

# Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft

Änderung vom 15. November 2006

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern  
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>1</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft wird wie folgt geändert:

*Art. 1 Abs. 2*

<sup>2</sup> Zum menschlichen Konsum bestimmte lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken sowie sonstige Tiere, die lebend an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben und zu diesem Zweck entsprechend hergerichtet werden, gelten ebenfalls als Lebensmittel tierischer Herkunft.

*Art. 4 Abs. 1 Bst. b Ziff. 4*

<sup>1</sup> Folgende Tierkörper Teile dürfen nicht zu Lebensmitteln verarbeitet oder als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden:

- b. von Geflügel:
  - 4. die Innereien, mit Ausnahme von Leber, Herz, Muskelmagen.

*Gliederungstitel vor Art. 5*

### **3. Abschnitt: Hackfleisch und Fleischzubereitungen**

*Art. 5 Abs. 4*

<sup>4</sup> Die verantwortliche Person stellt sicher, dass Hackfleisch den Anforderungen von Anhang 1a entspricht.

*Art. 7 Abs. 5*

<sup>5</sup> Für den Kalziumgehalt von Separatorenfleisch gilt:

- a. Er darf 0,1 % (= 100 mg pro 100 g oder 1000 ppm) des frischen Erzeugnisses nicht überschreiten.
- b. Er ist nach einer standardisierten international anerkannten Methode festzustellen.

<sup>1</sup> SR 817.022.108

*Art. 8 Abs. 1 Bst. b Ziff. 2<sup>bis</sup> sowie Abs. 4 und 5*

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- b. einer der folgenden Bezeichnungen, entsprechend der Eigenart des Produktes:

<sup>2bis</sup>. «Fleischzubereitung (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Rohessen» für Fleischzubereitungen die roh gegessen werden können (Tartar usw.),

<sup>4</sup> An Stelle einer Sachbezeichnung nach Absatz 1 darf nur bei folgenden Fleischerzeugnissen die nachstehende Bezeichnung als Sachbezeichnung verwendet werden: (Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-)Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schübli, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.

<sup>5</sup> *Betrifft nur den französischen Text.*

*Art. 9 Abs. 4, 5, 7, 8 und 9*

<sup>4</sup> Bei Hackfleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen zum Gekochtessen und bei Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch, die zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, ist auf der Verpackung und der Umhüllung darauf hinzuweisen, dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden müssen.

<sup>5</sup> Bei Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnissen, die nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, muss die Verpackung und die Umhüllung nach den Artikeln 12 und 14 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>2</sup> über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) datiert werden. An Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums kann angegeben werden:

- a. bei Fleisch: das Abpackdatum;
- b. bei Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen: das Herstellungsdatum.

<sup>7</sup> Bei Hackfleisch sind auf der Verpackung und der Umhüllung gemäss Anhang 1a zusätzlich folgende Angaben anzubringen:

- a. «Fettgehalt weniger als ...»;
- b. «Verhältnis zwischen Bindegewebe- und Fleischeiweiss weniger als ...».

<sup>8</sup> Bei Fleisch nach Artikel 31 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung vom 23. November 2005<sup>3</sup> über das Schlachten und die Fleischkontrolle, das keiner Trichinellenuntersuchung unterzogen wurde, muss bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten auf der Verpackung und der Umhüllung ein Kennzeichen

<sup>2</sup> SR 817.022.21

<sup>3</sup> SR 817.190

nach Anhang 7 angebracht werden. Vorverpackte Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die aus solchem Fleisch hergestellt wurden, sind ebenfalls so zu kennzeichnen.

<sup>9</sup> Bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen zum Gekochtesen, sowie bei Fleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch zum Gekochtesen, welche den mikrobiologischen Kriterien für *Salmonella spp.* gemäss Anhang 1 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>4</sup> entsprechen und nur für den Verkauf auf dem schweizerischen Markt bestimmt sind, muss bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten auf der Verpackung und der Umhüllung ein Kennzeichen nach Anhang 8 angebracht werden.

*Gliederungstitel vor Art. 9a*

## **7. Abschnitt: Ausfuhrbeschränkungen**

*Art. 9a*

Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die nach Artikel 9 Absätze 8 und 9 gekennzeichnet sind, dürfen nicht in folgende Staaten ausgeführt werden:

- a. Staaten der Europäischen Union und des europäischen Wirtschaftsraums;
- b. Vereinigte Staaten von Amerika;
- c. Kanada;
- d. Chile;
- e. Neuseeland;
- f. San Marino;
- g. Andorra.

*Art. 10*

*Betrifft nur den französischen Text.*

*Art. 11 Abs. 1 Bst. b*

*Betrifft nur den französischen Text.*

*Art. 12*

*Betrifft nur den französischen Text.*

*Art. 13 Abs. 1 Bst. a*

*Betrifft nur den französischen Text.*

<sup>4</sup> SR 817.024.1; AS 2006 5129

Art. 16 Abs. 1 Bst. b Ziff. 1 und 2 Fussnoten 11 und 12

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 19 Abs. 2

<sup>2</sup> In der Sachbezeichnung von Fischereierzeugnissen müssen fischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden.

Art. 20           Übrige Kennzeichnung sowie Verpackung

<sup>1</sup> Fischereierzeugnissen, welche nach Artikel 42 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>5</sup> behandelt wurden, muss beim Inverkehrbringen eine Bescheinigung des Herstellers beigelegt werden, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden. Davon ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

<sup>2</sup> Fischereierzeugnisse der Familie der *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur in umhüllter oder verpackter Form in Verkehr gebracht werden.

<sup>3</sup> Auf der Etikette von Fischereierzeugnissen nach Absatz 2 sind anzugeben:

- a. die Zubereitungs- oder Garmethode;
- b. ein Hinweis auf das Risiko infolge etwa vorhandener Stoffe, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können;
- c. neben der Sachbezeichnung der wissenschaftliche Name.

<sup>4</sup> Die Etikettierung enthält Angaben zur Produktionsmethode (in der See oder in Binnengewässern gefangen oder gezüchtet). Dies gilt nicht für kleine Mengen von Erzeugnissen, die von Fischern oder Aquakulturerzeugern unmittelbar an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 21 Abs. 3

<sup>3</sup> Unverarbeitete Fischereierzeugnisse der nachfolgenden Artenkategorien gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen lässt und chemische Kontrollen ergeben, dass die Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) überschritten wurden:

- a. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
- b. Arten der Familie der *Pleuronectidae* (mit Ausnahme des Heilbutts: *Hippoglossus spp.*);
- c. *Salmo salar*, Arten der Familie der *Merlucciidae* und der Familie der *Gadidae*.

<sup>5</sup> SR 817.024.1; AS 2006 5129

*Art. 26 Abs. 1*

*Betrifft nur den französischen Text.*

*Art. 30* Sachbezeichnung für genussfertige Milch

Als Sachbezeichnungen für genussfertige Milch sind die Bezeichnungen nach Artikel 27 Absatz 1 zu verwenden.

*Art. 31 Bst. d und e*

Bei genussfertiger Milch sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>6</sup> anzugeben:

- d. bei Milch, die kühl gelagert wird, ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- e. bei pasteurisierter und hochpasteurisierter Milch der Hinweis «Vor Licht geschützt aufbewahren»;

*Art. 32 Abs. 1 Bst. a und c*

<sup>1</sup> Wird Rohmilch vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>7</sup> anzugeben:

- a. ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- c. der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren».

*Art. 34*

*Betrifft nur den französischen Text.*

*Art. 35 Abs. 1 Bst. b und c, 4 und 5*

<sup>1</sup> Für Milchprodukte sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>8</sup> anzugeben:

- b. wenn sie kühl gelagert werden: ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- c. die Art der Hitzebehandlung.

<sup>4</sup> Milchprodukte, die mit Rohmilch nach Artikel 26 Absatz 2 hergestellt wurden, und bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst, sind als «mit Rohmilch hergestellt» zu kennzeichnen..

<sup>5</sup> *Betrifft nur den französischen Text.*

<sup>6</sup> SR 817.022.21; AS 2006 4981

<sup>7</sup> SR 817.022.21; AS 2006 4981

<sup>8</sup> SR 817.022.21; AS 2006 4981

*Art. 38 Abs. 2 Bst. b und c*

*Betrifft nur den französischen Text.*

*Art. 39 Abs. 2*

<sup>2</sup> Für Walliser Raclettekäse gelten die Anforderungen nach Anhang 3.

*Art. 40 Abs. 4 Bst. b, d und f, 5 und 5<sup>bis</sup>*

<sup>4</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>9</sup> sind anzugeben:

- b. *Betrifft nur den französischen Text.*
- d. *Aufgehoben*
- f. die Bezeichnung «mit Rohmilch hergestellt», sofern ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch der Definition von Rohmilch nach Artikel 26 Absatz 2 entspricht und der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst.

<sup>5</sup> Die Bezeichnung «aus thermisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die für die Käseherstellung verwendete Milch auf eine Temperatur von über 40 °C und weniger als 72 °C während mindestens 15 Sekunden erwärmt wurde und die Milch einen positiven Phosphatsetest aufweist.

<sup>5bis</sup> Die Bezeichnung «pasteurisiert» oder «aus pasteurisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die Milch oder die Käsemasse zu einem Zeitpunkt des Herstellungsprozesses eine der Pasteurisation nach Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe a der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>10</sup> entsprechende Hitzebehandlung erfahren hat.

*Art. 42 Abs. 1*

<sup>1</sup> Geriebener Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen und ähnliche Produkte dürfen nur Käse enthalten.

*Art. 45 Abs. 8 Bst. b*

*Betrifft nur den französischen Text.*

*Art. 49* Kennzeichnung

Als Sachbezeichnung für Rahm sind die in Artikel 48 Absatz 3 genannten Bezeichnungen zu verwenden. Für Sauerrahm sind sie sinngemäss zu verwenden.

<sup>9</sup> SR 817.022.21; AS 2006 4981

<sup>10</sup> SR 817.024.1; AS 2006 5129

*Art. 50 Abs. 2*

<sup>2</sup> Milchstreichfette (einschliesslich Dreiviertelfettbutter und Halbfettbutter) sind Erzeugnisse in Form einer festen, plastischen Emulsion, überwiegend vom Typ Wasser in Öl, ausschliesslich bestehend aus Milch oder bestimmten Milchprodukten mit Fett als wesentlichem Wertbestandteil; andere zu ihrer Herstellung notwendige Stoffe dürfen zugesetzt werden, sofern diese Stoffe nicht dazu bestimmt sind, einen Milchbestandteil ganz oder teilweise zu ersetzen.

*Art. 53 Abs. 1 Bst. a*

*Betrifft nur den französischen Text.*

*Art. 59 Abs. 4*

<sup>4</sup> Entmineralisierte Molke, ist Molke, der mit geeigneten Verfahren die Mineralstoffe zum Teil oder vollständig entfernt wurden.

*Gliederungstitel vor Art. 61***8. Abschnitt: Molkenkäse***Art. 61* Definition und Anforderungen

<sup>1</sup> Molkenkäse ist ein Erzeugnis, das gewonnen wird:

- a. durch Säure-Hitze-Fällung (Koagulation) aus Fett- oder Magersirte (Molke), allenfalls unter Zugabe von Mager- oder Buttermilch; oder
- b. durch Eindampfen (Aufkonzentrieren etc. ) und Ausformen der Molke oder einer Mischung aus Molke und Milch, Rahm oder weiteren Zutaten aus Milch .

<sup>2</sup> Der Entzug von Flüssigkeit vor der Säurefällung ist gestattet.

<sup>3</sup> Dem Molkenkäse, der durch Aufkonzentrieren gewonnen wurde, kann Zucker zugegeben werden.

<sup>4</sup> Molkenkäse der mittels Koagulation hergestellt wurde, muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Der Anteil der Molkenproteine am Gesamteiweiss des Endproduktes muss mindestens 510 g pro Kilogramm betragen.
- b. Der Anteil der Trockenmasse muss mindestens 200 g pro Kilogramm des Endproduktes ausmachen.
- c. Er muss mehr als 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten. Magermolkenkäse darf höchstens 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.

<sup>5</sup> Ungereifter Molkenkäse ist unmittelbar nach der Herstellung, gereifter Molkenkäse und gereifter Magermolkenkäse erst nach einer bestimmten Reifezeit genussfertig.

<sup>6</sup> Als Verarbeitungshilfsstoffe für Molkenkäse, der durch Koagulation hergestellt wurde, sind zulässig:

- a. Milchsäure (z.B. Käsereisauer);
- b. Zitronensäure;
- c. Essigsäure;
- d. andere gesundheitlich unbedenkliche koagulierende Stoffe.

<sup>7</sup> Zur Geschmacksgebung sind zulässig:

- a. Speisesalz;
- b. Gewürze und Kräuter sowie daraus hergestellte Extrakte;
- c. Räuchern.

*Art. 61a* Sachbezeichnung

Molkenkäse, der durch Koagulation hergestellt wurde, kann als «Ziger» oder «Ricotta» bezeichnet werden.

*Art. 67 Abs. 1*

<sup>1</sup> Für Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten gelten die Bestimmungen des 7. und 8. Kapitels sinngemäss. Ausgenommen sind die Bestimmungen über die Hitzebehandlung für Milch, die aus technischen Gründen keiner Wärmebehandlung unterzogen werden darf (z. B. Stutenmilch).

*Art. 70 Sachüberschrift sowie Abs. 3 Einleitungssatz und Bst. b*

*Betrifft nur den französischen Text.*

*Art. 72 Abs. 1*

<sup>1</sup> Auf Detailverkaufspackungen von Eiern sind die Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>11</sup> zu ergänzen durch:

- a. einen Hinweis wie «zu verkaufen bis ...<sup>12</sup>»;
- b. einen Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird;
- c. die Eierstückzahl und das Nettogewicht oder die Eierstückzahl und das Mindestgewicht pro Ei in Gramm.

<sup>11</sup> SR 817.022.21; AS 2006 4981

<sup>12</sup> Ergänzt mit der Angabe des 21. Tages nach dem Legedatum.

*Art. 73 Bst. b*

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>13</sup> sind anzugeben:

- b. bei Eiprodukten, denen andere Lebensmittel zugesetzt werden: der Eigehalt in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt;

## II

<sup>1</sup> Diese Verordnung erhält die zusätzlichen Anhänge 1a, 7 und 8 gemäss Beilage.

<sup>2</sup> Anhang 2 wird aufgehoben.

<sup>3</sup> Anhang 3 wird gemäss Beilage geändert.

## III

Die von den Änderungen nach den Ziffern I und II betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 2007 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

## IV

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2007 in Kraft.

15. November 2006

Eidgenössisches Departement des Innern:

Pascal Couchepin

<sup>13</sup> SR 817.022.21; AS 2006 4981

*Anhang Ia*  
(Art. 5 Abs. 4 und 9 Abs. 7)

### Anforderungen für die Zusammensetzung von Hackfleisch

	Fett (%)	Verhältnis zwischen Bindegewebeeisweiß <sup>1</sup> und Fleischeisweiß <sup>2</sup> (%)
mageres Hackfleisch	≤ 7	≤12
reines Rinderhackfleisch	≤ 20	≤15
Hackfleisch mit Schweinefleischanteil	≤30	≤18
Hackfleisch von anderen Tierarten	≤25	≤15

<sup>1</sup> Als Bindegewebeeisweiß (Kollagen) gilt der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.

<sup>2</sup> Als Fleischeisweiß gilt der mit dem Faktor 6.25 vervielfältigte Gehalt an Gesamtstickstoff.

**Anforderungen an Käse mit Ursprungsbezeichnung****2. Walliser Raclettekäse***a. Ursprungsbezeichnung*

deutsch: Walliser Raclettekäse

französisch: Fromage à raclette valaisan

italienisch: Formaggio vallesano da raclette

Walliser Raclettekäse muss in der Rinde eingeprägt eine der folgenden Ursprungsbezeichnungen tragen:

Anniviers	Isérables
Arbey	L'Alé
Arbignon	Larzey
Arolla	Le Coeur
Arpalles	Le Tronc
Arpille	Les Planches
Ausserberg	Lettaz
Bagnes	Lötschental
Bagnes-Chaux	Marais
B-Nendaz (Basse-Nendaz)	Merdechon
Bavon	Miège
Binn	Moiry
Binneralp	Mollens
Boveresse	Orsières
Chamoson	Ovronnaz
Champéry	Spittelmatten
Champoussin	Sapinhaut
Chandonne	Savièse
Conthey	Saxon
Corbyre	Sembrancher
Creux du Mât	Serin-Ayent
Dixence	Simplon
Drône	Sion
Er de Lens	Tanay
Evolène	Tracuit
Fey	Tsan
Forclaz	Valais
Fouly	Verbier
Frid	Vex
Gomser	Vissoie
Haudères	Wallis
Heida	Wasmer
Illiez	

b. *Herstellungsgebiet*

Die in Buchstabe a genannten Gebiete.

c. *Herstellung und Behandlung*

Walliser Raclettekäse wird aus Rohmilch mit Milchsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 35 °C erhitzt und gepresst. Das Korn wird nicht gewaschen. Zur Bildung der Rindenschmiere wird der Käse während der Reifung regelmässig mit *Brevibacterium linens* und Salzwasser behandelt.

d. *Zusatzstoffe*

Keine.

e. *Reifung*

Walliser Raclettekäse ist frühestens im Alter von 90 Tagen konsumreif.

f. *Beschreibung*

Form und Aussehen: Laib mit rotbrauner, geschmierter Rinde  
Höhe: 6–7 cm  
Durchmesser: 30–42 cm  
Gewicht: 5–7 kg  
Lochung: mehrheitlich 2–3 mm gross, rund, eher spärlich, gleichmässig verteilt  
Teig: schnitt- und schmelzfähig, elfenbeinfarbig bis hellgelb  
Geschmack: mild, mit fortschreitender Reifung aromatischer

g. *Zusammensetzung*

Fettgehalt: – mindestens 50 Gewichtsprozent Fett in der Trockenmasse (Fett i.T.)  
– mindestens 29 Gewichtsprozent Fett im Käse  
Festigkeit: – halbhart: Wasser im fettfreien Käse 55–62 Gewichtsprozent (wff)  
– höchstens 42,5 Gewichtsprozent Wasser, d. h. mindestens 57,5 Gewichtsprozent Trockenmasse im Käse

*Anhang 7*  
(Art. 9 Abs. 8)

**Kennzeichen von Fleisch, das keiner Trichinellenuntersuchung unterzogen wurde**

Fleisch, das keiner Trichinellenuntersuchung unterzogen wurde, muss mit einem quadratischen Kennzeichen, in dem die Angabe «nur CH» enthalten ist, gekennzeichnet sein

*Anhang 8*  
(Art. 9 Abs. 9)

## **Kennzeichnung von Hackfleisch und Fleischzubereitungen zum Gekochtesen sowie von Fleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch zum Gekochtesen**

Hackfleisch und Fleischzubereitungen zum Gekochtesen, sowie Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch zum Gekochtesen, welche für den Verkauf auf dem schweizerischen Markt bestimmt sind, müssen mit einem quadratischen Kennzeichen, in dem die Angabe «nur CH» enthalten ist, gekennzeichnet sein.

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen  
Amtssprachen der AS bleibt diese Seite leer.

