

Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)

verordnet:

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über Lebensmittel tierischer Herkunft wird wie folgt geändert:

Art. 3 Abs. 2 Bst. b und 2^{bis}

² Nicht als Behandlung gelten:

b. das Zerkleinern (Zerlegen, Schnetzeln);

^{2bis} Hackfleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1 % Salz enthält.

Art. 8 Abs. 1 Bst. b Ziff. 2^{bis}

¹ Die Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

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

^{2bis}. «Fleischzubereitung (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Rohessen» für Fleischzubereitungen, die roh gegessen werden können (Tatar usw.),

Art. 19 Abs. 1 Bst. b Ziff. 2 und 3

¹ Die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

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

2. «Fischereierzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung) zum Rohessen» für Fischereierzeugnisse, die roh gegessen werden können (geräucherter Lachs, Sushi, Rollmops, Schillerlocken usw.),

SR ...

¹ SR 817.022.108

2007-.....

3. «Fischereierzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung) gekocht» für alle gekochten Fischereierzeugnisse (gekochte Krebstiere, gekochte Muscheln, Surimi usw.).

Art. 20

¹ Die Etikettierung von Fischereierzeugnissen 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.

² Fischereierzeugnissen, welche nach Artikel 42 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005² 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.

³ Fischereierzeugnisse der Familie der *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur in umhüllter oder verpackter Form in Verkehr gebracht werden.

⁴ Auf der Etikette von Fischereierzeugnissen nach Absatz 3 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.

Art. 27 Abs. 1 Bst. a^{bis}

¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Milch gilt:

- a^{bis}. Standardisierte Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g pro Kilogramm aufweisen.

Art. 30 Sachbezeichnung für genussfertige Milch

Als Sachbezeichnungen für genussfertige Milch sind die Bezeichnungen nach Artikel 27 Absatz 1 zu verwenden. Standardisierte Vollmilch ist als "Vollmilch" zu bezeichnen.

Art. 31 Übrige Kennzeichnung für genussfertige Milch

¹ Bei genussfertiger Milch sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV³ anzugeben:

- a. die Art der Behandlung; Abkürzungen wie «Past», «Hochpast», «UHT» oder «Steril» sind zulässig;

² SR 817.024.1; AS 2006 5129

³ SR 817.022.21

- b. der Fettgehalt als «Gramm pro Kilogramm» oder als Prozentangabe («%»); bei Vollmilch ist die Angabe des Mindestfettgehaltes zulässig;
- c. Angaben über eine Gehaltsveränderung nach Artikel 29;
- d. bei Milch, die kühl gelagert wird, ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- e. bei pasteurisierter und hochpasteurisierter Milch der Hinweis «Vor Lichtgeschützt aufbewahren»;
- f. wenn die Milch einer Homogenisation unterzogen wurde, der Hinweis «Homogenisiert».

² Bei Vollmilch ist der Fettgehalt in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung anzubringen.

Art. 32 Abs. 1 Bst. b

¹ Wird Rohmilch vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV⁴ anzugeben:

- b. ein Hinweis, dass es sich um Rohmilch handelt und diese vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss.

Art. 39 Sachüberschrift, Abs. 1 und 3

Anforderungen an Käse mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe

¹ Für Käse, der als geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997⁵ eingetragen ist, gelten zusätzlich die spezifischen Vorschriften des hinterlegten Pflichtenheftes.

³ *Aufgehoben*

Art. 40 Abs. 2 Bst. a und b und 4 Bst. e und f und 5ter

² Für Walliser Raclettekäse gelten die Vorschriften nach Artikel 39 Absatz 2.

- a. *Aufgehoben*
- b. *Aufgehoben*
- c. *Aufgehoben*

^{2bis} Einer Herkunftsangabe muss die Sachbezeichnung «Käse» beigefügt werden.

⁴ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV⁶ sind anzugeben:

- e. die Bezeichnung «mit Rohmilch hergestellt», sofern ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch der Definition von Rohmilch nach Artikel

⁴ SR 817.022.21

⁵ SR 910.12

⁶ SR 817.022.21

genommen sind die Bestimmungen über die Hitzebehandlung für Milch, die aus technischen Gründen keiner Wärmebehandlung unterzogen werden darf (z. B. Stutenmilch).

² Milch und Kolostrum anderer Säugetierarten, Milchprodukte aus Milch anderer Säugetierarten sowie Erzeugnisse auf Kolostrumbasis andere Säugetierarten müssen als solche bezeichnet werden.

³ Beim Mischen von Milch oder Kolstrum verschiedener Tierarten für den Konsum sowie für die Herstellung von Milchprodukten oder Erzeugnissen auf Kolostrumbasis müssen die Tierarten und das Mischverhältnis angegeben werden (z.B. «Kuhmilch mit X % Ziegenmilch», «Schafkolostrum mit Y % Kuhkolostrum»).

II

¹ Anhang 3 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

² Anhang 4 wird aufgehoben.

III

¹ Lebensmittel, die den unter Ziffer I aufgeführten Vorschriften nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Dezember 2008 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² Für die Artikel 20 und 40 Absätze 4 Buchstabe e und 5^{ter} gilt keine Übergangsfrist.

IV

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2008 in Kraft.

....

Eidgenössisches Departement des Innern:

Pascal Couchepin

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

deutsch: Walliser Raclettekäse

französisch: Fromage à raclette valaisan

italienisch: Formaggio vallesano da raclette

Walliser Raclettekäse muss in der Rinde eingepreßt 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	Spittelmaten
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

