



Vernehmlassung Projekt Stretto 3; Revision Verordnungsrecht Vernehmlassung bis 26. August 2019

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : IG Detailhandel
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt :
Adresse, Ort : Geschäftsstelle IG Detailhandel Schweiz, Postfach, 3001 Bern
Kontaktperson : Gabi Buchwalder
Telefon : 058 570 18 08
E-Mail : gabi.buchwalder@mgb.ch
Datum :

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. **Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.**
3. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word**-Dokument bis am 26. August 2019 an folgende E-Mail-Adresse: lmr@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 3; Revision Verordnungsrecht 2019	3
2	BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	4
3	BR: Lebensmittelvollzugsverordnung	7
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan	9
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle	10
6	EDI: Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft	11
7	EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf	12
8	EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft	13
9	EDI: Getränkeverordnung	14
10	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel	15
11	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten	16
12	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung	17
13	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz	21
14	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel	21
15	EDI: Zusatzstoffverordnung	23
16	EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen	23
17	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln	24
18	EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel	25
19	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln	25
20	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten	28
21	EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion	29
22	EDI: Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen	30
23	BR: Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten	31
24	BR: Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit den EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen	32

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung Stretto 3; Revision Verordnungsrecht 2019

Allgemeine Bemerkungen

Das Lebensmittelrecht ist für die Mitglieder der IG Detailhandel bei ihrer täglichen Arbeit im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten von grosser Bedeutung. Sowohl bei der Beschaffung, als auch im Verkauf und in den eigenen Produktionsbetrieben sind wir auf praktikable, möglichst eindeutige Regelungen angewiesen. Da praktisch alle Produktionsbetriebe der Mitglieder der IG Detailhandel auch das Ausland beliefern, begrünnen wir grundsätzlich eine fortschreitende Angleichung an die Gesetzgebung der EU, um technische Handelshemmnisse und deren verteuernde Wirkung zu minimieren.

Drei Anliegen möchten wir an dieser Stelle einbringen:

- Die geplante Angabe des Verbrauchsdatums im Offenverkauf erachten wir als wenig praktikabel und sehr aufwändig in der Umsetzung. Vor allem aber bezweifeln wir, ob diese schriftliche Angabe für die Konsumentinnen und Konsumenten gegenüber der bestehenden mündlichen Auskunftspflicht tatsächlich einen Mehrwert bedeutet. Gemäss unseren Informationen gibt es in der EU keine solche Pflicht im Offenverkauf. Es ist unklar, weshalb mit dieser Vorgabe ein neuer Unterschied geschaffen werden soll.
- Übergangsfristen: Die vorgeschlagene Übergangsfrist von nur einem Jahr ist für Änderungen, die die Packungsdeklaration betreffen oder gar eine Rezepturumstellung erfordern, zu kurz. Anlässlich der letzten Revision LARGO wurde eine Regulierungs-Folgenabschätzung (RFA) durch das Büro Bass durchgeführt, die ergeben hat, dass die finanziellen Regulierungsfolgen bei einer Übergangsfrist von 4 Jahren sehr deutlich abnehmen. Wir fordern daher auch für das vorliegende materielle Änderungspaket Stretto 3 generell eine Übergangsfrist von 4 Jahren (dieser Antrag gilt für sämtliche nicht gesundheitsrelevanten Anpassungen und wird bei den einzelnen Verordnungen nicht mehr zusätzlich wiederholt).
- Höchstmengenkonzept für Vitamine und Mineralstoffe: Die IG Detailhandel schliesst sich bezüglich des Höchstmengenkonzeptes der Haltung der Föderation Schweizer Nahrungsmittel-Industrien fial an. Sie begrüsst zwar den Paradigmawechsel, die generelle Lockerung und die neue Orientierung am Gesundheitsschutz. Das konkrete neue Konzept lehnt die IG Detailhandel aber ab.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung unserer Anliegen.

2 BR: Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 14 Abs. 2	Die zulässige Sachbezeichnung muss in allen Sprachen zulässig sein; z.B. ist die Liste bei Milchbezeichnungen nicht schlüssig: Mandelmilch ist nicht zulässig, Latte di mandorla hingegen ist zulässig, Burro di arachidi ist nicht zulässig, Erdnussbutter hingegen ist zulässig.	
Art. 15 Abs. 2 lit. a	Übergangfrist für bestehende Artikel notwendig. Ist bei bestehenden Bewilligungen für Vitamin B12 und weitere Vitamine in der EU der Einsatz in der Schweiz möglich?	
Art. 31 Abs. 5	Die Angleichung an EU-Recht ist sinnvoll, zeitgemäss und notwendig. Unklar ist, ob derartige Produkte somit in die Liste von bewilligten neuartigen Lebensmitteln aufgenommen werden. Dies wäre zu begrüßen, da auf diese Weise eine gewisse Transparenz geschaffen wird, wenn es keine Kennzeichnungspflicht gibt. Gibt es eine Übergangfrist für bestehende Artikel? Sind Bewilligungen für Vitamin B12 und weitere Vitamine in EU bestehend und Einsatz in der Schweiz möglich?	
Art. 38 Abs. 3	Verweis auf Art. 3 unklar	Verordnungstext klarer formulieren.
Art. 39 Abs. 2 Bst. d	Dies führt bei Einzelhandelsbetrieben mit Offenverkauf zu einem zusätzlichen, unverhältnismässig grossen Aufwand. Zudem ist ein Fehlerpotential gegeben. Ob für die Konsumenten gegenüber der heutigen mündlichen Auskunftspflicht tatsächlich ein Mehrwert generiert wird, ist fraglich. Auch ist unklar, ob die Gefahr von Food Waste mit oder ohne Datumsangabe grösser ist. Aus den Erläuterungen geht hervor, dass sich Art. 39 Abs. 2 lit. d LGV auf die auf Wunsch von Konsumentinnen und Konsumenten am Ort der Abgabe umhüllte oder verpackte oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackte	Streichung von Art. 39, Abs.2, Bst. d

	<p>Lebensmittel, die leicht verderblich sind, beziehen soll. Der vorgeschlagene Wortlaut von Art. 39 Abs. 2 lit. d LGV nimmt aber ganz generell Bezug auf Lebensmittel, die nach Art. 2 Abs. 1 Ziff. 11 als nicht vorverpackt gelten.</p> <p>Es ist unklar, ob beispielsweise bei einem Salatbuffet zum Selberschöpfen die Haltbarkeit schriftlich angegeben werden muss, auch wenn die Ware als To-go vor Ort vom Kunden abgepackt wird. Auch bei Selbstbedienungsrestaurants kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Kunden die Waren selber abpacken und mitnehmen. Die Waagen für solche Buffets und ähnliches drucken keine Haltbarkeiten. Damit alle Waagen/Drucker programmiert werden könnten, wären Investitionen und eine Übergangsfrist von mehreren Jahren nötig.</p>	
Art. 40	<p>Im Unterschied zu den Begriffen Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate, die in Art. 2 Abs. 1 Ziff. 19 definiert sind, ist der Begriff «Zwischenhandel» nicht definiert und wird zu Unklarheiten führen.</p>	<p>Art. 40 Rohstoffe und Halbfabrikate <i>«Die Angaben über Produkte wie Rohstoffe und Halbfabrikate, die nicht zur direkten Abgabe an den Endkonsumenten vorgesehen sind, müssen so gehalten sein...»</i></p> <p>«Die Angaben über Produkte wie Rohstoffe und Halbfabrikate, die nicht zur direkten Abgabe an den Endkonsumenten vorgesehen sind, müssen so gehalten sein...»</p>
Art. 44	<p>Im Onlinehandel bestehen Probleme bei der Herkunftsangabe resp. der Produktionslandangabe von nicht oder nur wenig verarbeiteten Produkten.</p> <p>Beispiel Mischgemüse geschnitten, vorverpackt: Gesetzlich entspricht das Produktionsland den Ländern aus denen die einzelnen Gemüse stammen. Die Herkunftsländer werden beim Abpacken der Produkte spontan auf die Verpackung gedruckt.</p> <p>Beispiel Fleisch: Aufgrund von qualitativen (u.a. Fleisch-/Fischqualität, Nachhaltigkeitsstandards, Tierwohlaspekte), wirtschaftlichen (u.a. Mengenverfügbarkeiten, Preis) und politischen Einflussfaktoren ist es teils nicht möglich, die Fleisch- und Fischherkunft im Voraus eindeutig für einen Artikel zu</p>	<p>Art. 44 Abs. 1 lit. a: <i>Zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware müssen alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die eindeutig anzugeben sind, unentgeltlich bereitgestellt werden; ausgenommen sind das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos. Falls sich das Produktionsland oder die zu deklarierende Herkunft eines Rohstoffes im Bestellzeitpunkt noch nicht definitiv vorhersagen lässt, ist darauf gut sichtbar hinzuweisen und es sind die möglichen Produktionsländer resp. Herkunftsorte des jeweiligen Rohstoffes anzugeben.</i></p>

	<p>fixieren. So kann die Herkunft bei gewissen Artikeln von Charge zu Charge wechseln. Beispiele sind Lammfleisch mit bis zu fünf möglichen Herkünften, Seafood aus unterschiedlichen Ländern und Fanggebieten oder Charcuterieartikel v.a. aus Geflügelfleisch. Aktuell wird die jeweils korrekte Herkunft per Inkjet beim Zeitpunkt des Auszeichnens auf die Packung aufgedruckt.</p> <p>Auf den gängigen Online-Plattformen können Bestellungen bis 14 Tage vor dem Lieferzeitpunkt schon eingegeben werden. In diesem Zeitpunkt kann bei vielen Frischprodukten nicht mit restloser Sicherheit gesagt werden, woher das Produkt im Lieferzeitpunkt stammen wird. Ein machbarer Lösungsansatz wäre, dass online jeweils alle möglichen Herkunftsländer angegeben werden mit dem Hinweis, dass die effektive Herkunft auf dem (physischen) Artikel aufgedruckt ist. Diese Lösung würde ausdrücklich nur für die Herkunft der Rohstoffe gelten, nicht für andere Elemente der Deklaration wie z.B. Allergene.</p> <p>Weiter soll es möglich sein, Überraschungspakete bestehend aus verschiedenen Lebensmitteln online anzubieten (vgl. z.B. Too Good to Go). Über solche «Produktpakete» kann gerade nicht umfassend im Sinne von Art. 44 im Voraus informiert werden, da zum Zeitpunkt des Angebots der Inhalt eines solchen Pakets regelmässig nicht bekannt ist. Solche «Produktepakete» dienen der Verhinderung von Food Waste und finden grossen Anklang bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Für solche Pakete muss es genügen, wenn die Konsumenten im Zeitpunkt der Abgabe informiert werden.</p> <p>Auch Identitätskennzeichen von Lieferanten können je nach Bestellzeitpunkt variieren. Die Identitätskennzeichen sind analog Haltbarkeitsdatum und Warenlos von der Angabepflicht auszunehmen (vgl. Vorschlag in der rechten Spalte für eine Anpassung von Art. 44 Abs. 1 lit. a LGV).</p>	
<p>Art. 48 Abs. 2</p>	<p>Unklarer Wechsel von Trinkwasserleitungen zu Antiquitäten. Wie wird Antiquität definiert? Aus Art. 1 Abs. 3 Buchstabe c geht</p>	<p>Definition Antiquität in den gesetzlichen Grundlagen einführen oder Verordnungstext klarer formulieren respektive Wort «Antiquität» ersetzen.</p>

nicht klar hervor, dass dort Trinkwasserleitungen integriert sein sollen.	
---	--

3 BR: Lebensmittelvollzugsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.9 Abs. 3	<p>Es ist nicht ersichtlich, weshalb die schriftlichen Aufzeichnungen über amtliche Kontrollen dem betreffenden Betrieb erst auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden sollen. Dies soll im Sinne der Transparenz unaufgefordert bzw. automatisch erfolgen. Weiter ist es nicht ersichtlich, weshalb die Ausstellung einer amtlichen Bescheinigung oder einer amtlichen Attestierung der Zurverfügungstellung der Aufzeichnungen im Wege stehen soll (lit. a). lit.a ist deshalb ersatzlos zu streichen. Weiter ist es unklar, welche Fälle der Anwendungsbereich von lit. b erfassen soll. Das kann von vornherein nur einen sehr engen Anwendungsbereich betreffen (die Interessen des kontrollierenden Betriebs an der Offenlegung dürften allfällige entgegenstehenden öffentliche Interessen oder Interessen Dritter an Geheimhaltung i.d.R. überwiegen) und nur in einem Verfahren geschehen, in welchem der kontrollierende Betrieb sich hat äussern können und seine Interessen angemessen berücksichtigt wurden. Diese Verfahren liegen sodann in der Zuständigkeit der jeweiligen Untersuchungs- bzw. Gerichtsbehörde und werden in Anwendung der entsprechenden Verfahrensvorschriften geführt. Somit ist auch lit. b überflüssig. Wir beantragen, Abs. 3 gemäss unserem Vorschlag in der rechten Spalte anzupassen.</p>	<p>³ Die Vollzugsbehörden stellen den kontrollierten Betrieben eine Kopie der schriftlichen Aufzeichnungen zur Verfügung.</p>

Art. 12	Für die betroffenen Betriebe, insbesondere für national tätige Unternehmen ist es wichtig, dass der Vollzug in der ganzen Schweiz möglichst gleich ist.	Präzisierung; beispielsweise Relevanz (Risikobezogene Kontrollen) und Verhältnismässigkeit des Vollzugs durch die kantonalen Behörden.
Art. 45 Abs. 1 Bst. d		Die angemessene Frist für eine Resultatübermittlung ist einheitlich zu präzisieren.
Art. 48 Abs. 4	Dies könnte dazu führen, dass der Vollzug Methoden anwendet, die nicht ausreichend geprüft wurden.	Absatz streichen oder ergänzen: Mindestens eine laborinterne Validierung der Methode muss vorliegen.
Art. 51 Abs. 4	Die Homogenität in Bezug auf eine analytische Fragestellung ist dabei massgebend, ob eine einzelne Verpackung reicht oder nicht.	Bei inhomogenen Kontaminationen muss immer eine erweiterte Probenahme stattfinden. Ergänzung: Die Anzahl der zu erhebendem Einheiten muss sich am Untersuchungsziel orientieren.
Anhang 9 Punkt 1.5-1.7	Diese neuen Gebührenklassen führen im Eintretensfall zu unverhältnismässigen Kosten.	1.7: Streichen, da unverhältnismässig 1.5: Anpassung: Nur der Aufwand ist zu verrechnen.

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan

Allgemeine Bemerkungen

Es ist wichtig, dass sich die Hersteller und Anbieter auf seriöse amtliche Kontrollen verlassen können, um das Vertrauen gegenüber den Konsumenten zu erhalten. Diverse Skandale in den letzten Jahren haben gezeigt, dass die bisherigen behördlichen Kontrollmechanismen nicht genügten, um «schwarze Schafe» beispielsweise in der tierischen Primärproduktion zu identifizieren. Dies hat nicht nur den Tieren, sondern auch den Fleischvermarkter geschadet.

Die Neuorganisation der Kontrollen ist demnach grundsätzlich zu begrüßen, vor allem die Erhöhung der unangemeldeten Kontrollen ist zielführend. Kritisch sehen wir die neue Form der «Verwaltungskontrollen», die acht Jahre lang einen Stallrundgang ersetzen kann (Art. 12).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 9 Abs. 1	Bewilligte Schlachthöfe sollen grundsätzlich auch mobil sein können (z.B. in einem verstellbaren Container oder auf einem Lastwagen)	Ergänzung: <i>Die bewilligten Schlachthöfe können grundsätzlich auch mobil sein (Bsp. verstellbarere Container oder auf einem Lastwagen).</i>
Art.19a Abs. 1 Abs. 2	<p>Gemäss Artikel 55a LGV besteht bereit die Verpflichtung der Lebensmittelbetriebe, Ergebnisse und isolierte Stämme aufzubewahren, sowie diese den Behörden auf Verlangen zur Verfügung zu stellen. Das ist ausreichend. Eine generelle Verpflichtung der Labore zur Weiterleitung von Proben ans Referenzlabor, wie es Art. 19a der VSFK vorsieht, käme einer Labor-Meldepflicht gleich, wofür keine rechtliche Grundlage besteht.</p> <p>Ausserdem entstünden dadurch Mehrkosten bei den rechtsunterworfenen Schweizer Laboratorien, die auf den Kunden abgewälzt werden müssten, und es würden so ein Marktnachteil für inländische Laboratorien geschaffen gegenüber ausländischen, nicht schweizerischem Recht unterworfenen Laboratorien.</p> <p>Darüber hinaus ist auch, neben den technischen Schwierigkeiten, Campylobacter Isolate überlebensfähig zu versenden, die mit den Isolaten bezweckte Überwachung der Antibiotikaresistenz (als Begründung des Probenversands durch die Labore laut Art.1 19a Abs. 2) wenig zweckmässig, da Isolate auf Schlachttierkörpern auch durch Kreuzkontamination aus Umwelt des Schlachthofs oder andern Schlachtkörpern, eines anderen Primärbetriebes übertragen werden können. Die Resistenzerhebung dieser Isolate gibt also lediglich einen grossen Überblick über eine generelle Resistenzlage aus Umwelt (inklusive Mensch) und inländischen wie ausländischen Tieren. Sie kann nicht dazu verwendet werden, Aussagen über Prävalenzen in der Schweizer Tierhaltung zu machen, noch können damit regionale</p>	<p>Den gesamten Art. 19a streichen.</p> <p>Art. 19a Pflicht der Laboratorien</p> <p>1 Die Laboratorien, die von den Betrieben für die Untersuchungen nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe abis beauftragt worden sind, müssen Proben, bei denen Campylobacter- und Salmonellen-Stämme nachgewiesen worden sind, an das zuständige Referenzlabor weiterleiten.</p> <p>2 Das Referenzlabor verwendet die Proben für die Überwachung der Antibiotikaresistenzen.</p>

	<p>oder betriebsspezifische Rückschlüsse zu Prävalenzen gezogen werden.</p> <p>Der Art. 19a bringt somit für den zu erwartenden Aufwand keinen deutlichen Nutzen, welcher nicht einfacher mit gezielten Untersuchungsstudien gemacht werden könnte, für deren Beschaffung der Isolate die rechtliche Grundlage bereits existiert.</p>	

6 EDI: Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Aufgrund von Nicht-Äquivalenzen erfolgten viele amtliche Beanstandungen, weshalb ein beschleunigter Revisionsprozess dringend angestrebt werden sollte. Dazu begrüßen wir Lösungen.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 1 Bst. d	Die Definition erklärt den Hintergrund für die Existenz von Einfuhrtoleranzen. Der Hintergrund fehlt in den technischen Detailvorschriften des Artikel 7. Zudem wird der Begriff neu 2x verwendet. Daher sollte die Definition erhalten bleiben.	Beibehaltung der bisherigen Version.
Anhang 2	Das ist ein Schritt zu besserer Zugänglichkeit für die Anwender und zu einer schnelleren Anpassung an EU-Recht. Die VPRH muss jedoch immer mitgelesen werden. Ein diesbezüglicher Hinweis auf der Internetseite ist von Vorteil.	Ergänzender Hinweis auf der Internet-Seite.

7 EDI: Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 40, Abs. 5	Masseinheit der Osmolarität ist osmol pro Liter (nicht mmol, das ist die Masseinheit der Molarität).	Änderung in osmol pro Liter
Anhang 11	Neues Höchstmengenkonzept → Die IG Detailhandel schliesst sich diesbezüglich der Eingabe der fial an.	Siehe Eingabe der fial.

8 EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Mit dem Infoschreiben 1/2019 hat das BLV die Definition von Separatorenfleisch unmissverständlich festgelegt. Dabei wird die Definition strikt gemäss Urteil EuGH 2014 ausgelegt: Dabei führt jegliches mechanische Ablösen von Fleisch von Geflügelteilstücken zu einer Klassifizierung als „Separatorenfleisch“, sofern das eingesetzte Verfahren die Muskelfaserstruktur stärker verändert als dies bei Schnittflächen der Fall ist. Aus Sicht der IG Detailhandel wird der Begriff «Separatorenfleisch» dem hochwertigen, in Niederdruckverfahren hergestellten Rohmaterial nicht gerecht. Die IG Detailhandel fürchtet, dass mit der Deklarationspflicht markante Mengen von heute in Geflügelfleischerzeugnissen eingesetztem Geflügelfleisch wegen fehlender Kundenakzeptanz zukünftig nicht mehr der menschlichen Ernährung zugeführt werden können und somit als Pet Food abgewertet werden müssten.

Insbesondere stellen wir bei der Deklaration von Separatorenfleisch in der Wahrnehmung der Konsumenten eine Diskrepanz zwischen den verschiedenen Sprachen fest. Sowohl für Französisch (VSM), Englisch (MSM) als auch Italienisch (CSM) ist jeweils eine Abkürzung per Gesetz vorgesehen. Für den deutschen Begriff Separatorenfleisch ist heute keine Abkürzung vorgesehen, und der Begriff ist in der Wahrnehmung der Konsumenten negativ behaftet. Die IG Detailhandel beantragt deshalb, auch für den deutschen Begriff eine entsprechende Abkürzung zu evaluieren und vorzusehen, z.B. MSF (mechanisch separiertes Fleisch) oder MEF (mechanisch entbeintes Fleisch). Dieser Begriff sollte entsprechend in der Deklaration verwendet werden können. Wir sind überzeugt, dass dies hilft, die Menge an Food Waste bei Geflügelfleisch zu senken.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3 Abs. 2	Das Datum ist anhand des Einfrierens von Halbfabrikaten und Endprodukten zu definieren, nicht anhand des Einfrierens der Rohstoffe. Statt einer Kontrolle auf gesetzlicher Ebene sind Stichproben vor Ort und eine Überprüfung der Rohstoffe wirksamer.	Abs. 2 streichen und Buchstabe e neu formulieren: <i>«Das Datum ist anhand des Einfrierens von Halbfabrikaten und Endprodukten zu definieren, nicht anhand des Einfrierens der Rohstoffe.»</i>
Art. 18, Abs.1	Um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden, soll die Verpflichtung zur zusätzlichen Angabe des wissenschaftlichen Namens innerhalb der Sachbezeichnung auf Erzeugnisse gemäss Anhang I Buchstaben a-c und e der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 im Absatz 1 eingeschränkt werden.	Die Sachbezeichnung für Erzeugnisse nach Anhang I Buchstaben a-c und e der Verordnung 1379/2013 setzt sich zusammen aus:

9 EDI: Getränkeverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 8 Abs. 3	Die Bestimmung sollte beibehalten werden, da es mit dem jetzigen Text viel deutlicher ist, dass Desinfektionsbehandlungen verboten sind	Absatz 3 beibehalten.
Anhang 3, Teil B Ziffer 10	Die Behandlung von Fruchtsäften mit Proteinen pflanzlichen Ursprungs ist in der EU nicht zugelassen. Dennoch befürwortet die IG Detailhandel diese Änderung.	

10 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel

Allgemeine Bemerkungen

Wie in der Einleitung festgehalten, hält die IG Detailhandel eine Übergangszeit von vier Jahren für notwendig.
 Höchstmengenkonzept für Vitamine und Mineralstoffe: Die IG Detailhandel schliesst sich bezüglich des Höchstmengenkonzeptes der Haltung der Föderation Schweizer Nahrungsmittel-Industrien fial an. Sie begrüsst zwar den Paradigmawechsel, die generelle Lockerung und die neue Orientierung am Gesundheitsschutz. Das konkrete neue Konzept lehnt die IG Detailhandel aber ab. Die Abschaffung von Höchstwerten für die Vitamine B1, B2, B12, Biotin und Pantothensäure schafft Rechtsunsicherheit (eine unbeschränkt hohe Dosierung kann nicht akzeptiert werden, aber ab wann ist es "zu viel"?).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang 1 Teil A		Aus der Anpassung ergibt sich ein Handelshemmnis für Importprodukte; Übergangsfrist notwendig

11 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Kontaminanten

Allgemeine Bemerkungen

Für Kontaminanten, die in der Pestizid-VO geregelt sind, aber auch über Prozess und Umwelt eingetragen werden können und somit nicht aus der Anwendung stammen, fehlen aktuell die Grundlagen und konkrete Höchstgehalte/Regelungen. Dies betrifft Chlorat und Perchlorat. Ein Beispiel dafür ist das abgelaufene Infoschreiben 171 zu Perchloratrückständen aus 2013. Die IG Detailhandel benötigt klare, verbindliche Vollzugsgrundlagen analog der EU.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 1	Die Grundlage zu Kontaminanten fehlt. Mit Einführung der Definition analog EU wird die Grundlage geschaffen Stoffe wie Chlorat und Perchlorat in der VHK zu regeln. Entwürfe zur Regelung dieser Stoffe in der EU sind in Arbeit.	Ergänzung neuer Absatz 4 analog EU VO 315/93 Artikel 2
Art. 5, Bst. b	Aus der Formulierung geht nicht klar hervor, für wen der Artikel gilt und für wen nicht. - Es ist zudem nicht ersichtlich, weshalb eine Ausnahme nötig ist. Bei kleineren Betrieben, welche Kartoffeln verarbeiten oder Brot backen besteht auch ein Risiko. Bei kleinen Betrieben liesse sich allenfalls die Häufigkeit der Probenahme einschränken, aber die Überprüfung ganz ausnehmen, ist nicht angemessen. Es fehlt zudem eine klare Wegleitung, wie mit Produkten umzugehen ist, für die keine spezifischen Richtwerte bestehen (Gemüsechips, gefärbte Oliven). Es ist unklar, woran man sich orientieren soll und welches die Vollzugsgrundlage ist (heute wird auf Basis Kartoffelprodukte beanstandet).	Präzisierung; Ergänzender, allgemeiner Passus, dass bei weiteren Produkten die technologische Machbarkeit einer Reduktion nachgewiesen werden soll.

12 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
<p>Art. 3, Abs. 6 (neu)</p>	<p>Im Onlinehandel bestehen Probleme bei der Herkunftsangabe resp. der Produktionslandangabe von nicht oder nur wenig verarbeiteten Produkten (vgl. Kommentar zu Art. 44 LGV).</p> <p>Beispiel Mischgemüse geschnitten, vorverpackt: Gesetzlich entspricht das Produktionsland den Ländern aus denen die einzelnen Gemüse stammen. Die Herkunftsländer werden beim Abpacken der Produkte spontan auf die Verpackung gedruckt.</p> <p>Beispiel Fleisch: Aufgrund von qualitativen (u.a. Fleisch-/Fischqualität, Nachhaltigkeitsstandards, Tierwohlaspekte), wirtschaftlichen (u.a. Mengenverfügbarkeiten, Preis) und politischen Einflussfaktoren ist es teils nicht möglich, die Fleisch- und Fischherkunft im Voraus eindeutig für einen Artikel zu fixieren. So kann die Herkunft bei gewissen Artikeln von Charge zu Charge wechseln. Beispiele sind Lammfleisch mit bis zu fünf möglichen Herkunftten, Seafood aus unterschiedlichen Ländern und Fanggebieten oder Charcuterieartikel v.a. aus Geflügelfleisch. Aktuell wird die jeweils korrekte Herkunft per Inkjet beim Zeitpunkt des Auszeichnens auf die Packung aufgedruckt.</p> <p>Auf den gängigen Online-Plattformen können Bestellungen bis 14 Tage vor dem Lieferzeitpunkt schon eingegeben werden. In diesem Zeitpunkt kann bei vielen Frischprodukten nicht mit restloser Sicherheit gesagt werden, woher das Produkt im Lieferzeitpunkt stammen wird. Ein machbarer Lösungsansatz wäre, dass online jeweils alle möglichen Herkunftsländer angegeben werden</p>	<p>Art. 3 Abs. 6 (neu) <i>Falls sich das Produktionsland oder die zu deklarierende Herkunft eines Rohstoffes im Bestellzeitpunkt noch nicht definitiv vorhersagen lässt, ist darauf gut sichtbar hinzuweisen und es sind die möglichen Produktionsländer resp. Herkunftsorte des jeweiligen Rohstoffes anzugeben.</i></p>

	mit dem Hinweis, dass die effektive Herkunft auf dem (physischen) Artikel aufgedruckt ist. Diese Lösung würde ausdrücklich nur für die Herkunft der Rohstoffe gelten, nicht für andere Elemente der Deklaration wie z.B. Allergene!	
Art. 4 Abs. 1	Die Anforderungen für Pflichtangaben auf den Etiketten wachsen stetig mit jeder Gesetzesrevision. Damit wird es immer anspruchsvoller, alle Pflichtangaben anschaulich und kundenfreundlich im verfügbaren Sichtfeld unterzubringen. Mehrfachetiketten bieten eine gute Möglichkeit, den Konsumentinnen und Konsumenten Informationen über das Produkt platzsparend und lesefreundlich zur Verfügung zu stellen. Der Einsatz von Mehrfachetiketten für die Deklaration von Pflichtangaben soll im Gesetzestext deshalb ausdrücklich erlaubt werden. Für Informationen zu einem Produkt soll zukünftig auch die Möglichkeit der digitalen Kommunikation geschaffen werden (z.B. via QR-Code)	Ergänzung zu Abs 1 oder neuer Absatz: «Der Einsatz von mehrseitigen Etiketten ist bei Platzmangel erlaubt, sofern die Konsumentinnen und Konsumenten mit einem gut sichtbaren Hinweis darauf aufmerksam gemacht werden, dass sich weitere obligatorische Angaben auf den inneren Seiten der Etiketle befinden.»
Art. 4, Abs. 5, Bst. b und c	Abs. c ist zu streichen, da bspw. das Gewicht bei fast allen Produkten auf der Vorderseite angegeben wird und die Sachbezeichnung auf der Rückseite. Zudem generiert die angedachte Vorgabe keinen Mehrwert für die Konsumenten und für einige Hersteller nicht umsetzbar.	Streichung Art.4 Abs. 5c; Die Möglichkeit, die Sachbezeichnung und die Mengenangabe im gleichen Sichtfeld anzubringen, soll freiwillig bleiben.
Art. 5, Abs. 1, Bst. a	Definition von Stücke von Fleisch und Fisch definieren Kleinere Teile als "Stücke" zu definieren, bedeutet extrem viel Mehraufwand für den Anbieter, führt aber weder zu einem grösseren Nutzen noch mehr Sicherheit für die Kunden.	Stücke für Fleisch sind nicht kleiner als Plätzli/Kotelett, Stücke für Fisch sind nicht kleiner als ganze Fische und Fischfilets zu definieren.
Art. 15 Abs. 2 Bst. b	Zwischen dem Landwirtschaftsrecht und dem Lebensmittelrecht besteht ein Widerspruch in Bezug auf die angestammten Flächen. In Art. 17, Abs. 2 LBV ist definiert, welche Flächen als angestammte Flächen im grenznahen Ausland als Teil von Schweizer Landwirtschaftsbetrieben gelten. Für die Flächen gelten die gleichen Bewirtschaftungsvorschriften wie für diejenigen Flächen, die auf Schweizer Territorialgebiet liegen. Die Swisness-Gesetzgebung anerkennt die angestammten Flächen ebenfalls bei der Berechnung der Selbstversorgungsgrade,	a. <i>pflanzliche Erzeugnisse, die in diesem Land geerntet worden sind; für pflanzliche Erzeugnisse, die von angestammten Flächen gemäss Art. 17, Abs. 2 LBV stammen gilt Herkunft Schweiz.</i>

	resp. deren Erzeugnisse als Herkunft Schweiz. Gleichzeitig schreibt die LIV vor, dass die Herkunft pflanzlicher Lebensmittel dem Ernteland entspricht. Das ergibt einen Widerspruch, dem man unseres Erachtens mit einer Ausnahmebestimmung begegnen muss.	
Art. 17 Abs. 1	Im Art. 17 Abs. 1 sollte auch die Definition von Fleisch bis zur Grösse von Plätzli/Kotelett übernommen werden: Bei der Angabe der Bewilligungsnummern des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes ist es unbedingt notwendig, dass Mehrfachnennungen (max. 3) möglich sind. Dies ist unter anderem auch schon im EU-Recht so vorgesehen (Verordnung EU 275/2007). In der Praxis werden z.B. Schlachthälften aus mehreren Schlachtbetrieben an einen Zerlegebetrieb geliefert oder der Fleisch aus verschiedenen Zerlegebetrieben in einem Betrieb verarbeitet. Ohne Mehrfachnennungen würde sich das Sortiment vervielfachen und ein enormer Mehraufwand für Lagerung, Logistik, Produktionssysteme und Produktion würde ausgelöst.	Art 17 Abs 1: «Für einzelne Stücke Rindfleisch müssen die Bewilligungsnummern des Schlachthofes (max. 3 Nennungen) und Zerlegebetriebes (max. 3 Nennungen) angegeben werden.»
Art. 17 Abs. 5	Einheitliche Übersetzung/Darstellung	«Herkunft: Land X», «Origine: pays X», «Origine: paese X»
Art. 19 Abs. 2 Bst. b	Das letzte Wort "gelten" ist nicht logisch in diesem Satz.	Wort "gelten" streichen.
Art. 40	Bei Swiss Veg sind die Anpassungen bereits umgesetzt. Allenfalls besteht Handlungsbedarf bei nicht-zertifizierten Produkten.	Es ist unklar, welche Produkte genau betroffen sind, und wie die Definitionen im Detail lauten.
Art. 40a	Dieser Artikel ist aus Sicht der IG Detailhandel nicht kompatibel mit den bisherigen nährwertbezogenen Angaben.	
Art. 42	Der Artikel gehört inhaltlich nicht ins 3. Kapitel: Freiwillige Informationen über Lebensmittel, sondern in den 12. Abschnitt: Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, Thema vergleichende Nährwertangaben. Es handelt sich um einen Sonderfall einer vergleichenden Nährwertangabe.	Den Artikel in den 12. Abschnitt: Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben verschieben.
Art. 42a	Die Bemühungen der Rezepturoptimierungen durch die Hersteller / den Detailhandel gehen auch in Richtung Fettreduktion und Fettqualität. Über diese Bemühungen sollte ebenfalls informiert werden können.	Art. 42a sollte auch die Möglichkeit eröffnen, über Rezepturanpassungen betreffend Fett und gesättigten Fettsäuren zu informieren («neues Rezept mit weniger Fett», «neues Rezept mit weniger gesättigten Fettsäuren»)

Art. 42a, Abs. 2, Bst. c	Die Bedeutung der Bestimmung «Sie darf ausschliesslich während eines Jahres seit der Anpassung der Rezeptur verwendet werden» für langhaltbare Produkte (wie z.B. Suppenpulver) ist unklar und ohne Präzisierung schwer umsetzbar.	Es ist unklar, wie dieser Artikel auszulegen ist, respektive wie die Definition zu verstehen ist. Präzisierung der Bestimmung, z.B. mit dem Zusatz «Relevant ist das Produktionsdatum»
Art. 42 Abs. 2 Bst. b		Die Reduktion sollte auch in Prozenten angegeben werden können.
Anhang 2 Teil A Ziffer 2 Bst. c	Es geht aus dem Text nicht hervor, was der Gesetzgeber unter «negative Auswirkungen auf die Sicherheit oder die Qualität des Lebensmittels» in diesem Zusammenhang versteht.	Präzisierung/Ergänzung von Ziffer 2 Bst c
Anhang 2 Teil B Ziffer 6.1	Für eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene Fischereierzeugnisse ist das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde, anzugeben. Es soll präzisiert werden, dass mit «Produkt» das «Produkt in der angebotenen Form» gemeint ist.	Präzisieren: «..... in Fällen, in denen das Lebensmittel in der angebotenen Form mehr als einmal eingefroren wurde»
Anhang 13 Punkt 32.3		Ergänzung Zucker. Auch bei Zucker sollte bereits eine Auslobung ab einer Reduktion von 25% möglich sein.
Anhang 14 (Zulässige gesundheits- bezogene Angaben für Lebensmittel)	Bei Weizenkleie – «Weizenkleie trägt zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei»	Italienische Fassung: «La fibra di frumento da zucchero contribuisce all'aumento della massa fecale»

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

14 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Anhang (Chiasamen)	Bei der letzten Revision wurden die Samen der Chia (<i>Salvia hispanica</i>), folgend «Chiasamen» genannt, aufgenommen. Sie dürfen ganz, gestampft oder gemahlen als Zutat in allen Lebensmittel verwendet werden. Gemeint sind gemäss dem Wortlaut der Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel ganze Chiasamen (gegebenenfalls gestampft oder gemahlen) und nicht etwa einzelne Fraktionen davon (z.B. Chiasamenöl oder Chiasamenproteinextrakt).	Aufnahme Chiaöl analog der . DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/2470 Anpassung der Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel

	<p>Es gibt einen DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION vom 8. Dezember 2014 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Chiaöl (Salvia hispanica) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates</p>	
	<p>Bei Chiasamen werden die Ballaststoffe zu den Kohlenhydraten hinzugezählt. Die IG Detailhandel begrüsst die entsprechende Anpassung (in der Fussnote oder in der Spezifikation), damit dieser hohe Wert erklärbar ist.</p>	<p>Die unterschiedliche Berechnung der Kohlenhydrate in der Schweiz und in der EU und die unterschiedliche Definition von «Ballaststoffen» führen zu einem Handelshemmnis. Hier ist eine Angleichung notwendig: Fussnote bei Kohlenhydrate analog dem Durchführungsbeschluss (EU) 2017/2354 ergänzen</p>

15 EDI: Zusatzstoffverordnung

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

16 EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen

Allgemeine Bemerkungen

Die IG Detailhandel schliesst sich der Haltung der fial zum Höchstmengenkonzept an

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 2 Abs. 2 Bst. A und 2bis, Anhang 1	Gemäss Erläuterungen soll bei den kritischen Nährstoffen, u.a. Magnesium, der Zusatz nur für Nahrungsergänzungsmittel, aber nicht mehr für Lebensmittel allgemein zulässig sein. Da sich jedoch Produkte mit entsprechendem Zusatz auf dem Markt befinden, müssten umfassende Anpassungen vorgenommen werden. Es liegt jedoch keine ausreichende Erklärung vor, weshalb Magnesium «kritisch» sein sollte	Magnesium bleibt ein zulässiger Zusatz in Lebensmitteln.
Anhang 1	Tabellenüberschrift «Höchstmenge pro Tagesdosis»: Gemäss Art. 4 Abs. 2 VZVM ist hier Tagesration gemeint. Der Begriff Tagesdosis ist nirgends definiert.	Tabellenüberschrift ändern: Höchstmenge pro Tagesration Die Änderungen im Anhang 1 können zu einem Handelshemmnis für Importprodukte führen.
Anhang 1	Vitamin A(Beta-Carotin) ist eine unklare Formulierung.	Präzisierung: <i>Vitamin A (in Form von Beta-Carotin)</i>

Anhang 2	Tabellenüberschrift «Höchstmenge pro Tagesdosis»: Gemäss Art. 4 Abs. 3 VZVM ist hier Tagesration gemeint. Der Begriff Tagesdosis ist nirgends definiert.	Tabellenüberschrift ändern: Höchstmenge pro Tages <u>ration</u>
-------------	--	---

17 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln		
Allgemeine Bemerkungen		
Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

18 EDI: Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Der IG Detailhandel erscheint eine generelle Anpassung des Prüfverfahrens des BAFU an jenes der EU sinnvoll.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

19 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 29 Abs. 3	Das Tiefgefrieren von Fleisch soll für den Einzelhandel wieder ermöglicht werden, jedoch nicht für den Grosshandel. Dies ist problematisch, da mit der Möglichkeit des Tiefgefrierens von Fleisch im Grosshandel Überbestände sinnvoll verwertet werden und Food Waste verringert werden könnte.	Ergänzung: Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse, die zum Tiefgefrieren bestimmt sind, müssen unverzüglich tiefgefroren und andauernd tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Vor dem Gefrieren ist erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zulässig. Einzelhandelsbetriebe und Grosshandel sind von diesen Anforderungen ausgenommen, sofern die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet bleibt.
Art. 32 neuer Abs. 6	Bei der Herstellung von nicht hitzebehandelten Fleischerzeugnissen (z.B. Rohwurst) werden alternative Hürden als eine Hitzebehandlung eingesetzt: - Fermentation/ Senken des pHs	Abs. 6 anpassen: <i>6 Separatorenfleisch, das die mikrobiologischen Kriterien gemäss Anhang 1 nachweislich nicht erfüllt, darf nur zur Herstellung von</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - Trocknen auf einen Aw-Wert <0.92 - Beigabe von Nitritpökelsalz <p>Diese Hürden sind nach unseren Erfahrungen genauso effizient zum Sicherstellen der Lebensmittelsicherheit wie eine vorgängige Erhitzung. Bei Beherrschung des Produktionsprozesses kann auch eine leicht erhöhte mikrobiologische Belastung des Rohmaterials aufgefangen werden.</p> <p>Für Separatorenfleisch gelten gemäss HyV Anhang 1 genau die gleichen mikrobiologischen Kriterien wie für Hackfleisch. Diese Kriterien sind sehr streng und können nicht immer eingehalten werden. Trotz leichtem Überschreiten dieser strengen Grenzwerte ergibt sich keinen negativen Einfluss auf das Endprodukt. Selbstverständlich ist als Voraussetzung der Herstellprozess zu beherrschen und es müssen die Hygieneregeln und Kühlkette gemäss HyV Art.32 eingehalten werden</p>	<p><i>hitzebehandelter Fleischerzeugnisse in Lebensmittelbetrieben verwendet werden, die nach Artikel 21 LGV bewilligt sind. Das Herstellungsverfahren muss jederzeit die Lebensmittelsicherheit des Endprodukts gewährleisten</i></p>
Art. 54 Abs.3	<p>Es ist unklar, weshalb das Mindesthaltbarkeitsdatum auf max. 28 Tage festgesetzt (VLtH), die Eier aber nur während 21 Tagen abgegeben werden dürfen. Dies generiert unnötigen Foodwaste, da die Eier vor dem Ablauf des Haltbarkeitsdatums aus dem Verkauf genommen werden müssen.</p>	<p>Diese spezifische Vorgabe für eine einzelne Produktgruppe ist nicht mehr zeitgemäss und soll entsprechend angepasst werden.</p>
Art. 66	<p>Wird von der IG Detailhandel sehr begrüsst.</p>	
Anhang 1 Teil 3	<p>Die IG Detailhandel hält es für zweifelhaft, dass hier die Richtwerte aus Gesetzgebung wegfallen. Aus unserer Sicht handelt es sich um eine Verschlechterung der Lebensmittelgesetzgebung in der Schweiz.</p>	<p>Beibehaltung der Richtwerte in der Gesetzgebung bis Aufnahme in den Branchenleitlinien erfolgt ist.</p>
Anhang 1 Teil 1 Ziffer 1.20	<p>Text der Fussnote nicht verständlich</p>	<p>Klarer formulieren.</p>
Anhang 1 Teil 2	<p>Fleischerzeugnisse fehlen, Ziffer 2.1.9 betrifft nur Fleischzubereitungen</p>	<p>Titel Fleisch und Fleischerzeugnisse ist irreführend. Der Begriff «Fleischzubereitung» ist im Titel zu ergänzen. Die Fleischerzeugnisse fehlen in den Kategorien.</p>

Ziffer 2.1.9, Teil 2.1		
Anhang 1 Teil 2.1	Interpretation Fleisch und Fleischerzeugnisse	Titel korrigieren und ebenfalls ergänzen mit Fleischzubereitungen
Anhang 1 Teil 2 Ziffer 2.5.2	Text Fussnote ist nicht verständlich	Fussnote klar formulieren.

20 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

21 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

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

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

23 BR: Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)

24 BR: Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit den EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)