



Vernehmlassung zur Änderung von Verordnungen im Veterinärbereich Vernehmlassung vom 24.10.2016 bis 07.02.2017

Stellungnahme von

Name / Firma / Organisation / Amt : GastroSuisse
Abkürzung der Firma / Organisation / Amt : GS
Adresse, Ort : Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Kontaktperson : Sascha Schwarzkopf. Leiter Wirtschaftspolitik
Telefon : 044 377 52 50
E-Mail : sascha.schwarzkopf@gastrosuisse.ch; wipo@gastrosuisse.ch
Datum : 7. Februar 2017

Wichtige Hinweise:

1. Wir bitten Sie, keine Formatierungsänderungen im Formular vorzunehmen!
2. Um direkt zu den einzelnen Verordnungen zu gelangen, klicken Sie im Inhaltsverzeichnis auf den entsprechenden Verordnungstitel (Ctrl und linke Maustaste).
3. Bitte pro Artikel der Verordnung eine eigene Zeile verwenden.
4. Ihre elektronische Stellungnahme senden Sie bitte als **Word-Dokument** bis am 07.02.2017 an folgende E-Mail-Adresse:
vernehmlassungen@blv.admin.ch

Inhaltsverzeichnis

1. [Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung zur Änderung von Verordnungen im Veterinärbereich](#)
2. [Tierschutzverordnung](#)

1 Allgemeine Bemerkungen zur Vernehmlassung zur Änderung von Verordnungen im Veterinärbereich

Allgemeine Bemerkungen

GastroSuisse dankt den zuständigen Stellen für die Gelegenheit zur Stellungnahme im vorliegenden Vernehmlassungsverfahren.

GastroSuisse ist der Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Gegen 20'000 Mitglieder, davon rund 2500 Hotels, organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an.

Von den Revisionen der Verordnungen sind wir unmittelbar und teils mittelbar betroffen. Wir nehmen im weiteren Verlauf detailliert Stellung zu den Bestimmungen des Entwurfes der Tierschutzverordnung, Artikel 23 sowie Art. 178 aufgrund unsere direkten Betroffenheit.

Die Anpassungen bei den Vorschriften zur Haltung von Nutztieren und bei den Bestimmungen über den Tierschutz beim Schlachten haben mittelbare Auswirkungen auf das Gastgewerbe. Denn das vorliegende Revisionspaket erhöht augenscheinlich die Regulierungsdichte und verschärft die Bestimmungen bei der Nutztierhaltung deutlich. Im internationalen Standortwettbewerb bedeuten die sehr strengen Auflagen leider einen Nachteil für den Werkplatz Schweiz. Dies ist insbesondere deshalb fragwürdig, weil die Schweiz bereits vor diesen Anpassungen einen europaweit sehr hohen Standort punkto Tierschutz hat.

Dabei werden die finanziellen Auswirkungen auf die Volkswirtschaft nur in groben Worten beschrieben. Es ist zu kritisieren, dass die ökonomischen Auswirkungen nicht beziffert werden. Das Gastgewerbe könnte durch höhere Warenkosten benachteiligt werden, wenn die vorgelagerte Produktionsstufe, insbesondere von Fleisch, aufgrund dieser neuen Regulierungen Mehrkosten an die Abnehmer im Gastgewerbe überwälzt.

Direkt betroffen sind die rund 27'000 gastgewerblichen Betriebe von den Neuregelungen beim Hummer in der Tierschutzverordnung. **Wir lehnen die unpraktikablen und praxisfernen Vorschriften bei der Betäubung von Hummern vor dem Töten (Art. 178 TSchV) entschieden ab.**

2 Tierschutzverordnung

Allgemeine Bemerkungen

| Artikel | Kommentar / Bemerkungen | Antrag für Änderungsvorschlag (Textvorschlag) |
|--------------------------|---|---|
| Art. 23 Abs. 1 Bst. f | <p>Aus den Vernehmlassungs-Unterlagen sind keine Übergangsfristen ersichtlich, wann und mit welcher Frist der „Lebendtransport von Panzerkrebsen direkt auf Eis oder in Eiswasser“ verboten werden soll.</p> <p>Die Restauration und die Hotellerie sind gerade im Spezialitätenbereich auf gute und längerfristige Lieferantenbeziehungen angewiesen. Es ist deshalb unbedingt zu vermeiden, dass Panzerkrebse wie Hummer aufgrund dieser neuen Bestimmung für die Schweizer Gastgeber nicht mehr erhältlich sind.</p> <p>In diesem Sinne müssen genügend lange Übergangsfristen von mindestens 5 Jahren für das Verbot gelten, damit die Importeure dieser Spezialitäten angemessen auf die neuen Anforderungen reagieren können, ohne dass Lieferengpässe entstehen. Lange Übergangsfristen müssen den Lieferanten ermöglichen, die nötigen Investitionen in Technologie und Geräte im regulären Investitionszyklus vorsehen zu können.</p> <p>Eine inadäquat kurze Übergangsfrist würde das Angebot zu stark verknappen und die Verfügbarkeit der Produkte verschlechtern sowie die Einkaufspreise künstlich verteuern.</p> | Übergangsfrist von mindestens 5 Jahren präzisieren. |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Art. 23 Abs. 1 Bst. f und g</p> | <p>GastroSuisse anerkennt die Tierschutzbemühungen zwischen den Phasen des Transports und dem Schlachten des Hummers. Allerdings muss der Begriff „Haltung“ unbedingt präzisiert werden.</p> <p>Für das Gastgewerbe darf eine vorübergehende Aufbewahrung des Hummers zwischen der Anlieferung des Tieres im Gastro-Betrieb und der Tötung nicht unter dem Begriff „Haltung“ fallen. Denn dies würde einem faktischen Verbot von Lebenshummer im Gastgewerbe gleichkommen.</p> <p>Es müsste deshalb eine zeitliche Spanne definiert werden, wie lange der Hummer zwischen dem Transport und der Zubereitung ausserhalb des Wassers aufbewahrt werden darf. Wir schlagen hierzu eine Zeitspanne von 24 Stunden als sachgerecht vor.</p> <p>Denn es muss deutlich abgegrenzt werden, ob ein Hummer angeliefert wird und zum nächstmöglichen Zeitpunkt, zum Beispiel für ein vorreserviertes Menü einer Gästegruppe, zubereitet wird, oder ob das Tier „auf Vorrat“ gekauft wurde. Im letzteren Fall sind wir mit der Neuregelung einverstanden. Aus Praktikabilitätsgründen und im Hinblick auf die Erfordernisse von kleinen und Kleinstbetrieben fordern wir jedoch, dass der Hummer für maximal 24 Stunden ausserhalb des Wassers aufbewahrt werden kann.</p> <p>Es muss vermieden werden, dass Betriebe eine Hummerlieferung neu in eigens teuer zu beschaffenden Behältern aufbewahren müssen, wenn zwischen der Anlieferung und der Zubereitung nur wenige Stunden liegen.</p> | <p>g. die Haltung von Panzerkrebsen ausserhalb des Wassers, länger als 24 Stunden.</p> |
| | | |

| | | |
|-----------------|--|---|
| <p>Art. 178</p> | <p>Dezidiert lehnt GastroSuisse die „Betäubungspflicht vor der Tötung“ von Panzerkrebsen ab.</p> <p>Der Verband ist der Auffassung, dass die gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung die Berufsleute im grösstmöglich tierschützerischen Umgang mit Hummern bei der Tötung schult.</p> <p>Eine sachgerechte Tötung des Hummers in bereits kochendem Wasser, in welches der Kopf des einzelnen Tieres zuerst gegeben wird, ist eine erprobte Technik, die Leiden des Tiers minimiert.</p> <p>Diese handwerkliche Praxis wird der im Artikel 178, Absatz 1, geforderten Maxime „Schmerzen, Leiden und Angst“ des Tieres „auf ein Minimum zu reduzieren“ vollumfänglich gerecht.</p> <p>Es muss von Seiten des Bundesamtes weiterhin bestätigt werden, dass diese angewendete Tötungsmethode auch den Anforderungen der Litera c des Art. 178 Absatz 2 gerecht wird und mit dem Töten von Hummer im kochenden Wasser „das Tier unverzüglich und ohne Schmerzen oder Leiden in einen Zustand der Empfindungs- und Wahrnehmungslosigkeit versetzt“ wird.</p> <p>Aufgrund der besonderen Anatomie von Hummern ist das Töten durch Kochen die beste Variante. Denn wenig erprobte und im Handel völlig unbekannte Elektroschockgeräte würden zu Anwendungsfehlern und letztlich mehr Tierleid führen.</p> <p>Abschliessend ist es deutlich zu bemängeln, dass das zuständige Bundesamt in seinem Bericht keinerlei praxistaugliche Wegleitungen zu Betäubungs- und Tötungsmethoden für Unternehmen anbietet, die mit Hummern arbeiten.</p> | <p>Es muss präzisiert werden, dass das Töten von Hummern im kochenden Wasser den Anforderungen von Art. 178 entspricht.</p> |
|-----------------|--|---|