



Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Änderung vom 27. Mai 2020

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Lebensmittel tierischer Herkunft wird wie folgt geändert:

Art. 4 Abs. 1 und 4

¹ Als *Fleisch* gelten alle geniessbaren Teile von Tieren der in Artikel 2 Buchstaben a–f genannten Arten.

⁴ *Separatorenfleisch* ist ein Erzeugnis, das durch Ablösung des Fleisches, das an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen oder an Geflügelschlachttierkörpern haftet, auf mechanische Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.

Art. 8 Abs. 1

¹ Separatorenfleisch darf nur aus frischem Fleisch nach Artikel 4 Absatz 2 gewonnen werden.

Art. 10 Abs. 1 Bst. e und 10

¹ Die Zutaten aus Fleisch in Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden:

- e. Separatorenfleisch: «(Tierart)-Separatorenfleisch» oder «Mechanisch separiertes Fleisch von (Tierart)»;

¹⁰ *Aufgehoben*

¹ SR 817.022.108

Art. 12 Anforderungen

¹ Gelatine und Kollagen, die in Lebensmitteln verwendet werden sollen, dürfen nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

- a. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial nach Artikel 179d Absatz 1 TSV² gelten;
- b. Häuten und Fellen von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern;
- c. Schweinhäuten;
- d. Geflügelhäuten;
- e. Bändern und Sehnen;
- f. Häuten und Fellen von freilebendem Wild;
- g. Fischhäuten und Gräten.

² Die Verwendung von Häuten und Fellen, die nicht zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind oder die einem Gerbungsprozess unterzogen wurden, ist verboten.

³ Die in Absatz 1 Buchstaben a–e genannten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in einem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden.

⁴ Die in Absatz 1 Buchstabe f genannten Rohstoffe müssen von Wildtieren stammen, die für genusstauglich befunden wurden.

⁵ Rohstoffe, die zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurden, müssen aus Betrieben stammen, die nach Artikel 20 LGV gemeldet oder nach Artikel 21 LGV bewilligt sind.

⁶ Folgende behandelte Rohstoffe dürfen verwendet werden:

- a. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial nach Artikel 179d Absatz 1 TSV gelten, die aus Betrieben stammen, die von der zuständigen Behörde kontrolliert wurden und in einer Liste aufgeführt werden, und die einer der folgenden Behandlungen unterzogen wurden:
 1. Zerkleinern in Stücke von etwa 15 mm, Entfetten mit heissem Wasser bei einer Temperatur von mindestens 70 °C während mindestens 30 Minuten, bei mindestens 80 °C während mindestens 15 Minuten oder bei mindestens 90 °C während mindestens 10 Minuten, dann Trennen und anschliessend Waschen und Trocknen während mindestens 20 Minuten in einem heissen Luftstrom mit einer Anfangstemperatur von mindestens 350 °C oder während mindestens 15 Minuten in einem heissen Luftstrom mit einer Anfangstemperatur von mehr als 700 °C,
 2. Sonnentrocknung während 42 Tagen bei einer Durchschnittstemperatur von mindestens 20 °C,
 3. Säurebehandlung, bei der vor dem Trocknen während mindestens einer Stunde im Kern ein pH-Wert von unter 6 gehalten werden muss;

- b. Felle und Häute von Hauswiederkäuern, Schweinehäute, Geflügelhäute sowie Felle und Häute von freilebendem Wild, die aus Betrieben stammen, die von der zuständigen Behörde kontrolliert und in einer Liste aufgeführt werden, und die einer der folgenden Behandlungen unterzogen wurden:
 - 1. Laugenbehandlung, bei der im Kern ein pH-Wert von über 12 erreicht werden muss, und anschließendes Salzen während mindestens sieben Tagen,
 - 2. Trocknen während mindestens 42 Tagen bei einer Temperatur von mindestens 20 °C,
 - 3. Säurebehandlung, bei der während mindestens einer Stunde im Kern ein pH-Wert von unter 5 gehalten werden muss,
 - 4. Laugenbehandlung, bei der während mindestens 8 Stunden überall ein pH-Wert von über 12 erreicht werden muss;
- c. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial nach Artikel 179d Absatz 1 TSV gelten, Felle und Häute von Hauswiederkäuern, Schweinehäute, Geflügelhäute, Fischhäute sowie Felle und Häute von freilebendem Wild, die einer anderen Behandlung als den in Buchstaben a und b aufgeführten unterzogen wurden und die aus Betrieben stammen, die nach Artikel 20 LGV gemeldet oder nach Artikel 21 LGV bewilligt sind.

⁷ Bei der Behandlung nach Absatz 6 Buchstabe b Ziffern 1 und 2 darf die Dauer der Behandlungen die Dauer der Beförderung umfassen.

⁸ Die behandelten Rohstoffe nach Absatz 6 müssen von folgenden Tieren stammen:

- a. von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern, Schweinen und Geflügel, die in einem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden; oder
- b. von erlegtem freilebendem Wild, dessen Schlachtierkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurde.

⁹ Sammelstellen und Gerbereien ist die Abgabe von Rohstoffen, die den Anforderungen nach den Absätzen 1–8 entsprechen, zur Herstellung von Gelatine und Kollagen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, erlaubt, wenn sie von der zuständigen Behörde hierfür eine Bewilligung nach Artikel 21 LGV erhalten haben. Die Lagerräume müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Sie müssen feste Bodenbeläge und glatte Wände haben, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind, und gegebenenfalls über Kühlanlagen verfügen.
- b. Sie müssen einwandfrei sauber sein und so instandgehalten werden, dass eine Kontamination der Rohstoffe ausgeschlossen ist.
- c. Werden in diesen Räumlichkeiten Rohstoffe gelagert oder verarbeitet, die die Kriterien nach den Absätzen 1–8 nicht erfüllen, so müssen diese Rohstoffe während der Annahme, der Lagerung, der Verarbeitung und dem Versand von Rohstoffen, die den Kriterien nach den Absätzen 1–8 entsprechen, getrennt gehalten werden.

¹⁰ Speisegelatine muss einen Eiweissgehalt von mindestens 84 Massenprozent aufweisen.

Art. 19 Abs. 1 Einleitungssatz und Bst. b sowie 7

¹ Die Etikettierung von Erzeugnissen nach Anhang I Buchstaben a–c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013³ muss zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁴ folgende Angaben enthalten:

- b. die Kategorie des für den Fang von Erzeugnissen aus der Meeres- und der Binnenfischerei eingesetzten Gerätes nach Anhang 3.

⁷ *Aufgehoben*

Art. 32 Abs. 1

¹ *Milch* ist das durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnene Erzeugnis der normalen Eutersekretion eines oder mehrerer Tiere der Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a.

Art. 33 Abs. 1 Einleitungssatz

¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Kuh- und Büffelmilch gilt:

Art. 41 Abs. 2

² Für Milchprodukte aus Milch von anderen Säugetierarten als Kühen ist die Tierart anzugeben. Wird für die Herstellung von Milchprodukten Milch verschiedener Säugetierarten verwendet, so müssen die Tierarten und das Mischungsverhältnis gemäss Rezeptur in Prozent angegeben werden.

Art. 76 Abs. 1

¹ In Abweichung von Artikel 41 Absatz 1 Buchstabe a ist anstelle des Fettgehalts im Milchanteil der Milchfettgehalt in «Gramm pro Kilogramm», «Gramm pro 100 Gramm» oder als Prozentangabe («%») anzugeben. Zusätzlich ist der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren» anzubringen.

Art. 105a Übergangsbestimmung zur Änderung vom 27. Mai 2020

Lebensmittel, die der Änderung vom 27. Mai 2020 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. Juni 2021 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekenn-

³ Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates, ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2015/812, ABl. L 133 vom 29.5.2015, S. 1.

⁴ SR **817.022.16**

zeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 2020 in Kraft.

27. Mai 2020

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

