



# DV Frühling 2016

## 4. Informationen

### 4.2 Dienstleistungen FROMARTE

## Sicherheit von Rohmilchkäse (1/2)

- FDA startete Anfrage zur Qualität und Sicherheit von Rohmilchkäse
  - Reifezeit von min. 60 Tagen als Hürde für die Sicherheit wurde in Frage gestellt
  - Test auf nicht-krankheitserregende E. coli wurde zur Bewertung der Hygiene bei der Käseherstellung angewendet
- Folge: Neue Sicherheitskriterien der FDA könnten die Rohmilchkäseproduktion einschränken, ohne die Lebensmittelsicherheit zu verbessern



## Sicherheit von Rohmilchkäse (2/2)

- Agroscope hat eine Stellungnahme erstellt, aus verschiedenen Quellen, unter anderem auch mit Hinweisen von FROMARTE
  - Betonung der hohen Qualität der Rohmilch und der grossen Erfahrung der Käser bei der Herstellung von Rohmilchkäse
  - Sicherheit der Rohmilchkäse konnte belegt werden
- Aufgrund der detaillierten Rückmeldungen hat die FDA die Tests auf nicht-krankheitserregende E. coli eingestellt
- Verschärfung der FDA-Richtlinien konnte abgewendet werden

## Arbeitssicherheit (1/2): Jungenschutz

- Schutzalter für gefährliche Arbeiten wurde von 16 auf 15 Jahre reduziert
- Anpassung der Berufsbildungsverordnungen notwendig
- Sonst würden Ausnahmeregelungen aufgehoben, womit eine Lehrlingsausbildung verunmöglicht würde
- Massnahmen zur Prävention der Lernenden werden erarbeitet
- Für EBA und EFZ erstellt
- Freigabe durch SAFI und SECO noch ausstehend



## Arbeitssicherheit (2/2): QM-FROMARTE

- Gefahrenportfolio wird überarbeitet
  - Schutz der Jugendlichen wird auch berücksichtigt
- Dokumente zur Arbeitssicherheit werden im QM-FROMARTE auf den neuesten Stand gebracht:
  - Anpassung an die Gesetzesänderungen
  - Einbezug der psychosozialen Risiken und dem Jugendschutz
- Rezertifizierung der Branchenlösung ist 2017 fällig
- Kursangebot 2016:
  - Licht, Luft, Lärm
  - Systemkurs: Revidiertes QM-FROMARTE Handbuch anwenden
- Auch dieses Jahr werden wieder Arbeitssicherheits-Audits durchgeführt

## Neues Lebensmittelrecht (1/3)

- Revidierte Verordnungen wurden in die Vernehmlassung gegeben
- Ziel der Revision:
  - Anpassung der Verordnungen ans neue Lebensmittelgesetz (Ab 2016 in Kraft)
  - Angleichung ans EU-Recht: Vorteil für uns: Der Export wird einfacher
- Nach Sichtung der diversen Eingaben der Branchen wurde vom BLV über mögliche Anpassungen orientiert
- Stand der Diskussionen:
  - Wo Spielraum besteht werden Anpassungen vorgenommen
  - Vorgaben des Lebensmittelgesetzes, des Bundesrats und des Parlaments müssen übernommen werden
  - Übergangsfristen für die Anpassung von Verpackungen (Kennzeichnung, Nährwertdeklaration) wurden auf 4 Jahre verlängert



## Neues Lebensmittelrecht (2/3)

- Nährwertdeklaration wird obligatorisch und erweitert
  - Neu: Big 7 (Energie, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiss und Salz)
  - Nährwertdeklaration kann in Ausnahmefällen reduziert werden:
    - Big 4 (Energie, Fett, Kohlenhydrate, Eiweiss) + Salz
    - Big 4 + Salz können aus Nährwerttabellen übernommen werden, damit entfallen die aufwändigen Analysen
- Herkunftsdeklaration
  - Bei Produkten: Neu auch Grossräume wie «EU» zugelassen
  - Bei wertbestimmenden Rohstoffen: Land ist zu deklarieren
  - Genaue Ausgestaltung ist noch nicht festgelegt



## Neues Lebensmittelrecht (3/3)

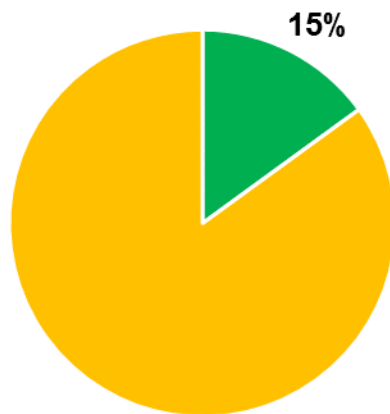
- Toleranz- und Grenzwerte werden durch Höchstwerte ersetzt
  - Für die GHP wird der Begriff «Richtwert» eingeführt.
  - Richtwerte müssen in den Branchenleitlinien festgelegt werden
- Bei den Höchstwerten bleibt die Übergangsfrist bei 1 Jahr
  - Gesundheitsschutz steht im Vordergrund
- Schriftliche Allergendecklaration obligatorisch auch im Offenverkauf
- Prozess ist noch nicht abgeschlossen
  - Ämterkonsultation ist ausstehend
  - Anschliessend folgt der Beschluss durch den Bundesrat



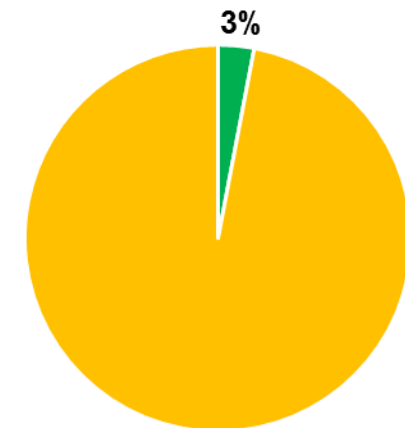


## Heumilch – Anteile in ausgewählten Ländern

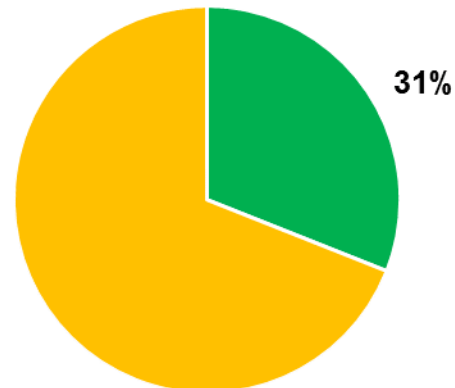
Österreich



Europa



Schweiz



## Projekt Heumilch – Ziele

- Gründung der Heumilch Schweiz als eigenständiger Verein, Mitglieder sind Milchproduzenten und Milchverarbeiter
- Zusammenarbeit mit der ARGE Heumilch AT wird angestrebt
- Lancierung von Schweizer Heumilchprodukten am Schweiz Markt
- Export von hochwertigen Produkten
- Unterstützung der Mitglieder in Sachen Heumilch, Basiskommunikation für Heumilchprodukte und Bewirtschaftung der Bildmarke

## Projekt Heumilch – Stand der Abklärungen

- Der Standard g.t.S (garantiert traditionelle Spezialität) muss eingehalten werden
- Bestehendes Interesse von Detailhändlern
- Mögliche finanzielle Unterstützung vom BLW
- Befreiung der folgenden Sortenkäse vom Beitrag zur Heumilch (sofern die Bildmarke für diese Produkte nicht verwendet wird):  
Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP, Sbrinz AOP, Appenzeller, Tete de Moine AOP
- Wenn die Zusammenarbeit mit der ARGE Heumilch AT geklärt ist (21. April 2016), werden die weiteren Schritte der Heumilch Schweiz kommuniziert