

---

# Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft

Änderung vom ...

---

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

I

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

*Gliederungstitel vor Art. 1*

## **1. Kapitel: Gegenstand, Geltungsbereich, zulässige Tierarten und spezifische Vorschriften**

*Art. 2a*            Spezifische Vorschriften

<sup>1</sup> Für gefrorene Lebensmittel tierischen Ursprungs gelten folgende Anforderungen:

- a. Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs muss bis zu der Stufe, auf der ein Lebensmittel zur Weiterverarbeitung verwendet wird, dafür sorgen, dem Lebensmittelbetrieb, dem das Lebensmittel geliefert wird, sowie auf Verlangen der zuständigen Behörde folgende Informationen klar und unmissverständlich zur Verfügung zu stellen:
  1. das Datum der Schlachtung im Fall von Schlachtierkörpern, -hälften und -vierteln;
  2. das Datum der Erlegung im Fall von Wildtierkörpern;
  3. das Datum der Ernte oder des Fangs im Fall von Fischereierzeugnissen;
  4. das Datum der Verarbeitung, Zerlegung, Zerkleinerung oder Zubereitung bei allen anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft;
  5. das Datum des Einfrierens, falls dieses vom Datum nach den Ziffern 1-4 abweicht.
- b. Wird ein Lebensmittel aus einer Partie von Rohstoffen mit unterschiedlichen Daten nach Buchstabe a Ziffern 1-5 hergestellt, so sind die ältesten Daten zur Verfügung zu stellen.

SR .....

<sup>1</sup> SR 817.022.108

- c. Die Form der Bereitstellung dieser Angaben bleibt dem Lieferanten überlassen.

*Art. 3 Abs. 1–4*

<sup>1</sup> Als Fleisch gelten alle geniessbaren Tierkörperenteile der in Artikel 2 Buchstaben a–e genannten Tierarten.

<sup>2</sup> Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschliesslich vakuumverpacktes und in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch.

<sup>3</sup> Als Fleischzubereitung gilt frisches Fleisch, einschliesslich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale von frischem Fleisch zu beseitigen. Hackfleisch gilt als Fleischzubereitung, wenn es 1 Prozent oder mehr Salz enthält.

<sup>4</sup> Fleischerzeugnisse sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse entstehen und die so beschaffen sind, dass bei einem Schnitt durch deren Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

*Art. 8 Abs. 6*

<sup>6</sup> Bei Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschliesslich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «aus Fleischstücken zusammengefügt» zu ergänzen.

*Art. 9 Abs. 9 und 10*

<sup>9</sup> Auf der Verpackung oder der Umhüllung von frischem Geflügelfleisch und von Geflügelfleischzubereitungen muss im selben Gesichtsfeld wie die Sachbezeichnung ein Hygienehinweis angebracht werden. Aus diesem muss hervorgehen:

- a. dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden müssen;
- b. wie Konsumentinnen und Konsumenten mit frischem Geflügelfleisch im Privathaushalt hygienisch umgehen sollen.

<sup>10</sup> Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen folgenden Hinweis tragen: «Für Zöliakieerkrankte nicht geeignet». Dies gilt nur für Produkte, die keiner Hitzebehandlung unterzogen worden sind und bestimmungsgemäss vor dem Verzehr nicht erhitzt werden müssen.

*Art. 11 Abs. 1 Bst. a*

<sup>1</sup> Gelatine darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

- a. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial gemäss Artikel 179d Absatz 1 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995<sup>2</sup> gelten;

*Art. 13 Abs. 1*

<sup>1</sup> Kollagen, das in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

- a. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial gemäss Artikel 179d Absatz 1 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995<sup>3</sup> gelten;
- b. Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern;
- c. Schweinehäute und -knochen;
- d. Geflügelhäute und -knochen;
- e. Bänder;
- f. Häute und Felle von frei lebendem Wild;
- g. Fischhäute und Gräten.

*Art. 19 Abs. 3*

<sup>3</sup> Bei Fischereierzeugnissen, die den Anschein erwecken könnten, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschliesslich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «aus Fischstücken zusammengefügt» zu ergänzen.

*Art. 20 Abs. 4*

<sup>4</sup> Fischereierzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen folgenden Hinweis tragen: «Für Zöliakiekrankte nicht geeignet». Dies gilt nur für Produkte, die keiner Hitzebehandlung unterzogen worden sind und bestimmungsgemäss vor dem Verzehr nicht erhitzt werden müssen.

*Art. 31 Abs. 1 Bst. a*

<sup>1</sup> Bei genussfertiger Milch sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>4</sup> anzugeben:

- a. alle Arten der Behandlung zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit; Abkürzungen wie «Past», «Hochpast», «UHT» oder «Steril» sind zulässig. Bei Anwendung

<sup>2</sup> SR 916.401

<sup>3</sup> SR 916.401

<sup>4</sup> SR 817.022.21

von Filtrations- oder Separationsbehandlungen sind Angaben wie «filtriert» oder «separiert» zulässig;

*Art. 37 Abs. 3 Bst. e*

<sup>3</sup> Bei der Pflege von Käse sind erlaubt:

- e. mechanische Behandlung (z.B. mit Bürsten, Lappen).

*Art. 40 Abs. 6*

<sup>6</sup> An Stelle des Fettgehalts nach Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe a ist die Fettgehaltsstufe mit ihrer Bezeichnung nach Artikel 38 Absatz 1 oder als Prozent Fett i. T. anzugeben.

## II

### *Übergangsbestimmung*

Lebensmitteldürfen noch bis zum ... (1 Jahre nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

## III

Diese Änderung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

