



Leitfaden zur Kennzeichnung von Fleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen und Fischereierzeugnissen

Autorinnen und Autoren

Alex Baumann, Micarna SA, Bazenheid
Dr. Goranka Crnogorac, Bell Schweiz AG, Basel
Dr. Nadine Gerber, stv. Kantonschemikerin, Kantonales Labor Zürich
Dr. Ruedi Hadorn, Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, Zürich
Louise Moser, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Courtepin
Philipp Sax, Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, Zürich
Damian Speck, Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ, Spiez
Alexander Stampfli, MT Metzger Treuhand AG, Dübendorf
Helena Stoffers, Agroscope, Bern
Michael Suter, Pacovis AG, Stetten



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

Impressum

Herausgeber und Redaktion	Agroscope Schwarzenburgstrasse 161 3003 Bern www.agroscope.ch und Schweizer Fleisch-Fachverband SFF Postfach 8031 Zürich www.sff.ch
Titelbild	Agroscope, Gabriela Brändle
Download	www.agroscope.ch/transfer
Copyright	© Agroscope 2022
ISSN	2296-7206 (print), 2296-7214 (online)

Haftungsausschluss :

Die in dieser Publikation enthaltenen Angaben dienen allein zur Information der Leser/innen. Agroscope ist bemüht, korrekte, aktuelle und vollständige Informationen zur Verfügung zu stellen – übernimmt dafür jedoch keine Gewähr. Wir schliessen jede Haftung für eventuelle Schäden im Zusammenhang mit der Umsetzung der darin enthaltenen Informationen aus. Für die Leser/innen gelten die in der Schweiz gültigen Gesetze und Vorschriften, die aktuelle Rechtsprechung ist anwendbar.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	4
2	Sinngemässe Definitionen	4
2.1	Offen verkaufte Lebensmittel.....	4
2.2	Vorverpacktes Lebensmittel	4
2.3	Onlinehandel	4
2.4	Fleisch	4
2.5	Hackfleisch	4
2.6	Fleischzubereitung	5
2.7	Fleischerzeugnis.....	5
2.8	Skelettmuskeln	5
2.9	Separatorenfleisch.....	5
2.10	Innereien	6
2.11	Zusatzstoffe und Aromen	6
2.12	Verarbeitungshilfsstoffe	6
3	Grundlagen	7
3.1	Allgemeine Bestimmungen.....	7
3.2	Gesetzliche Bestimmungen und Informationsschreiben.....	7
3.3	Betriebseigene Unterlagen	8
4	Beispiele von Etiketten für offen verkaufte Produkte im Detailverkauf	9
5	Beispiele von Etiketten für vorverpackte Produkte im Detailverkauf	11
6	Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Onlinehandel	33
7	Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Engrosverkauf	34
8	Institutionen zur Beurteilung von Etiketten	35
8.1	Kantonale Laboratorien	35
8.2	Private Institutionen und Laboratorien	35
9	Abschlussbemerkungen	35
10	Ablauf für Erstellung einer korrekten Kennzeichnung (Tabelle 2)	36
11	Einteilung Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse	55

1 Einleitung

Lebensmittelverpackungen und Etiketten geben der interessierten Kundschaft eine Menge von Informationen preis. Diverse Gesetzestexte befassen sich damit, wie eine korrekte Deklaration bzw. Kennzeichnung zu erfolgen hat.

Dieser Leitfaden ist als Hilfsmittel gedacht, um die Kennzeichnung von vorverpacktem Fleisch, Fleischzubereitungen, Fleisch- und Fischereierzeugnissen korrekt zu erstellen. Er enthält jeweils auch Hinweise auf die entsprechenden gesetzlichen Grundlagen, wie sie in Kapitel 3 aufgelistet sind. Die Ergänzungen und Revisionen seit der 4. Auflage (2018) sind bis September 2021 berücksichtigt.

2 Sinngemässe Definitionen

(siehe Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) Art. 2 und Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH, SR 817.022.108) Art.4)

2.1 Offen verkaufte Lebensmittel

Lebensmittel, die ohne Verpackung in den Verkehr gebracht werden oder auf Wunsch der Kundschaft am Ort der Abgabe umhüllt oder verpackt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe (inkl. bediente Theken) vorverpackt werden, fallen unter die offen verkauften Lebensmittel.

2.2 Vorverpacktes Lebensmittel

Ein vorverpacktes Lebensmittel wird vor der Abgabe ganz oder teilweise so umhüllt oder verpackt, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Umhüllung oder die Verpackung geöffnet oder abgeändert wird, und das in dieser Form an Konsumentinnen, Konsumenten oder an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben wird; nicht als vorverpackt gilt ein Lebensmittel, das auf Wunsch der Konsumentinnen oder Konsumenten am Ort der Abgabe umhüllt oder verpackt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt wird.

Wird bei einem Lebensmittel eine Verpackung gewählt, die die Haltbarkeit des Lebensmittels zu verlängern vermag und gleichzeitig die Absicht besteht, das Lebensmittel für einen Zeitraum abzugeben, der über die «unmittelbare Abgabe» hinausgeht, ist es als vorverpacktes Lebensmittel einzustufen.

2.3 Onlinehandel

Werden vorverpackte Lebensmittel mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken zum Kauf angeboten, so müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die gleichen Informationen verfügen, die bei der Abgabe vor Ort zur Verfügung gestellt werden müssen. Ausgenommen sind das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos, die nur zum Zeitpunkt der Lieferung obligatorisch sind. Werden im Online-Shop die Informationen nicht schriftlich vorgelegt, dann müssen diese jederzeit, unmittelbar und kostenlos durch andere Kanäle (Telefon, Chat, usw.) verfügbar sein.

2.4 Fleisch

Als Fleisch gelten alle geniessbaren Teile von Tieren die in Art. 2 Buchstaben a-f der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft, VLtH, als zulässig benannt werden.

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

2.5 Hackfleisch

Hackfleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1% Salz enthält. Bei Salzgehalten von 1% und mehr gilt es als Fleischzubereitung. Dabei zu beachten ist der natürliche Salzgehalt von Frischfleisch von bis zu 0.2%.

2.6 Fleischzubereitung

→ siehe Kapitel 11

Als Fleischzubereitung gilt frisches Fleisch einschliesslich zerkleinertes Fleisch, dem Lebensmittel, Würz- oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde. Die angewandte Bearbeitung darf jedoch die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches nicht derart verändern, dass und so die Merkmale von frischem Fleisch im Sinne von rohem Fleisch beseitigt werden. Fleischzubereitungen sind weder erhitzt, geräuchert, getrocknet noch vollständig umgerötet. Der Zerkleinerungsgrad spielt jedoch keine Rolle (z.B. rohes Brät, auch rot gesalzenes Brät, mariniertes Fleisch, Cevapcici, Tartar, frische Schweinsbratwurst, etc.).

2.7 Fleischerzeugnis

→ siehe Kapitel 11

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 ihren Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind (z.B. Cervelas, Lyoner, Rollschinkli roh und gekocht, etc.)

2.8 Skelettmuskeln

= Tierart „Fleisch“ in der Zutatenliste in Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

Skelettmuskeln von Tieren (Säugetiere und Vögel) umfassen die am Knochen anhaftenden Muskeln, mit anhaftendem oder eingelagertem Fett- und Bindegewebe. Das Zwerchfell und die Kaumuskeln werden den Skelettmuskeln zugeordnet. Das Herz, die Zunge und die übrigen Muskeln des Kopfes sowie des Karpal- und des Tarsalgelenkes und des Schwanzes gehören nicht zu den Skelettmuskeln. Das heisst, dass übrige Muskeln des Kopfes (Schläfenfleisch, evtl. Genickfleisch) und des Schwanzes separat in der Zutatenliste aufgeführt werden müssen.

2.9 Separatorenfleisch

Separatorenfleisch wird gemäss [BLV-Informationsschreiben 2021/1](#) durch folgende drei Kriterien definiert:

1. Die Verwendung von fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen oder von Geflügelschlachtierkörpern.
2. Die Anwendung maschineller Verfahren, um das übrigbleibende Fleisch zu erhalten.
3. Der Verlust oder die Veränderung der Muskelfaserstruktur

Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch darf 0.1 Prozent des frischen Erzeugnisses nicht überschreiten.

Es werden zwei Verfahren der Separation unterschieden:

- Niederdruckseparatorenfleisch wird bei einem Druck um die 20 bar separiert. Hierbei handelt es sich um ein Verfahren, bei welchem der Kalziumgehalt des Endproduktes vergleichbar mit demjenigen von Hackfleisch ist.
- Bei Hochdruckseparatorenfleisch wird mit einem Druck von mehr als 100 bar das Restfleisch abgelöst. Der Kalziumgehalt übersteigt denjenigen von Hackfleisch (Knochenabrieb bei der Herstellung). Hochdruckseparatorenfleisch ist ein Produkt mit einer charakteristischen und insbesondere zähen und pastösen Konsistenz welches sich eindeutig von Niederdruckseparatorenfleisch unterscheidet.

Separatorenfleisch ist abzugrenzen von den Begriffen «Fleisch», «Fleischzubereitungen» und «Fleischerzeugnisse».

Separatorenfleisch kann in der Zutatenliste eines Produktes entweder mit dem Begriff «(Tierart)-Separatorenfleisch» oder mit dem Begriff «mechanisch separiertes Fleisch von (Tierart)» gekennzeichnet werden. Im Niederdruckverfahren hergestelltes Fleisch darf den Begriff «(Tierart)-Niederdruckseparatorenfleisch» oder «unter Niederdruck mechanisch separiertes Fleisch» tragen. Andere Begriffe wie «Verarbeitungsfleisch», «Baader Fleisch», «3-mm Fleisch» sind nicht zulässig.

Es sollen alle Verfahren der mechanischen Ablösung von Fleisch vom Knochen erfasst werden. Im Fall des Einsatzes maschineller Verfahren ist Separatorenfleisch klar von Erzeugnissen zu unterscheiden, bei denen ganze Muskeln mechanisch abgetrennt werden wie z.B. maschinell abgetrennte Hühnerbrüste. Hierbei handelt es sich um frisches Fleisch. Maschinelle Verfahren (z.B. Baader Maschine) werden auch eingesetzt, um Fleisch von Sehnen, Knorpel und Knochensplittern zu trennen. Da es sich bei diesem Reinigungsschritt in der Fleischgewinnung nicht um eine Ablösung von Fleisch vom Knochen handelt, erfüllen diese Erzeugnisse die Anforderungen an Separatorenfleisch nicht, vorausgesetzt, beim eingesetzten Rohstoff handelt es sich nicht um mechanisch separiertes Fleisch.

Genauere Ausführungen sind im [BLV-Informationsschreiben 2021/1: Auslegung des Begriffs «Separatorenfleisch» aus Rohstoffen von Geflügel ersichtlich](#).

2.10 Innereien

Als Innereien gelten die beim Schlachten anfallenden Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle.

2.11 Zusatzstoffe und Aromen

Zusatzstoffe sind Stoffe mit oder ohne Nährwert, die in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt werden, wodurch sie selbst oder ihre Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können, z.B. Natriumnitrit.

Aromen sind Erzeugnisse ([Aromenverordnung](#)), die als solche nicht zum Verzehr bestimmt sind und Lebensmitteln zugesetzt werden, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern (Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen).

2.12 Verarbeitungshilfsstoffe

Verarbeitungshilfsstoffe sind Stoffe, die nicht als Lebensmittel verzehrt werden und bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden, und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen können, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken (z.B. Brühmittel bei der Schweineschlachtung).

3 Grundlagen

3.1 Allgemeine Bestimmungen

Die Angaben auf den vorverpackten Lebensmitteln müssen gut sichtbar, in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift, angebracht werden (Art. 36 LGV und Art. 4 LIV: x-Höhe: mindestens 1.2 mm). Dies entspricht einer Schriftgrösse von ca. Arial 7 (schwarz auf weiss).

Die Angaben müssen in mindestens einer Amtssprache (Deutsch, Französisch oder Italienisch) verfasst sein.

3.2 Gesetzliche Bestimmungen und Informationsschreiben

In der folgenden Tabelle 1 sind die für die Kennzeichnung von vorverpacktem Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen relevanten gesetzlichen Bestimmungen aufgeführt.

Tabelle 1: Gesetzliche Grundlagen und Informationsschreiben für die Kennzeichnung von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

Nr.	Name	Abkürzung	Referenz
1	Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz)	LMG	817.0
2	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	LGV	817.02
3	Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel	LIV	817.022.16
4	Verordnung über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung)	ZuV	817.022.31
5	Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln	VZVM	817.022.32
6	Verordnung des EDI über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln (Aromenverordnung)	AM	817.022.41
7	Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft	VLtH	817.022.108
8	Hygieneverordnung des EDI	HyV	817.024.1
9	Verordnung über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion (Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung)	LDV	916.51
10	Verordnung des BLW über die Länderlisten nach der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung	LDV-Länderliste	916.511
11	Einheiten-Verordnung		941.202
12	Verordnung über die Bekanntgabe von Preisen (Preisbekanntgabeverordnung)	PBV	942.211
13	Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen (Mengenangabeverordnung, MeAV)	MeAV	941.204
14	Verordnung des EJPD über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen	MeAV EJPD	941.204.1
15	Informationsschreiben 2018/2: Empfehlung zur Beurteilung des Fremdfleischanteils in Fleischwaren und fleischhaltigen Produkten		BLV, Jan. 2018
16	Informationsschreiben 2018/3: Interpretation der Begriffe "Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse" gemäss Artikel 4 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft		BLV, Sept. 2018
17	Informationsschreiben 2019/3.2: Offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel - Interpretation und Informationsvorgaben		BLV, Okt. 2021
18	Informationsschreiben 2019/4.1: Handwerklich hergestellte Lebensmittel – Interpretation und Informationsvorgaben		BLV, Sept. 2019
19	Informationsschreiben 2020/3.1: Vegane und vegetarische Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft		BLV, Jul. 2020
20	Informationsschreiben 2020/4: Liste der Schweizer Bezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur		BLV, Jul. 2020

Nr.	Name	Abkürzung	Referenz
21	Informationsschreiben 2021/1: Auslegung des Begriffs «Separatorenfleisch» aus Rohstoffen von Geflügel		BLV, Jan. 2021
22	Informationsschreiben 2021/3: Toleranzen für die Nährwertdeklaration ⁽¹⁾		BLV, Apr. 2021
23	Informationsschreiben 2021/8: Produktionslandangabe von Lebensmitteln und Herkunftsangabe von Zutaten		BLV, Nov. 2021
24	Informationsschreiben 2021/9: Abgabe von Lebensmitteln nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD)		BLV, Nov. 2021

⁽¹⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation/guidance-documents_de

Weitere Zusatzinformationen zur Kennzeichnung sind auch auf <https://www.blv.admin.ch/> zu finden.

Die Verordnungen können bei der folgenden Adresse in gedruckter Form bestellt werden:

Bundesamt für Bauten und Logistik,
Abt. Verkauf/Publikationen
Fellerstrasse 21
3003 Bern
Tel. 058 465 50 50
Fax 058 465 50 58
www.bundespublikationen.admin.ch

Oder im Internet unter folgenden Links abgerufen werden: www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817 bzw. www.sff.ch/de/fleischinfos/gesetze.php

3.3 Betriebseigene Unterlagen

Um eine korrekte Kennzeichnung erstellen zu können, benötigen Sie folgende Unterlagen:

- Rezepturen
- Spezifikationen der eingesetzten Lebensmittel (z.B.: Gewürze)
- Spezifikationen der eingesetzten Zusatzstoffe (z.B.: Zusatzstoffmischungen)
- Angaben zur Nährwertkennzeichnung, z.B. aus dem Internet: www.naehrwertdaten.ch

4 Beispiele von Etiketten für offen verkaufte Produkte im Detailverkauf

Nachfolgend finden Sie mehrere Musteretiketten von offen verkauftem Frischfleisch sowie Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen für den Detailverkauf. Dabei gilt es zu beachten, dass das Verkaufspersonal über diejenigen Angaben, die bei vorverpackten Produkten zusätzlich schriftlich anzugeben sind, bei offen verkauften Produkten mündlich Auskunft erteilen können muss.

In jedem Fall schriftlich anzugeben sind namentlich:

- a. Die Herkunft der Tiere bei Fleisch von domestizierten Huftieren, Hausgeflügel, Laufvögeln und Fisch. Dies betrifft ausschließlich Fleisch und Fisch, ganz oder in Stücken (inkl. Geschnetztes und Fischfilets), frisch als auch verarbeitet. Fleisch- und Fischereierzeugnisse, welche die erste Voraussetzung nicht erfüllen («ganz oder in Stücken»), sind von dieser Verpflichtung nicht betroffen.
- b. Die Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung (Art. 36 Abs. 1 Bst. h LGV);
- c. Die Angaben nach der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung bzgl. hormonell und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern

Schriftlich anzubringende Angaben müssen in geeigneter Form erfolgen. Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung können sie in der Speisekarte oder auf einem Plakat anbringen

Sofern die Allergene nicht schriftlich beim Produkt deklariert sind, ist ein für die Konsumenten gut sichtbarer schriftlicher Hinweis im Verkaufsort notwendig, dass diesbezügliche weitere Informationen direkt beim Verkaufspersonal nachgefragt werden können.

Zusätzlich muss diese Information dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen können (vgl. Tabelle 2, Punkt 22).

Frischfleisch

Kalbsgeschnetzeltes	
100 g	5.60 Fr.
Herkunft: Schweiz	

Pouletbrust	
100 g	2.40 Fr.
Herkunft: Ungarn	

Fleischerzeugnis

Hackbraten	
100 g	2.10 Fr.

Schüblig	
1 Paar	5.60 Fr.

Fleischzubereitung

Kalbscordon-bleu	
100 g	6.20 Fr.
Allergen: Paniermehl (Weizen), Käse	
Herkunft: Schweiz	

Damit nicht jedes Preisschild im Offenverkauf mit der Herkunft deklariert werden muss, kann als Tipp auch ein entsprechender Hinweis im Verkaufsladen angebracht werden, zum Beispiel mit folgender Wortwahl:

- Herkunft Schweizer Fleisch: Ausnahmen sind deutlich anders gekennzeichnet

5 Beispiele von Etiketten für vorverpackte Produkte im Detailverkauf

Nachfolgend finden Sie Musteretiketten von vorverpackten Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen für den Detailverkauf mit Kommentaren zu den "speziellen" Eigenschaften aufgeführt. Genauere Erläuterungen können unter den aufgeführten Nummern in Tabelle 2 nachgeschlagen werden.

Frischfleisch

Schweinskotelett

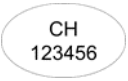
Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2a	Schweinskotelett	
8	Unter Schutzatmosphäre verpackt	
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. +5°C	
5+10	Zu verbrauchen bis: 20.04.2022	
6	Herkunft: Schweiz	a
16	280 g	
17	100 g 2.40 Fr. 6.70 Fr.	
12	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> nur CH </div>	

^a Alternative Bezeichnung: „Schweizer Fleisch“

Pouletbrust

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2a	Pouletbrust	
3	Küchenhygienehinweis: Packung sorgfältig entfernen und wegwerfen. Tropfsaft weggiesen. Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Geflügelfleisch immer gut durchgekocht/gebraten servieren	
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. +5°C	
5+10	Zu verbrauchen bis: 15.06.2022	
6+7	Herkunft: Schweiz	
16	140 g	
17	100 g 3.20 Fr. 4.50 Fr.	

Lammierstück mariniert

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2a	Lammierstück mariniert Lammfleischzubereitung aufgetaut	a, b
4a+4d	Zutaten: Lammfleisch 90% (Neuseeland), Marinade: Rapsöl, Knoblauch, Kochsalz jodiert, Gewürze, Würze (Soja)	
15	Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein	
6+7	mariniert in der Schweiz 	c
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. +5°C	
5+10	Zu verbrauchen bis: 10.07.2022	
20	Nährwerte / valeurs nutritives (pro 100 g / par 100 g): Energie énergie 990 kJ / 238 kcal Fett matières grasses 18 g davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés 3.5 g Kohlenhydrate glucides 2.0 g davon Zucker dont sucres 1.5 g Ballaststoffe fibres alimentaires < 0.5 g Eiweiss protéines 17 g Salz sel 2.1 g	d
16	190 g	
17	100 g 4.30 Fr./kg 8.20 Fr.	

^a ist den Fleischzubereitungen zuzuordnen (siehe Kapitel 11)

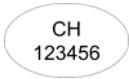
^b Rohmaterial aufgetaut, anschliessend mariniert

^c Angabe nicht nötig, wenn in der Adresse der Postleitzahl ein „CH-“ vorangestellt wird

^d Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe ist die Nährwertangabe freiwillig.

Brühwurstwaren

Kalbsbratwurst

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster Musterstrasse 111 CH-9999 Musterhausen	
1+2a	Kalbsbratwurst / Saucisse à rôtir de veau	a
4a-4d	Zutaten: Kalbfleisch 39%, Schweinefleisch, Speck, Milch , Schwarten, jodiertes Kochsalz, Gewürze (enthalten Senf), Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Citronensäure, Stabilisator: E 450, Hülle: Schweinedarm. Ingrédients: viande de veau 39%, viande de porc, lard, lait , couennes, sel de cuisine iodé, épices (contiennent de la moutarde), glucose, antioxydant: acide citrique, stabilisant: E 450, enveloppe: boyau de porc.	b
9	Gekühlt aufbewahren: max. + 5°C / Conserver sous réfrigération: max. + 5°C	
5	Zu verbrauchen bis / À consommer jusqu'au: 12.08.2022	
6	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch / Elaboré en Suisse avec de la viande suisse	
8	In der Packung pasteurisiert. / Pasteurisé après emballage.	
20	Nährwerte / valeurs nutritives (pro 100 g / par 100 g): Energie énergie 980 kJ / 236 kcal Fett matières grasses 20 g davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés 6.0 g Kohlenhydrate glucides < 0.5 g davon Zucker dont sucres < 0.5 g Ballaststoffe fibres alimentaires < 0.5 g Eiweiss protéines 13 g Salz sel 1.8 g	c
16+17	280 g 20.00 Fr./kg 5.60 Fr.	
7		d
10	L-123456789	

^a Die Angaben in mehr als einer Amtssprache sind freiwillig

^b Bei der Verwendung von Senfpaste muss eine Deklaration mit «Gewürzzubereitung» statt mit «Gewürz» erfolgen

^c Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe ist die Nährwertangabe freiwillig

^d Ist eine Bewilligungsnummer vorhanden, so muss diese angegeben werden durch Aufbringen eines Identitätskennzeichens.

Basler Würstli

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etiketle, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Basler Würstli	
2a+8	Fleischerzeugnis geräuchert, gekocht	
4a-4c	Zutaten: Schweinefleisch (Schweiz), Rindfleisch (Schweiz, Uruguay), Wasser, Speck (Schweiz), Schweineherz (Schweiz), Schwarten (Schweiz), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Stabilisatoren: Diphosphate, Raucharoma, Hülle: Rinderdarm.	a
6	Hergestellt in der Schweiz Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus: siehe Zutaten.	
5+10	Zu verbrauchen bis: 16.05.2022	
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. 5°C	
20	Nährwerte (pro 100 g): Energie 980 kJ / 236 kcal Fett 20 g davon gesättigte Fettsäuren 6.0 g Kohlenhydrate < 0.5 g davon Zucker < 0.5 g Ballaststoffe < 0.5 g Eiweiss 13 g Salz 1.8 g	b
16+17	200 g 30.00 Fr./kg 6.00 Fr.	

^a Mit dieser Angabe muss sowohl Fleisch aus Schweiz wie auch aus Uruguay enthalten sein.

^b Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe ist die Nährwertangabe freiwillig.

Wienerli

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etiketle, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
1+2a	Wienerli 4x50 g	
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	a
4a-4c	Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Wasser, Schwarten (Kochsalz jodiert), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Gewürze, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: E 301, Stabilisatoren: E 450 und E 452, Hülle: Schafsaitleing.	b
6	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
20	Nährwerte (pro 100 g)	c
	Energie	1100 kJ / 267 kcal
	Fett	23 g
	davon gesättigte Fettsäuren	8.6 g
	Kohlenhydrate	< 0.5 g
	davon Zucker	< 0.5g
	Eiweiss	14 g
	Salz	1.8 g
16+17	200 g	2.25 Fr./kg
		4.50 Fr.
9	Gekühlt aufbewahren bei max. 5°C.	
5+10	Zu verbrauchen bis: 24.07.2022	

^a Bei zugekauften Produkten ist die Angabe des Produktionslandes zwingend

^b Bei Verwendung von Schwartenblock mit Kochsalz jodiert hergestellt

^c Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe ist die Nährwertangabe freiwillig

Rohwurstwaren

Wird in der Sachbezeichnung auf Tierarten ausser Schwein und Rind hingewiesen, muss die zum Zeitpunkt der Herstellung eingesetzte Menge der Zutat in das Verhältnis zum Endprodukt (d.h. nach der Reifung) gesetzt werden. Weil die Gesamtmenge der geQUIDeten (QUID: Quantitative Ingredient Declaration / quantitative Deklaration der Inhaltsstoffe) Zutaten 100 Massenprozent des Endproduktes übersteigt, ist das Gewicht für die Herstellung von 100 g des Endproduktes anzugeben. Gerade deshalb gelten für Rohwurstwaren besondere Vorschriften (Art. 12 LIV, Anhang 7) bezüglich Mengenangaben, zumal diese Produkte bekanntlich einen Trocknungsprozess durchlaufen.

Pferdesalami

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
1	Pferdesalami	
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2a	Erzeugnis aus Pferde- und Schweinefleisch, zum Rohessen	
4a-4c	Zutaten pro 100 g Fertigprodukt (= 160 g Ausgangsmaterial): Pferdefleisch (Kanada*) 125 g, Speck (Schweiz), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Traubenzucker, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure. Hülle: Rinderkollagendarm, nicht zum Verzehr geeignet.	a, b
15	*Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.	
5+10	Mindestens haltbar bis Ende: 11.2022 L 123456	
	Dieses Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen.	c
9	Ohne Kühlung haltbar!	d
16+17	500 g Fr. 50.-/kg Fr. 25.-	
12	nur CH	
20	Nährwerte (pro 100 g)	e
	Energie 1572 kJ / 378 kcal	
	Fett 28 g	
	davon gesättigte Fettsäuren 12 g	
	Kohlenhydrate < 0.5 g	
	davon Zucker < 0.5 g	
	Eiweiss 30 g	
	Salz 4.2 g	

^a Angabe Herkunft Pferdefleisch und Herkunft Speck nicht zwingend, sofern nicht eine spezielle Auslobung erfolgt, die auf Herkunft schliessen lässt (z.B. Freiburger Salami)

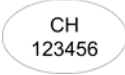
^b Mengenangabe für Speck nicht zwingend, da die Menge für die Wahl der Kundschaft nicht ausschlaggebend und nicht in der Sachbezeichnung ist (LIV Anhang 7, Ziffer 1.1).

^c Die Angabe ist rechtlich nicht zwingend (das Gewicht muss beim ersten Inverkehrbringen eingehalten werden), aber dennoch empfehlenswert, um Kunden-Enttäuschung möglichst zu vermeiden;

^d Angabe nicht zwingend

^e Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe ist die Nährwertangabe freiwillig.

Italienischer Salami

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Italienischer Salami	
2a	Fleischerzeugnis mit Magermilchpulver, zum Rohessen	
4a-4d	Zutaten: Schweinefleisch (Italien, Dänemark), Speck (Italien), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Magermilchpulver 1%, Gewürze (enthalten Sellerie, Senf), Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat.	a
5+10	Mindestens haltbar bis: 01.11.2022	
8	Unter Schutzatmosphäre verpackt.	
9	Ohne Kühlung haltbar!	b
6 / 7	Hergestellt in Italien 	c
16+17	100 g Fr. 50.-/kg Fr 5.-	
20	Nährwerte (pro 100 g) Energie 1717 kJ / 414 kcal Fett 33 g davon gesättigte Fettsäuren 13 g Kohlenhydrate < 0.5 g davon Zucker < 0.5 g Eiweiss 27 g Salz 3.8 g	d

^a Mit dieser Angabe muss sowohl Fleisch aus Italien wie auch aus Dänemark enthalten sein.

^b Angabe nicht zwingend

^c Identitätskennzeichen vom finalen Abpackbetrieb (wird im vorliegenden Fall als Stückware aus Italien importiert, jedoch in der Schweiz geschnitten und verpackt)

^d Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe ist die Nährwertangabe freiwillig.

Mettwurst

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Mettwurst	
2a	Fleischerzeugnis geräuchert, zum Rohessen	a
4a-4c	Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Traubenzucker, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure und Natriumascorbat, Rum. Hülle nicht zum Verzehr geeignet.	
6	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
5+10	Zu verbrauchen bis: 25.04.2022	b
9	Gekühlt aufbewahren! max. 5°C	
16+17	200 g Fr. 30.-/kg Fr. 6.-	
20	Nährwerte (pro 100 g)	c
	Energie	1860 kJ / 425 kcal
	Fett	44 g
	davon gesättigte Fettsäuren	18 g
	Kohlenhydrate	0.9 g
	davon Zucker	< 0.5 g
	Eiweiss	13 g
	Salz	2.7 g

^a Die Angabe «zum Rohessen» wird empfohlen.

^b Unabhängig von der empfohlenen Lagertemperatur (5°C) kann das Produkt mit „mindestens haltbar bis“ ausgezeichnet werden, sofern die Lebensmittelsicherheit sichergestellt ist.

^c Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe ist die Nährwertangabe freiwillig.

Saucisson vaudois IGP

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.		
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen			
1	Saucisson vaudois IGP	a		
2a	Fleischerzeugnis geräuchert, zum Gekochtesse			
4a-4c	Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Traubenzucker, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure und Natriumascorbat. Hülle: Schweinedarm.			
6	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch			
5+10	Mindestens haltbar bis: 20.04.2022 Dieses Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen.	b		
3	Zubereitungsempfehlung: im Wasser bei 80°C mindestens 60 Minuten ziehen lassen			
17	350 g Fr. 30.- /kg Fr. 9.50			
12	<table border="1" style="margin-left: auto;"> <tr><td>nur</td></tr> <tr><td>CH</td></tr> </table>	nur	CH	
nur				
CH				
20	Nährwerte (pro 100 g)	c		
	Energie	1626 kJ / 393 kcal		
	Fett	36 g		
	davon gesättigte Fettsäuren	14 g		
	Kohlenhydrate	0.9 g		
	davon Zucker	< 0.5 g		
	Eiweiss	17 g		
	Salz	2.3 g		

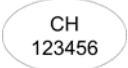
^a Der Begriff „Saucisson vaudois IGP“ ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung.

^b Die Angabe ist rechtlich nicht zwingend (das Gewicht muss beim ersten Inverkehrbringen eingehalten werden), aber dennoch empfehlenswert, um Kunden-Enttäuschung möglichst zu vermeiden.

^c Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe ist die Nährwertangabe freiwillig.

Convenience

Filet im Teig

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Schweinsfilet im Teig	
2a+2c	Fleischzubereitung im Teig aufgetaut	a
4a-4d	Zutaten: Schweinsfilet 42%, Teig 38% (Weizenmehl , Wasser, Eigelb , Kochsalz), Farce (Schweinefleisch, Speck, Wasser, jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E250, Gewürze (enthalten Senf), Stabilisator E452, Antioxidationsmittel E301).	
6	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
3	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen	
9	Nicht wieder einfrieren	
9	Bei höchstens 5°C aufbewahren	
5	Zu verbrauchen bis 15.12.2022	
17	450 g 60.00 Fr. / kg Fr. 27.00	
7		b

^a Bedeutet, dass Filet im Teig als solches eingefroren und aufgetaut wurde

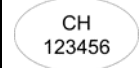
^b Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe müssen keine Nährwerte angegeben werden.

Rindgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis und Bohnen

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1+2a	Rindgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis und Bohnen zum Gekochtesten	
4a-4d	Zutaten: Reis 45% (Wasser, Reis, Kochsalz jodiert), grüne Bohnen 18%, Rindfleisch 14%, Zwiebeln, Wasser, Milch, Rahm, Weizenmehl , Kochsalz, Dextrose, Maisstärke, Gewürzubereitung, Aroma.	
9	Bei höchstens 5°C aufbewahren	
5	Zu verbrauchen bis: 01.05.2022	
17	500 g 18.00 Fr. / kg Fr. 9.00	a

^a Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe müssen keine Nährwerte angegeben werden.

Cordon bleu

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.														
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen															
1	Schweins Cordon bleu															
2a	Fleischzubereitung paniert, mit Schmelzkäsezubereitung und Vorderschinken															
4a-4d	Zutaten: Schweinefleisch 56%, Panade 23% (Weizenmehl, Hartweizenmehl, Vollei, Milch , jodiertes Kochsalz, Gewürze, Hefeextrakt, Glucosesirup, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Verdickungsmittel: E 415), Schmelzkäsezubereitung 11% (Käse , Wasser, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Schmelzsatz: E 331, Butter , Kartoffelstärke), Vorderschinken 10% (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250], Würzmischung, Traubenzucker, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E 301, Stabilisator: E 451, Aroma).															
6	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch															
8	Unter Schutzatmosphäre verpackt															
9	Bei höchstens 5°C aufbewahren															
5	Zu verbrauchen bis: 01.09.2022															
17	367 g Fr. 32.00 / kg Fr. 11.75															
7																
20	Nährwerte (pro 100 g) <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Energie</td> <td style="text-align: right;">1008 kJ / 241 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td style="text-align: right;">13 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td style="text-align: right;">4.5 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td style="text-align: right;">13 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td style="text-align: right;">1.5 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td style="text-align: right;">18 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td style="text-align: right;">1.3 g</td> </tr> </table>	Energie	1008 kJ / 241 kcal	Fett	13 g	davon gesättigte Fettsäuren	4.5 g	Kohlenhydrate	13 g	davon Zucker	1.5 g	Eiweiss	18 g	Salz	1.3 g	a
Energie	1008 kJ / 241 kcal															
Fett	13 g															
davon gesättigte Fettsäuren	4.5 g															
Kohlenhydrate	13 g															
davon Zucker	1.5 g															
Eiweiss	18 g															
Salz	1.3 g															

^a Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe ist die Nährwertangabe freiwillig

Schinkensandwich

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Schinkensandwich	
4a-4d	Zutaten: Brot 70% (Weizenmehl , Wasser, Leinsamen, gerösteter Roggen , Weizenschrot , Sesamsamen , Kochsalz, Hefe), Bauernschinken 20% (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250], Gewürze, Traubenzucker, Zucker, Stabilisator: E 450, Antioxidationsmittel: E 301), Tomaten, Essiggurke (Gurken, Tafellessig, Wasser, Zucker, jodiertes Kochsalz, Gewürze und Kräuter (enthalten Senfsamen), Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Kaliummetabisulfit), Kopfsalat, Butter , Mayonnaise (Sonnenblumenöl 80%, Tafellessig, Eigelb 5% (Eier aus Freilandhaltung), Senf 1.4%, jodiertes Kochsalz, Zucker).	
6	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
12	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> nur CH </div>	
9	Bei höchstens 5°C aufbewahren	a
5	Zu verbrauchen bis: 01.10.2022	
17	1 Stück (200 g) Fr. 5.50	

^a Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe müssen keine Nährwerte angegeben werden.


Fischereierzeugnisse

Forelle ganz

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Forelle ganz 200 – 300 g	
2b	Regenbogenforelle (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	
2b+6	In Aquakultur gewonnen in Frankreich	
9	Aufbewahren bei max. +2°C	
3	Produkt muss zwingend erhitzt werden	
3	In der Pfanne mit Öl auf beiden Seiten ca. 7 Minuten anbraten	
10	L 123456	
5	Zu verbrauchen bis: 16.07.2022	
7		
16	240 g	
17	22.50 Fr./kg 6.00 Fr.	



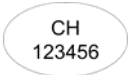
Wildlachsfilet geräuchert

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Wildlachsfilet geräuchert	
2b+8	Lachsfilet (<i>Oncorhynchus nerka</i>)*, geräuchert, zum Rohessen	a
4a	Zutaten: Lachsfilet* 97%, Kochsalz, Zucker.	
2b+6	gefangen im Nordwestpazifik, mit Haken und Langleinen	
9	Bei höchstens +5°C aufzubewahren	
3	Wir empfehlen, den Lachs 12-15 Minuten vor dem Verzehr aus der Packung zu nehmen und bei Raumtemperatur zu temperieren.	
10	L 123456	
5	Zu verbrauchen bis: 03.05.2022	
7		
6	Hergestellt in der Schweiz	
16	200 g	
17	6.59 Fr./100g 13.18 Fr.	b

^a Die Angabe «zum Rohessen» ist eine freiwillige Angabe.

^b Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe müssen keine Nährwerte angegeben werden.

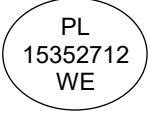
Lachs- und Crevettenspiess mit Bärlauchmarinade

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.	
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen		
1	Lachs- und Crevettenspiess mit Bärlauchmarinade		
2b+8	Fischereierzeugnis aus Lachs (<i>Salmo salar</i>) und Rosenberg-Süsswassercrevetten (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) mit Bärlauchmarinade		
4a+4c	Zutaten: Lachs (<i>Salmo salar</i>) 56%, Rosenberg-Süsswassercrevetten (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) 37% [aufgetaut, gekocht], pflanzliche Öle (Sonnenblumenöl, Palmöl, Emulgator [E 322]), Kochsalz, Gewürze (Bärlauch 0.5%), Maltodextrin, Kräuter.		
2b+6	Lachs in Aquakultur gewonnen in Norwegen,	a	
2b	Rosenberg-Süsswassercrevetten, aus Binnenfischerei aus Indien		
9	Bei höchstens 2°C aufbewahren.		
3	Produkt muss zwingend erhitzt werden. Auf beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren oder bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten.		
10	L 123456		
5	Zu verbrauchen bis: 11.10.2022		
7			
6	Hergestellt in: Schweiz		
16	120 g		
17	5.95 Fr./100g 7.14 Fr.		
20	Nährwerte (pro 100 g)	b	
	Energie		360 kJ / 151 kcal
	Fett		9.0 g
	davon gesättigte Fettsäuren		3.5 g
	Kohlenhydrate		2.0 g
	davon Zucker		1.5 g
	Eiweiss		17 g
	Salz		1.8 g

^a Freiwillige Angabe: Reusen und Fallen

^b Bei handwerklicher Herstellung und direkt oder lokale Abgabe ist die Nährwertangabe freiwillig

Zanderfilet ohne Haut tiefgefroren

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Zanderfilet ohne Haut tiefgefroren	
2b	Zanderfilet (<i>Sander lucioperca</i>)	
2b+6	aus Binnenfischerei aus Polen	
2b	Kiemennetze und vergleichbare Netze (Treibnetze)	
9	Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
9	Tiefkühlprodukt, bei -18° C oder kühler aufbewahren	
3	Nach dem Auftauen im Kühlschrank lagern und binnen 1 Tag verzehren.	
3	Produkt muss zwingend erhitzt werden	
5	Eingefroren am: 27.02.2022	
10	L 123456	
5	Mindestens haltbar bis Ende: 11.2022	
7		
16	250 g	
17	33.80 Fr./kg 9.50 Fr.	

Alternative proteinhaltige Produkte

Veganes Zerkleinertes auf Basis von Erbsenprotein


Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Nummern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2b	Veganes Zerkleinertes auf Basis von Erbsenprotein, zum Gekochtesen	
4a-4d	Zutaten: Erbsenproteinergänzung (Wasser, Erbsenprotein 19%, Rapsöl, Reis, Verdickungsmittel : Methylcellulose, Maltodextrin, Gewürze, Champignonextrakt, Aroma (enthält Sellerie), Hefeextrakt, Kochsalz, Tafelessig, Caramelzucker, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Gemüse, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator: Kaliumphosphate).	
8	Unter Schutzatmosphäre verpackt	
9	Bei höchstens 5°C aufbewahren	
5	Zu verbrauchen bis: 01.09.2022	
6	Hergestellt in der Schweiz	
17	300 g Fr. 32.00 / kg Fr. 9.60	
20	Nährwerte (pro 100 g)	
	Energie	735 kJ / 176 kcal
	Fett	9.4 g
	davon gesättigte Fettsäuren	3.0 g
	Kohlenhydrate	7.9 g
	davon Zucker	0.9 g
	Eiweiss	14 g
	Salz	1.5 g

6 Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Onlinehandel

Vorverpackte Lebensmittel, welche mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken (Onlinehandel) für den Kauf angeboten werden müssen folgende Vorgaben erfüllen. Dabei gilt:

- Beim Anbieten der Ware müssen alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein und transparent unentgeltlich kommuniziert (Onlineshop, Telefon, Chat, usw.); **ausgenommen sind das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos, die nur zum Zeitpunkt der Lieferung anzugeben sind.**
- Obligatorische Angaben
 - Sachbezeichnung
 - Vollständige Zutatenliste inkl. Hervorhebung der Allergenen Stoffe
 - Gegebenenfalls ein mengenmässiger Hinweis auf Zutaten -> z.B. Auslobung einer Tierart
 - Wenn nötig Hinweis zur Aufbewahrung „gekühlt aufbewahren“ sowie allenfalls Gebrauchsanleitung
 - Preis und Mengeninhalt
 - Produktionsland und Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten von Lebensmitteln gemäss LIV Art. 16
 - Vollständige Kontaktadresse der verantwortlichen Firma oder des Onlineshops
 - Bei Fleisch Angaben zur Herkunft, Aufzucht, und Schlachtung gemäss Art. 17 LIV
 - Nährwertdeklaration (ohne die definierten Ausnahmen Anhang 9 LIV Abs. 1, 2 und 19)
 - Spezifische Angaben für Fleisch gemäss VLtH

Musterbeispiel Bratwurst:

	Sachbezeichnung:	Fleischerzeugnis gekocht
	Zutaten:	Schweinefleisch (Schweiz), Milch , Speck (Schweiz), Kalbfleisch (Schweiz), Schwarten (Schweiz), Kochsalz jodiert, Gewürze, Antioxidationsmittel E300, Stabilisator E450, Traubenzucker. Wursthülle: Schweinsdarm
	Aufbewahrung:	gekühlt max. +5°C
	Durchschnittliche Nährwerte (pro 100gr):	Energie: kJ 1010, kcal 242 Fett 21g davon gesättigte Fettsäuren 7g Kohlenhydrate 0.9g davon Zucker 0.9g Ballaststoffe <0.5g Eiweiss 13g Salz 1.9g
	Produzent und Inverkehrbringer:	Metzger Muster Bachweg CH- 9999 Musterhausen
	Inhalt:	320g/ CHF 6.40 100g/ CHF 2.00

7 Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Engrosverkauf

Im Folgenden werden vier Beispiele von möglichen Etiketten mit den Angaben auf den Geschäftspapieren wiedergegeben (vgl. Tabelle 2, Punkt 18).

Kennzeichnung auf Packung

Beispiel 1 für Frischfleisch aus Import

Rindshuft	Metzgerei Muster CH-9990 Musterhausen
Bei höchstens 5°C aufbewahren abgepackt am: 01.08.2022	
kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein	
kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein	

Angaben auf begleitendem Geschäftspapier

Herkunft: Costa Rica

3.500 kg 48.00 Fr./kg 168.00 Fr.

Beispiel 2 für Frischfleisch aus Import

Kaninchenrücken	Metzgerei Muster CH-9990 Musterhausen
Bei höchstens 5°C aufbewahren aufgetaut abgepackt am: 01.08.2022	
aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform	

Herkunft: Ungarn

3.500 kg 28.00 Fr./kg 98.00 Fr.

Beispiel 3 für Fleischerzeugnis gekühlt

Wienerli	nur CH
enthält Senf Metzgerei Muster CH-9990 Musterhausen Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
Bei höchstens 5°C aufbewahren Zu verbrauchen bis: 01.08.2022	

Zusammensetzung:

Rindfleisch, Eis, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Stabilisatoren (Mono-, Diphosphate), Gewürze (enthalten **Senf**), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure). Wursthülle: Schafssaitling

12.000 kg 15.00 Fr./kg 180.00 Fr.

Beispiel 4 für Fleischerzeugnis ungekühlt

Don Cavallo	L812
Pferdefleischerzeugnis geräuchert enthält Laktose Metzgerei Muster, CH-9990 Musterhausen Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus Frankreich Mindestens haltbar bis: 01.08.2022	

Zusammensetzung:

Pferdefleisch (75%), Speck, Kochsalz jodiert, Zuckerarten: **Laktose** und Saccharose, Gewürze, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: Natriumnitrit. Wursthülle: Rinderdarm

1.500 kg 40.00 Fr./kg 60.00 Fr.

8 Institutionen zur Beurteilung von Etiketten

8.1 Kantonale Laboratorien

Die Entwürfe der Etiketten können bei den kantonalen Laboratorien zum Teil gegen ein Entgelt überprüft werden. Die Adressen aller kantonalen Laboratorien finden sich unter:

www.kantonschemiker.ch

8.2 Private Institutionen und Laboratorien

Die Entwürfe der Etiketten können auch bei privaten Institutionen und Laboratorien gegen ein Entgelt überprüft werden. Einige Adressen sind nachfolgend aufgeführt:

Ausbildungszentrum für die Schweizer

Fleischwirtschaft

Schachenstrasse 43

3700 Spiez

Tel.: 033 650 81 81

www.abzspiez.ch

beratung@abzspiez.ch

SQTS Swiss Quality Testing Service

Rte de l'industrie 61

1784 Courtepin

Tel.: 058 577 11 11

www.sqts.ch

info@sqts.ch

9 Abschlussbemerkungen

Dieser Leitfaden ist nicht abschliessend; verbindlich sind ausschliesslich die entsprechenden Gesetzestexte. Bei Unsicherheiten bezüglich Kennzeichnung wenden Sie sich an das zuständige kantonale Laboratorium. In der vorliegenden Version konnten, die bis Mitte 2021 erfolgten Revisionen der angegebenen Verordnungen berücksichtigt werden; für die weitere Aktualisierung ist jeder Betrieb selbst verantwortlich.

Weitere Exemplare des vorliegenden "Agroscope Transfer" können herunter geladen werden unter www.agroscope.ch/transfer bzw. www.sff.ch/de/fleischinfos/deklaration.php.

10 Ablauf für Erstellung einer korrekten Kennzeichnung (Tabelle 2)

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
LIV Art. 6 & 7	Name / Fantasie- und Sachbezeichnung	Die Sachbezeichnung des Produktes muss den Charakter wiedergeben und sich an den verwendeten Rohstoffen orientieren. Fantasie- und Markennamen dürfen nicht täuschen und müssen immer in Verbindung mit der Sachbezeichnung verwendet werden. Eine Fantasiebezeichnung ersetzt die Sachbezeichnung nicht, ausser bei allgemein üblichen Bezeichnungen, siehe unten.	<i>Holzfallersteak, Grillwurst, usw.</i>	1
VLtH Art. 9 & 10	Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	Bei Fleisch, das keiner Behandlung (vgl. Definition Kapitel 2.3) unterzogen worden ist, muss neben der Bezeichnung „Fleisch“ oder branchenüblichen Bezeichnung der Fleischstücke ein Hinweis auf die Tierart, von der das Fleisch stammt, angebracht werden (gilt auch für Schwein und Rind). Die Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse setzt sich zusammen aus: a. einem Hinweis auf die Tierart von denen das Fleisch stammt b. einer der folgenden Bezeichnungen entsprechend der Eigenart des Produktes: 1. «Fleisch» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke 2. «Fleischzubereitung» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke gefolgt vom Begriff «-zubereitung», 3. «Fleischerzeugnis» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke gefolgt vom Begriff «-erzeugnis». Ein Hinweis in der Sachbezeichnung auf die Tierart ist bei Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Schweine- und Rindergattung (inkl. Kalb) bestehen, sowie bei den unten aufgeführten traditionellen Fleischerzeugnissen nicht nötig! Die Auflistung der Tierart in der Zutatenliste ist in diesem Falle ausreichend! Werden Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen nicht ausschliesslich aus Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch hergestellt, muss die Tierart in der Sachbezeichnung zusätzlich angegeben werden. Wird in der Sachbezeichnung auf nur eine der beiden Tierarten Schwein oder Rind inkl. (Kalb) hingewiesen, muss dieser Anteil im eingesetzten Fleisch (Rezeptur ohne Fremdwasserzugabe) mehr als 50% betragen. Die %-Angabe in der Zutatenliste ist in	<i>Schweinsfilets oder Schweinefilets</i> <i>Kalbfleisch</i> <i>Pouletfleischzubereitung</i> <i>Pferde- und Schweinefleischerzeugnis,</i> <i>Schweinefleischerzeugnis = nur: Fleischerzeugnis</i> <i>Pferdefleischerzeugnis (bei 100%)</i> <i>Pferde- und Schweinefleischerzeugnis (z.B. wenn zusätzlich Schweinefleisch / Speck zugegeben wird)</i> <i>Kalbsbratwurst</i> <i>Schweinswürstchen</i> <i>Rinderwurst</i>	2a

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
		<p>diesem Fall zwingend, wobei sich diese auf die Gesamtmasse (inkl. Fremdwasserzugabe) beziehen muss.</p> <p>Bei folgenden Fleischerzeugnissen muss die Sachbezeichnung nicht aufgeführt werden, da diese als traditionelle Fleischerzeugnisse gelten: (Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-) Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schüblig, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.</p> <p>In der Sachbezeichnung von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen fleischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden</p>	<i>Lyoner mit Gemüseeinlagen</i>	
VLtH Art. 17, 18 und 19 Anhang 3	Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse	<p>Die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse (frisch, zubereitet oder verarbeitet) setzt sich zusammen aus einem Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung sowie der Bezeichnung «Fischereierzeugnis» oder einer branchenüblichen Bezeichnung. Fischfremde, nicht übliche Zutaten müssen in der Sachbezeichnung zusätzlich angegeben werden. Das Informationsschreiben 2020/4 Liste der Schweizer Bezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur legt die korrekten Namen fest.</p> <p>Liegt in der vorliegenden Liste weder der wissenschaftliche Name noch die deutsche, französische oder italienische Bezeichnung vor, so sollten die nationalen Listen auf der Internetseite der Europäischen Kommission konsultiert werden.</p> <p>Bei folgenden Fischereierzeugnissen muss die Sachbezeichnung in Abweichung von den Bestimmungen in Anhang 2 Teil A Ziffer 2 LIV nicht mit der Angabe «aufgetaut» ergänzt werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> bei Erzeugnissen, die nach Artikel 42 HyV aus Gründen des Gesundheitsschutzes tiefgefroren wurden; bei Erzeugnissen, die aufgetaut und anschliessend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden. <p>Nebst den allgemeinen Angaben nach Art. 3 der LIV sind bei Fischereierzeugnissen zusätzlich folgende Angaben notwendig:</p> <ol style="list-style-type: none"> Produktionsmethode Kategorie der für den Fang eingesetzten Gerätschaften nach Anhang 3 VLtH <p>Verarbeitete Fischereierzeugnisse z.B. in Konserven oder zusammengesetzte oder panierte Produkte sind von der Deklarationspflicht der Produktionsmethode und der Fanggeräte-kategorie nicht erfasst. Die Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes muss</p>	<p><i>Lachs (Salmo salar)</i></p> <p>„gefangen in“ „aus Binnenfischerei“ „in Aquakultur gewonnen“ <i>Schleppnetze</i> <i>Reusen und Fallen</i> <i>Haken und Langleinen</i></p>	2b

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Muster-etikette
		nur für Erzeugnisse aus der Meeres- und Binnenfischerei angegeben werden. Erzeugnisse aus Aquakultur sind davon nicht betroffen.		
LGV Art. 14 LIV Art. 7a	Rechtlich definierte Produktbezeichnungen	Rechtlich definierte Produktbezeichnungen dürfen grundsätzlich nur für die jeweiligen Erzeugnisse verwendet werden, die den verbundenen Anforderungen entsprechen. Ausnahmen: - die Bezeichnung in der jeweiligen Sprache nach Anhang 1 des Beschlusses 2010/791/EU - Die Bezeichnungen von Anhang 5a der LIV	<i>Fleischkäse</i> <i>Leberkäse</i> <i>Kokosmilch</i> <i>Lait d'amande</i> <i>Lait de coco</i>	
	Bezeichnung von vegetarischen und veganen Speisen	Die Bezeichnung von vegetarischen und veganen Speisen mit fleischspezifischen Begriffen werden im BLV-Informationsschreiben 2020/3 weiter präzisiert.	Verboten: - <i>Umschriebene Sachbezeichnung z.B. vegetarischer Cervelas</i> - <i>Nennung der Tierart z.B. veganes Rinderfilet</i> - <i>Geschützte Bezeichnung z.B. Bündnerfleisch</i> - <i>Produktenamen z.B. Tilsiter</i> - <i>Phonetisch ähnliche Begriffe (mit ähnlicher Schreibweise) z.B. Vleischkäse</i> Erlaubt: - <i>Beschreibende Hinweise z.B. «vegane Alternative zu...»</i> - <i>Beschreibende Sachbezeichnung z.B. Streichpaste</i> - <i>Klassische Begriffe und allgemeine Begriffe z.B. Vegetarisches/veganes Filet, Hamburger</i> - <i>Phonetisch ähnliche Begriffe mit unterschiedlicher Schreibweise z.B. Velami</i>	

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
LIV Art. 14 & Anhang 2 Abs. 2 Teil A Ziffer 2	Ergänzung der Sachbezeichnung bei aufgetauten Lebensmitteln	<p>Bei Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut abgegeben werden, ist der Sachbezeichnung des Lebensmittels der Hinweis «aufgetaut» hinzuzufügen.</p> <p>Diese Anforderung gilt <u>nicht</u> für:</p> <ol style="list-style-type: none"> Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind; Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist; Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder die Qualität des Lebensmittels hat. <p>Bei tiefgekühlten Lebensmitteln sind die Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen zu ergänzen durch:</p> <ol style="list-style-type: none"> einen Vermerk wie «Tiefkühlprodukt», «tiefgekühlt» oder «tiefgefroren»; Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen; einen Vermerk wie «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren». 	<p><i>Aufgetaut</i></p> <p><i>Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.</i></p>	2c
LIV Anhang 2 Teil A Ziffern 6 & 7	aus einzelnen Stücken zusammengesetzte Produkte	Bei Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen oder Fischereierzeugnissen, die den Anschein erwecken, 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» oder dem Hinweis «aus Fischstücken zusammengefügt» zu ergänzen. Bei der Zugabe von Fremdwasser ist dies zu deklarieren, sofern das zugefügte Wasser >5% vom Gewicht des Erzeugnisses ausmacht.	<i>Pouletfleischzubereitung aus Fleischstücken zusammengefügt</i>	2d
LIV Art. 3 Bst. k VLtH Art. 10 Abs. 4	Gebrauchsanleitung	<p>Eine Gebrauchsanleitung ist notwendig, wenn das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann.</p> <p>Bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind, muss der Vermerk auf die vollständige Erhitzung gemacht werden! Dasselbe gilt auch für Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind, für Hackfleisch von Geflügel oder Pferden sowie für Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch.</p> <p>Zusätzlich ist auch die Angabe von freiwilligen Zubereitungs- und Verzehrshinweisen möglich.</p>	<p><i>muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden</i></p> <p><i>„Fleischkäse zum Selberbacken“</i> <i>„15 Minuten vor dem Servieren die Packung entfernen, bei Zimmertemperatur ruhen lassen“</i> <i>„Hilfsmittel, die mit rohem Fleisch in Berührung kommen, umgehend</i></p>	3

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
			<p><i>gründlich reinigen. Nach dem Umgang mit rohem Fleisch stets die Hände reinigen. Rohes Fleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.“</i></p> <p><i>„Tipp: Nehmen Sie das Fleisch mindestens 30 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank, damit sich das Aroma voll entfalten kann.“</i></p>	
VLtH Art. 10 Abs. 9	Hygienehinweis	<p>Auf der Verpackung oder der Umhüllung von frischem Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen muss im selben Gesichtsfeld wie die Sachbezeichnung ein Hygienehinweis oder ein eindeutiger Bezug auf den Hygienehinweis angebracht werden.</p> <p>Aus dem Hinweis muss hervorgehen:</p> <ol style="list-style-type: none"> wie Konsumentinnen und Konsumenten mit frischem Geflügelfleisch im Privathaushalt hygienisch umgehen sollen; dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden müssen. 	als Anregung www.abzspiez/shop	
LIV Art. 5 Abs. 1 Bst. d	Hinweis zu Allergenen und Stoffen die unerwünschte Reaktionen auslösen können	<p>Im Offenverkauf, dürfen Angaben zu Zutaten nach Art. 10 LIV, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, nur dann mündlich gemacht werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann. 	<i>Lieber Kunde, Über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.</i>	
LIV Art. 8 & Anhang 5 Teil A & B	Verzeichnis der Zutaten	<p>Sämtliche Zutaten (Lebensmittel oder Zusatzstoffe) müssen mit ihrer Sachbezeichnung in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden. Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung. Ausnahmen sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> Werden getrocknete oder konzentrierte Zutaten während der Herstellung mit Fremdwasser in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt, können die Zutaten nach ihrem ursprünglichen Massenanteil deklariert werden. Die Deklaration des Wassers kann entfallen. Dies gilt ebenso, wenn es sich um Aufgussflüssigkeiten handelt. Zutaten, die weniger als 2 Massenprozent ausmachen, können anschliessend an die übrigen Zutaten in beliebiger Reihenfolge aufgezählt werden. 	<p>Fremdwasser in Fleischerzeugnissen</p> <p>Milchpulver und Schüttung</p> <p><i>Milch</i></p> <p><i>Gewürze, Zusatzstoffe</i></p>	4a

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Muster-etikette
		<p>Toleranzwerte des Fremdfleischanteils in Fleischwaren:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 1 % bezogen auf den Fleischanteil bei Vorhandensein von Fleisch nicht deklarierter Tierarten in Fleischwaren (Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse) und fleischhaltigen Produkten – 0.1 % bezogen auf den Fleischanteil beim Auftreten von Fleischanteilen nicht deklarierter Tierarten mit der Auslobung «frei von x-Fleisch». 	Informationsschreiben 2018/2: Empfehlung zur Beurteilung des Fremdfleischanteils in Fleischwaren und fleischhaltigen Produkten	
LIV Art. 9 Abs. 2		<p>Nicht angegeben werden müssen folgende Zutaten, sofern sie nicht unter die "Allergene" fallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – übertragene Zusatzstoffe, wenn sie im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind (inkl. Enzyme) – Verarbeitungshilfsstoffe (inkl. Enzyme) – Trägerstoffe in Art. 9, Abs. 2, Bst. C, LIV 	<p><i>Antiklumpmittel bei Nitritpökelsalz</i></p> <p><i>Entschäumer in Lake, Brühmittel</i></p> <p><i>Trägerstoffe bei Starterkulturen</i></p>	
LIV Anhang 5 Teil B		<p>Gehören Zutaten zu einer der in Anhang 5 der LIV aufgeführten Klassen, so dürfen sie mit der Bezeichnung dieser Klasse angegeben werden. Die relevantesten Beispiele sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gewürze jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent ausmachen. – Kräuter jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent ausmachen – Käse jeder Art, sofern in der Bezeichnung oder Aufmachung nicht auf eine spezielle Art hingewiesen wird – Paniermehl jeglichen Ursprungs – Milchproteine jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Milchprotein) und Mischungen daraus – Wein jeder Art – Saccharose 	<p><i>Gewürze oder Gewürzmischung</i></p> <p><i>Kräuter oder Kräutermischung</i></p> <p><i>Käse</i></p> <p><i>Paniermehl (Gluten-Allergenhinweis)</i></p> <p><i>Milchprotein</i></p> <p><i>Wein</i></p> <p><i>Zucker</i></p>	
VLtH Art. 10 Abs. 1-3	Verzeichnis der Zutaten	<p>Die Zutaten aus Fleisch in Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Fleisch: mit der Tierart für Skelettmuskeln – Organe (Innereien, Haut): mit der Tierart – Fettgewebe: mit der Tierart – Speck, Schwarte, Blut und Plasma: können ohne Angabe der Tierart deklariert werden – Separatorenfleisch: mit der Tierart – Speisegelatine: keine Angabe der Tierart erforderlich – Haut: mit der Tierart – Wursthülle: gilt als Zutat und ist am Ende der Zutatenliste wie folgt anzugeben: * zum Verzehr geeignet 	<p><i>Schweinefleisch</i></p> <p><i>Rindsherz</i></p> <p><i>Kalbsfett</i></p> <p><i>Speck, Schwarte, Blut, Plasma</i></p> <p><i>Pouletseparatorenfleisch</i></p> <p><i>Speisegelatine</i></p> <p><i>Poulethaut</i></p> <p><i>Wursthülle aus Rinderdarm</i></p> <p><i>Wursthülle: Schafsaitling</i></p>	4b


Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette												
		<p>* nicht zum Verzehr geeignet: aus Natur- oder Kunstdarm</p> <p>* gefärbt oder mit Tauchmasse behandelt</p>	<p><i>Wursthülle: Rinderkollagen essbar</i> <i>Hülle nicht zum Verzehr geeignet mit Blut gefärbte Hülle aus Rindsdarm</i></p>													
VLtH Anhang 1		<p>Zutaten mit dem Begriff <i>-fleisch</i> dürfen die folgenden Höchstwerte für Fett und Bindegewebeanteil in Bezug auf die Deklaration nicht überschreiten; ansonsten muss das Verzeichnis der Zutaten mit Fett oder Bindegewebeanteil ergänzt werden:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Spezies</th> <th>Fett</th> <th>Bindegewebeanteil*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Säugetiere, ausser Kaninchen und Schweine</td> <td>25%</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Schweine</td> <td>30%</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Vögel und Kaninchen</td> <td>15%</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table> <p>* <i>Verhältnis Kollagengehalt zu Fleischeiweissgehalt</i></p>	Spezies	Fett	Bindegewebeanteil*	Säugetiere, ausser Kaninchen und Schweine	25%	25%	Schweine	30%	25%	Vögel und Kaninchen	15%	10%	<p><i>Rindfleisch</i></p>	
Spezies	Fett	Bindegewebeanteil*														
Säugetiere, ausser Kaninchen und Schweine	25%	25%														
Schweine	30%	25%														
Vögel und Kaninchen	15%	10%														
LIV Anhang 5 Teil C	Angabe von Zusatzstoffen	<p>Zusatzstoffe müssen mit einer der Funktionsklassen nach Anhang 5, je nach ihrer Hauptwirkung im Produkt, bezeichnet werden. Die relevantesten Beispiele sind Stoffe, die:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Haltbarkeit verlängern, indem sie vor Mikroorganismen schützen - die Haltbarkeit verlängern, indem sie vor Oxidation schützen - den pH-Wert eines Lebensmittels verändern oder steuern - es ermöglichen, die einheitliche Mischung von Fett und Wasser herzustellen / aufrecht zu halten - den Geschmack oder Geruch verstärken - es ermöglichen, die einheitliche Mischung von Fett und Wasser aufrecht zu halten, die vorhandene Farbe stabilisieren oder die Bindefähigkeit von Proteinvernetzungen zu ermöglichen <p>Zudem muss die Einzelbezeichnung oder die E-Nummer aufgeführt sein.</p>	<p><i>Konservierungsmittel/-stoffe</i> <i>Antioxidationsmittel/Antioxidantien</i> <i>Säureregulatoren</i> <i>Emulgatoren</i></p> <p><i>Geschmacksverstärker</i> <i>Stabilisatoren</i></p> <p><i>Konservierungsmittel (E 252) oder</i> <i>Konservierungsmittel: Kaliumnitrat</i></p>	4c												
LIV Anhang 5 Teil D	Angabe von Aromen	<p>Aromen müssen generell mit „Aroma“ oder „Aromen“ oder mit einer genaueren Bezeichnung oder Beschreibung des Aromas gekennzeichnet sein.</p> <p>Raucharomen (inkl. Rauchkondensat aus regeneriertem Rauch) sind mit „Raucharoma“ oder „Raucharomen“ oder mit „Raucharoma/ Raucharomen aus Lebensmittel(n) einer Lebensmittelklasse/eines Ausgangsstoffes“ zu deklarieren.</p> <p>Der Begriff «natürlich» wird zur Bezeichnung von Aromen im Sinne von Artikel 10 der Aromenverordnung verwendet.</p>	<p><i>Natürliche Aromen</i></p> <p><i>Raucharoma oder Raucharomen oder Raucharoma/Raucharomen aus Buchenholz</i></p>													

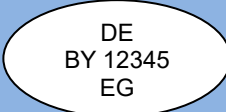
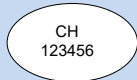
Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Muster-etikette
LIV Anhang 5 Teil E	Zusammengesetzte Zutaten	<p>Ist eine Zutat aus mehreren Komponenten zusammengesetzt, ist es entscheidend, wie gross der Anteil der Zutat im Produkt ist!</p> <p>Liegt der Anteil über 2 Massenprozenten, kann die Zutat wie ein eigenes Produkt deklariert werden (Sachbezeichnung und nachfolgend die Zusammensetzung). Die Zutaten können auch einzeln angegeben werden und in der übrigen Zutatenliste eingeordnet werden (Reihenfolge entsprechend der Menge beachten).</p> <p>Liegt der Anteil unter 2 Massenprozenten und ist die Zusammensetzung in einer Verordnung definiert, reicht es, wenn die Zutat mit ihrer Sachbezeichnung laut Verordnungstext plus die entsprechenden Zusatzstoffe sowie allergene Stoffe angegeben werden.</p>	<p><i>Schinkensandwich</i> <i>Zutaten: Brot (Wasser, Weizen, Hefe etc.), Schinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz Konservierungsmittel E250), etc.), Senf</i></p>	
LIV Art. 12 und Anhang 7		<p>Die Menge einer Zutat muss in Massenprozent zum Zeitpunkt der Verarbeitung angegeben werden, wenn die Zutat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in der Sachbezeichnung genannt ist - von der Kundschaft normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird - auf der Etikette oder Verpackung mit Worten oder Bildern hervorgehoben wird. <p>Dies kann erfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkt in der Sachbezeichnung - in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung. - in der Zutatenliste <p>Ausnahmen: Aromen und Zutaten, die für die Wahl der Kundschaft nicht ausschlaggebend sind.</p> <p>Wurde Lebensmitteln durch Hitzebehandlung oder in anderer Weise Wasser entzogen, so ist die Menge der verarbeiteten Zutaten in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt anzugeben. Übersteigt diese Menge oder die in der Kennzeichnung angegebene Gesamtmenge aller Zutaten 100 Prozent, so ist statt-dessen das Gewicht der Zutat oder Zutaten anzugeben, das für die Zubereitung von 100 g des Enderzeugnisses verwendet werden müsste.</p>	<p>Ausnahmen gemäss LIV Anhang 7 sind zu beachten. <i>Haselnüsse in Salami mit Haselnüssen</i> <i>Rindfleisch in Gulaschsuppe</i> <i>Käse bei Abbildung von Käse</i></p> <p><i>Haselnuss (12%)-Salami</i> <i>Gulaschsuppe mit 42% Rindfleisch</i> <i>Käse (10%)</i></p>	
LIV Art. 15 & 16		<p>Beträgt der Anteil einer zu deklarierenden Zutat (einzelner Rohstoff) für Lebensmittel tierischer Herkunft (z.B. Schweinefleisch, Rindfleisch oder Speck) mehr als 20% <u>und</u> erweckt dieser den Anschein, dass er eine Herkunft hat, die nicht zutrifft, dann muss das Herkunftsland bzw. die Herkunftsländer nach der Zutat angegeben werden. Setzt sich eine</p>	<p><i>Cervelas</i> <i>Zutaten: Rindfleisch (Brasilien)</i></p>	


Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
		Zutat aus Provenienzen unterschiedlicher Länder zusammen, dann sind alle Herkunftsländer bei der betreffenden Zutat anzugeben. Die Angabe der Herkunft einer Zutat kann abgekürzt werden, wenn die Abkürzung nach dem ISO 2-Code des Länderverzeichnisses, Fassung vom 1. Januar 2015 verwendet wird (siehe: www.iso.org/obp/ui/#search). Die Angabe von übergeordneten geographischen Räumen und Auswahllisten hingegen sind nicht zulässig.		
VO über Zusatz Vitamine, Mineralstoffe, und sonstige Stoffe Art. 6		Wird jodiertes oder fluoridiertes Kochsalz verwendet, muss dieses als solches bezeichnet werden.	<i>Kochsalz jodiert</i> <i>Kochsalz fluoridiert</i>	
LIV Art. 10 & 11 und Anhang 6	Allergene Stoffe	Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind in Anhang 6 der LIV ausgeführt und sind nach Art. 11 LIV im Verzeichnis der Zutaten anzugeben. a. Sie müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden, auch wenn sie in veränderter Form vorhanden sind (z.B. «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma»). b. Ihre Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel vom Rest des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben werden. c. Lebensmittel, bei denen kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist, müssen mit dem Wort «Enthält» gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Allergen bezeichnet werden.	<i>Paniermehl (Weizen)</i>	4d
		Unbeabsichtigte Spuren von Allergenen müssen nicht deklariert werden, wenn sichergestellt werden kann, dass der Anteil am Endprodukt folgende Limiten nicht überschreitet: a. im Falle von Sulfiten: 10 mg Sulfit pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel b. bei Gluten-haltigem Getreide: 200 mg Gluten pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel c. bei pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl: 10 g Erdnussöl pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel d. im Falle von Laktose: 1 g pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel e. in den übrigen Fällen: 1 g pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel		

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Muster-etikette
		<p>Die relevantesten Beispiele sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eier - Erdnuss - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse - Glutenhaltiges Getreide - Hartschalenobst (Nüsse) - Krebstiere - Lupinen - Milch, Milcheiweiss, Magermilchpulver - Sellerie - Senf - Sesam - Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse - Sulfite (ab 10 mg/kg) - Weichtiere 	<p><i>Eiweiss, Eigelb, Eier-Teigwaren Erdnussöl, Erdnussbutter Worcestersauce: mit Sardellen Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Spelt, Kamut (Urweizen) Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-Macadamia- und Queensland- nüsse, Mandeln, Pistazien Crevetten, Langusten, Garnelen div. Krebse Familie der Hülsenfrüchte Laktose, Käse (Hart- u. Weich-), Jo- ghurt, Quark, Rahm, Butter Gemüsebouillon, Gewürzmischun- gen Saucen, Marinaden, Gewürz- zubereitungen, Senfkörner Sesamöl, Würze mit Sesam, Mari- naden Tofu, Würze mit Soja Wein (ab Anteil von 3%), Trocken- obst, (E220-E228) Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Seeigel</i></p>	
LIV Art. 13 & Anhang 8 HyV Art. 25	Datierung	<p>Sehr leicht verderbliche Lebensmittel, d.h. solche, deren Beschaffenheit die Vermehrung krankmachender Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern kann (HyV, Art. 24), müssen mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet werden. Andere Lebensmittel, müssen mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet werden. Das Datum besteht je nach Haltbarkeit aus folgenden Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haltbarkeit weniger als drei Monate - Haltbarkeit zwischen drei und 18 Monaten - Haltbarkeit über 18 Monate 	<p><i>zu verbrauchen bis ...</i></p> <p><i>mindestens haltbar bis ...</i></p> <p><i>mindestens haltbar bis Tag & Monat mindestens haltbar bis Ende Monat & Jahr mindestens haltbar bis Ende Jahr</i></p>	5

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
		Durch das Tiefkühlen kann eine Haltbarkeitsverlängerung erzielt werden, dazu muss das Produkt aber vor dem Verstreichen der Verbrauchsfrist auf mind. -18°C tiefgekühlt werden. Es ist darauf hinzuweisen, dass das Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen verzehrt werden sollte (siehe Informationsschreiben 2021/9).	<i>zu verbrauchen bis ... oder vorher gefrieren bei mind. -18°C, plus 90 Tage ab Verbrauchsdatum haltbar</i>	
LIV Anhang 2 Teil B Ziffer 6.1		Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse sind mit dem Datum des Einfrierens oder dem Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde, zu versehen.	<i>eingefroren am Tag & Monat & Jahr</i>	
LIV Art. 3 & 15	Adresse und Produktionsland	<p>Name oder Firma sowie Adresse, wer das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt oder abgibt. Als Faustregel gilt: Die Angaben müssen reichen, damit ein Brief per Post ankommt.</p> <p>Das Produktionsland muss angegeben werden, wenn es nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung hervorgeht. Das Produktionsland muss angegeben werden, wenn es nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung hervorgeht. Die Angabe des Produktionslandes kann abgekürzt werden, wenn die Abkürzung nach dem ISO 2-Code des Länderverzeichnisses, Fassung vom 1. Januar 2015 verwendet wird (siehe: www.iso.org/obp/ui/#search)</p> <p>Für Fleisch gilt grundsätzlich dasjenige Land als Produktionsland, in welchem dort aufgezogene Tiere den überwiegenden Teil ihrer Gewichtszunahme oder ihrer Lebensdauer verbracht haben.</p> <p>Fleischzubereitungen und -erzeugnisse gelten als einheimisch, wenn sie aus einheimischem Fleisch bestehen oder wenn sie in der Schweiz in einer Weise bearbeitet worden sind, dass sie ihre charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten haben. Räuchern, Würzen, Marinieren und Panieren reicht nicht, um einen zwingenden Wechsel des Produktionslandes hervorzurufen.</p> <p>Bei verarbeiteten Lebensmitteln kann anstelle des Produktionslandes ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden.</p>	<p><i>Name oder Firmenname (Strasse) CH-Postleitzahl und Ort hergestellt in der Schweiz hergestellt in Italien</i></p> <p><i>in der Schweiz hergestelltes Trockenfleisch aus ausländischem Fleisch (Angabe der Fleischherkunft in der Zutatenliste oder „Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus...“) EU, Südamerika</i></p>	6

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
LIV Art. 17 Abs. 1, 2 + 5	Spezifische Angaben für einzelne Stücke von Rindfleisch	<p>Für einzelne Stücke Rindfleisch müssen die Bewilligungsnummern des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes angegeben werden. Einzelne Stücke» sind beispielsweise Schnitzel oder Koteletts. Kleine Stücke Fleisch wie Geschnetztes oder Ragout werden vom Begriff «einzelne Stücke» nicht erfasst. Wichtig ist in jedem Fall, dass die Rückverfolgbarkeit jederzeit gewährleistet ist. Allfällige Informationen zum Schlacht- und Zerlegebetrieb müssen vollständig sein. Wenn also das Fleisch aus verschiedenen Schlachtbetrieben stammt, müssen alle Bewilligungsnummern angegeben werden. Bei der Kennzeichnung einzelner Stücke Rindfleisch (z.B. Entrecôte) aus einer Charge von Fleisch aus höchstens 3 Schlachtbetrieben und/oder 3 Zerlegebetrieben ist die Mehrfachnennung dieser Bewilligungsnummern zulässig, auch wenn diese Stücke einzeln verpackt sind. Voraussetzung ist, dass eine chargenbezogene Rückverfolgbarkeit der Fleischstücke jederzeit gewährleistet werden kann.</p> <p>Des Weiteren sind folgende Angaben zu deklarieren: Das Land, in dem das Tier:</p> <ol style="list-style-type: none"> geboren wurde; den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. <p>In Abweichung dazu kann bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; die in obigem Absatz genannten Informationen nicht verfügbar sind. <p>Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann «Herkunft Land X» angegeben werden. Die Angabe der Bewilligungsnummer des Schlachthofes sowie des Zerlegebetriebes ist in diesem Fall dennoch nötig.</p> <p>Spezialfall Offenverkauf von Rindfleischstücken (gemäß Informationsschreiben 2019/2.1 und Informationsschreiben 2019/3.1 des BLV) Die Deklaration der Herkunft gilt bei Rindfleischstücken für ganze Teile oder Stücke wie z.B. Steak, Kotelett und Plätzli. Für Geschnetztes ist nur im Offenverkauf die Herkunft anzugeben.</p>	 <p><i>Geboren: Frankreich Aufgezogen: Deutschland</i></p> <p><i>Geschlachtet und zerlegt: Schweiz</i></p> <p><i>Herkunft: Schweiz geschlachtet: CH-123 zerlegt: CH-456</i></p>	

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
LIV Art. 17 Abs. 3, 4 + 5	Spezifische Angaben für Fleischstücke von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel	<p>Für einzelne Stücke von Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel ist das Land, in dem es geschlachtet wurde, anzugeben und das Land:</p> <p>a. in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren; oder</p> <p>b. in dem es den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat.</p> <p>Abweichend dazu kann bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes, in dem das Tier geschlachtet wurde)» aufgeführt werden, wenn:</p> <p>a. das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;</p> <p>b. die in obigem Absatz vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind.</p> <p>Wurden die Tiere im selben Land aufgezogen und geschlachtet, so kann «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>	 <p><i>Aufgezogen: Deutschland</i></p> <p><i>Geschlachtet: Österreich</i></p> <p><i>Herkunft: Schweiz</i></p>	
	Spezifische Angaben für Pferdefleisch	Für die Produktionslandangaben von Pferdefleisch sind keine spezifischen Vorgaben vorhanden. Es gelten die allgemeinen Bestimmungen von Art. 3 und 15 der LIV		
LIV Art. 15 Abs. 5 & Art. 17 Abs. 7 & Anhang 4	Spezifische Angaben für Fischereierzeugnisse	<p>Für in Aquakultur gewonnene oder aus Binnenfischerei gefangene Fischerzeugnisse ist das Produktionsland zu deklarieren.</p> <p>Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen muss anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 4 LIV angegeben werden.</p>	<i>Nordwestatlantik Ostsee</i>	
LIV Art. 17 Abs. 6	Spezifische Angaben für Hackfleisch	Für Hackfleisch, das als solches abgegeben wird, ist das Produktionsland des Hackfleisches anzugeben. Das Herkunftsland des Fleisches ist nur anzugeben, wenn das Land nicht mit dem Produktionsland des Hackfleisches übereinstimmt.	<i>Hergestellt in der Schweiz</i>	
LIV Art. 36-38	Identitätskennzeichnung	<p>Lebensmittel tierischer Herkunft aus bewilligungspflichtigen Betrieben nach Artikel 21 der LGV müssen ein Identitätskennzeichen tragen. Werden Produkte in einem weiteren Betrieb umgepackt oder in einem anderen Betrieb verarbeitet, muss das Identitätskennzeichen dieses Betriebes angebracht werden. Es darf immer nur ein Identitätskennzeichen auf einem Produkt sein.</p> <p>Das Identitätskennzeichen muss die Betriebsbewilligungsnummer des Betriebes und das Landes Kürzel in einem Oval enthalten.</p>		

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
LIV, Anhang 2, Teil A Ziffer 1 bzw. Teil B Ziffer 1.1	physikalischer Zustand und besondere Behandlung	Ein Hinweis auf ein angewendetes technologisches Verfahren muss gemacht werden, wenn ein Unterlassen eines solchen Hinweises zu einer Täuschung führen könnte. Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch Packgas verlängert wird, sind entsprechend zu deklarieren.	<i>wird Schinken geräuchert und aufgeschnitten: geräuchert pasteurisiert</i> <i>unter Schutzatmosphäre verpackt</i>	8
LIV Art. 14 HyV Art. 24 & 25, 29	gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel	Lebensmittel, die kühl gehalten werden müssen, sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen. Die maximalen Temperaturen nach der Schlachtung bzw. nach der Produktherstellung, die unverzüglich anzustreben und zu halten (auch während des Transportes) sind, sind wie folgt: <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch von domestizierten Huftieren und Wild: 7°C - Fleisch von Geflügel, Kaninchen und Hasen: 4°C - Fleischzubereitungen und -erzeugnisse: 4°C - Nebenprodukte der Schlachtung: 3°C - Hackfleisch: 2°C - Tiefkühlprodukte -18°C (muss unverzüglich erfolgen) Im Verkauf, sei dies im Offen- oder im Selbstbedienungsverkauf, dürfen Fleisch und dessen Verarbeitungsprodukte bis max. 5°C gehalten werden. Fisch, Krebs- und Weichtiererzeugnisse bei Schmelzeistemperatur (max. 2°C) gehalten werden. Diese Temperaturvorschriften gelten nicht für Sterilerzeugnisse (z.B. Dosen), Rohwurst- und Rohpökelwaren sowie andere Fleischerzeugnisse mit einem a_w -Wert < 0.93 Tiefgekühlte Lebensmittel müssen als solche gekennzeichnet und zusätzlich mit einem Vermerk versehen sein (siehe auch Ziffer Musteretikette 5). Zwingend sind Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen zu ergänzen.	<i>bei höchstens 5°C aufbewahren gekühlt aufbewahren bei max. 5°C</i>  <i>max. 5°C</i> <i>bei höchstens 2°C aufbewahren</i> <i>Tiefkühlprodukt oder tiefgekühlt oder tiefgefroren und nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren rasch aufbrauchen</i>	9
LIV Art. 19 & 20	Warenlos	Als Warenlos gilt eine Gesamtheit von Produktionseinheiten eines Produktes, die unter gleichen Umständen hergestellt wurden. Vor der Nummer muss ein "L" stehen. Das Warenlos kann entfallen bei offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln oder wenn das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum mindestens in Tag und Monat angegeben wird.	<i>L 592</i> <i>zu verbrauchen bis: 01.10.2022</i>	10

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
VLtH Art. 10 Abs. 7	zusätzliche Angaben bei Hackfleisch	Bei Hackfleisch sind auf der Verpackung und der Umhüllung nach Anhang 1 zusätzlich zwei Angaben (1. Fettgehalt in % / 2. Verhältnis zwischen Bindegewebeeisweiss und Fleischeisweiss in %) mit folgenden Werten zu machen: <ul style="list-style-type: none"> - mageres Hackfleisch - reines Rinderhackfleisch - Hackfleisch mit Schweinefleischanteil - Hackfleisch von anderen Tierarten 	Fettgehalt weniger als ... / Verhältnis zwischen Bindegewebe- und Fleischeisweiss weniger als ... 7% / ... 12% ... 20% / ... 15% ... 30% / ... 18% ... 25% / ... 15%	11
VLtH Art. 10 Abs. 8	Trichinellenuntersuchung	Fleisch von Hausschweinen, das keiner Trichinellenuntersuchung unterzogen wurde, und daraus hergestellte Fleischzubereitungen und -erzeugnisse, müssen mit einem quadratischen Kennzeichen, in dem die Angabe "nur CH" enthalten ist, gekennzeichnet werden. Diese dürfen nur in der Schweiz verkauft werden.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">Nur CH</div>	12
LIV Art. 3 Anhang 2 Teil A ³	Bestrahlt	Werden Lebensmittel mit ionisierender Strahlung behandelt, muss ein Hinweis gemacht werden.	<i>Bestrahlt</i>	13
LIV Art. 3 LGV Art. 31 und 37	GVO	Enthalten Lebensmittel gentechnisch veränderte Organismen, müssen auf diese hingewiesen werden. Mit dem Hinweis «ohne GVO» können Lebensmittel tierischer Herkunft versehen werden, wenn bei der Fütterung der Tiere keine gentechnisch veränderten Futterpflanzen oder daraus gewonnene Erzeugnisse, wie zum Beispiel ein proteinhaltiges Sojaextrakt eingesetzt wurden. Die Auslobung «ohne GVO» muss im selben Sichtfeld deutlich und klar lesbar zusätzlich mit der Information versehen sein, dass bei der Fütterung der Tiere keine gentechnisch veränderten Futterpflanzen oder daraus gewonnene Erzeugnisse eingesetzt wurden.	<i>Soja (gentechnisch veränderter Organismus)</i>	14
LDV Art. 2, 3 & 5 LIV Art. 4 Abs. 5	Leistungsförderer / Haltungsform	Bei importiertem Fleisch aus Ländern, welche nicht in Anhang 1 der LDV-Länderliste aufgeführt sind, muss auf der Verpackung der Vermerk einer möglichen Verwendung von hormonellen und/oder nichthormonellen Leistungsförderern getrennt angebracht sein. Diese Angaben müssen im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung erscheinen. Bei importiertem Fleisch von Hauskaninchen aus Ländern, welche die Anforderungen bezüglich der Haltung gemäss Tierschutzverordnung nicht erfüllen, muss dies auf der Verpackung vermerkt werden.	<i>kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein</i> <i>aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform</i>	15

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Muster-etikette
LGV Art. 39 Abs. 2		Bei Fleischzubereitungen und –erzeugnissen, welche zu mindestens 20% aus oben genanntem Fleisch bestehen, muss dieser Vermerk ebenfalls angebracht werden. Davon ausgenommen sind Brühwurst-, Rohwurst- und Kochwurstwaren. Im Offenverkauf müssen die Angaben der LDV in jedem Fall schriftlich angegeben werden.		
Deklarations- / Einheitenverordnung	Mengenangaben	Die Mengenangaben sind nach den Vorschriften der Deklarationsverordnung korrekt zu erstellen. Die Mengenangabe (Gewicht) muss aufgeführt werden. Die Nettofüllmenge muss im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung erscheinen. Die Masseinheiten müssen der Einheitenverordnung entsprechen.	<i>Gem. MeAV 941.204: g, kg, ml, l</i> <i>≤ 50 g mind. 2 mm gross</i> <i>> 50 g bis 200 g mind. 3 mm gross</i> <i>> 200 g bis 1 kg mind. 4 mm gross</i> <i>> 1 kg mind. 6 mm gross</i> <i>1 Cervelas (120 g)</i>	16
PBV Art. 3-7	Preisbekanntgabe	Auf der Verpackung oder unmittelbar daneben (Preisschild) muss der Detailpreis, der tatsächlich zu bezahlende Preis inklusive Mehrwertsteuer, in Schweizer Franken angegeben sein. Weiter muss der Grundpreis, der Preis pro 100 g oder 1 kg, aufgeführt sein, wenn der Detailpreis mehr als 2 Franken beträgt. Ausnahme: Der Grundpreis muss nicht angegeben werden bei Waren in Fertigpackungen, deren Grundpreis je kg oder Liter bei Lebensmitteln Fr. 150.- übersteigt.	<i>Fr. 12.40</i> <i>100 g Fr. 8.50</i>	17
VLtH Art. 10	reduzierte Angaben bei Engros-Verpackungen	Anstelle des Mindesthaltbarkeits- oder des Verbrauchsdatums kann bei Fleisch das Abpackdatum angegeben werden. Bei Fleischzubereitungen und -erzeugnissen muss das Verbrauchs- oder das Mindesthaltbarkeitsdatum angebracht werden.	<i>abgepackt am ...</i> <i>mindestens haltbar bis...</i> <i>zu verbrauchen bis ...</i>	18
LGV Art. 40	reduzierte Angaben bei Zwischenprodukten	Die Angaben über Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen ermöglichen, die daraus hergestellten Lebensmittel gesetzeskonform zu bezeichnen.	Verzeichnis der Zutaten, Produktionsland, physikalischer Zustand, Gebrauchsanleitung, bestrahlt, GVO, Grund- und Detailpreis, Gewicht	19
LIV Art. 21-31 & Anhang 9	Nährwertkennzeichnung	Die Nährwertkennzeichnung, also die Angabe über den Energiewert des Lebensmittels und seinen Gehalt an Nährstoffen pro 100 g, ist freiwillig, sofern die Produkte handwerklich hergestellt und lokal (Radius darf i.d.R. 50 km) bzw. regional direkt an den Einzelhandel bzw. die Endkonsumenten abgegeben werden (ausser bei Auslobungen) oder offen in	Energiewert (Brennwert, Energie) [kJ oder kcal] Fett [g] Kohlenhydrate [g] Eiweiss [g]	20

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
		<p>den Verkehr gebrachte Lebensmittel. Auch von der Nährwertkennzeichnung ausgenommen sind unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen (z.B. Frischfleisch) wie auch verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reinigungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen (z.B. Trockenfleisch). Erfolgt bzw. hat eine Nährwertdeklaration zu erfolgen, so muss diese in nachstehend angeführter Reihenfolge folgende Angaben enthalten:</p> <p>– „Nährwerte BIG 7“: Energiewert kJ/kcal, Fett, gesättigte Fettsäuren*, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiss und Salz**</p> <p>* <i>gesättigte Fettsäure Schwein</i> = Fett x 0.375</p> <p>** <i>Salz (statt Kochsalz): der nach folgender Formel berechnete Gehalt an Salzäquivalent lautet: Salz = Natrium x 2.5</i></p> <p>Die Nährwertangaben haben sich auf Durchschnittswerte abzustützen beruhend auf:</p> <ol style="list-style-type: none"> Analyseergebnissen der einzelnen Lebensmittelhersteller Berechnungen auf der Grundlage der verwendeten Zutaten (allenfalls Abtrocknungsverluste beachten!) Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten (→ Nährwertdatenbanken) <p>Weitere Angaben, wie der Gehalt an gesättigten Fettsäuren oder Natrium, können gemäss LIV ebenfalls gemacht werden. Die Angaben müssen sich auf eine oder mehrere Analysen, eine Rezepturberechnung oder eine anerkannte Nährwertdatenbank stützen. Die Auslobung mit den Begriffen „frei von ...“, „arm an ...“, „...reduziert“, etc. ist im Anhang 13 der LIV beschrieben.</p>	<p>Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen: 8400 kJ / 2000 kcal</p> <p>Schweiz. Nährwertdatenbank (siehe: www.naehrwertdaten.ch)</p> <p>fettarm: < 3 g Fett / 100 g kochsalzarm: < 0.12 g NaCl / 100 g</p>	
LIV Anhang 12		<p>Der anzugebende Energiewert kann unter Anwendung der folgenden Umrechnungsfaktoren aus den Gehalten der einzelnen Hauptnährstoffgruppen wie folgt berechnet und aufsummiert werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kohlenhydrate: 17 kJ/g = 4 kcal/g – Eiweiss: 17 kJ/g = 4 kcal/g – Fett: 37 kJ/g = 9 kcal/g 		

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Musteretikette
EU-Leitfaden in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte (Informationsschreiben BLV 2021/03)		<p>In Bezug auf mögliche Abweichungen gelten in Bezug auf die Inhaltsstoffe folgende Toleranzen unter bereits erfolgter Berücksichtigung der Messunsicherheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiss, Ballaststoffe < 10 g pro 100 g ± 2 g 10-40 g pro 100 g ± 20% > 40 g pro 100 g ± 8 g - Fett < 10 g pro 100 g ± 1.5 g 10-40 g pro 100 g ± 20% > 40 g pro 100 g ± 8 g - Fettsäuren (gesättigt, einfach oder mehrfach ungesättigt) < 4 g pro 100 g ± 0.8 g ≥ 4 g pro 100 g ± 20% - Natrium < 0.5 g pro 100 g ± 0.15 g ≥ 0.5 g pro 100 g ± 20% - Kochsalz < 1.25 g pro 100 g ± 0.375 g ≥ 1.25 g pro 100 g ± 20% - Mineralstoffe + 45% bis - 35% - Vitamine + 50% bis - 35% <p>In Fällen, in denen der Messwert ausserhalb der obgenannten Toleranzwerte liegt, sollen u.a. die natürlich hohen Schwankungsbreiten des betreffenden Nährstoffes (auch jahreszeitlich bedingt) mitberücksichtigt werden.</p>		
	Freiwillige Angabe Kochsalzgehalt	Die Angabe des Gesamtkochsalzgehaltes eines Lebensmittels ist nicht mehr zulässig. Es besteht jedoch die Möglichkeit, die Zugabe an Kochsalz in der Zutatenliste zu quiden. Gegebenenfalls kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration angegeben werden, dass der Salzgehalt ausschliesslich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen ist (Art. 24 LIV).	<i>Zutaten:</i> <i>Schweinefleisch, Kochsalz 1.9%, etc.</i>	21
LIV Art. 5	reduzierte Angaben im Offenverkauf	<p>Im Offenverkauf kann auf die schriftlichen Angaben verzichtet werden, wenn die Information anderweitig (z.B. mündlich) und korrekt gewährleistet werden kann. Davon ausgenommen und daher schriftlich zu deklarieren sind die Menge, der Preis, die Herkunft von Fleisch, eine allfällige Bestrahlung sowie ein allfälliger Einsatz von GVO in den betreffenden Lebensmitteln und weitere Angaben gemäss LDV (z.B. hormonelle und nichthormonelle Stoffe, etc.).</p> <p>Die Schriftliche Deklaration der Herkunft im Offenverkauf ist «nur» bei Fleisch (inkl. Laufvögel) ganz oder in Stücken wie z.B. Steak, Kotelett oder Geschnetzeltes gefordert, und</p>	<i>Herkunft: USA</i> <i>bestrahlt</i>	22

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer Muster-etikette
		<p>zwar sowohl als frisches Fleisch wie auch in verarbeiteter Form (z.B. mariniert oder erhitzt). Analog gilt dies auch für Fisch, wobei nur Speisefisch, ganz, filetiert oder in Stücken betroffen ist; bei anderen Fischereierzeugnissen und Fleischerzeugnissen ist die schriftliche Herkunftsangabe nicht zwingend.</p> <p>Allergene sind grundsätzlich schriftlich zu deklarieren. Im Offenverkauf lässt der Gesetzgeber auch eine mündliche Angabe zu, sofern die entsprechenden Allergeninformationen dem Verkaufspersonal entweder schriftlich vorliegen oder durch eine fachkundige Person unmittelbar erteilt werden können. Zusätzlich ist ein schriftlicher Hinweis im Verkaufslokal notwendig, dass diesbezügliche weitere Informationen direkt beim Verkaufspersonal nachgefragt werden können.</p> <p>Im Falle von schriftlichen Allergenangaben können im Offenverkauf einzelne Allergene z.B. mit Hilfe von Buchstaben oder Zahlen codiert werden, sofern eine entsprechende Legende vorliegt.</p>	<p><i>Fragen Sie zu Allergenen das Verkaufspersonal</i></p> <p><i>Kalbscordonbleu 1a, 7</i></p> <p><i>Auszug aus Legende:</i> <i>1 Glutenthaltiges Getreide</i> <i>a Weizen inkl. Emmer</i> <i>7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose</i></p>	

11 Einteilung Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse

Auszug aus dem Informationsschreiben 2018/3: Interpretation der Begriffe "Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse" gemäss Artikel 4 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft

Die Abgrenzung zwischen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen verfolgt das Ziel, die produktspezifischen Risiken im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit, insbesondere die mikrobiellen Risiken sicher zu beherrschen. Fleischzubereitungen sind im Unterschied zu Fleischerzeugnissen Produkte, an die zusätzliche Anforderungen gestellt werden (z.B. bezüglich des Ausmasses und der Häufigkeit der Pflicht zur Überprüfung der Einhaltung der mikrobiologischen Kriterien gemäss Hygieneverordnung des EDI, SR 817.024.1).

Entscheidend für die Zuordnung eines Produktes zu den Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen ist, ob durch die Verarbeitung im Kern des Produktes die Merkmale von frischem Fleisch vollständig beseitigt werden oder nicht. Während bei der Bearbeitung von Fleischzubereitungen die Merkmale von frischem Fleisch nicht vollständig beseitigt werden, d.h. diese im Innern noch roh oder teilweise roh sind, weisen Fleischerzeugnisse durch das Verarbeitungsverfahren im Kern des Produktes keine Anteile mehr von frischem Fleisch auf. Zu den zur Herstellung von Fleischerzeugnissen eingesetzten Verarbeitungsverfahren zählen insbesondere die Hitzebehandlung, auch in Verbindung mit Trocknung oder Räucherung oder ein **abgeschlossenes** Pökelfungsverfahren mit Umrötung und Reifung. Die genannten Verfahren dienen der Haltbarmachung und mikrobiellen Stabilisierung der Produkte.

Fleischzubereitungen sind im Unterschied zu Fleischerzeugnissen weder gekocht, geräuchert, getrocknet noch umgerötet, falls diese Verfahren die Merkmale von frischem Fleisch vollständig beseitigt haben.

Verfahren, die zum Verlust der Merkmale von frischem Fleisch führen:

Erhitzung:

Beim Verzehr von Fleisch, das erhitzt wurde, ist das hygienische Risiko durch mikrobiellen Verderb deutlich geringer als beim Verzehr von rohem Fleisch. Voraussetzung ist, dass alle Teile des Fleisches ausreichend erhitzt wurden. Die Hitzeeinwirkung bewirkt eine Abtötung von Keimen, die mit einer Gerinnung des Fleischeiweisses einhergeht. Ist dieser Prozess vollständig vollzogen, d.h. ist das Fleischeiweiss in allen Teilen koaguliert, ist kein frisches Fleisch mehr vorhanden.

Pökeln:

Beim Pökeln wird das frische Fleisch mit Kochsalz, Pökelfstoffen und allenfalls Umrötehilfsmitteln behandelt. Durch diesen Prozess wird eine Konservierung durch selektive Hemmung von Mikroorganismen erreicht. Voraussetzung dafür ist, dass das Pökelfverfahren abgeschlossen ist, d.h. dass das Produkt ausreichend umgerötet ist. Der Umrötungsprozess kann durch weitere stabilisierende Prozesse wie Erhitzung oder durch Trocknen oder Räuchern unterstützt werden.

Trocknen – Räuchern:

Auch durch Verarbeitungsverfahren wie Trocknen oder Räuchern verliert das frische Fleisch seine Eigenschaften als rohes Fleisch. Es wird dem Fleisch Wasser entzogen, das für die Aktivität von Mikroorganismen Voraussetzung ist. Dadurch erhält das Produkt seine hygienische Stabilität. Ob die genannten Verfahren jedoch in jedem Fall tatsächlich ausgereicht haben, die Merkmale von frischem Fleisch zu beseitigen, kann nur im Rahmen einer Einzelfallbetrachtung beurteilt werden. Im Anhang zu diesem Informationsschreiben sind beispielhaft Produkte aufgeführt, die üblicherweise den Fleischzubereitungen, beziehungsweise den Fleischerzeugnissen zugeordnet werden.

Fleischzubereitungen		Fleischerzeugnisse		
Fleischzubereitungen, (die zum Rohessen) *	Fleischzubereitungen (zum Gekochtessen) *	Fleischerzeugnisse (zum Rohessen) *	Fleischerzeugnisse (zum Gekochtessen) *	Fleischerzeugnisse (gekocht) *
<p><u>Gewürztes Fleisch</u> wie Tartar, Carpaccio</p>	<p>Hackfleisch (wenn es 1% oder mehr Salz enthält)</p> <p><u>Paniertes Fleisch</u> wie Schnitzel, Cordonbleu, etc.</p> <p><u>Mariniertes Fleisch</u> wie Steaks, Kotelettes, Braten, Spiessli, etc.</p> <p>Kebab, Cevapcici, Hamburger, Adrio, Schweinsbratwurst (roh), Fleischkäse zum selber Backen (roh), Brät (roh und gekuttert), Hackbraten (roh) Engadiner (grün- nicht umgerötet)</p> <p><u>Produkte im Teig</u> wie Filet im Teig, Steak im Teig, etc.</p>	<p><u>Rohpökelwaren</u> wie Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Pancetta, Mostbröckli, Bauern-, Rohessspeck, etc.</p> <p><u>Rohwurstwaren</u> wie Salami, Landjäger, Bauernschüblig, Salsiz, Alpenklübler, etc.</p> <p><u>Rohwurst mit abgebrochener Reifung</u> wie Mettwurst, Teewurst, etc.</p>	<p><u>Kochpökelwaren im rohen Zustand</u> wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüfeli, Rippli, Beinschinken, Kochspeck, etc.</p> <p><u>Rohwurst mit abgebrochener Reifung</u> wie Saucisson, Luganighe, Longeole, Zampone, Saucisse d'Ajoie, Engadiner (geräuchert) etc.</p>	<p><u>Kochpökelwaren im gekochten Zustand</u> wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüfeli, Rippli, Beinschinken, Kochspeck, Hinter-, Vorder-schinken, Pizzaauflage, etc.</p> <p><u>Brühwurstwaren</u> wie Cervela, Wienerli, Kalbsbratwurst, Frankfurterli, Schweinswurst, Aufschnitt, Mortadella, Schweinsbratwurst (erhitzt), etc.</p> <p><u>Kochwurstwaren</u> wie Terrine, Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Pastete, Presskopf, Streicheleberwurst, etc.</p> <p><u>Fleischzubereitungen im gekochten, pochierten, frittierten, gebackenen, grillierten, gebratenen, etc. Zustand</u> (nicht mehr roh)</p>

*Bei diesen zusätzlichen Bezeichnungen handelt es sich um freiwillige Angaben (nach der aktuellen Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR.817.022.108) genügt die Sachbezeichnung "Fleischzubereitung" oder "Fleischerzeugnis"). Artikel 10 Absatz 4 VLtH ist zu berücksichtigen.