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

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt	: Vereinigung der Schweizerischen Milchindustrie
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt	: VMI
Adresse, Ort	: Thunstrasse 82, 3006 Bern
Kontaktperson	: Dr. Lorenz Hirt
Telefon	: 031 356 21 21
E-Mail	: hirt@thunstrasse82.ch
Datum	: 27. Januar 2023

Wichtige Hinweise:

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

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

Sehr geehrter Herr Bundespräsident
Sehr geehrte Damen und Herren

Für die Möglichkeit, uns im Rahmen der Vernehmlassung Stretto 4, der Revision des lebensmittelrechtlichen Verordnungsrechts 2022/23, äussern zu können, danken wir Ihnen bestens. Gerne nehmen wir diese Gelegenheit wahr und konzentrieren uns dabei auf die für die Schweizer Milchindustrie wichtigen Themen und verweisen darüber hinausgehend auf die Eingabe unseres Dachverbandes fial.

Folgende Punkte sind aus unserer Sicht wichtig:

- **Milchprüfungsverordnung:**
  Auf den 1. Januar 2023 hat die Branchenorganisation Milch von der bisherigen einfachen Gesellschaft Milchprüfung die Verantwortung für die Organisation der Milchprüfung übernommen. Gleichzeitig hat sich die Branche auf einen neuen Schlüssel für die Verteilung der Restkosten geeinigt. Aufgrund dieser Anpassungen braucht es verschiedene Änderungen in der MiPV

- **Lebensmittel tierischer Herkunft:**
  Bei Käse sollen die Zutaten wie bisher eingesetzt werden können, und die Fettgehaltsstufen sind neu überlappend festzulegen.

- **Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion:**
  Wir begrüssen die Aufhebung der heutigen 48 Stunden-Regel für die Milchabholung. Denkbar wäre für uns selbstverständlich auch eine Anlehnung an die Regelung der EU (< 96h bis zur 1. Verarbeitung).
  Sollte aufgrund des Widerstandes gewisser bäuerlicher Organisationen eine Liberalisierung in diesem Umfang nicht möglich sein, müsste mindestens sichergestellt werden, dass die heutige 48-Stunden-Regelung flexibilisiert wird, um den heutigen Roboterbetrieben aber auch den wirtschaftlichen Fakten bei der Milch anderer Säugetierarten Rechnung zu tragen.

6 BR: Milchprüfungsverordnung

Auf den 1. Januar 2023 hat die Branchenorganisation Milch von der bisherigen einfachen Gesellschaft Milchprüfung die Verantwortung für die Organisation der Milchprüfung übernommen. Gleichzeitig hat sich die Branche auf einen neuen Schlüssel für die Verteilung der Restkosten geeinigt. Aufgrund dieser Anpassungen braucht es verschiedene Änderungen in der MiPV.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3 Abs. 2	Anpassung an heutige Zuständigkeiten.	[2] Die ***Dachorganisation der Milchbranche*** ~~nationalen Organisationen der Produzentinnen und Produzenten und der Milchverwerterinnen und Milchverwerter (Verwerterinnen und Verwerter) (Produ-zenten- und Verwerterorganisationen) sind~~ ***ist*** für die Durchführung, die Koordination, ***das Rekurswesen*** und die Weiterentwicklung der Milchprüfung sowie für die Aufsicht über die Milchprüfung verantwortlich.
Art. 5 Abs. 2	Anpassung an heutige Zuständigkeiten.	[2] Die ***Dachorganisation der Milchbranche bezeichnet*** ~~Prüflaboratorien bezeichnen~~ im Einvernehmen mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Produzentinnen und Produzenten, deren Milch von der Prüfung ausgenommen ist.
Art. 6 Abs. 1	Anpassung an heutige Zuständigkeiten.	[1] Die Prüflaboratorien müssen unmittelbar nach Abschluss der Untersuchungen die Ergebnisse den Produzentinnen und Produzenten mitteilen. Dazu übermitteln sie die Ergebnisse an die von der ***Dachorganisation der Milchbranche*** ~~den Produzenten- und Verwerterorganisationen~~ bezeichnete Stelle (Administrationsstelle).
Art. 8	Anpassung an heutige Zuständigkeiten.	Die ***Dachorganisation der Milchbranche sowie einzelne*** Produzenten- und Verwerterorganisationen können einheitliche und verbindliche Preisabzüge beziehungsweise -zuschläge für Milch vereinbaren, die die Hygieneanforderungen nicht erfüllt beziehungsweise diese übertrifft.

Art. 9 Abs. 2 bis 4	Anpassung an heutige Zuständigkeiten. Klarere Formulierung	[2] Die Kosten der Milchprüfung, welche die Beiträge des Bundes übersteigen, die Verwaltungskosten sowie die Kosten für die Weiterentwicklung der Milchprüfung tragen die Produzentinnen und Produzenten und die ***Milchverarbeiter*** ~~Verwerterinnen und Verwerter.~~ [3] Die Kosten der Probenahmen tragen ***die Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufer, bei direkter Lieferung von Milch und Milchprodukten an Konsumentinnen und Konsumenten*** die Produzentinnen und Produzenten.~~, welche die Milch oder daraus hergestellte Produkte direkt abliefern, sowie die Verwerterinnen und Verwerter.~~ [4] Die Administrationsstelle ist verantwortlich für das Inkasso ***des Restbetrages*** und zieht die Beiträge jährlich bei den Erstmilchkäuferinnen und Erstmilchkäufern ***sowie den Verarbeiterinnen und Verarbeitern*** ein.
Art. 11 Abs. 1 und 3	Anpassung an heutige Zuständigkeiten.	[1] Die ***Dachorganisation der Milchbranche bestimmt*** ~~Die Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen~~ im Einvernehmen mit dem BLV die Prüflaboratorien, die die Milch prüfen. [3] Sie können einzelne Aufgaben an fachlich ausgewiesene Stellen übertragen. Die ***Dachorganisation der Milchbranche bestimmt*** ~~Produzenten- und Verwerterorganisationen bestimmen~~ im Einvernehmen mit dem BLV diese Aufgaben. [4] Das BLV erlässt Weisungen über die technischen Mindeststandards der Prüflaboratorien ***und die Durchführung der Milchprüfung.***
Art. 12	Klare Bezeichnung der Verantwortlichkeiten, Anpassung an heutige Zuständigkeiten.	~~**Art. 12 Aufsicht**~~ ~~Die Prüflaboratorien müssen dem BLV jährlich Bericht erstatten über ihre Tätigkeit, namentlich über die Verwendung der Bundesmittel.~~ ***Art. 12 Aufsicht und Berichterstattung*** ***[1] Die Dachorganisation der Milchbranche setzt eine Rekurskommission Milchprüfung ein.*** ***[2] Die Dachorganisation der Milchbranche erstattet dem BLV jährlich Bericht über die Durchführung***

		der Milchprüfung und die Verwendung der Bundesmittel.
Art. 13 Abs. 1 lit. d (neu)	Agroscope sollte als Referenzlabor auch in der Rekurskommission vertreten sein.	[1] Die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Agroscope hat im Zusammenhang mit den Prüflaboratorien folgende Aufgaben: a. Sie schlägt dem BLV die Prüfverfahren vor. b. Sie führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 Absatz 1 durch. c. Sie sorgt für die Koordination zwischen den beteiligten Laboratorien. ***d. Sie nimmt Einsitz in der Rekurskommission Milchprüfung***

8. EDI: Lebensmittel tierischer Herkunft

Allgemeine Bemerkungen

Wir beantragen (zum wiederholten Mal), dass die Festigkeitsstufen beim Käse angepasst und überlappend festgesetzt werden.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 51	In Artikel 94 Abs. 2 VLpH zählen zu den Gewürzen auch Kräuter, daher müssen diese nicht separat erwähnt werden. Was aber fehlt, sind die Küchenkräuter gemäss Art. 94 Abs. 1. Daher sind die im Vernehmlassungstext erwähnten Kräuter durch Küchenkräuter zu ersetzen. Früchte, Pilze, Gemüse, Knoblauch sind auch Zutaten von Käse, insbesondere von Raclettekäse. Sie sollen weiterhin eingesetzt werden können. Mit der aktuell gültigen Fassung von Buchstabe c gab es keine abschliessende Aufzählung (Zitat): die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.	Herstellung und Behandlung von Käse [1] Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden: a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze; b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz; c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, **Küchenkräuter und -zubereitungen** sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten. **d. Weitere für die Geschmacksgebung geeignete Zutaten gemäss der Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft und Pilze** [2] Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich verwendet werden: a. Wasser; b. Joghurt und gesäuerte Magersirte beziehungsweise gesäuerte Sirte oder Sauer; c. pflanzliche Öle; d. Spirituosen nach den Artikeln 122–149 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Getränke, sowie Wein, Obstwein oder Essig; e. Trester von Bier, Wein oder Most; f. das Räuchern.

Art. 52 Abs. 2 Bst. a-d	Die Festigkeitsstufen beim Käse sollten angepasst werden. Diese Forderung hat die Milchbranche schon mehrfach eingebracht, zuletzt bei Stretto 3. Die Einteilung der Festigkeitsstufen (Extrahart-, Hart-, Halbhart- und Weichkäse) basiert auf dem Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse. Beim Reifen verliert der Käse durch Verdunstung Wasser und bei lang gereiftem Käsetypen kann die Festigkeitsstufe ändern, z.B. von Halbhartkäse zu Hartkäse. Dieser Effekt ist auch bei kleinen Käsestücken bei der Lagerung mit grosser Oberfläche feststellbar (gerieben, Rollen, Scheiben, Würfel). Die Festigkeitsstufe muss deklariert werden. Daher kann die Kennzeichnung für den gleichen Käsetyp je nach Reifezeit bzw. Abgabeform unterschiedlich sein. Diese Unterschiede sind für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht nachvollziehbar und in der Praxis nur mit Mehraufwand umsetzbar.	Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg; b. hart mehr als ~~500~~ **480** und bis ~~540~~ **560** g/kg; c. halbhart mehr als ~~540~~ **500** und bis 650 g/kg; d. weich mehr als ~~650~~ **630** g/kg.

16 EDI: Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion

Die Verantwortung über die Lebensmittelsicherheit und die Produktequalität liegt – wie im heutigen schweizerischen Lebensmittelrecht üblich – beim Verarbeiter und dieser wird sich so organisieren müssen, dass er beides jederzeit sicherstellen kann. Bei gewissen Produkten ist dies heute aber auch mit einer Abholung zum Beispiel alle drei Tage möglich. Dementsprechend unterstützt die VMI die Aufhebung der heutigen 48 Stunden-Regel für die Milchabholung. Denkbar wäre für uns selbstverständlich auch eine Anlehnung an die Regelung der EU (< 96h bis zur 1. Verarbeitung).

Eventualantrag:

Sollte aufgrund des Widerstandes bäuerlicher Organisationen eine Liberalisierung in diesem Umfang nicht möglich sein, müsste mindestens sichergestellt werden, dass die heutige 48-Stunden-Regelung flexibilisiert wird, um den heutigen Roboterbetrieben aber auch den wirtschaftlichen Fakten bei der Milch anderer Säugetierarten Rechnung zu tragen.

Art. 14 neuer Abs. 6

"Kuhmilch muss mindestens jeden zweiten Kalendertag geliefert werden."

D.h. heisst zweierlei:

- Das Abholintervall jeden 2. Kalendertag gilt nur für Kuhmilch, für Milch anderer Nutztierarten gibt es also keine Vorgaben bezüglich Abholintervall, was der Bedeutung und den Wirtschaftlichkeitsfragen bei der Milchsammlung anderer Säugetierarten Rechnung trägt.
- Der Zweitagesrhythmus bei der Kuhmilch würde grundsätzlich beibehalten, aber das Thema der Roboterbetriebe würde gelöst und die Tourenplanung vereinfacht, da auch mal am Morgen und dann erst zwei Tage später gegen Abend abgeholt werden könnte (>48h)