



**Anhörung Projekt Largo; Revision Verordnungsrecht zum LMG 2015
Anhörung der interessierten Kreise vom 22. Juni 2015 bis 30. Oktober 2015**

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : pogona.ch GmbH
mit Unterstützung von
- DGHT, Deutsche Gesellschaft für Herpetologie und Terrarienkunde e. V.
Landesgruppe Schweiz (Kontakt Dr. sc. nat. Beat Akeret, Präsident, beat@akeret.ch)
- SARA, Sachkunde Reptilien Amphibien Schweiz (Kontakt Andreas Ochsenbein, Präsident)
- Zürcher Tierschutz (Kontakt Nadja Brodmann, Mitglied der Geschäftsleitung)
- Tierpartei Schweiz (TPS) (Kontakt Thomas Märki, Präsident)
- DGHT-Stadtgruppe Winterthur (Kontakt Erich Hausammann, Stadtgruppenleiter)
- Vogelspinnenstammtisch.ch (Kontakt Bastian Rast, Vorsitzender)
- Stefan Steingruber Vizepräsident Terrarienf Freunde Ostschweiz (Tel. 079 595 90 60)
- Sven Jeker, Schweizerische Volkspartei SVP

Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : pogona.ch

Adresse, Ort : Sonnenbergstr. 47, 8603 Schwerzenbach

Kontaktpersonen : Sabine Nasitta (dipl. Umweltnaturwissenschaftlerin ETH), Alex Wyss

Telefon : 044 826 28 11

E-Mail : info@pogona.ch

Datum : 28.10.2015

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 30 33
largo@blv.admin.ch
www.blv.admin.ch

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 30. Oktober 2015** an folgende E-Mail-Adresse:
largo@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeine Bemerkungen zur Anhörung Projekt Largo; Revision Verordnungsrecht zum LMG 2015	5
2	BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)	6
3	BR: Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV).....	6
4	BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)	7
5	BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK).....	8
6	EDI: Verordnung über Aerosolpackungen	9
7	EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV)	9
8	EDI: Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (VSS)	9
9	EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos).....	9
10	EDI: Bedarfsgegenständeverordnung mit den Anhängen 2, 9, 10	Fehler! Textmarke nicht definiert.
11	EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHys)	9
12	EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)	10
13	EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)	12
14	EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)	13
15	EDI: Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE).....	20
16	EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem).....	20
17	EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel.....	21
18	EDI: Getränkeverordnung	22
19	EDI: Verordnung über die Qualität von Wasser für den Konsum und den Kontakt mit dem menschlichen Körper (VQWmk).....	22
20	EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV).....	22
21	EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (Aromenverordnung).....	22
22	EDI: Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VKo).....	22
23	EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPptH).....	22
24	EDI: Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe (VRLtH)	22
25	EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen (VZVM).....	22
26	EDI: Hygieneverordnung (HyV).....	23

27	EDI: Verordnung über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln (VtVtH)	23
28	BLV: Tschernobylverordnung	23



1 Allgemeine Bemerkungen zur Anhörung Projekt Largo; Revision Verordnungsrecht zum LMG 2015

Allgemeine Bemerkungen

pogona.ch setzt sich seit 1999 für die artgerechte Haltung von Reptilien, Amphibien und Wirbellosen ein.

Diese Stellungnahme setzt den Schwerpunkt auf Tier- und Artenschutz, Lebensmittelsicherheit und Konsumentenschutz mit Fokus auf Reptilien, Amphibien und Insekten.

Der mündige Konsument kann nur dann eine bewusste, verantwortungsvolle Entscheidung treffen, wenn er umfassend über Herstellung, Inhaltsstoffe und Herkunft eines Produkts informiert ist.

2 BR: Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

3 BR: Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV)

4 BR: Verordnung über den nationalen Kontrollplan (NKPV)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art.2	Werden Lebensmittel aus Exemplaren der in den Anhängen I-III CITES (SR 0.543) genannten Arten hergestellt, muss sichergestellt werden, dass die Artenschutzbestimmungen eingehalten werden.	Lit. h. Artenschutz
Liste 2	Der Umgang mit Zuchtreptilien und Amphibien braucht besondere Kenntnisse und Vorkehrungen. Neben Sach- und Artenkunde muss die Hygiene gewährleistet sein, um die Ausbreitung von Salmonellen, Chytridpilz und allfälligen weiteren Erregern in der Schweiz zu verhindern.	2.17 Unternehmen im Bereich des Imports, Transports und Handels sowie Verarbeitungsbetriebe von Zuchtreptilien oder Amphibien 1 (jährlich)

5 BR: Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 11	<p>Eine Ausnahme, dass Zuchtreptilien und Amphibien ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden dürfen, ist äusserst fragwürdig.</p> <p>Jedes Jahr werden ca. 450'000 lebende Frösche zu Speisezwecken in die Schweiz importiert und hier geschlachtet. Durch das geringe Gewicht der Tiere (ca. 70g) muss keiner dieser Frösche in einem bewilligten Betrieb geschlachtet werden. Zum Wohl der Tiere und um die Lebensmittelsicherheit gewährleisten zu können ist eine Ergänzung hier dringend erforderlich.</p>	<p>⁴ Andere Tiere als Säugetiere, Zuchtreptilien, Amphibien und Vögel können auch ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden.</p>

6 EDI: Verordnung über Aerosolpackungen

7 EDI: Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt (HKV)

8 EDI: Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug (VSS)

9 EDI: Verordnung über kosmetische Mittel (VKos)

10 EDI: Bedarfsgegenständeverordnung mit den Anhängen 2, 9, 10

11 EDI: Verordnung über die Hygiene beim Schlachten (VHys)

12 EDI: Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)

Allgemeine Bemerkungen

Wie bei den Insekten muss auch bei Zuchtreptilien und Fröschen die Tierart eindeutig erkennbar sein, entweder im Produkt selbst, als gut erkennbares Foto oder detailgetreue Zeichnung auf der Verpackung.

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 3 lit. j.	Der Bedarf an spezifischen Angaben für Fleisch besteht aus Konsumentensicht nicht nur bei Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel, sondern insbesondere auch bei Lebensmitteln, welche nicht traditionell in der Schweiz üblich oder gar neuartig sind (Bsp. Zuchtreptilien, Frösche, Insekten). Der Konsument soll gemäss Art. 1 LMG vor Täuschungen geschützt werden.	Art. 3 Abs. 1 lit. j. spezifische Angaben für Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sowie für Zuchtreptil , Fisch, Frosch und Insekt (Art. 17);
Art. 12	Da die meisten Konsumenten Bestandteile von Zuchtreptilien, Fröschen und Insekten nicht als Zutaten in einem Produkt erwarten, muss die enthaltene Menge dieser Tiere speziell angegeben werden.	e. von Zuchtreptilien, Fröschen oder Insekten stammen
Art. 17	Speziell bei Lebensmitteln, welche nicht traditionell in der Schweiz üblich oder gar neuartig sind, ist es für den Konsumenten wichtig zu wissen, wo das Tier geboren wurde bzw. geschlüpft ist, unter welchen Bedingungen es gelebt hat sowie wie und wo es geschlachtet wurde. Wie bereits die Reptilien, sollten auch Frösche und Insekten nur aus Zuchten gewonnen werden. Falls das Lebensmittel auf eine Jagdbeute gemäss Art. 15 LIV zurückgeht, ist dies anzugeben. Zudem ist analog wie bei Fischen das „Fanggebiet“ zu nennen und die Jagd- bzw. Fangmethode ist zu deklarieren.	Art. 17 Spezifische Angaben für Fleisch und Fisch ⁶ Für Zuchtreptilien, Frösche und Insekten sind anzugeben: <ul style="list-style-type: none"> a. das Land, in dem das Tier gezüchtet wurde. b. das Land, in dem es geschlachtet wurde. c. die genaue Kennzeichnung und Bewilligungsnummer des Zuchtbetriebes. d. die genaue Kennzeichnung und Bewilligungsnummer des Schlachthofes und des verwendeten Schlachtverfahrens. ⁷ Bei der Entnahmen aus der Natur (Jagdbeute) sind anzugeben: <ul style="list-style-type: none"> a. der Ort und das Verfahren sowie die genaue Kennzeichnung und Bewilligungsnummer des

	Bei diversen Wildtierarten ist es üblich Eier von wildlebenden Tieren der Natur zu entnehmen, diese auszubrüten und aufzuziehen (Farmzucht). Diese Entnahme zur Lebensmittelproduktion sollte aus Artenschutzgründen untersagt werden.	<p>Fangbetriebes.</p> <p>b. ob es sich um eine Entnahme aus der Natur als Ei handelt (Farmzucht).</p> <p>⁸ Insbesondere einzeln aufzuführen sind alle Abweichungen zu Schweizer Gesetzen</p>
Art. 22	Für weniger bekannte Lebensmittel, z.B. Produkte aus Zuchtreptilien, Fröschen und Insekten, sind den Konsumenten die Nährwerte üblicherweise nicht bekannt.	<p>¹ In Anhang 10 aufgeführte Lebensmittel sind von der Pflicht zur Angabe der obligatorischen Nährwertdeklaration befreit.</p> <p>a. Eine Befreiung ist nicht möglich, wenn Bestandteile von Zuchtreptilien, Fröschen und Insekten enthalten sind.</p>

13

EDI: Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

14 EDI: Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Allgemeine Bemerkungen

Gemäss Swiss-Impex der Statistik der Eidgenössischen Zollverwaltung werden jährlich in die Schweiz importiert:

- ca. 450'000 lebende "Frösche zu Speisezwecken"
- ca. 150 Tonnen Froschschenkel
- ca. 2-4 Tonnen "Fleisch und geniessbare Schlachtnbenerzeugnisse von Reptilien [einschl. Schlangen und Meeresschildkröten], gesalzen oder in Salzlake, getrocknet oder geräuchert, einschl. Mehl und Pulver".

Weitere Ausführungen auf <https://recht.pogona.ch/>

Wünschenswert wäre, dass nur Fleisch von Tieren in den Verkauf gelangt, deren Zucht, Haltung und Tötung den Vorschriften der Schweizer Tierschutzgesetzgebung entspricht. Solange dies bei Zucht reptilien-Fleisch und Froschschenkeln im Ursprungsland nicht gewährleistet werden kann, fordern wir ein vollständiges Importverbot dieser Produkte und die Streichung aus der Liste der zulässigen Tierarten in Art. 2.

Froschschenkel und Reptilien-Fleisch sind reine Luxusprodukte, welche das damit verbundene Tierleid (z.B. Entfernen der Beine oder der Haut ohne Betäubung) nicht rechtfertigen (gemäss Art. 4 TSchG) und für welche kein übergeordneter Nutzen oder wirtschaftlicher Vorteil für die Schweiz besteht.

Zudem besteht beim Import lebender Frösche zu Speisezwecken die Gefahr, dass durch private, unkontrollierte und unsachgemässe Importe aus Drittländern der Chytridpilz und andere Krankheitserreger vermehrt in die Schweiz eingeschleppt werden. Mehrere Chytridpilz-Arten sind jetzt schon eine Bedrohung für unsere einheimischen Amphibien und müssen unbedingt an ihrer weiteren Ausbreitung gehindert werden. Für Schwanzlurche (*Urodela*) hat das BLV 2015 aus diesem Grund bereits ein vorläufiges Importverbot erlassen.

Ein Importverbot für tierquälerisch hergestellte Lebensmittel wie Froschschenkel und Reptilienfleisch liesse sich WTO-konform ausgestalten, da Tierquälereien gegen die öffentliche Moral der Schweizer Bevölkerung verstossen (Art. XX lit. a GATT [SR 0.632.21]).

Sollte ein generelles Verbot dieser Produkte aufgrund von internationalen Abkommen oder Vereinbarung (z.B. mit der EU) dennoch nicht möglich sein, ist die Sicherheit der Konsumenten durch umfassende Risikoanalysen sicher zu stellen und eine maximale Transparenz für die Konsumenten zu gewährleisten.

Dazu ist in Anlehnung an die landwirtschaftliche Deklarationsverordnung [SR 916.51] und an die Pelzdeklarationsverordnung [SR 944.022] eine Deklarationsvorschrift einzuführen (Bsp. „die Produktion widerspricht den schweizerischen Tierschutzvorschriften“).

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
1. Kapitel: Gegenstand, Geltungsbereich und zulässige Tierarten		
Art. 2 lit. e Zulässige Tierarten Zuchtreptilien;	<p>Die Klasse der Reptilien umfasst knapp 10'000 Arten (Quelle Koordinationsstelle für Amphibien- und Reptilienschutz in der Schweiz KARCH). Darunter befinden sich diverse giftige Arten (gemäss der Wildtierverordnung BLV von 1. März 2015 sind etliche Schlangenarten neu als „ungefährliche Giftschlangen“ definiert worden). Dennoch sieht das Gesetz hier momentan keine Einschränkungen vor, wie z.B. bei den Fröschen, wo explizit nur die Gattung <i>Rana</i> zulässig ist.</p> <p>Bei so vielen unterschiedlichen Arten kann die Gefahr von Allergien oder Vergiftungen nicht ausgeschlossen werden. Für jede der zugelassenen Arten muss daher eine Risikoanalyse vorliegen, entsprechend der neuen Gesetzgebung bei den Insekten (siehe Art. 25). Auf eine persönliche Frage, warum bei Insekten eine so starke Einschränkung erforderlich ist, erklärte Frau Abel-Kroeker vom BLV an der Tagung Skyfood 2015, dass nur bei diesen Arten eine Risikoanalyse durchgeführt wurde, um Allergien und weitere Risiken auszuschliessen.</p> <p>Es ist dringend notwendig, die zum Verzehr zugelassenen Reptilienarten klar zu definieren und einzuschränken, um Gesundheitsrisiken und Vergiftungen zu minimieren.</p> <p>Die zulässigen Arten, ihre Herkunft und die notwendigen Hygienevorschriften müssen in einem eigenen Kapitel definiert werden.</p> <p>Herkunft Der Begriff Zuchtreptilien muss genauer definiert werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sind auch Farmzuchten, bei welchen die Eier aus der Natur entnommen werden zugelassen? • Können die Eltern Wildfänge sein, welche sich in Gefangenschaft vermehrt haben oder muss es sich auch bei den Elterntieren bereits um Nachzuchten handeln? <p>In der Schweiz gelten strenge Vorgaben für die Haltung von Reptilien. Diese sollten auch für Betriebe im Ausland gelten, von welchen das Fleisch in die Schweiz importiert wird. Anderweitige Produktionsmethoden sind klar zu deklarieren.</p>	<p>Zuchtreptilien (Krokodile sp.)</p> <p>Kapitel xy Zuchtreptilien Art. x1 Zulässige Reptilienarten (<i>falls nicht in Art. 2 lit. e definiert</i>)</p> <p>Art. x2 Herkunft Zum Verzehr verwendet werden dürfen nur Zuchtreptilien ab der zweiten Generation (keine Farmzuchten), welche gemäss den Standards nach Schweizer Recht (z.B. TSchV) gezüchtet, gehalten und getötet wurden.</p> <p>Art. x3 Tötung Die Tötung hat nach den Methoden der „Analysis on humane killing methods for reptiles in the skin trade“ (FVO 2013) zu erfolgen. Dies gilt auch für Import-Waren. Die genaue Tötungsmethode ist anzugeben.</p> <p>Art. x4 Hygiene Die Hygienevorschriften für Geflügel sind auch beim Umgang mit Reptilienfleisch einzuhalten.</p> <p>Art. x5 Kontrolle Alle Import-Lieferungen werden kontrolliert (Dokumenten- und physische Kontrolle), um eine Verwechslungsgefahr gemäss BGCITES auszuschliessen und die Herkunft aus einer tierschutzkonformen Zucht sicher zu stellen.</p>

Tötung

Bei der Tötung sollten nur Methoden gemäss „Analysis on humane killing methods for reptiles in the skin trade“ (herausgegeben vom Swiss Federal Veterinary Office (FVO) im Jahr 2013) zulässig sein.

Anderweitige Tötungsmethoden sind klar zu deklarieren. Dies insbesondere unter dem Gesichtspunkt, als dass bisher nur wenige geeignete Tötungsmethoden für Reptilien und Amphibien wissenschaftlich untersucht wurden und nicht einmal diese zuverlässig angewendet werden. Für die Gewinnung von Leder im Ausland werden Schlangen beispielsweise oft mit Wasser gefüllt, anschliessend lebend abgehäutet und dann sich selbst zum Sterben überlassen. Echsen werden in der Regel mit einem Schlag betäubt und dann ebenfalls oft noch lebend gehäutet. Dies widerspricht in mehrfacher Hinsicht den Vorgaben der Schweizer Tierschutzverordnung.

Hygiene

Zudem können Reptilien diverse Keime wie z.B. Salmonellen auf den Menschen übertragen. Gemäss Art. 31 Hygieneverordnung des EDI (HyV) muss das Fleisch von Zucht-Reptilien **schnellstmöglich** auf 7°C gekühlt werden. Diese Formulierung gibt den Herstellern einen zu grossen Spielraum, so dass sich Keime wie z.B. Salmonellen stark vermehren können. Andere Hygienevorschriften sind nicht erwähnt.

Sogar bei der neuen Gesetzgebung über Insekten sind klare Hygienevorschriften (Art. 26 Abs. 1) zum Schutz der Konsumenten vorgeschrieben.

Die Hygienevorschriften müssen daher stark verbessert und z.B. denjenigen für Geflügel angepasst werden.

Kontrolle

Gemäss Art. 7 BGCITES und Anhang 1 CITES-Kontrollverordnung besteht beim Import aller lebenden Reptilien eine Verwechslungsgefahr mit Exemplaren von Arten nach den Anhängen I-III CITES, weswegen eine physische Artenschutzkontrolle und eine strenge Dokumentenprüfung erforderlich sind. Diese physische Artenschutzkontrolle sollte demnach auch hier obligatorisch sein.

Bushmeat ist in weiten Teilen der Erde verbreitet und bedroht viele seltene Arten. Die Dokumentenkontrolle muss sicherstellen, dass es sich bei den

	Tieren um Zuchttiere handelt, welche ausschliesslich für den menschlichen Verzehr gemäss Schweizer Gesetz und Normen gezielt gezüchtet wurden.	
3. Kapitel: Fleisch		
Art. 5	Bei allen Körperteilen, welche nicht durch eine Risikoanalyse gemäss der Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel als bedenkenlos nachgewiesen worden sind, besteht eine potentielle Gefahr für den Konsumenten. Daher sind diese zu verbieten. Dies gilt auch für Lebensmittelzutaten.	c. von Reptilien und Amphibien Alle Körperteile der jeweiligen Art, welche nicht durch eine Risikoanalyse als bedenkenlos nachgewiesen worden sind.
Art.9 Sachbezeichnung	Weicht die Produktion von nach Schweizer Tierschutzgesetzgebung zulässigen Haltungs- und Tötungsanforderungen ab, muss dies explizit erwähnt werden. So kann der Kunde selber entscheiden, ob er beim Kauf das damit verbundene Tierleid verantworten will. Es muss für den Konsumenten eindeutig erkennbar sein, wenn ein Produkt Bestandteile von Zuchtreptilien, Fröschen oder Insekten enthält, entweder im Produkt selbst, als gut erkennbares Foto oder detailgetreue Zeichnung auf der Verpackung.	Abs. 1 a. einem Hinweis auf die Tierarten, von denen das Fleisch stammt; bei Zuchtreptilien, Fröschen oder Insekten ist die genaue Art in Deutsch und Latein anzugeben sowie die verwendeten Tierkörperteile. Zur Erkennung dienen ein Foto oder eine detailgetreue Zeichnung der jeweiligen Tierart auf der Verpackung c. das Herkunftsland, die Gewinnungsart (Zucht oder Wildfang) und die Tötungsmethode d. einem Hinweis bei Importwaren, ob die Art der Aufzucht und der Tötung der Schweizer Gesetzgebung entspricht. Ist dies nicht der Fall, müssen die Abweichungen eindeutig beschrieben und gekennzeichnet sein.
7. Kapitel: Schnecken und Froschschenkel		
Art. 20 Zulässige Schneckenarten	Eine Präzisierung der zulässigen Froscharten ist erforderlich. Die Gattung <i>Rana</i> umfasst ca. 102 Arten. Viele der zu Lebensmittelzwecken importierten Froscharten gehören heute nicht mehr zur Gattung <i>Rana</i> , sondern z. B. zur Gattung <i>Pelophylax</i> . Analog zu den Einschränkungen bei den als Lebensmittel zugelassenen Insektenarten müssen auch hier für jede der zulässigen Arten eine Risikoanalyse und Hygienevorschriften vorliegen. Zudem darf es sich bei den zulässigen Arten nicht um potentiell invasive	Art. 20 Zulässige Schneckenarten und Froscharten ² Als Lebensmittel zulässig sind folgende Froscharten der Gattung <i>Rana</i> a. b.

	<p>Neofauna handeln. Diverse Arten der Gattung <i>Rana</i> gelten gemäss http://www.amphibiaweb.org/ als mehr oder weniger stark gefährdet, teilweise sogar als vom Aussterben bedroht (critically endangered). Nur durch eine klare Definition auf Artniveau kann sichergestellt werden, dass keine solchen Frösche unter dem Sammelbegriff "<i>Rana</i>" zu Speisezwecken importiert werden.</p>	
Art. 21 Froschschenkel	Die Hygienevorschriften gemäss Art. 45 Hygieneverordnung des EDI (HyV) müssen erweitert [siehe unten Art. 23 Kontrolle] und eingehalten werden. Dies gilt auch für den Import von im Ausland produzierten Waren.	Art. 21 ³ Die erweiterten Hygienevorschriften gemäss Art. 45 (HyV) werden eingehalten.
Art. 22 Sachbezeichnung	<p>Die Sachbezeichnung ist unzureichend. So können sich die Konsumenten kein genaues Bild über die Herkunft der Frösche und welche Qualen sie erleiden mussten, machen. Nach dem Entfernen der Beine ohne Betäubung (ausreissen oder abschneiden mit einer stehenden Klinge) leben die Tiere oft noch mehrere Stunden. Mindestens eine Deklarationspflicht entsprechend derjenigen bei Pelzprodukten ist erforderlich. Die Konsumenten können so gezielt Frösche aus Schweizer Produktion nach Schweizer Tierschutz-Gesetzgebung auswählen. Nicht nur der Tierschutz auch die Schweiz als Produktionsland wird so gestärkt. .</p> <p>Besser wäre es natürlich, nur den Verkauf von Froschschenkeln zuzulassen, deren Haltung, Zucht und Tötung den Standards nach Schweizer Recht (z.B. TSchV) entspricht. Der Verkauf von Froschschenkeln aus Wildfängen sollte untersagt werden.</p>	<p>Die Sachbezeichnung für Schnecken und Froschschenkel muss einen Hinweis auf die Tierart, das Herkunftsland, ob Zucht oder Wildfang und die genaue Tötungsart enthalten.</p> <p>Oder</p> <p>Zulässig sind nur Zuchtfrösche, deren Haltung, Zucht und Tötung den Standards nach Schweizer Recht (z.B. TSchV) entspricht.</p>
Art. 23 Kontrolle	<p>Chytridpilze (<i>Batrachochytrium dendrobatidis</i> und <i>B. salamandrivorans</i>) bedrohen die geschützte, einheimische Amphibienpopulation. Daher müssen alle importierten Produkte, welche Bestandteile von Amphibien enthalten, strengstens kontrolliert werden. Art. 45 Hygieneverordnung des EDI (HyV) schreibt vor, dass Froschschenkel unmittelbar nach ihrer Gewinnung unter fliessendem Trinkwasser gründlich abgewaschen werden müssen. So kann der Chytridpilz über die Kanalisation verbreitet werden. Hier sollte ein geschlossenes System inkl. Vorreinigung des Abwassers vorgeschrieben</p>	<p>Art 23 ³ Alle importierten Frösche, ob tot oder lebendig, müssen einer genauen Kontrolle auf Chytridpilz (<i>Batrachochytrium spp.</i>) unterzogen werden. Froschschenkel dürfen nur in geschlossenen Systemen verarbeitet werden, in welchen das Abwasser speziell vorgereinigt wird.</p>

	werden, entsprechend dem Umgang mit hoch pathogenen Keimen im Medizinalbereich.	
8. Kapitel: Insekten		
	Bevor Insekten in grossem Stil als Nahrungsmittel gezüchtet werden dürfen, sollten die Bedürfnisse der Tiere (artgerechte Haltung) und die nötigen Hygienemassnahmen abgeklärt werden. Insekten reagieren empfindlich auf diverse Giftstoffe, die sonst bei der Desinfektion von Tierställen oder zum Schutz von Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Um die Hygiene zu gewährleisten, muss der Einsatz von verträglichen Mitteln mit Studien belegt und gesetzlich geregelt werden.	Die Gesetzesgrundlage zur gewerblichen Zucht, insbesondere in Bezug auf die Hygiene, von Insekten zu Speisezwecken wird geschaffen und mit entsprechenden Studien zum Wohl der Tiere belegt.
Art. 24 Zulässige Insektenarten	Die Auswahl der drei zulässigen Insektenarten (Mehlwurm, Heimchen und Wanderheuschrecke) erscheint fragwürdig. Insekten im Puppenstadium wären optisch wesentlich ansprechender und auch sinnvoller, da sie keine Beine, keinen Darminhalt und nur ein sehr dünnes Integument (Aussenhülle) haben. Ausserdem werden z.B. bei Swiss-Silk jedes Jahr tausende Puppen des Maulbeerspinners ungenutzt als Abfall entsorgt. Diese sollen aber auch künftig nicht als Nahrungsmittel zugelassen werden. Die Standards des Code of Conduct von Swiss Silk könnten als Grundlage für die Gesetzgebung dienen.	d. <i>Bombyx mori</i> im Puppenstadium aus Schweizer Seiden Produktion
Art. 25 Sachbezeichnung	Entsprechend der Deklarationspflicht bei Pelzprodukten soll sich der Konsument ein umfassendes Bild über die Herkunft der Tiere und allfälliges Tierleid machen können.	Die Sachbezeichnung für Insekten muss einen Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung, das Herkunftsland, ob Zucht oder Wildfang und die genaue Tötungsart enthalten.
Art. 26 Abs. 2 Anforderungen	Solange Insekten als Lebensmittel ihre Form weitgehend beibehalten müssen, werden diese höchstens eine Randerscheinung auf Events und in ausgewählten Restaurants sein und kaum im grossen Stil eingesetzt werden können. Ein Foto oder eine detailgetreue Zeichnung auf der Verpackung, welche deutlich zeigen, um welches Insekt es sich handelt, würde genügen, um Täuschungen zu verhindern. Dies würde auch den Einsatz von Insektenproteinen in Nahrungsmitteln ermöglichen. Ob es diese in der Schweiz wirklich braucht, ist fraglich.	² Sie müssen eindeutig als Insekten erkennbar sein, entweder im Produkt selbst oder als mindestens lebensgrosses Foto oder detailgetreue Zeichnung auf der Verpackung. ³ Eine wissenschaftliche Studie klärt vorgängig ab, in wie weit die Schweizer Bevölkerung dazu bereit ist, Fleisch und Fisch durch Insektenproteine zu ersetzen.

	<p>Für die Ernährung der Schweizer Bevölkerung ist eine weitere Quelle von tierischem Eiweiss überflüssig. Der Einsatz von Insekteneiweiss macht nur dann Sinn, wenn es Fleisch und Fisch auf dem Speiseplan ersetzt.</p> <p>In der Futtermittelindustrie (für Hühner und Zuchtfische) wären sie hingegen sehr hilfreich und könnten Fischmehl weitgehend ersetzen, was ein grosser Vorteil für die weltweiten Fischbestände wäre. Auch die Weitergabe von Forschungsergebnissen an Drittländer könnte einen wichtigen Beitrag für die Welternährung leisten. Der Ressourcenverbrauch (Wasser, Futter und Land) von Insekten gegenüber anderen Nutztieren wie z.B. Rindern zur Gewinnung der gleichen Menge Eiweiss ist wesentlich tiefer.</p>	<p>⁴ Insektenmehl darf in der Futtermittelindustrie eingesetzt werden.</p>
--	--	--

15 EDI: Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)

16 EDI: Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

17 EDI: Verordnung über neuartige Lebensmittel

Allgemeine Bemerkungen

Artikel	Kommentar / Bemerkungen	Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag)
Art. 4	<p>Bei neuartigen Lebensmitteln besteht die Gefahr von Allergien und Unverträglichkeiten bei Schweizer Konsumenten, welche so im Herkunftsland weder bestehen noch bereits bekannt sind.</p> <p>Die bekannte Laktose-Intoleranz ist laut Wikipedia regional unterschiedlich verbreitet, z.B. 2% der Bevölkerung in Schweden gegenüber 98% in Südostasien.</p> <p>Die genetische Intoleranz sowie mögliche Allergie von Schweizer Konsumenten gegenüber neuen Lebensmitteln ist vor einer Bewilligung mittels einer repräsentativen Studie zu klären.</p>	<p>c. Es muss eine Studie vorliegen, welche allfällige Allergien und Unverträglichkeiten in der Schweiz abgeklärt hat.</p>

18 EDI: Getränkeverordnung

19 EDI: Verordnung über die Qualität von Wasser für den Konsum und den Kontakt mit dem menschlichen Körper (VQWmK)

20 EDI: Zusatzstoffverordnung (ZuV)

21 EDI: Verordnung über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (Aromenverordnung)

22 EDI: Verordnung über die Höchstgehalte für Kontaminanten (VKo)

23 EDI: Verordnung über Höchstgehalte für Pestizidrückstände (VPptH)

24 EDI: Verordnung über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe (VRLtH)

25 EDI: Verordnung über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen (VZVM)

26 EDI: Hygieneverordnung (HyV)

27 EDI: Verordnung über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln (VtVtH)

28 BLV: Tschernobylverordnung