Weinen zu erweitern. Wenn die Abgrenzung zu normalem, alkoholhaltigem Wein gewährleistet ist (Art. 19 Abs. 1 LMG); dann sind solche Angaben nicht als täuschend zu beurteilen.</p>	<p>Art. 79 Abs. 2 ersatzlos streichen.</p>

<p>Art. 119 Abs. 1 Bst. c</p>	<p>Betreffend der Süßung mit karamelisiertem Zucker sollten einheitlich die gleichen Bezeichnungen wie bei Art. 88 VLpH angegeben werden. "Caramel" ist in diesem Sinne zu ergänzen.</p>	<p>Präzisierung entsprechend Art. 88 VLpH: "karamelisierter Zucker (Caramelzucker)"</p>
<p>Art. 121 Bst. b</p>	<p>Es steht, dass gewisse Spirituosen nur durch den Zusatz von Caramel gefärbt werden dürfen. Es ist davon auszugehen, dass man an dieser Stelle nicht den karamelisierten Zucker (Caramelzucker) nach Art. 88 VLpH meint, sondern den Zusatzstoff (Farbstoff) Zuckerkulör. Dies kann auch aus der Verordnung (EU) Nr. 2019/787 abgeleitet werden. Deshalb ist die Bezeichnung "Caramel" zu ersetzen.</p>	<p>Die korrekte Zusatzstoffbezeichnung "Zuckerkulör" angeben.</p>
<p>Art. 122 ff. 10. Kapitel, 2. Abschnitt</p>	<p>Die Definition der spezifischen Spirituosenkategorie "Honignektar/Metnektar" fehlt, obwohl Honignektar in Anhang 15 Bst. j mit Mindestalkoholgehalt genannt wird.</p>	<p>Wortlaut der VERORDNUNG (EU) 2019/787 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. April 2019 über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 übernehmen. Dort heisst es: 44. Honignektar oder Metnektar a) Honignektar oder Metnektar ist eine Spirituose, die durch Aromatisierung einer Mischung von vergorener Honigmaische und Honigdestillat oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder beidem, die mindestens 30 % vergorene Honigmaische (bezogen auf das Volumen) enthält, hergestellt wird.</p>

		<p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Honignektar oder Metnektar beträgt 22 % vol.</p> <p>c) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Aromaextrakten und natürlichen Aromastoffen aromatisiert werden, wobei der Honiggeschmack vorherrschend sein muss.</p> <p>d) Honignektar oder Metnektar darf nur mit Honig gesüßt sein.</p>
Art. 144 Abs. 4	<p>London Gin</p> <p>Es geht zu wenig deutlich hervor, dass es sich bei London Gin gemäss aktueller Verordnung und Verordnung (EU) 2019/787 um einen destillierten Gin handelt. London Gin sollte verständlicher umschrieben werden.</p>	<p>Definition</p> <p>London Gin verständlicher umschreiben (analog der Verordnung (EU) 2019/787). Beispielsweise: "London Gin <i>ist ein destillierter Gin...</i>"</p> <p>Evtl. wie bei destilliertem Gin einen separaten Absatz mit den Mindestanforderungen einführen. "London Gin <i>muss folgende Anforderungen erfüllen:...</i>"</p>
Art. 144 Abs. 2 ^{bis} und Abs. 5	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin</p> <p>Bei Abs. 2^{bis} und Abs. 5 wird der Hinweis "dry" geregelt. Da es sich um eine Kennzeichnungsbestimmung handelt, sollte dieser Teil unter dem "3. Abschnitt: Kennzeichnung" aufgeführt werden. Dies wird auch bei den anderen Getränkearten so gehandhabt.</p> <p>Anstelle des Begriffs "Bezeichnung" im Zusammenhang mit "dry" sollte wie bei den Weinen (siehe u.a. Wein Art. 75 oder Obstwein Art. 94) der Begriff "Hinweis" gewählt werden.</p> <p>In der Verordnung sollte im Zusammenhang mit Kennzeichnungsangaben und der Terminologie von Wörtern eine einheitliche Handhabung erfolgen.</p>	<p>Hinweis "dry" bei destilliertem Gin und London Gin: Abs. 2^{bis} und Abs. 5 bei den Kennzeichnungsbestimmungen der Spirituosen mit angepasstem Wortlaut auführen (z.B. im Art. 159 als Abs. 4 und 5). Wie:</p> <p>"Bei destilliertem Gin darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Beim London Gin sind zudem die Anforderungen für den Hinweis zu ergänzen. Wie: "Bei "London Gin" darf der Hinweis "dry" aufgeführt werden, wenn der Gehalt..."</p> <p>Falls auch das deutsche Wort "trocken" in Frage kommt, entsprechend ergänzen (Hinweis "dry" oder "trocken").</p>

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

- Il serait bienvenu d'avoir enfin des indications précises sur la qualité de l'eau directement dans l'OHyPL

Es ist sehr zu begrüßen, dass mit der vorliegenden Revision alle Anforderungen an Trinkwasserkontaktmaterialien in der TBDV geregelt sind. Auch die Bestimmungen zu Badeanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung erachten wir als sinnvoll.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2 Bst. d	Die Präzisierung ist richtig. Sie sollte aber noch klarer sein und den begrifflichen Bezug zum technischen Regelwerk herstellen, namentlich der 'Wasserverteilung ausserhalb von Gebäuden' (SVGW RL W4) und den 'Trinkwasserinstallationen im Gebäude' (SVGW RL W3).	Textkorrektur: Wasserversorgungsanlage: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern oder Verteilen von Trinkwasser, ausserhalb oder in Gebäuden einschliesslich Hausinstallation
Art. 3 et annexe 1	La qualité de l'eau est importante en production laitière, où l'on exige qu'elle soit équivalente à l'eau potable. Selon la nouvelle table, les germes mésophiles et/ou les entérocoques disparaîtraient des analyses à faire chez l'exploitant (= installations domestiques + en récipients/fontaines). Cette modification n'est pas expliquée dans le rapport	Préciser ce qu'on entend par « installations domestiques » ou ce qui est à contrôler dans l'OHyPL
Art. 4 Abs. 4, Bst. b	Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser mit Anwendung in den Aufbereitungsverfahren von Rohwasser zu Trinkwasser durch kommunale Wasserversorgungen sind Verarbeitungshilfsstoffe gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 23 LGV. Entsprechende Biozidprodukte zur Trinkwasserdesinfektion bzw. deren Inverkehrbringung sind vom heutigen Geltungsbereich der VBP ausgenommen (Art. 1a, Ziff. 3, Bst. e VBP). Es ist vorgesehen, mittels Verweis in der Spezialgesetzgebung (TBDV) die VBP dennoch auf Trinkwasser-Desinfektionsmittel anwendbar zu machen. Entgegen der Interpretationshilfe des BAG (BAG Interpretationshilfe zur Biozidprodukteverordnung, Version vom 26. Juli 2022) erachten wir diesen Verweis rechtlich nicht als geeignet, sondern nur eine Korrektur des Geltungsbereichs der VBP als zielführend. Solange keine Korrektur der VBP vorgenommen wurde, mit welcher Desinfektionsmittel für die	Art. 4 Abs. 4, Buchstabe b nicht in die TBDV aufnehmen.

	Trinkwasseraufbereitung in den VBP-Geltungsbereich fallen, sollte von einem Verweis in der TBDV abgesehen werden.	
Art. 7 let. h	La définition n'est pas suffisamment explicite et ne permet pas d'avoir une position claire quant aux bâtiments collectifs abritant au moins un locataire.	Ajout des exemples repris de l'art. 5 let. i LDAI en y ajoutant les bâtiments collectifs abritant au moins un locataire ou inclure ceux-ci directement au niveau de l'art. 5, let. i LDAI. Par exemple : installation accessible au public ou bain accessible au public: installation ou bain accessible à tous ou à un groupe de personnes autorisées, non destinés à une utilisation dans un cadre familial; telle que l'installation de baignade des hôpitaux, des établissements médico-sociaux, des hôtels ou des bâtiments collectifs abritant au moins un locataire.
Art. 14, al. 1	Aucune indication quant à la formation continue (cours de recyclage) relative au prescrit permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques	Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
Anhang 1, Ziffer 2	Lebensmittelproduzenten, die in mobilen Anlagen Wasser für die Lebensmittelherstellung verwenden, beziehen dieses oftmals aus Behältnissen. Für diesen Bereich der Lebensmittelproduktion sollten aber keine Anforderungen gelten, die über die Anforderungen an Leitungswasser der Hausinstallationen hinausgehen. Der Höchstwert für Pseudomonaden sollte deshalb nur auf gewerblich oder industriell abgefülltes Wasser ausgerichtet sein, das für den direkten Endkonsum bestimmt ist. Die Begrifflichkeit gemäss der Getränkeverordnung (Trinkwasser, das in Behältnisse	Textkorrektur: Trinkwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder Trinkwasser ab Wasserspendern

	<p>abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird) ist diesbezüglich klar und empfehlenswert.</p>	<p>(Gallonensysteme oder an der Hausinstallation).</p>
<p>Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 13 Bedarfsgegenständeverordnung</p>	<p>Die betreffenden Stoffe aus folgenden Gründen zusammen mit den weiteren organischen Stoffen zur Herstellung von Trinkwasserkontaktmaterialien im bestehenden Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» der TBDV regeln, einschliesslich Gesamtmigrationswert ausgedrückt als TOC:</p> <p>Hinsichtlich Kontaminationen von Trinkwasser durch organische Trinkwasserkontaktmaterialien sollte eine weitgehend gleiche Regelung der betreffenden Stoffe vorgenommen werden, wie sie durch die 4MS-Initiative erstellt wurde (siehe «4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B – Positive Lists; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_-_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf». Dies betrifft Kunststoffe, Lacke und Beschichtungen sowie Silikone. Ohne Angleichung an die 4MS-Vorgaben sind Rechtsunsicherheiten und Regelungslücken im Bereich der Bedarfsgegenstände, die Trinkwasserkontaktmaterialien enthalten, fast unvermeidlich. Grund hierfür sind die unterschiedlichen, teilweise überschneidenden Kategorisierungen von organischen Kontaktmaterialien nach deren Aufbau (z.B. Polymere aus organischen Stoffen), Plastizität (z.B. Thermoplastische Kunststoffe; Duroplastische Kunststoffe einschliesslich Epoxidharz; thermoplastische Elastomere) oder Funktionalität (z.B. Beschichtungen, Schmierstoffe). Wir erachten einen Verweis auf alle 3 relevanten Anhänge der Bedarfsgegenständeverordnung als zweckmässig (stoff- resp. SML-spezifisch sowie bezüglich TOC).</p>	<p>Parameter nicht separat in die TBDV aufnehmen, sondern den Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2 Bedarfsgegenständeverordnung» wie folgt ergänzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spalte Parameter «Anhang 2, Stoffe gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016» - Spalten Höchstwerte und Einheiten unverändert belassen - Spalte Bemerkungen «Die Konzentrationen von Stoffen für die Herstellung von organischen Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die SML-Werte gemäss Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{Wasser} = SML_{Lebensmittel} / 20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter

		organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0.5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2, Anhang 9 und Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte festgelegt sind.
Anhang 2, Metalle	Die EU-Trinkwasser-Richtlinie (RICHTLINIE (EU) 2020/2184) spezifiziert in Anhang II, Teil D, Anforderungen an die Probennahme an den Stellen der Einhaltung. Diese Vorgaben sind auch für Probenahmen zur Bestimmung der Konzentration von Metallen relevant. Die diesbezügliche Standardvorgabe gemäss EU-Richtlinie lautet: «Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern, vor allem Kupfer, Blei und Nickel, werden ohne Vorlauf an der Zapfstelle des Verbrauchers entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen». (Länderspezifische alternative Verfahren mit vorgegebener Stagnationszeit werden mit gewissen Rahmenbedingungen ermöglicht). Da die Festlegung des Probenvolumens bei Trinkwasser ab Verbraucher-Armatur einen entscheidenden Einfluss auf das Messergebnis resp. den Konformitäts-Befund hat, sollte bei Angleichung der TBDV-Vorgabe an die EU-Richtlinie die Vorgabe des Volumens übernommen werden.	Textergänzung bezüglich Höchstwerte Blei, Kupfer und Nickel in der Spalte «Bemerkungen»: Bei Untersuchung ab Hausinstallationen wird eine Probe von einem Liter entnommen.
Anhang 4, Liste 2, Silberung	Wenn «Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)» zur Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen durch Legionellen im Warmwasserbereich in Gebäuden neu zugelassen wird, muss dieser Anwendungsbereich auch in die zulässigen Verfahren aufgenommen werden. Diesbezüglich ergibt sich allerdings ein Widerspruch zu Art. 13 TBDV (Wasseraufbereitungs- und Duschanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben oder abgeändert werden). Mit der Norm sia 385/1:2020 liegen neu revidierte Empfehlungen vor, die breit abgestützt wurden und als anerkannte Regeln der Technik gelten. Die Norm ist auf einen hygienischen sicheren Betrieb von Warmwasser-/Duschanlagen ausgerichtet sind und sieht hinsichtlich Planung, Erstellung und Betrieb der Anlagen keine chemische Behandlung des Duschwassers vor. Dieser Anwendungsbereich von Silber	Ergänzen in Spalte Umschreibung und Zweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen Ergänzen in Spalte Anwendung/Beispiele und Bemerkungen: Im Warmwasserbereich als Massnahme bis zur

	sollte in der TBDV deshalb stark limitiert bleiben und nicht den allgemein anerkannten Regeln der Technik zugeordnet werden.	Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.
Anhang 4, Liste 3, Zudosierung von Stoffen	In dieser Liste werden Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen aufgeführt, die nicht auf Mikroorganismen bezogen sind. Die vorgesehene Ergänzung «Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich» müsste in Liste 2 erfolgen. Sie ist aber unnötig, wenn in Liste 2 die Silberung in obigem Sinn ergänzt wird. Sonstige für Trinkwasser zulässige Biozidprodukte dürfen bereits jetzt auch im Warmwasserbereich von Hausinstallationen zur Verbesserung oder Stabilisierung der Mikroorganismenflora angewendet werden und sind in Anhang 5 TBDV zweckmässig geregelt.	Ergänzung löschen; heutigen Wortlaut der TBDV beibehalten.
Anhang 4, Liste 6, Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen sind nicht in Liste 6, sondern in Liste 5 zu regeln.	Text aus Liste 6 in Liste 5 verschieben und umformulieren, siehe Kommentar zu Anhang 4, Liste 2, Silberung: Spalte Stoff: Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal) Spalte Verwendungszweck: Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen in Warmwasseranlagen als Massnahme bis zur Wiederherstellung des Stands der Technik durch bauliche Massnahmen.

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

Die Änderungen, insb. die Regelung der Trinkwasserkontaktmaterialien neu in der TBDV und die Anpassungen bezüglich Druckfarben werden begrüsst.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Anhang 4, Ziffern 2.3.3.2 und 2.4.1.6</p>	<p>«Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung».</p> <p>«Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.</p> <p>Mit diesem Wortlaut können sich Probleme im Vollzug ergeben, was an folgenden 3 Beispielen erläutert werden soll: 1) Die zitierte Anforderung ist nicht erfüllt, die gemessenen Werte liegen aber sehr weit unter dem Höchstwert und man kann davon ausgehen, dass die Migration bis zum Ende der Lebensdauer nicht wesentlich ansteigt. 2) Es ist schwierig zu definieren was (z. B. unter Berücksichtigung der Messunsicherheit) kein Anstieg ist. 3) Für NIAS existieren in der Regel keine Höchstwerte. Wie ist die Interpretation bei der Überprüfung der spezifischen Migration von NIAS, für welche keine Höchstwerte existieren?</p>	<p>Bei Übernahme dieser EU-Anforderung ist eine geeignete Massnahme zur Lösung der skizzierten Problemstellung nötig (Vollzugshilfe?). Die EU ist aktuell daran, hierfür eine EU-Guidance zu erstellen.</p>

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

- Compléter avec des paramètres d'analyse précis

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 19	Incertain	Compléter avec les mêmes paramètres que l'on trouve dans l'OPBD

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Die Überschneidungen LMR/ChemR erschweren den Vollzug. Dieses Problem kann mit dieser Revision aber nicht gelöst werden. Der Fokus sollte also darauf liegen, was nun vorliegt möglichst im Sinn des LMR zu kommentieren (Gesundheitsgefährdung).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2a und 2b	<p>Mit der Beschränkung auf Teile mit Hautkontakt wird das Schutzniveau reduziert, da blei- und cadmiumhaltige Schmuckstücke allenfalls auch verschluckt werden können. Die schützende Oberfläche kann zudem durch den Gebrauch abreiben. In solchen Fällen sind diese beiden Schwermetalle zugänglich und stellen eine Gesundheitsgefährdung dar.</p> <p>Überdies können wir die Begründung, wonach im schweizerischen Lebensmittelrecht keine umweltrechtlichen Aspekte geregelt werden dürfen, nicht nachvollziehen. Die LGV stützt sich auch auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes (USG), auf dessen Basis Vorschriften für Stoffe erlassen werden können, welche die Umwelt oder mittelbar den Menschen gefährden können.</p>	<p>Generelles Verbot für die Verwendung von Cadmium und Blei in Gegenständen mit Hautkontakt oder zumindest keine Änderung der bisherigen Regelung.</p>
Art. 5a	<p>Par dérogation à la réglementation européenne, des limites maximales plus élevées s'appliquent à certaines substances contenues dans les encres de tatouage et les encres de maquillage permanent (art. 5, annexe 2).</p>	<p>La réglementation Suisse devrait suivre la réglementation Européenne et ne devrait pas être plus laxiste en vue des enjeux de santé publique.</p>
<p>Art. 22 Abs. 1 quater</p> <p>Wegfallender Art. 22 Abs. 2</p>	<p>Anhang XVII Eintrag 72 der REACH-Verordnung, auf welchen in diesem Artikel verwiesen wird, schliesst unter anderem folgendes aus: "Kleidung, damit in Bezug stehendes Zubehör, Schuhwaren oder Teile von Kleidung, damit in Bezug stehendem Zubehör oder Schuhwaren, die ausschliesslich aus Naturleder, Pelzen oder Häuten bestehen"</p> <p>Insbesondere bezüglich CrVI, wo der gesundheitliche bezüglich dem umweltrechtlichen Aspekt überwiegt, sollten auch diese Produkte im Lebensmittelrecht abgebildet werden, denn mit dem Wegfall des Verweises in Art. 22 Abs. 2 können diese Produkte nicht mehr nach Lebensmittelrecht beurteilt werden.</p>	<p>Die in REACH ausgeschlossenen Produkte bezüglich CrVI in die HKV aufnehmen.</p>

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Der Anhang ist bereits nicht mehr aktuell. In der Zwischenzeit hat auch die EU Insekten als neuartige Lebensmittel zugelassen.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
<p>Anhang Chiasamen</p>	<p>Kennzeichnung - Offenverkauf Werden Chiasamen unverarbeitet abgegeben, so ist auf der Verpackung ein Hinweis erforderlich, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf. Diese Information muss auch im Offenverkauf (z.B. im Laden) sichergestellt werden. Die im Rahmen der letzten Revision eingeführte Handhabung im Zusammenhang mit dem Offenverkauf ist kompliziert. Einfacher und im Sinne des Gesundheitsschutzes ist es, den oben erwähnten Hinweis schriftlich direkt beim Produkt gut sichtbar anzubringen. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass alle Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert sind und nicht nur diejenigen, die sich dafür interessieren und das Verkaufspersonal konsultieren.</p>	<p>Kennzeichnung – Offenverkauf Anpassungsvorschlag im Anhang: "Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so ist beim Produkt schriftlich ein gut sichtbarer Hinweis anzubringen, dass die tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf."</p>
<p>Anhang <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua)</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei. Kennzeichnung - Offenverkauf Unter Umständen wird auch Canihua (Pseudogetreide) in roher Form im Offenverkauf abgegeben (z.B. im Laden zum Selberabfüllen). In diesem Fall ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen (analog Chiasamen). Im Sinne des Gesundheitsschutzes ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p>	<p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Canihua oder Cañihua oder Kañiwa (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)". Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass Canihua in roher Form im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht: "Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p>

<p>Anhang <i>Lilium davidii</i> L. (Lilienknolle)</p>	<p>Verwendungszweck Es steht, dass nur die Knolle verwendet werden darf. Bei der BLV-Einstufung der Lilienknolle sowie im Erwägungsteil der BLV-Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. wird differenzierter auf die Verwendungszwecke eingegangen (z.B. frische Knolle, gehobelt in Schuppen oder dünnen Scheiben, Pulver aus den getrockneten Knollen). Auch bei den Chiasamen und Canihua wird genauer angegeben, wie diese in Verkehr gebracht werden dürfen. Der Verwendungszweck ist zum besseren Verständnis zu präzisieren.</p> <p>Herkunftsland Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen. Was bedeutet dies? Darf nur die verzehrfertige Knolle aus China importiert werden oder ist es auch möglich, dass kleine Knollen (als Steckzwiebeln) aus China in die Schweiz importiert und dann in der Schweiz angebaut werden?</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Als Sachbezeichnung wird nur die wissenschaftliche Bezeichnung angegeben. Es ist nicht davon auszugehen, dass der Grossteil der Konsumentenschaft sich darunter etwas vorstellen kann. Wie bei den im Anhang erfassten Insekten und Chiasamen sollte als Sachbezeichnung nicht nur der wissenschaftliche Name, sondern auch die deutsche Bezeichnung als Sachbezeichnung angegeben werden. Dies trägt bei der Konsumentenschaft zum besseren Verständnis bei.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. Was für ein Hinweis soll erfolgen, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird (z.B. als Pulver)?</p> <p>Kennzeichnung - Offenverkauf Darf die Lilienknolle im Offenverkauf angeboten werden? Sollte die Lilienknolle im Offenverkauf abgegeben werden können, so ist es angezeigt, bei der Kennzeichnung auf den Offenverkauf einzugehen. Unter dem Aspekt</p>	<p>Verwendungszweck Ergänzung des Verwendungszweckes im Sinne des Erwägungsteils der Allgemeinverfügung Nr. 300808 zu <i>Lilium davidii</i> L. Generell sollte bei der BLV-Allgemeinverfügung darauf geachtet werden, dass die im Erwägungsteil erwähnten Verwendungszwecke ebenfalls in der Bewilligung aufgeführt werden.</p> <p>Herkunftsland Evtl. analog <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen formulieren. Wie: "<i>Lilium davidii</i> L. muss in China angebaut worden sein."</p> <p>Kennzeichnung - Sachbezeichnung Ergänzung der deutschen / umgangssprachlichen Bezeichnung. Wie: "Lilienknolle (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Bei BLV-Allgemeinverfügungen darauf achten, dass bei der Kennzeichnung nicht nur die wissenschaftlichen Namen aufgeführt werden.</p> <p>Kennzeichnung – Hinweis Angabe, wie darauf hinzuweisen ist, wenn die Lilienknolle nicht als Knolle abgegeben wird.</p> <p>Kennzeichnung – Offenverkauf Wenn vorgesehen ist, dass die Lilienknolle auch im Offenverkauf abgegeben werden darf, so ist z.B. folgende Ergänzung angebracht:</p>

	<p>Gesundheitsschutz ist im Offenverkauf ein schriftlicher Hinweis direkt beim Produkt sinnvoll.</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Aufgrund der Prozentangaben ist davon auszugehen, dass auch die Nahrungsfasern unter die Kohlenhydrate fallen. Werden die Prozente zusammengezählt, so ergeben sich 100 %. Deshalb sollte bei den Kohlenhydraten ergänzt werden, dass auch die Ballaststoffe darunter fallen.</p>	<p>"Wird <i>Lilium davidii</i> L. offen in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis schriftlich beim Produkt gut sichtbar anzubringen."</p> <p>Spezifikation – Kohlenhydrate Ergänzung bei Kohlenhydraten: "Kohlenhydrate (inklusive Ballaststoffe)".</p>

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

- Remplacer impérativement l'expression « exploitation de provenance »
- Le concept de contrôle de la gestation doit être revu : toutes les espèces de bétail concernées, & préciser la suite de procédure en cas de constat à $\geq 2/3$. Que se passe-t-il avec le document ?

La préparation à l'élimination des sous-produits animaux est importante pour garantir une élimination de ces déchets sans risques sanitaires. La transparence et la traçabilité des sous-produits animaux permettent d'orienter vers l'élimination la plus adaptée.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10	Le pH mériterait d'être introduit, et le nom « microbiologique » n'est pas vraiment adapté	« Analyse d'évaluation des viandes » ou « Analyse d'investigation des viandes »
Annexe 1, ch. 1.7	Ces conditions doivent être cumulatives	Rajouter « et » avant chaque nouvelle lettre
Annexe 2, ch. 9	9.1 N'y a-t-il pas d'exigence concernant l'étiquetage des récipients et la classification des sous-produits animaux ? Une référence à l'OSPA pourrait être utile (art. 19). 9.2 mentionner la responsabilité du détenteur d'acheminer les sous-produits animaux vers un centre de collecte (art. 36 OSPA)	
Annexe 6, pt 4.1.17	Quelle est la mesure à prendre en cas de résultat défavorable ?	Compléter dans l'annexe 7
Annexe 6, ch. 5	Le contrôle de l'utérus n'est pas mentionné pour les ovins/caprins	Harmoniser avec les autres espèces
Annexe 6, pt 6.1.1	« contrôle quotidien » n'est pas adapté	Retirer, la suite de la phrase suffit

Annexe 6, ch. 8, pt 8.3	Le dépistage de Trichines n'est pas mentionné pour le gibier sauvage/sanglier, contrairement aux porcs et équidés	Rajouter « trichinelles » chez le sanglier
Annexe 7, pt 1.3.3, let. b	Est-ce que l'on parle de trichinelles ou de cysticerques ?	Adapter/mentionner cysticerques
Annexe 12	Au vu de la check-list de l'OSAV pour les inspections annuelles, cette annexe est très incomplète et dépassée	Supprimer ou créer nouveau modèle, plus complet

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

OAdd : Certaines dénominations spécifiques mentionnées dans cette ordonnance ne correspondent pas à celles d'autres ordonnance (p.ex.à celles dans l'ODAIÖV avec le dénomination « condiment » qui n'existe pas dans l'OAdd). Il serait judicieux d'harmoniser ces dénominations afin de gagner en clarté

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Anhang 3	<p>Der umfangreiche Anhang 3, der die zulässigen Aromastoffe aufführt, soll in Zukunft nicht mehr in der amtlichen Rechtssammlung publiziert werden und es soll ein Hinweis angebracht werden, dass diese Liste beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit kostenlos eingesehen oder im Internet aufgerufen werden könne.</p> <p>Es wird in den Erläuterungen argumentiert, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> - unter Berücksichtigung von Art. 6 Abs. 3 Aromen oder Ausgangsstoffe in der Schweiz zulässig sind, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge unter dem Vorbehalt spezifischer Anwendungsbeschränkungen in der Europäischen Union rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen; und - bei Einschränkungen oder Streichungen aus den massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union die Möglichkeit bestehen muss, 	<p>Verweis auf die Gemeinschaftsliste in Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter ein statischer Verweis auf Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008. Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>

	<p>diese Liste schnell anzupassen, um dasselbe Schutzniveau auch in der Schweiz zu gewährleisten; und</p> <ul style="list-style-type: none"> - mit einer zeitnahen Anpassung an die EU-Aromenverordnung Handelshemmnisse mit unseren wichtigsten Handelspartnern vermieden werden. <p>Verweise auf Listen beim BLV oder im Internet stellen die Rechtssicherheit in Frage, insbesondere da bei (häufig) nötigen Anpassungen allenfalls auch Produkte auf dem Markt verboten werden und die Frage allfälliger Übergangsfristen dabei gelöst werden muss. Zudem sind Listen im Internet sowohl für die Hersteller als auch für die Vollzugsbehörden kaum zweckmässig umsetzbar.</p> <p>Es soll deshalb im Sinne von Art. 6 Abs. 3 direkt auf den entsprechenden Anhang I der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verwiesen werden (dynamischer Verweis), oder Anhang 3 soll eventualiter in der jetzt publizierten Form beibehalten werden (was allenfalls häufige Revisionen mit sich bringt). Sofern anstelle der Publikation in der AS aus technischen Gründen eine Liste im Internet publiziert werden soll, muss eindeutig klar werden, wie Revisionen vorgenommen werden und was der rechtgültige Stand der Liste (Stand vom ...) ist.</p>	
Anhang 4	<p>Die Bemerkungen zu Anhang 3 gelten analog auch für Anhang 4</p> <p>Ergänzend kommt bei den Listen der Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen sowie bei den Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden noch dazu, dass es sich dabei um ausdrückliche Verbote handelt. Die Liste ist – im Gegensatz zu Anhang 3 – übersichtlich und kurz.</p> <p>Eine Anpassung dieser Listen bedarf unbedingt der Rechtssicherheit einer Anpassung von rechtlichen Grundlagen. Im Falle einer Gefährdung der Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sind schnellere</p>	<p>Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008; oder</p> <p>eventualiter Beibehaltung von Anhang 4 in der jetzt vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form.</p>

	Anpassungen auch unter Berücksichtigung rechtsstaatlicher Prinzipien absolut möglich.	
Anhang 4	Sofern auf einen Verweis auf Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 verzichtet werden soll, sollten eventualiter unabhängig von der Frage, ob Anhang 4 in der vorliegenden einfachen und übersichtlichen Form erhalten bleibt oder in Zukunft als Liste im Internet geführt werden wird, die folgenden Anpassungen in Anhang 4 vorgenommen werden:	
Anhang 4, Ziff. 2.4 und 2.5	<p>Unter diesen beiden Ziffern werden Blausäure und Hydrogencyanid aufgeführt, was dieselben Substanzen sind.</p> <p>Die zusätzlich zu den Substanzen im entsprechenden Anhang III der EU-Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 eingefügte Ziff. 2.5 legt für Hydrogencyanid eine Höchstmenge von 1 mg/kg für Alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol fest.</p> <p>Die Kontaminantenverordnung, VHK legt in Anhang 9 einen Höchstgehalt für Hydrogencyanid für Steinobst(trester)brände von 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol fest. Im konkreten Einzelfall führt das zwar zu ähnlichen aber nicht identischen Höchstwerten.</p> <p>Beispiel: Für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol beträgt der Höchstwert für HCN nach VHK 70 mg/l bezogen auf reinen Alkohol, was effektiv 28 mg/l im Kernobstbrand (40 %) entspricht. Unter Berücksichtigung einer Dichte von 0.95 kg/l für einen Kernobstbrand mit 40 % Vol. Alkohol ergibt sich somit nach der VHK ein Höchstwert von 26.6 mg/kg Kernobstbrand. Dem gegenüber steht eine Höchstmenge von 40 mg/kg Kernobstbrand (40 %) nach der Aromenverordnung.</p> <p>Ebenso existiert eine Diskrepanz zwischen Ziff. 2.4 und 2.5. Gemäss Ziff. 2.4 besteht für Blausäure für Alkoholische Getränke eine Höchstmenge von 35 mg/kg während diese für Hydrogencyanid nach Ziff. 2.5 variabel ist. Ziff. 2.5 kann ein Handelshemmnis darstellen und muss in der Aromenverordnung gestrichen werden.</p>	<p>Wegen der Doppelspurigkeit sollte Ziff. 2.5 gestrichen und in Anhang 9 der VHK geregelt werden.</p> <p>In Anhang 9 der VHK müsste der Höchstwert für Hydrogencyanid unter dem Titel "Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken" jedoch so geregelt werden, dass er nicht im Widerspruch zu Ziff. 2.4 steht, da dort für Alkoholische Getränke eine allgemein gültige Höchstmenge von 35 mg/kg festgelegt ist, die unabhängig vom Alkoholgehalt gilt.</p> <p>Aus toxikologischen Überlegungen ist der Alkoholgehalt bezüglich der Kontaminante Hydrogencyanid belanglos. Daher kann der Eintrag "Hydrogencyanid" in Anhang 9 der VHK sowie Ziff. 2.5 ersatzlos gestrichen werden. Zudem kann auch der Eintrag "Hydrogencyanid in Steinobst(trester)bränden" in der VHK ein Handelshemmnis darstellen.</p>
Anhang 4 Ziff. 2.3	Die Höchstmenge für Aloin wird im entsprechenden Anhang III der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 nicht festgelegt.	Damit Ziff. 2 des Anhangs 4 der Aromenverordnung vollumfänglich der Aromenverordnung (EU) Nr. 1334/2008 entspricht, sollte Ziff. 2.3 analog zu Ziff. 2.5 gestrichen und in der VHK geregelt werden.

<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Der Titel von Ziff. 2 entspricht nicht in allen Punkten den Tatsachen und ist sehr schwer verständlich. Die Fussnoten 17 – 19 regeln bereits, dass jene Höchstwerte nicht gelten, wenn keine Aromen hinzugefügt wurden, sondern diese nur aus Kräutern und Gewürzen stammen</p>	<p>Änderungsvorschlag: "Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen." Das würde konkret bedeuten, dass die Höchstmengen immer dann gelten, wenn nicht durch die betreffende Fussnote eine Ausnahme vorliegt.</p>
<p>Anhang 4 Ziff. 2</p>	<p>Die drei Fussnoten 17 – 19 zu den Stoffen sind textlich identisch. Sie sollten daher durch eine einzige ersetzt werden. Zudem könnten sie verständlicher formuliert werden. Dass es sich dabei um ein zusammengesetztes Lebensmittel handelt, ist per Definition eines solchen bestimmt.</p> <p>Da zudem die Tabellenspalte mit dem Begriff "Höchstmenge" betitelt ist, sollte dieser Begriff auch im zugehörigen Text anstelle von "Höchstwerte" verwendet werden.</p>	<p>"Die Höchstmengen gelten nicht, wenn keine Aromen zugefügt wurden und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind</p>
<p>Anhang 6</p>	<p>Seit dem 01.07.2020 listet der Anhang 6 nur noch Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung sowie Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge als Lebensmittel auf, welche ausdrücklich nicht aromatisiert werden dürfen.</p> <p>Gemäss den Erläuterungen zur Änderung vom 27.05.2020 sind explizite Verbote für alle anderen bisher genannten Lebensmittel, unverarbeitete Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, nicht mehr nötig. Das Verbot soll sich aus den Definitionen der betreffenden Lebensmittel in den jeweiligen produktspezifischen Verordnungen ergeben.</p> <p>Beispielsweise findet sich in der LGV kein Hinweis, dass die Aromatisierung von unverarbeiteten Lebensmitteln nicht zulässig ist. (Die Behandlung von Erdbeeren mit Erdbeeraroma oder Äpfeln mit Apfelaroma ist folglich – gemäss geltendem Recht – zulässig. Da solche Produkte mehrheitlich offen verkauft werden, besteht ein beträchtliches Täuschungspotential, da der Kaufentscheid durch den Geruch von z.B. Früchten erheblich beeinflusst wird.).</p> <p>Weitere Beispiele (nicht abschliessend): Teigwaren sind als Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden definiert, welche Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten dürfen (Art. 70 VLpH). Die Auflistung der</p>	<p>Entweder konsequente und eindeutige Umsetzung der Verbote in den produktspezifischen Verordnungen ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".); oder</p> <p>Eventualiter Ergänzung von Anhang 6 (Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind) mit den Einträgen vor der Änderung vom 27.05.2020 bzw. nur Einträge streichen, bei denen die Definition in den produktspezifischen Verordnungen tatsächlich keine Aromen zulassen (z. B. Schokolade nach Art. 51 Abs. 4 VLpH oder Käse nach Entwurf Art. 51 VLtH).</p> <p>1 Unverarbeitete Lebensmittel nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 10 LGV Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser 3 Milch 4 Konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) 5 gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse</p>

	<p>Zutaten ist nicht abschliessend, also dürfen auch Aromen zugegeben werden. Analog verhält es sich für Brot (Art. 74 Abs. 2 VLpH). Gemäss Erläuterungen zur Revision von 2020 ist diese Interpretation allerdings nicht korrekt.</p> <p>Diese Unklarheit hat seit der Anpassung von 2020 zu verschiedenen Fehlauslegungen sowohl von Produktverantwortlichen als auch von Vollzugsbehörden geführt, die nicht dem Willen des Gesetzgebers entsprechen.</p> <p>Um die Fragestellung zu klären, ob die Aromatisierung eines Lebensmittels verboten ist (oder nicht) ist eine abschliessende Liste einfacher zu handhaben und trägt bedeutend zur Rechtssicherheit bei. Ohne diesen Anhang muss konsequent (!) in den produktspezifischen Verordnungen ein ausdrückliches und unmissverständliches Verbot formuliert werden. ("Die Zugabe von Aromen oder die Behandlung mit Aromen ist verboten".), was eine rechtsetzerische Herausforderung darstellt.</p>	<p>6 Rahm, Butter</p> <p>7 Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum (ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten)</p> <p>8 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen</p> <p>9 Eiprodukte</p> <p>10 Honig, Gelée royale, Blütenpollen</p> <p>11 Brot</p> <p>12 Teigwaren</p> <p>13 Tofu, Tempeh</p> <p>14 Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse (Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen)</p> <p>15 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p> <p>16 Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder (nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig)</p>

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

Nous saluons le fait que le “don alimentaire” soit introduit, par le biais d’un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l’introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la “redistribution des denrées alimentaires” en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement européen (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n’apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement (EU) 2021/382 et relevons à cet effet qu’il s’agit de s’assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute “redistribution de denrées alimentaires”. En outre, concernant la notion de la responsabilité, il s’agit d’être attentif au fait que l’établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Approbation avec remarques / propositions de modification selon le tableau ci-dessous.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 a.l. 8	Nous proposons de supprimer le terme « visible » dans l’art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne « proposition de modification »).	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l’entreposage de l’une des substances ou de l’un des produits provoquant des allergies ou d’autres réactions indésirables visés à l’annexe 6 de l’ordonnance du DFI concernant l’information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l’entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l’absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.

<p>Art. 25 al. 4</p>	<p>Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle :</p> <p>a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ; b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u>. <u>Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</u></p>
<p>Art. 27a al. 1</p>	<p>Il serait utile, concernant la notion d'«établissement du secteur alimentaire » d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODAIUOs » (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (« Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ») (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (« jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale ») n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art. 27a 1 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1, ODAIUOs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2:</u></p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ; b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque <u>les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ; c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité</p>

		minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, ODAI.
Art. 27a al. 2	<p>L'introduction de la notion de « manipulation » peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression « qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 » (cf. texte supprimé dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Nous proposons de remplacer le terme « condition » à l'al. 2 let. e par celui de « propriété » (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le traçabilité (au sens de l'art. 83 ODAIUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. texte supprimé et <u>souligné</u> dans la colonne « proposition de modification »).</p>	<p>Art 27a 2 Les établissements du secteur alimentaire (<u>art. 2 al. 1 ch.1, ODAIUs</u>) qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ; b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ; c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ; d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, ODAI ; e. les conditions propriétés organoleptiques ; f. la garantie de la traçabilité des produits d'origine animale, conformément à l'art. 83, al. 3 et 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaire et les objets usuels (<u>art. 83 ODAIUs</u>).

--	--	--

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	Le Soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériels tolérés.	Indiquer une seule fois le Soja MON 89788 (MON-89788-1)
Anhang 2	<p>Gemäss Art. 6 Abs. 1 VGVL werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, ohne Bewilligung toleriert. Gemäss Art. 6 Abs. 4 VGVL werden in Anhang 2 gentechnisch veränderte Materialien aufgeführt, die nach Art. 6 Abs. 1 in Lebensmitteln toleriert werden.</p> <p>Es ist vorgesehen, im Anhang 2 neu Baumwolle aufzuführen. Wieso kommt Baumwolle für die Erweiterung des Anhangs 2 in Betracht? In welchem Zusammenhang steht Baumwolle mit Lebensmitteln?</p>	Überprüfen, ob die GVO-Materialien der Baumwolle aufgrund von Art. 6 Abs. 1 für Anhang 2 in Betracht gezogen werden können.