
**Verordnung des EDI
über Lebensmittel tierischer Herkunft
(VLtH)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 9, 10 Absatz 4 Buchstabe a, 14 Absatz 1 und 35 Absätze 4
und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

**1. Kapitel:
Gegenstand, Geltungsbereich und zulässige Tierarten**

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung umschreibt die Lebensmittel tierischer Herkunft, namentlich

- a. Fleisch und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- b. Fischereierzeugnisse;
- c. Speiseöle und Speisefette tierischer Herkunft und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- d. Milch, Kolostrum und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Milchproduktanaloge;
- e. Eier und Honig und daraus hergestellte Erzeugnisse.

² Sie legt die Anforderungen an die Lebensmittel nach Absatz 1 fest und regelt deren besondere Kennzeichnung.

³ Als Lebensmittel tierischer Herkunft gelten auch zum menschlichen Konsum bestimmte lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken sowie sonstige Tiere, die lebend an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben und zu diesem Zweck entsprechend hergerichtet werden.

Art. 2 Zulässige Tierarten

Zur Lebensmittelerzeugung sind ausschliesslich folgende Tierarten zulässig:

SR

¹ SR ...

2015-.....

- a. domestizierte Huftiere der zoologischen Familien der Hornträger (*Bovidae*), Hirsche (*Cervidae*), Kamelartige (*Camelidae*), Schweine (*Suidae*) und Pferde (*Equidae*);
- b. Hauskaninchen;
- c. Wild: d.h. von in freier Wildbahn lebenden oder in Gehegen gehaltenen Landsäugetieren und Vögeln; ausgenommen sind:
 1. Fleischfresser (*Carnivora*); zulässig sind Bären mit Ausnahme von Eisbären,
 2. Affen und Halbaffen (*Primates*),
 3. Nagetiere (*Rodentia*); zulässig sind Murmeltiere und Nutrias;
- d. Laufvögel, wie Strausse, sowie Hausgeflügel: Hühner, Truthühner, Perlhühner, Gänse, Enten, Tauben und Zuchtwachteln;
- e. Zuchtreptilien;
- f. Stachelhäuter;
- g. Manteltiere;
- h. Rundmäuler;
- i. Krebstiere;
- j. Weichtiere
- k. Fische, ausser giftige Fische aus den Familien Kugelfische (*Tetraodontidae*), Mondfische (*Molidae*), Igelfische (*Diodontidae*), Spitzkopf-Kugelfische (*Canthigasteridae*);
 - l. Frösche (*Rana* spp.);
- m. Insekten.

2. Kapitel: Anforderungen an gefrorene Lebensmittel tierischer Herkunft

Art. 3

¹ Für gefrorene Lebensmittel tierischer Herkunft muss die verantwortliche Person eines zuliefernden Lebensmittelbetriebs bis zu der Stufe, auf der die Kennzeichnung des Lebensmittels nach den Vorgaben der Verordnung des EDI vom ...² betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) erfolgt, dafür sorgen, dass dem Lebensmittelbetrieb, dem das Lebensmittel geliefert wird, sowie auf Verlangen der zuständigen Behörde folgende Informationen zur Verfügung gestellt werden:

- a. das Datum der Schlachtung im Fall von Schlachtierkörpern, -hälften und -vierteln;
- b. das Datum der Erlegung im Fall von Wildtierkörpern;

² SR ...

- c. das Datum der Ernte oder des Fangs im Fall von Fischereierzeugnissen;
- d. das Datum der Verarbeitung, der Zerlegung, der Zerkleinerung oder der Zubereitung bei allen anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft;
- e. das Datum des Einfrierens, falls dieses vom Datum nach den Buchstaben a–d abweicht.

² Wird ein Lebensmittel aus Rohstoffen mit unterschiedlichen Daten nach den Buchstaben a–e hergestellt, so sind die ältesten Daten zur Verfügung zu stellen.

³ Die Form der Bereitstellung dieser Angaben bleibt dem Lieferanten überlassen.

3. Kapitel: Fleisch

1. Abschnitt: Begriffsbestimmungen

Art. 4

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

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

³ Hackfleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1 Prozent Salz enthält.

⁴ Als Fleischzubereitung gilt frisches Fleisch, einschliesslich zerkleinertes Fleisch, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale von frischem Fleisch zu beseitigen. Hackfleisch gilt als Fleischzubereitung, wenn es 1 Prozent oder mehr Salz enthält.

⁵ 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.

⁶ Skelettmuskeln von Tieren der Spezies Säugetiere und Vögel umfassen die am Knochen anhaftenden Muskeln, einschliesslich des anhaftenden oder eingelagerten Fett- und Bindegewebes. Zu den Skelettmuskeln gehören auch das Zwerchfell und die Kaumuskeln. Nicht zu den Skelettmuskeln gehören das Herz, die Zunge sowie die Muskeln des Kopfes (ohne Kaumuskulatur), des Karpal- und des Tarsalgelenkes und des Schwanzes.

⁷ Als Innereien gelten die beim Schlachten anfallenden Organe der Brust-, der Bauch- und der Beckenhöhle.

⁸ Für Blut von Tieren der Tierarten nach Artikel 2 Buchstaben a–e gelten die Bestimmungen über Fleisch sinngemäss.

2. Abschnitt: Nicht zulässige Tierkörperteile

Art. 5

¹ Folgende Tierkörperteile dürfen nicht zu Lebensmitteln verarbeitet oder als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden:

- a. von Säugetieren:
 1. der Harn- und der Geschlechtsapparat mit Ausnahme der Nieren, der Harnblase und der Hoden,
 2. der Kehlkopf, die Mandeln, die Luftröhre und die extralobulären Bronchien,
 3. die Augen und die Lider,
 4. der äussere Gehörgang,
 5. das Horngewebe und die Haare;
- b. von Geflügel:
 1. der Kopf mit Ausnahme des Kamms, der Ohren, der Kehlklappen und der Fleischwarzen,
 2. die Speiseröhre,
 3. der Kropf,
 4. die Innereien mit Ausnahme der Leber, des Herzens und des Muskelmagens,
 5. die Geschlechtsorgane,
 6. die Federn.

² Die Verwendung von Schlachttierkörperteilen nach den Artikeln 179d und 180c der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV)³ zur Herstellung von Gelatine, Talg und Talgerzeugnissen sowie zur Gewinnung von Aminosäuren und Peptiden ist verboten.

3. Abschnitt: Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Art. 6

¹ Für die Herstellung von Hackfleisch und von Fleischzubereitungen darf nur Fleisch verwendet werden aus:

- a. der Skelettmuskulatur; oder
- b. Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden von ganzen Muskelstücken anfallen.

² Nicht verwendet werden dürfen:

- a. Separatorenfleisch;

³ SR 916.401

- b. Fleisch, das Knochensplinter oder Hautreste enthält;
- c. Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln;
- d. nicht muskuläre Teile der *Linea alba*;
- e. Teile aus dem Hand- und dem Fusswurzelbereich;
- f. Knochenputz;
- g. Muskeln des Zwerchfells, es sei denn, die serösen Häute sind entfernt worden.

³ Für Fleischzubereitungen, die eindeutig nur nach vorheriger Hitzebehandlung konsumiert werden, dürfen zudem verwendet werden:

- a. gehacktes oder zerstückeltes Fleisch, das beim Zerlegen und Zerschneiden anfällt;
- b. Separatorenfleisch von Schweinen und Geflügel.

⁴ Die verantwortliche Person stellt sicher, dass Hackfleisch den Anforderungen von Anhang 1 entspricht.

4. Abschnitt: Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme

Art. 7

Mägen, Blasen und Därme dürfen nur verwendet werden, wenn:

- a. sie von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden;
- b. sie gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden und danach geeignete Vorkehrungen zur Verhinderung einer Rekontamination getroffen wurden.

5. Abschnitt: Separatorenfleisch

Art. 8

¹ Separatorenfleisch ist ein Erzeugnis, das durch Ablösung des Fleisches, das an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen oder an Geflügelschlachtkörpern haftet, auf mechanische Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.

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

³ Nicht verwendet werden dürfen:

- a. Kopfknochen, Füße, Schwänze, Oberschenkel, Schienbeine, Wadenbeine, Oberarmbeine, Speichen und Ellen;
- b. Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen;
- c. Ständer, Halshaut und Kopf von Geflügel.

⁴ Die Artikel 179d Absatz 5 und 180c Absatz 5 TSV⁴ bleiben vorbehalten.

⁵ Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch :

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

6. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 9 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse setzt sich zusammen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierarten, 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».

² Kann das Produkt keiner der in Absatz 1 Buchstabe b genannten Produktgruppen zugeordnet werden, so muss stattdessen die Herstellungstechnologie oder die Art der Behandlung angegeben werden.

³ In der Sachbezeichnung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen müssen fleischnichtübliche, nicht übliche Zutaten angegeben werden.

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

⁵ Ein Hinweis auf die Tierarten ist nicht erforderlich bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Rinder- oder der Schweinegattung zusammengesetzt sind, sowie bei der Verwendung einer allgemein üblichen Bezeichnung nach Absatz 4. Wird in der Sachbezeichnung auf eine der beiden Tierarten hingewiesen, so muss deren Fleischanteil mehr als 50 Massenprozent des im Fleischerzeugnis verarbeiteten Fleisches betragen.

⁴ SR 916.401

⁶ Bei Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, 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» zu ergänzen.

Art. 10 Übrige Kennzeichnung

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

- a. Skelettmuskeln: «...⁵-Fleisch»; werden die für diese Zutat in Anhang 2 festgelegten Höchstwerte der Fett- und der Bindegewebeanteile überschritten und sind alle anderen Kriterien nach Artikel 4 Absatz 6 erfüllt, so muss der Muskelfleischanteil nach unten angepasst und muss das Verzeichnis der Zutaten mit der Angabe der Zutat Fett oder Bindegewebe ergänzt werden;
- b. Innereien (Organe): «...⁶ (Angabe des Organs)»;
- c. Fettgewebe: «...⁷-Fett»;
- d. Speck, Schwarte, Blut und Plasma können ohne Angabe der Tierarten deklariert werden;
- e. Separatorenfleisch: «...⁸-Separatorenfleisch».

² Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme müssen mit einem Hinweis auf die Tierart, von denen diese Verarbeitungserzeugnisse stammen, deklariert werden.

³ Würsthälften müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden:

- a. nicht für den Verzehr geeignete Würsthälften aus Natur- oder Kunstdarm: «Hülle nicht zum Verzehr geeignet»;
- b. gefärbte oder mit Tauchmasse behandelte Würsthälften: «gefärbte Hülle».

⁴ Bei den folgenden Lebensmitteln ist auf der Verpackung und der Umhüllung darauf hinzuweisen, dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden müssen:

- a. Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind;
- b. Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind;
- c. Hackfleisch von Geflügel oder Pferden;
- d. Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch.

⁵ Tierart
⁶ Tierart
⁷ Tierart
⁸ Tierart

⁵ Bei Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, muss die Verpackung und die Umhüllung nach Artikel 13 LIV⁹ datiert werden. Anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums kann angegeben werden:

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

⁶ Das Räuchern, Würzen, Marinieren oder Panieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen gilt nicht als genügende Bearbeitung oder Verarbeitung nach Artikel 15 Absatz 3 LIV.

⁷ Bei Hackfleisch sind auf der Verpackung und der Umhüllung nach Anhang 1 zusätzlich folgende Angaben anzubringen:

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

⁸ Bei Fleisch nach Artikel 31 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung vom 23. November 2005¹⁰ über das Schlachten und die Fleischkontrolle, das keiner Trichinellenuntersuchung unterzogen wurde, sowie daraus hergestellten Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen muss mit geeigneten Massnahmen sichergestellt werden, dass sie nur für den nationalen Markt bestimmt sind. Sie müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten auf der Verpackung oder der Umhüllung mit einem quadratischen Kennzeichen, das die Angabe «nur CH» enthält, versehen sein. Bei Fleischerzeugnissen, die offen zur Selbstbedienung angeboten werden, ist das Kennzeichen schriftlich anzubringen.

⁹ Auf der Verpackung oder der Umhüllung von frischem Geflügelfleisch und von Geflügelfleischzubereitungen muss im selben Gesichtsfeld wie die Sachbezeichnung ein Hygienehinweis oder ein eindeutiger Bezug auf den Hygienehinweis angebracht werden. Aus dem Hinweis muss hervorgehen:

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

¹⁰ Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen den Hinweis: «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet» tragen. Dies gilt nur für Produkte, die keiner Hitzebehandlung unterzogen worden sind und bestimmungsgemäss vor dem Verzehr nicht erhitzt werden müssen. Bei offen angebotenen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen ist der Hinweis schriftlich anzubringen.

⁹ SR ...

¹⁰ SR **817.190**

4. Kapitel: Fleischprodukte

Art. 11 Gelatine und Kollagen

¹ Gelatine ist natürliches lösliches, gelierendes oder nichtgelierendes Protein, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Haut, Fellen, Sehnen, Bändern oder Knochen von Tieren gewonnen wird.

² Kollagen ist ein Erzeugnis auf Eiweissbasis aus tierischen Knochen, Fellen, Häuten und Sehnen.

Art. 12 Anforderungen

¹ Gelatine und Kollagen, das in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

- a. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial nach Artikel 179d Absatz 1 der Tierseuchenverordnung¹¹ gelten;
- b. Häuten und Fellen von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern;
- c. Schweinehäuten;
- d. Geflügelhäuten;
- e. Bändern und Sehnen;
- f. Häuten und Fellen von frei lebendem Wild;
- g. Fischhäuten und Gräten.

² Die in Absatz 1 Buchstaben a–e genannten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden.

³ Die in Absatz 1 Buchstabe f genannten Rohstoffe müssen von Wildtieren stammen, die für genusstauglich befunden wurden.

⁴ Die Verwendung von Häuten und Fellen, die nicht zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind oder die einem Gerbungsprozess unterzogen wurden, ist verboten.

⁵ Speisegelatine muss einen Eiweissgehalt von mindestens 84 Massenprozent aufweisen.

Art. 13 Kennzeichnung

¹ Umhüllungen und Verpackungen von Gelatine müssen mit der Angabe «Speisegelatine» und dem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen sein.

² Umhüllungen und Verpackungen, die Kollagen enthalten, das zum Konsum vorgesehen ist, müssen mit der Aufschrift «Für den menschlichen Verzehr geeignetes Kollagen» und dem Hestellungsdatum versehen sein.

¹¹ SR 916.401

5. Kapitel: Lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken

Art. 14 Lebende Muscheln

¹ Muscheln sind *Lammelibranchia*, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren.

² Lebende Muscheln müssen folgende Merkmale aufweisen, die auf den Frischezustand und die Lebensfähigkeit schliessen lassen:

- a. schmutzfreie Schalen;
- b. Klopfreaktion;
- c. normale Mengen von Schalenflüssigkeit.

³ Konsumentengerechte Einzelverpackungen lebender Muscheln müssen bis zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten fest verschlossen sein.

⁴ Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten umhüllt oder verpackt sein.

Art. 15 Kennzeichnung

¹ Bei lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken müssen die Etikette wie auch das Identitätskennzeichen wasserfest sein. Die Etikette muss zusätzlich zum Identitätskennzeichen Angaben enthalten über:

- a. die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung;
- b. das Abpackdatum, das zumindest aus dem Tag und dem Monat bestehen muss.

² Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann durch folgende Angabe ersetzt werden: «Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Verkaufs lebend sein».

³ Einzelhandelsbetriebe müssen Etiketten von Verpackungen und Umhüllungen lebender Muscheln, die keine konsumgerechten Einzelpackungen sind, nach der Aufteilung des Inhalts der Sendung während mindestens 60 Tagen aufbewahren.

6. Kapitel: Fischereierzeugnisse

Art. 16 Begriffe

¹ Fischereierzeugnisse umfassen:

- a. alle frei lebenden oder von Menschen gehaltenen Meerestiere oder Süßwassertiere; ausgenommen sind lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken sowie Säugetiere, Zuchtreptilien und Frösche;

- b. alle geniessbaren Formen und Teile dieser Tiere sowie alle aus ihnen gewonnenen geniessbaren Erzeugnisse.

² Frische Fischereierzeugnisse sind unverarbeitete Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschliesslich Erzeugnisse, die vakuumverpackt oder unter kontrollierter Atmosphäre verpackt wurden. Zur Haltbarmachung wurden die Erzeugnisse nur gekühlt und keiner anderen Behandlung unterzogen.

³ Zubereitete Fischereierzeugnisse sind unverarbeitete Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren oder Zerkleinern in ihrer anatomischen Beschaffenheit verändert wurden.

⁴ Verarbeitete Fischereierzeugnisse sind Fischereierzeugnisse, die aus frischen, zubereiteten oder verarbeiteten Fischereierzeugnissen weiterverarbeitet wurden.

Art. 17 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung;
- b. der Bezeichnung «Fischereierzeugnis» oder einer branchenüblichen Bezeichnung.

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

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

Art. 18 Übrige Kennzeichnung und Verpackung

¹ Die Etikettierung von Fischereierzeugnissen muss zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV¹² folgende Angaben enthalten:

- a. die Produktionsmethode «gefangen in ...», «aus Binnenfischerei» oder «in Aquakultur gewonnen»;
- b. die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts nach Anhang 3.

² Absatz 1 gilt nicht für kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die von Fischern oder Aquakulturerzeugern unmittelbar an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

³ Die Sachbezeichnung und die Angaben über die Produktionsmethode und die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts müssen auf jeder Stufe der Lebensmittelkette vorliegen.

¹² SR ...

⁴ Fischereierzeugnissen, die nach Artikel 42 der Hygieneverordnung des EDI vom ...¹³ (HyV) behandelt wurden, muss beim Inverkehrbringen eine Bescheinigung des Herstellers beigelegt werden, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden. Davon ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

⁵ 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:

- a. bei Erzeugnissen, die nach Artikel 42 HyV aus Gründen des Gesundheitsschutzes tiefgefroren wurden;
- b. bei Erzeugnissen, die aufgetaut und anschliessend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden.

⁶ Frische, zubereitete, tiefgefrorene oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie der *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur in umhüllter oder verpackter Form in Verkehr gebracht werden. Auf der Etikette dieser Fischereierzeugnisse sind anzugeben:

- a. die Zubereitungs- oder die Garmethode;
- b. ein Hinweis auf das Risiko, dass die Erzeugnisse möglicherweise Stoffe enthalten, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können;
- c. neben der Sachbezeichnung der wissenschaftliche Name.

⁷ Fischereierzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen den Hinweis «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet» tragen. Dies gilt nur für Produkte, die keiner Hitzebehandlung unterzogen worden sind und bestimmungsgemäss vor dem Verzehr nicht erhitzt werden müssen. Bei offen angebotenen Fischereierzeugnissen ist der Hinweis schriftlich anzubringen.

Art. 19 Einschränkungen

¹ Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

² Ausgenommen sind Fischereierzeugnisse aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, die die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004¹⁴ erfüllen.

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

¹³ SR 817.024.1

¹⁴ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft; ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1137/2014, ABl. L 307 vom 28.10.2014, S. 28.

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

7. Kapitel: Schnecken und Froschschenkel

Art. 20 Zulässige Schneckenarten

Als Lebensmittel zulässig sind Landlungenschnecken der folgenden Arten:

- a. *Helix pomatia* Linné;
- b. *Helix aspersa* Muller;
- c. *Helix lucorum*;
- d. Familie der Achatschnecken.

Art. 21 Froschschenkel

¹ Froschschenkel sind die hinteren Körperteile von Fröschen der Art *Rana* (Familie der *Ranidae*).

² Sie müssen im Querschnitt hinter den Vordergliedmassen abgetrennt, ausgeweidet und enthäutet sein.

Art. 22 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung für Schnecken und Froschschenkel muss einen Hinweis auf die Tierart enthalten.

Art. 23 Kontrolle

¹ Schnecken und Frösche müssen einer organoleptischen Stichprobenkontrolle unterzogen werden.

² Lässt diese Kontrolle eine mögliche Gefahr erkennen, so dürfen die Schnecken oder die Frösche nicht für den menschlichen Konsum verwendet werden.

8. Kapitel: Insekten

Art. 24 Zulässige Insektenarten

Als Lebensmittel zulässig sind Insekten der folgenden Arten:

- a. *Tenebrio molitor* im Larvenstadium;
- b. *Acheta domesticus*;

c. *Locusta migratoria*.

Art. 25 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung für Insekten muss einen Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung enthalten.

Art. 26 Anforderungen

¹ Insekten dürfen nur an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn sie über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und einer Hitzebehandlung unterzogen wurden, die gewährleistet, dass vegetative Keime abgetötet werden.

² Sie müssen eindeutig als Insekten erkennbar sein.

**9. Kapitel:
Fleischextrakt, Bratensauce, Fleischbouillon, Fleischconsommé und
Sulze**

Art. 27 Fleischextrakt

¹ Fleischextrakt ist ein von gerinnbaren Eiweißstoffen befreiter, eingedickter, wässriger Auszug aus möglichst fettfreiem Muskelfleisch.

² Dem Fleischextrakt kann Speisesalz zur Konservierung zugegeben werden.

Art. 28 Anforderungen an Fleischextrakt und Bratensauce

¹ Fleischextrakt, der als solcher an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

² Bratensauce muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

Art. 29 Sachbezeichnung für Fleischextrakt

Bei Fleischextrakt muss die Tierart angegeben werden, aus dem er gewonnen wurde.

Art. 30 Fleischbouillon und Fleischconsommé

¹ Fleischbouillon oder Fleischbrühe und Fleischconsommé sind feste, halbfeste oder flüssige Zubereitungen, die Suppe ergeben und Fleisch oder Fleischextrakt enthalten.

² Der Fleischbouillon und der Fleischconsommé können Zutaten wie Knochenauszüge, tierische oder pflanzliche Fette, Würze, Hefeextrakte, Gemüse, Gemüseauszüge, Zuckerarten, Speisesalz, Stärke, Gewürze oder Kräuter oder deren Extrakte zugegeben werden.

Art. 31 Anforderungen an Fleischbouillon und Fleischconsommé

¹ Fleischbouillon und Fleischconsommé müssen die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

² Geflügelbouillon muss so viel Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakt oder Geflügelfett enthalten, dass der Geruch und der Geschmack nach Geflügel deutlich zur Geltung kommen. Sie muss zusätzlich die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

³ Für Fischbouillon gelten die Anforderungen an Geflügelbouillon nach Absatz 2 sowie nach Anhang 4 sinngemäss.

Art. 32 Sachbezeichnung für Fleischbouillon

Bei Fleischbouillon muss die Tierart, aus der sie gewonnen wurde, angegeben werden.

Art. 33 Sulze

¹ Sulze ist eine gallertige Masse, die durch Auskochen von Sehnen, Knorpeln, Knochen und Ähnlichem, unter Zugabe von Zutaten wie Würze, Gewürze, Speisesalz oder Zuckerarten hergestellt wird.

² Sie kann auch auf der Basis von Gelatine hergestellt werden.

³ Sie muss, mit Wasser angerührt und erwärmt in Formen gegossen, beim Erkalten eine Gallerte geben.

**10. Kapitel:
Speiseöle und -fette tierischer Herkunft und daraus hergestellte Erzeugnisse****1. Abschnitt. Speiseöle tierischer Herkunft****Art. 34** Begriff

Speiseöle tierischer Herkunft stammen aus dem genusstauglichen Fettgewebe von Schlachtierkörpern und Fischen. Sie bestehen vorwiegend aus Glycerinestern der natürlichen Fettsäuren. Sie sind bei Raumtemperatur flüssig.

Art. 35 Anforderungen an Speiseöle tierischer Herkunft

In Speiseölen darf der Säuregrad je 100 g Öl 10 ml NaOH (1 mol/l) nicht übersteigen.

Art. 36 Anforderungen an Fischöle

¹ Rohstoffe, die zur Zubereitung von Fischölen für den menschlichen Verzehr verwendet werden, müssen:

- a. aus genusstauglichen Fischereierzeugnissen stammen;

- b. von Betrieben, einschliesslich Fischereifahrzeugen, stammen, die nach Artikel 20 LGV gemeldet oder nach Artikel 21 LGV bewilligt sind;
- c. hygienisch einwandfrei befördert und gelagert werden;
- d. so schnell wie möglich gekühlt und bei Temperaturen nach Artikel 44 HyV¹⁵ gelagert werden.

² Von der Kühlung kann abgesehen werden, wenn:

- a. unzerteilte Fischereierzeugnisse unmittelbar zur Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden;
- b. die Rohstoffe innert 36 Stunden nach dem Aufladen verarbeitet werden;
- c. die Frischekriterien nach Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel V Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004¹⁶ eingehalten werden.

³ Beim Verfahren zur Herstellung von rohem Fischöl muss gewährleistet sein, dass sämtliche zur Verwendung bestimmte Rohstoffe einer Behandlung unterzogen werden, die, je nach Rohstoff, die Schritte Erwärmen, Pressen, Trennen, Zentrifugieren, Verarbeiten, Raffinieren und Reinigen umfasst, bevor das Endprodukt in den Verkehr gebracht wird.

⁴ Entsprechen alle Rohstoffe und Herstellungsverfahren den Anforderungen an Fischöl für den menschlichen Verzehr, so können im selben Betrieb sowohl Fischöl für den menschlichen als auch solches, das nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, hergestellt und gelagert werden.

Art. 37 Sachbezeichnung

¹ Bei Speiseöl tierischer Herkunft muss die Tierart angegeben werden, aus dem es gewonnen wurde.

² Die Sachbezeichnung von sortenreinen Fischölen ist mit der wissenschaftlichen Bezeichnung der Fischfamilie zu ergänzen. Die Sachbezeichnung von anderen Fischölen lautet «Fischöl».

³ Mischungen von Speiseölen tierischer Herkunft können als «Speiseöl» bezeichnet werden. Die Kennzeichnungsbestimmungen des Anhangs 4 Teil B LIV¹⁷ bleiben vorbehalten.

¹⁵ SR 817.024.1

¹⁶ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft; ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1137/2014, ABl. L 307 vom 28.10.2014, S. 28.

¹⁷ SR ...

2. Abschnitt: Speisefette tierischer Herkunft und Grieben

Art. 38 Begriffe

¹ Speisefette stammen aus dem genusstauglichen Fettgewebe von Schlachttierkörpern und Fischen. Sie bestehen vorwiegend aus Glycerinestern der natürlichen Fettsäuren. Sie sind bei Raumtemperatur fest.

² Ausgelassene Fette sind Fette für den menschlichen Genuss, die durch Ausschmelzen von Fleisch, einschliesslich Knochen, gewonnen werden.

³ Grieben sind eiweisshaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfettes nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen.

Art. 39 Anforderungen

¹ Die Rohstoffe für Fette tierischer Herkunft und Grieben müssen:

- a. von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Schlachttier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden; und
- b. aus Fettgewebe oder Knochen bestehen, die möglichst frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind.

² Zum Ausschmelzen der Rohstoffe für die Herstellung von Speisefetten dürfen keine Lösungsmittel verwendet werden.

³ Ausgeschmolzene Speisefette müssen die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 40 Sachbezeichnung

¹ Bei Speisefett tierischer Herkunft muss die Tierart angegeben werden, aus dem es gewonnen wurde.

² Für Fett, das durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe gewonnen wurde, ist die Bezeichnung «Schmalz» zulässig.

³ Speisefett, das den Anforderungen nach Anhang 5 entspricht, kann entsprechend gekennzeichnet werden.

⁴ Speisefettmischungen müssen als «Kochfett» oder «Speisefett» bezeichnet werden. Bei ausschliesslicher Verwendung von tierischen Fetten ist die Bezeichnung «tierisches Fett» zulässig. Die Kennzeichnungsbestimmungen des Anhangs 4 Teil B LIV¹⁸ bleiben vorbehalten.

⁵ Die Sachbezeichnung kann bei Speisefettmischungen auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen.

11. Kapitel: Milch

1. Abschnitt: Begriffsbestimmungen und Grundsätze

Art. 41

¹ Milch ist das ganze Gemelk eines oder mehrerer Tiere der Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a, die regelmässig gemolken werden.

² Rohmilch ist Milch, die nicht über 40 °C erwärmt und keiner weiteren Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde.

³ Milch gilt als genussfertig, wenn sie einer Behandlung nach Artikel 49 HyV¹⁹ unterzogen worden ist. Davon ausgenommen ist Milch nach Artikel 53 Absatz 2 HyV.

2. Abschnitt: Anforderungen

Art. 42 Fettgehaltsstufen genussfertiger Milch

¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Kuhmilch gilt:

- a. Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g pro Kilogramm aufweisen. Der Fettgehalt darf nicht verändert werden durch:
 1. Zugabe oder Entnahme von MilCHFett,
 2. Mischung mit im Fettgehalt veränderter Milch;
- b. Standardisierte Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g und weniger als 50 g pro Kilogramm aufweisen.
- c. Teilentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mehr als 5 g und weniger als 35 g pro Kilogramm aufweisen.
- d. Halbentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 g und höchstens 18 g pro Kilogramm aufweisen.
- e. Entrahmte Milch oder Magermilch darf einen Fettgehalt von höchstens 5 g pro Kilogramm aufweisen.
- f. Rahmangereicherte oder fettangereicherte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 50 g und weniger als 150 g pro Kilogramm aufweisen.

² Die Einstellung des Fettgehaltes darf nur durch Zugabe oder Entnahme von Rahm oder durch Mischen mit Milch eines anderen Fettgehalts erfolgen.

³ Milch darf homogenisiert werden.

⁴ Die Absätze 1-3 gelten für Milch anderer Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a sinngemäss.

¹⁹ SR 817.024.1

Art. 43 Kuh-Vollmilch

Kuh-Vollmilch muss:

- a. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm und einer Temperatur von 20 °C eine Masse von mindestens 1028 g pro Liter oder bei einem anderen Fettgehalt eine entsprechende Masse aufweisen;
- b. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 28 g Eiweiss pro Kilogramm oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Eiweissgehalt enthalten;
- c. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 85 g fettfreie Trockenmasse pro Kilogramm oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Anteil fettfreier Trockenmasse enthalten.

Art. 44 Zulässige Gehaltsveränderungen

¹ Genussfertige Milch darf mit Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung nach Artikel 25 LGV angereichert werden; ausgenommen ist Vollmilch.

² Milch, die mit Eiweiss angereichert wurde, muss einen Milcheiweissgehalt von mindestens 38 g pro Kilogramm aufweisen. Zur Anreicherung darf einzig Milcheiweiss verwendet werden. Ein vorgängiger Entzug von Milcheiweiss ist nicht zulässig.

³ Eine Verminderung des Eiweissgehalts ist nicht zulässig.

⁴ Zur Verringerung des Laktosegehalts in der Milch ist die Umwandlung von Laktose in Glukose und Galaktose gestattet.

3. Abschnitt: Kennzeichnung**Art. 45** Sachbezeichnung

¹ Als Sachbezeichnungen für Kuhmilch sind die Bezeichnungen nach Artikel 42 Absatz 1 zu verwenden.

² Als Sachbezeichnung für Milch anderer Säugetierarten sind die Bezeichnungen nach Artikel 42 Absatz 1 mit der Tierart zu ergänzen.

³ Vollmilch nach Artikel 42 Absatz 1 Buchstabe a kann zusätzlich einen Hinweis wie «mit natürlichem Fettgehalt» tragen.

⁴ Beim Mischen von Milch verschiedener Säugetierarten, müssen die Tierarten und das Mischungsverhältnis in Prozent angegeben werden.

Art. 46 Zusätzliche Kennzeichnung für genussfertige Milch

Bei genussfertiger Milch sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²⁰ anzugeben:

- a. alle Arten der Behandlung zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit; Abkürzungen wie «Past», «Hochpast», «UHT» oder «Steril» sind zulässig; bei einer zusätzlichen Anwendung von Filtrations- oder Separationsbehandlungen sind die Angaben wie «filtriert» oder «separiert» anzubringen;
- b. der Fettgehalt als «Gramm pro Kilogramm» oder als Prozentangabe («%»); bei Vollmilch nach Artikel 42 Absatz 1 Buchstabe a ist die Angabe des Mindestfettgehaltes zulässig; die Angabe ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen;
- c. eine Gehaltsveränderung nach Artikel 44;
- d. bei Milch, die kühl gelagert wird, ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- e. bei pasteurisierter und hochpasteurisierter Milch der Hinweis «Vor Licht geschützt aufbewahren»;
- f. bei Milch, die einer Homogenisation unterzogen wurde, der Hinweis «Homogenisiert».

Art. 47 Zusätzliche Kennzeichnung für Rohmilch

¹ Wird Rohmilch vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²¹ anzugeben:

- a. ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- b. ein Hinweis, dass es sich um Rohmilch handelt, die vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzt werden muss;
- c. der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren».

² Wird Rohmilch offen abgegeben, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren, dass die Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzt werden muss. Zudem ist die Abgabestelle verpflichtet, über die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen von Rohmilch zu informieren.

²⁰ SR ...

²¹ SR ...

12. Kapitel: Milchprodukte

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 48 Begriff

¹ Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.

² Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 49 Anforderungen an Milchprodukte mit milchfremden Zutaten

Milchprodukte dürfen höchstens 300 g milchfremde Zutaten pro Kilogramm enthalten. Die milchfremden Zutaten dürfen die Milchbestandteile weder ganz noch teilweise funktionell ersetzen.

Art. 50 Kennzeichnung

¹ Für Milchprodukte sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²² anzugeben:

- a. der Fettgehalt im Milchanteil als Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe («%»);
- b. die Art der Hitzebehandlung.

² Wird für die Herstellung von Milchprodukten Milch verschiedener Säugetierarten verwendet, so müssen die Tierarten und das Mischungsverhältnis gemäss Rezeptur in Prozent angegeben werden.

³ Produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften bleiben vorbehalten.

⁴ Bei Erzeugnissen, deren grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt und die in Mehrfachpackungen enthalten sind, sind die Angaben nach den Absätzen 1 und 2 sowie nach Artikel 3 LIV auf der Mehrfachpackung anzubringen.

⁵ Milchprodukte, die mit Rohmilch nach Artikel 41 Absatz 2 hergestellt wurden und bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst, sind als «mit Rohmilch hergestellt» zu kennzeichnen.

⁶ Werden bei der Herstellung spezifische Mikroorganismen verwendet und liegen diese im Endprodukt in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten (KbE) pro Gramm vor, so darf auf diese Mikroorganismen hingewiesen werden.

2. Abschnitt: Sauermilch, gesäuerte Milch, Joghurt und Kefir

Art. 51 Sauermilch und gesäuerte Milch

¹ Sauermilch oder fermentierte Milch wird durch Fermentation von Milch mit geeigneten Mikroorganismen hergestellt.

² Gesäuerte Milch wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln hergestellt.

Art. 52 Anforderungen an Sauermilch und gesäuerte Milch

Für Sauermilch und gesäuerte Milch gelten hinsichtlich des Milchfettgehalts die Anforderungen an Joghurt.

Art. 53 Kennzeichnung von Sauermilch

Wird Sauermilch nach der Milchsäuregärung wärmebehandelt, so ist darauf hinzuweisen.

Art. 54 Joghurt

¹ Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt.

² Joghurt mit anderen Kulturen wird durch die Fermentation von Milch mit *Streptococcus thermophilus* und gesundheitlich unbedenklichen *Lactobacillus-Species* hergestellt.

Art. 55 Anforderungen an Joghurt

¹ Im Endprodukt müssen insgesamt mindestens 10 Millionen koloniebildende Einheiten der Mikroorganismen nach Artikel 54 Absatz 1 oder 2 je Gramm vorhanden sein.

² Joghurt kann zusätzlich andere geeignete Mikroorganismen enthalten.

³ Bezüglich des Milchfettgehaltes gilt für:

- a. Magerjoghurt oder entrahmtes Joghurt: höchstens 5 g pro Kilogramm;
- b. teilentrahmtes Joghurt: mehr als 5 g und weniger als 35 g pro Kilogramm;
- c. Joghurt oder Vollmilchjoghurt: mindestens 35 g pro Kilogramm;
- d. rahmangereichertes Joghurt: aus Milch und Rahm hergestellt; mindestens 50 g pro Kilogramm.

Art. 56 Sachbezeichnung von Joghurt

¹ Joghurt nach Artikel 54 Absatz 1 ist als «Joghurt» zu bezeichnen.

² Joghurt mit anderer Kultur nach Artikel 54 Absatz 2 ist als «Joghurt» ergänzt mit einem Ausdruck, wie «Joghurt mild», zu bezeichnen, der in geeigneter Art über die

Änderung der Eigenschaften des Joghurts, die durch die spezifischen *Lactobacilli* erreicht wurde, Auskunft geben muss.

³ Bei Joghurt und Joghurt mit anderer Kultur, die teilentrahmt oder rahmangereichert sind, ist unmittelbar bei der Sachbezeichnung der Fettgehalt in Massenprozent anzugeben. Die Fettgehaltsangabe bezieht sich auf den Milchanteil.

Art. 57 Kefir

Kefir wird aus Milch fermentiert. Zusätzlich zur Milchsäuregärung erfolgt eine alkoholische Gärung mit Hefen.

Art. 58 Anforderungen an Kefir

¹ Kefir muss mindestens 1 Million koloniebildende Milchsäurebakterien und mindestens 10 000 lebensfähige Hefen je Gramm Fertigprodukt enthalten.

² Für den Milchfettgehalt gelten die Anforderungen an Joghurt sinngemäss.

3. Abschnitt: Käse

Art. 59 Begriffe

¹ Käse ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab oder andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden.

² Ungereifter Käse oder Frischkäse ist Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist; dazu gehören namentlich Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Frischkäsegallerte und Mascarpone.

³ Gereifter Käse ist Käse, der erst genussfertig ist, wenn er während einer bestimmten Zeit und unter definierten Bedingungen gereift worden ist; dazu gehören namentlich Käse mit schimmelgereifter, geschmierter oder trockener Rinde oder auch rindenlos gereifter Käse.

⁴ Bei der Herstellung von gereiftem Käse dürfen nebst den Stoffen nach Artikel 60 lediglich Milchbestandteile zugegeben werden.

Art. 60 Verarbeitungshilfsstoffe und Verfahren

¹ In der Käseherstellung sind erlaubt:

- a. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilzen;
- b. die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen nach Artikel 24 LGV und von Speisesalz.

² Zur Geschmacksgebung sind erlaubt:

- a. die Behandlung der Käseoberfläche mit Spirituosen nach den Artikeln 120-148 der Verordnung des EDI vom ...²³ über Getränke sowie mit Wein, Obstwein und Essig;
- b. das Räuchern;
- c. die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.

³ Bei der Pflege von Käse sind erlaubt:

- a. das Schmieren mit Schmierwasser, allenfalls unter Zugabe von Salz, Fettsirte, Joghurt, Most, Wein oder Kräutersud;
- b. das Waschen mit Wasser, Salzwasser, Molke oder Milchserum;
- c. pflanzliche Öle;
- d. gesäuerte Magersirte, gesäuerte Sirte oder Sauer;
- e. die mechanische Behandlung mit Bürsten oder Lappen.

Art. 61 Fettgehalts- und Festigkeitsstufen

¹ Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:

- a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg;
- b. Rahmkäse 550–649 g/kg;
- c. Vollfettkäse 450–549 g/kg;
- d. Dreiviertelfettkäse 350–449 g/kg;
- e. Halbfettkäse 250–349 g/kg;
- f. Viertelfettkäse 150–249 g/kg;
- g. Magerkäse weniger als 150 g/kg.

² Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:

- a. extra-hart bis 500 g/kg;
- b. hart mehr als 500 und bis 540 g/kg;
- c. halbhart mehr als 540 und bis 650 g/kg;
- d. weich mehr als 650 g/kg.

³ Bei ungerieftem Käse oder Frischkäse darf der wff-Wert höchstens 880 g/kg betragen. Bei der Frischkäsegallerte muss der wff-Wert mehr als 880 und höchstens 890 g/kg betragen.

²³ SR 817.022.110

Art. 62 Anforderungen an Käse mit Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe

Für Käse, der als geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997²⁴ eingetragen ist, gelten zusätzlich die spezifischen Vorschriften des hinterlegten Pflichtenheftes.

Art. 63 Kennzeichnung

¹ Käse darf anstelle einer Sachbezeichnung eine Käsebezeichnung tragen. Als solche gelten Ursprungs- und Herkunftsbezeichnungen sowie Herkunftsangaben.

² Wird eine Herkunftsangabe verwendet, so muss die Sachbezeichnung «Käse» beigefügt werden.

³ Wird eine Fantasiebezeichnung oder eine nicht geschützte Käsebezeichnung verwendet, so muss die Sachbezeichnung «Käse» lauten.

⁴ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²⁵ sind anzugeben:

- a. die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, die Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten;
- b. bei Verwendung von Buttermilch: deren Anteil in Massenprozenten;
- c. bei gereiftem Käse: die Festigkeitsstufe nach Artikel 61 Absatz 2;
- d. die Bezeichnung «mit Rohmilch hergestellt», sofern ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch dem Begriff von Rohmilch nach Artikel 41 Absatz 2 entspricht und der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst.

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

⁶ Die Bezeichnung «pasteurisiert» oder «aus pasteurisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die Milch oder die Käsemasse zu einem Zeitpunkt des Herstellungsprozesses eine der Pasteurisation nach Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe a HyV²⁶ entsprechende Hitzebehandlung erfahren hat.

⁷ Ist die gesamte für die Käsefabrikation verwendete Milchmenge Rohmilch nach Artikel 41 Absatz 2, so kann in Abweichung von Absatz 4 Buchstabe d in geeigneter Weise darauf hingewiesen werden.

⁸ Anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a ist die Fettgehaltsstufe nach Artikel 61 Absatz 1 oder als Prozent Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) anzugeben.

⁹ Wird Käse aus Ziegen- oder Schafmilch nicht ausschliesslich aus Ziegen- oder Schafmilch hergestellt, so sind folgende Sachbezeichnungen zu verwenden:

²⁴ SR 910.12

²⁵ SR ...

²⁶ SR 817.024.1

- a. «Halb-Ziegenkäse» oder «Halb-Schafkäse», wenn die für die Fabrikation bestimmte Milch mindestens aus 500 g pro Kilogramm Ziegenmilch oder Schafmilch besteht;
- b. «Käse mit Zugabe von X % Ziegenmilch» oder «Käse mit Y % Schafmilch», wenn der Milch, die für die Fabrikation bestimmt ist, weniger als 500 g Ziegen- oder Schafmilch pro Kilogramm Milch zugegeben wird.

Art. 64 Stempeln der Käserinde

Zum Stempeln von Käserinde dürfen verwendet werden:

- a. die nach der Zusatzstoffverordnung vom ...²⁷ zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe;
- b. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- c. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

Art. 65 Geriebener Käse und Käsemischungen

¹ Geriebener Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen und ähnliche Produkte dürfen nur Käse enthalten.

² Das Mitreiben von Käserinde ist verboten.

4. Abschnitt: Käseerzeugnisse**Art. 66** Käsezubereitungen

Käsezubereitungen sind Produkte aus Käse mit Zutaten.

Art. 67 Anforderungen an Käsezubereitungen

Der Käseanteil im Endprodukt muss mehr als 500 g pro Kilogramm betragen.

Art. 68 Fertig-Fondue

Fertig-Fondue ist ein Erzeugnis, das aus Käse und weiteren Zutaten unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess hergestellt wird.

Art. 69 Anforderungen an Fertig-Fondue

¹ Es muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Die Trockenmasse muss mindestens 300 g pro Kilogramm Endprodukt betragen.

²⁷ SR ...

- b. Die Trockenmasse muss mindestens zu 700 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

² Fertig-Fondue darf höchstens 30 g Stärke pro Kilogramm enthalten.

Art. 70 Fettgehaltsstufen von Fertig-Fondue

Fertig-Fondue wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) eingeteilt:

- a. Rahmstufe mindestens 500 g/kg;
 b. Vollfettstufe 400–499 g/kg;
 c. Halbfettstufe 200–399 g/kg;

Art. 71 Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

¹ Schmelzkäse und Streichschmelzkäse sind Erzeugnisse, die aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess, in der Regel unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt werden.

² Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse dürfen zusätzlich zu Käse verwendet werden:

- a. Milch und Milchprodukte;
 b. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte;
 c. Speisesalz;
 d. Trinkwasser.

³ Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse mit einer Käsebezeichnung dürfen zusätzlich zu Käse ausschliesslich verwendet werden:

- a. Milchfett;
 b. Speisesalz;
 c. Trinkwasser.

Art. 72 Anforderungen an Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

¹ Die Trockenmasse (T) des Endproduktes muss zu mindestens 750 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

² Der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss dem in der Bezeichnung genannten Käse entsprechen.

³ Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss die Trockenmasse betragen:

Fettgehaltsstufe	mindestens Fett i. T. in g/kg	Schmelzkäse mind. T in g/kg	Streichschmelzkäse mind. T in g/kg
Doppelrahm	650	530	450
Rahm	550	500	450

Fettgehaltsstufe	mindestens Fett i. T. in g/kg	Schmelzkäse mind. T in g/kg	Streichschmelzkäse mind. T in g/kg
Vollfett	450	500	400
Dreiviertelfett	350	450	400
Halbfett	250	400	300
Viertelfett	150	400	300
Mager	weniger als 150	400	300

⁴ Die Trockenmasse muss betragen:

- a. beim Schmelzen von extrahartem und hartem Käse: mindestens 500 g pro Kilogramm;
- b. beim Schmelzen von halbhartem Käse: mindestens 450 g pro Kilogramm;
- c. beim Schmelzen von weichem Käse: mindestens 350 g pro Kilogramm.

⁵ Für die Zusammensetzung gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Ursprungsbezeichnung verwendet, so darf ausschliesslich der genannte Käse eingeschmolzen sein.
- b. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Herkunftsbezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung mindestens 750 g pro Kilogramm des genannten Käses enthalten. Der übrige Käse muss dem genannten Käse ähnlich sein.
- c. Wird eine andere Käsebezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung zu mehr als 500 g pro Kilogramm aus dem betreffenden Käse bestehen.

Art. 73 Schmelzkäsezubereitungen

¹ Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse und Zutaten.

² Die Trockenmasse des Endproduktes muss aus mindestens 500 g Käsetrockenmasse pro Kilogramm bestehen.

³ Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss das Endprodukt die folgende Trockenmasse aufweisen:

- a. bei 450 g/kg (Fett i.T.) und mehr: mindestens 400 g pro Kilogramm;
- b. bei weniger als 450 g/kg (Fett i.T.): mindestens 200 g pro Kilogramm.

Art. 74 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 50 Absatz 1 ist bezüglich des Käseanteils die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten anzugeben.

² Bei Käsezubereitungen kann, bezogen auf den Käseanteil, anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a die Fettgehaltstufe nach Artikel 61 Absatz 1 angegeben werden.

³ Bei Schmelzkäse, Streichschmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen kann anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a auch die Fettgehaltstufe oder der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) nach Artikel 72 Absatz 3 angegeben werden.

5. Abschnitt: Molkenkäse

Art. 75 Begriff

¹ Molkenkäse ist ein Erzeugnis, das gewonnen wird:

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

² Der Entzug von Flüssigkeit vor der Säurefällung ist gestattet.

³ Durch Aufkonzentrieren gewonnenem Molkenkäse kann Zucker zugegeben werden.

⁴ Ungereifter Molkenkäse ist unmittelbar nach der Herstellung, gereifter Molkenkäse und gereifter Magermolkenkäse ist erst nach einer bestimmten Reifezeit genussfertig.

Art. 76 Anforderungen

¹ Durch Koagulation hergestellter Molkenkäse muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

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

² Als Verarbeitungshilfsstoffe für durch Koagulation hergestellte Molkenkäse, sind zulässig:

- a. Milchsäure, wie Käseisäure;
- b. Zitronensäure;
- c. Essigsäure;

d. andere gesundheitlich unbedenkliche koagulierende Stoffe.

³ Zur Geschmacksgebung sind zulässig:

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

Art. 77 Sachbezeichnung

Durch Koagulation hergestellter Molkenkäse kann als «Ziger» oder «Ricotta» bezeichnet werden.

6. Abschnitt: Rahm

Art. 78 Begriffe

¹ Rahm ist der fettreiche Anteil der Milch, der durch physikalische Trennverfahren gewonnen wird. Pro Kilogramm milchfettfreier Anteil muss die Trockenmasse mindestens 85 g betragen.

² Rahm darf zur Stabilisierung mit höchstens 30 g Milchbestandteilen pro Kilogramm angereichert werden.

³ Sauerrahm, einschliesslich Crème fraîche, ist ein durch geeignete Mikroorganismen gesäuerter, wärmebehandelter Rahm.

⁴ Verdickter Rahm ist Rahm, der durch Verdickungsmittel dickflüssig bis streichbar geworden ist. Für verdickten Rahm gelten die Absätze 1–3 sinngemäss.

Art. 79 Fettgehaltsstufen

Für Rahm gelten folgende Fettgehaltsstufen:

- a. «Halbrahm» oder «Kaffeerahm»: mindestens 150 g Milchfett/kg;
- b. «Vollrahm», «Schlagrahm», «Rahm» oder «Sahne»: mindestens 350 g Milchfett/kg;
- c. «Doppelrahm»: mindestens 450 g Milchfett/kg.

Art. 80 Kennzeichnung

¹ Als Sachbezeichnung für Rahm sind die in Artikel 79 genannten Bezeichnungen zu verwenden.

² Wird Rohrahm vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²⁸ anzubringen:

- a. ein Hinweis auf die Lagertemperatur;

²⁸ SR ...

- b. ein Hinweis, dass es sich um Rohrahm handelt und dieser nicht als genussfertig gilt;
 - c. der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren».
- ³ Wird Rohrahm offen abgegeben, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren über:
- a. die Tatsache, dass Rohrahm nicht als genussfertig gilt;
 - b. die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen von Rohrahm.

7. Abschnitt: Butter, Milchstreichfette, Butterzubereitungen und andere Butterprodukte

Art. 81 Begriffe

¹ Butter ist eine Emulsion von Wasser in Milchfett. Bei der Herstellung von Butter dürfen ausschliesslich die Stoffe nach Artikel 83 Absätze 1 und 2 verwendet werden. Die Zugabe von Salz ist zulässig.

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

³ Butterzubereitungen sind Mischungen von Butter mit Zutaten, die eine deutliche Veränderung der sensorischen Eigenschaften ergeben.

⁴ Entwässerte Butter ist ein Butterprodukt, das ausser Milchfett nur noch Spuren von Milchbestandteilen und Wasser enthält.

⁵ Butterfraktionen sind Produkte, die mittels physikalischer Prozesse aus Butterfett gewonnen werden und in ihren Schmelzeigenschaften verändert worden sind.

Art. 82 Anforderungen Butter, Milchstreichfette, Butterzubereitungen und andere Butterprodukte

¹ Für den Milchfettgehalt gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Butter mindestens 820 g pro Kilogramm;
- b. Dreiviertelfettbutter mindestens 600 und maximal 620 g pro Kilogramm;
- c. Halbfettbutter mindestens 390 und maximal 410 g pro Kilogramm;
- d. gesalzene Butter mindestens 800 g pro Kilogramm;
- e. Butterzubereitungen mindestens 620 g pro Kilogramm;
- f. Milchstreichfette:
 - 1. mehr als 100 und weniger als 390 g pro Kilogramm,
 - 2. mehr als 410 und weniger als 600 g

pro Kilogramm, oder
3. mehr als 620 und weniger als 820 g
pro Kilogramm.

² Für Butter und Butterfett gelten die Anforderungen nach Anhang 6.

³ Gesalzene Butter darf höchstens 20 g Speisesalz pro Kilogramm enthalten.

Art. 83 Anforderungen an Süssrahmbutter und gesäuerte Butter

¹ Zur Herstellung von Süssrahmbutter darf ausschliesslich Rahm verwendet werden.

² Zur Herstellung von gesäuerter Butter dürfen verwendet werden:

- a. Butter, die mit auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat gesäuert wurde; oder
- b. Sauerrahm

³ Für Süssrahmbutter und gesäuerte Butter gelten zusätzlich die Anforderungen nach Artikel 82.

Art. 84 Sachbezeichnungen

¹ Es sind die folgenden Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. für Butter entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 82 Absatz 1: «Butter», «Dreiviertelfettbutter», «Halbfettbutter», «gesalzene Butter», «Butterzubereitung» und «Milchstreichfett»;
- b. für Erzeugnisse nach Artikel 81 Absatz 4: «Entwässerte Butter», wie «eingesottene Butter», «Schmelzbutter», «wasserfreie Butter», «Butteröl», «Butterfett», «Butterreinfett» oder «Bratbutter»;
- c. für Erzeugnisse nach Artikel 81 Absatz 5: «Butterfraktionen».

² Bei Milchstreichfetten ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen.

³ Werden Butter oder Milchstreichfette aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt, so ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen.

⁴ Butter nach Artikel 82 Absatz 1 Buchstabe a kann auch als «Milchrahmbutter», «Süssrahmbutter» oder «gesäuerte Butter» bezeichnet werden, wenn sie aus den entsprechenden Ausgangsprodukten hergestellt ist. Die Bezeichnung «Sirtenrahmbutter» darf verwendet werden, wenn die Butter aus einem Gemisch von Milch- und Sirtenrahm hergestellt worden ist.

⁵ Sirtenrahmbutter, die in einer Käserei hergestellt worden ist, kann als «Käsereibutter» bezeichnet werden.

⁶ Zur Herstellung von Lebensmitteln, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Butter tragen, wie Buttergebäck oder Margarine mit Butter, darf als Zutat Butter jeder Art nach Absatz 1 Buchstaben a–c verwendet werden.

⁷ Dreiviertelfettbutter darf auch als «Butter, fettreduziert» und Halbfettbutter als «Butter, fettarm», «Butter, leicht» oder «Butter, light» bezeichnet werden.

Art. 85 Übrige Kennzeichnungen

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 50 Absatz 1 ist der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren» anzubringen.

² Bei gesalzener Butter, Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfetten ist im Verzeichnis der Zutaten der Salzgehalt in Prozenten anzugeben.

³ Bei Butterfraktionen ist unmittelbar in Verbindung mit der Sachbezeichnung der eingestellte Klar-Schmelzpunkt in °C aufzuführen.

8. Abschnitt: Buttermilch, Molke und Milchserum

Art. 86 Buttermilch und saure Buttermilch

¹ Buttermilch oder süsse Buttermilch ist die beim Butterungsprozess von ungesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit.

² Saure Buttermilch ist die, beim Butterungsprozess von angesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit. Sie kann auch aus süssem Buttermilch durch mikrobielle Ansäuerung gewonnen werden.

Art. 87 Anforderungen an Buttermilch und saure Buttermilch

¹ Buttermilch und saure Buttermilch müssen mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm enthalten.

² Der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse darf bei Buttermilch und bei saurer Buttermilch durch Aufkonzentrieren erhöht werden.

Art. 88 Molke

¹ Molke, wie Süßmolke oder Sirte, ist die Flüssigkeit, die nach der Gerinnung der Milch bei der Käse- oder Kaseinherstellung anfällt.

² Sauermolke ist Molke, deren Lactose ganz oder teilweise durch geeignete Mikroorganismen zu Milchsäure vergoren worden ist.

³ Gesäuerte Molke wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln zu Molke hergestellt.

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

Art. 89 Milchserum

¹ Milchserum ist die verbleibende Flüssigkeit nach dem Entzug des Proteins und des Fettes aus Milch oder Molke.

² Für saures und gesäuertes Milchserum gilt Artikel 88 Absätze 2 und 3 sinngemäss.

9. Abschnitt: Konzentrierte Milch, Milchpulver, Milchproduktpulver und Milchprotein

Art. 90 Konzentrierte Milch

Konzentrierte Milch ist gezuckerte oder ungezuckerte Milch, der ein wesentlicher Teil des Wassers entzogen worden ist.

Art. 91 Anforderungen an konzentrierte Milch

¹ Konzentrierte Milch muss folgende Trockenmasse und Fettgehalte aufweisen:

	T in g/kg	Fettgehalt
a. konzentrierte Magermilch (Kondensmagermilch)	mindestens 200 g/kg	höchstens 10 g/kg
b. konzentrierte Vollmilch (Kondensmilch)	mindestens 250 g/kg	mindestens 75 g/kg
c. fettangereicherte, konzentrierte Milch	mindestens 265 g/kg	mindestens 150 g/kg

² Für gezuckerte konzentrierte Milch gelten die Werte nach Absatz 1 unter entsprechender Berücksichtigung des Zuckeranteils.

³ Konzentrierte Milch darf in ihrem Milcheiweissgehalt auf einen Minimalwert von 34 Prozent der fettfreien Milchtrockenmasse standardisiert werden. Zur Standardisierung des Milcheiweissgehaltes sind ausschliesslich Milchbestandteile zulässig. Das Verhältnis zwischen Molkenprotein und Kasein darf nicht verändert werden.

Art. 92 Milchpulver

Milchpulver ist Milch, der das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

Art. 93 Anforderungen an Milchpulver

¹ Der Wassergehalt darf nicht mehr als 50 g pro Kilogramm Milchpulver betragen.

² Milchpulver muss folgende Fettgehalte aufweisen:

- | | |
|--|---|
| a. Magermilchpulver | höchstens 15 g/kg |
| b. fettreduziertes oder teilentrahmtes Milchpulver | mehr als 15 g/kg
und weniger als 260 g/kg |
| c. Vollmilchpulver | mindestens 260 g/kg
und weniger als 420 g/kg |

- d. Milchpulver mit hohem Fettgehalt, fettangereichertes Milchpulver oder Rahmpulver mindestens 420 g/kg

³ Artikel 91 Absatz 3 gilt sinngemäss.

Art. 94 Milchproduktpulver

Milchproduktpulver, wie Molkenpulver, Buttermilchpulver oder Sauermilchpulver, sind Milchprodukte, denen das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

Art. 95 Milchprotein

Milchprotein ist ein Konzentrat oder ein Pulver von einzelnen oder allen Proteinen der Milch.

Art. 96 Anforderungen an Milchprotein

Die Trockenmasse von Milchproteinen muss mindestens 500 g Proteine pro Kilogramm enthalten.

Art. 97 Kennzeichnung

¹ Auf Erzeugnissen, die zur Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, ist anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a anzugeben:

- a. der von der Milch stammende Gehalt an fettfreier Trockenmasse, ausgenommen bei Milchpulver;
- b. der Fettgehalt in Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe «X %», ausgenommen für gezuckerte und ungezuckerte konzentrierte Magermilch und für Magermilchpulver.

² Die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben a und b müssen sich im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung befinden.

³ Bei Joghurtpulver ist in der Sachbezeichnung der Fettgehalt im Milchanteil anzugeben, wie «Erdbeeryoghurtpulver mit 260 g Fett/kg Milchanteil».

⁴ Bei Milchpulver mit hohem Fettgehalt muss in der Sachbezeichnung der Fettgehalt angegeben werden.

⁵ Milchprodukte, die unter Verwendung von Vollmilchpulver hergestellt wurden, dürfen nicht als Vollmilchprodukte bezeichnet werden.

13. Kapitel: Kolostrum und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis

Art. 98 Begriffe

¹ Kolostrum ist das Sekret, das bis fünf Tage nach einer Geburt aus den Milchdrüsen milchgebender Säugetiere nach Artikel 2 Buchstabe a abgesondert wird, das reich an Antikörpern und Mineralstoffen ist und der Erzeugung von Rohmilch vorausgeht.

² Erzeugnisse auf Kolostrumbasis sind Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Kolostrum oder aus der Weiterbearbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.

Art. 99 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung von Kuhkolostrum ist «Kolostrum».

² Erzeugnisse, die auf Basis von Kuhkolostrum hergestellt sind, müssen den Hinweis «kolostrumhaltig» tragen.

³ Bei Kolostrum anderer Säugetierarten muss die Tierart angegeben werden.

⁴ Auf Erzeugnissen, die auf der Basis von Kolostrum anderer Säugetierarten hergestellt sind, muss zusätzlich zum Hinweis «kolostrumhaltig» die Tierart angegeben werden.

14. Kapitel: Milchproduktanaloge

Art. 100 Begriff

Milchproduktanaloge sind Lebensmittel, bei denen ein oder mehrere Milchbestandteile oder Milchprodukte (Zutaten), die normalerweise zur Herstellung verwendet werden oder natürlicherweise vorkommen, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, die nicht aus Milch stammen. Sie können mit geeigneten, gesundheitlich unbedenklichen Mikroorganismen gesäuert werden.

Art. 101 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung ist entsprechend der Zweckbestimmung und der Herstellungsart zu wählen.

² Die Sachbezeichnung von Milchproduktanalogen darf keine Bezeichnung, die für ein Milchprodukt nach dem 11. und 12. Kapitel vorgesehen ist, enthalten.

³ In unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung des Milchproduktanaloges muss angegeben werden, mit welchen Bestandteilen oder Zutaten die Milchbestandteile oder Milchprodukte ersetzt wurden.

15. Kapitel: Eier und Eiprodukte**1. Abschnitt: Begriffsbestimmungen und Anforderungen****Art. 102** Eier

¹ Eier sind die von einer intakten Kalkschale umgebenen, unbebrüteten und ungekochten Keimzellen eines Haushuhnes (*Gallus domesticus*) oder anderer Vogelarten. Sie sind zum unmittelbaren menschlichen Konsum oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet.

² Das Ei besteht aus:

- a. dem Eidotter oder Eigelb: dem innersten, homogen gelblich durchscheinenden Teil des Eis;
- b. dem Eiweiss oder Eiklar: der den Eidotter umgebenden, farblosen bis weisslich durchscheinenden gallertartigen Masse;
- c. der Schalenhaut: der zwischen der Kalkschale und dem Eiweiss liegenden Membran.

³ Als Flüssigei werden unverarbeitete Eibestandteile nach Entfernen der Schale bezeichnet.

⁴ Knickeier sind Eier mit verletzter Kalkschale, jedoch mit intakter Schalenhaut.

Art. 103 Eiprodukte

Eiprodukte sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der weiteren Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.

Art. 104 Anforderungen an Eiprodukte

¹ Der Gehalt an 3-OH-Buttersäure in unveränderten Eiprodukten darf 10 mg/kg Trockenmasse nicht überschreiten.

² Der Milchsäuregehalt der zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Rohstoffe darf 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen muss dieser Wert dem vor der Fermentierung ermittelten Wert entsprechen.

³ Die Reste von Schalen, Schalenhaut und anderen Teilchen in Eiprodukten dürfen 100 mg/kg Eiprodukt nicht überschreiten.

⁴ Eier verschiedener Tierarten dürfen nicht gemischt werden.

Art. 105 Eier mit Mängeln

¹ Knickeier dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden; Artikel 106 Absatz 2 bleibt vorbehalten.

² Nicht als Lebensmittel dürfen verwendet werden:

- a. angeschlagene Eier oder Brucheier: Eier mit zersprungener Schale und zerrissener Schalenhaut ;
- b. aus dem Brutapparat stammende, unbefruchtete Eier;
- c. Schiereier: angebrütete Eier mit abgestorbener Frucht.

³ Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln vorhanden sein, darunter höchstens:

- a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier;
- b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

⁴ Umfasst die kontrollierte Partie nach Absatz 3 weniger als 180 Eier, so sind die Fehlertoleranzen für Qualitätsmängel zu verdoppeln.

Art. 106 Eier für die Herstellung von Eiprodukten

¹ Eier, die für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden, müssen eine voll entwickelte und unbeschädigte Schale aufweisen.

² Knickeier dürfen zur Herstellung von Flüssigei oder Eiprodukten verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Weg an einen für die Herstellung von Flüssigei bewilligten Betrieb oder an einen Verarbeitungsbetrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.

³ Nur saubere und trockene Eier dürfen aufgeschlagen werden.

2. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 107 Eier

¹ Auf Detailverkaufspackungen von Eiern sind die Angaben nach Artikel 3 LIV²⁹ zu ergänzen mit:

- a. einem Hinweis wie «zu verkaufen bis ...³⁰»;
- b. einem Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird;
- c. der Eierstückzahl und das Nettogewicht oder die Eierstückzahl und das Mindestgewicht pro Ei in Gramm.

² Wird das Legedatum angegeben, so muss es deutlich als solches erkennbar sein.

³ Die Angabe des Produktionslandes kann abgekürzt werden. Als Abkürzung ist ausschliesslich der ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif³¹ in der Fassung vom 1. Januar 2015 zugelassen.

²⁹ SR ...

³⁰ Ergänzt mit der Angabe des 21. Tages nach dem Legedatum.

³¹ Der Gebrauchstarif kann bei der Oberzolldirektion, Monbijoustrasse 40, 3003 Bern eingesehen und bezogen werden.

⁴ Das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Artikel 13 Absatz 2 LIV ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzusetzen.

Art. 108 Eiprodukte

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV³² sind anzugeben:

- a. bei Eiprodukten, die nicht für den Einzelhandel, sondern als Zutaten für die Herstellung eines anderen Erzeugnisses bestimmt sind: bei welcher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit des Erzeugnisses bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann;
- b. bei Eiprodukten, denen andere Lebensmittel zugesetzt werden: der Eigehalt in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt;
- c. bei Flüssigei nach Artikel 57 Absatz 7 HyV³³: zusätzlich zur Angabe nach Buchstabe b «nichtpasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln» sowie das Datum und die Uhrzeit des Aufschlagens.

Art. 109 Eier, die nicht von Hühnern stammen

¹ Eier, die nicht von Hühnern (*Gallus domesticus*) stammen, müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 107 mit Angaben über die Tierart gekennzeichnet werden, wie Entenei oder Wachtelei.

² Verpackungen, Umhüllungen und Behälter, die Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie: «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!».

3. Abschnitt: Zulässige Farbstoffe

Art. 110

Zum Färben von Eierschalen und zum Stempeln von Eiern dürfen die Farbstoffe nach Anhang 7 verwendet werden.

16. Kapitel: Honig, Gelée royale und Blütenpollen

1. Abschnitt: Honig

Art. 111 Begriffe

¹ Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau oder andere zuckerhaltige Sekrete lebender Pflanzenteile aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen. Honig kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein.

³² SR ...

³³ SR 817.024.1

- ² Blütenhonig ist Honig, der hauptsächlich aus Nektariensäften von Blüten stammt.
- ³ Honigtauhonig ist Honig, der hauptsächlich aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Ausscheidungen von an Pflanzen saugenden Insekten (Hemiptera) oder aus Absonderungen lebender Pflanzenteile stammt.
- ⁴ Waben- oder Scheibenhonig ist Honig, den die Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen frisch gebauter Waben speichern und der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird.
- ⁵ Honig mit Wabenteilen ist Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält.
- ⁶ Tropfhonig ist Honig, der durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.
- ⁷ Schleuderhonig ist Honig, der durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.
- ⁸ Presshonig ist Honig, der durch Pressen der brutfreien Waben gewonnen wird; die Waben dürfen dabei nicht oder nur schonend auf höchstens 45 °C erwärmt werden.
- ⁹ Gefilterter Honig ist Honig, der gewonnen wird, indem dem Honig anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Mass entfernt werden.
- ¹⁰ Pollen ist ein natürlicher Bestandteil von Honig und ist keine Zutat im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 14 LGV.

Art. 112 Anforderungen

Honig muss hinsichtlich seiner Beschaffenheit den Anforderungen nach Anhang 8 entsprechen.

Art. 113 Kennzeichnung

¹ An Stelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. Blütenhonig;
- b. Honigtauhonig;
- c. Tropfhonig;
- d. Schleuderhonig;
- e. Presshonig.

² Waben- oder Scheibenhonig, Honig mit Wabenteilen und gefilterter Honig müssen als solche gekennzeichnet werden.

³ Honig, der einen fremden Geschmack oder Geruch aufweist, in Gärung oder Schäumung übergegangen oder zu stark erhitzt worden ist, muss als «Backhonig» oder «Industriehonig» bezeichnet werden. In Verbindung mit der Sachbezeichnung ist der Hinweis «nur zum Kochen und Backen» anzubringen.

⁴ Bei gefiltertem Honig und Backhonig, der nicht zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, ist auf den Transportbehältern, auf den Verpackungen und in den Handelsdokumenten die vollständige Sachbezeichnung nach den Absätzen 2 und 3 anzugeben.

⁵ Die Sachbezeichnung kann, ausser bei Backhonig, Industrielhonig und gefiltertem Honig, ergänzt werden durch:

- a. die Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt und wenn er deren sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist;
- b. einen regionalen, territorialen oder topografischen Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt; die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997³⁴ bleiben vorbehalten.

2. Abschnitt: Gelée royale

Art. 114 Begriff

Gelée royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsen-systems der Arbeiterbienen.

Art. 115 Anforderungen

¹ Gelée royale darf höchstens 70 Massenprozent Wasser enthalten.

² Der Gehalt an 10-Hydroxydecensäure muss mindestens 1,4 Massenprozent betragen.

Art. 116 Sachbezeichnung

Gelée royale kann die Sachbezeichnung «Gelée royale», «Weiselfuttersaft», «Königinnenkost» oder «Königinnenfuttersaft» tragen.

3. Abschnitt: Blütenpollen

Art. 117 Begriffe

¹ Blütenpollen sind die von Bienen gesammelten männlichen Keimzellen aus den Staubbeuteln von Blütenpflanzen. Sie sind mit Nektar oder Honigtau aus dem Bienemagen befeuchtet, dabei mit körpereigenen Enzymen bereichert, als Pollenhöschen zu Nahrungszwecken ins Bienenvolk eingetragen und mit speziellen Pollenfällen geerntet worden.

² Aufgeschlossener Pollen ist Pollen, dessen Hülle mechanisch so verändert wird, dass der Inhalt für den menschlichen Organismus besser verwertbar wird.

³⁴ SR 910.12

³ Bienenbrot ist der von den Bienen gesammelte Pollen, welcher in Waben eingelagert und aus diesen geerntet wird.

Art. 118 Anforderungen

Getrocknete Blütenpollen dürfen höchstens 8 Massenprozent Wasser enthalten.

17. Kapitel: Anpassung der Anhänge

Art. 119

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

18. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 120 Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

1. Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁵ über Lebensmittel tierischer Herkunft;
2. Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁶ über Suppen, Gewürze und Essig;
3. Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁷ über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Art. 121 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 122 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

³⁵ AS ...

³⁶ AS ...

³⁷ AS ...

Anhang I
(Art. 6 Abs. 4 und 10 Abs. 7)

Anforderungen für die Zusammensetzung von Hackfleisch

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

¹ Als Bindegewebeeisweiß (Kollagen) gilt der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.
² Als Fleischeisweiß gilt der mit dem Faktor 6.25 vervielfältigte Gehalt an Gesamtstickstoff.

Anhang 2
(Art. 10 Abs. 1 Bst. a)

**Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten,
die mit dem Begriff «X¹-fleisch» bezeichnet werden**

Spezies	Fett (%)	Bindegewebe ² (%)
Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Spezies, bei denen Säugetiere überwiegen	25	25
Schweine	30	25
Vögel und Kaninchen	15	10

¹ X = Tierart
² Der Bindegewebeanteil wird berechnet aufgrund des Verhältnisses zwischen Kollagen-
gehalt und Fleischiweißgehalt. Als Kollagengehalt gilt der mit dem Faktor 8 vervielfäl-
tigte Gehalt an Hydroxyprolin.

Bezeichnung der Fanggerätekategorien

Angaben zur Fanggerätekategorie

Wadennetze

Schleppnetze

Kiemennetze und vergleichbare Netze

Umschliessungsnetze und Hebenetze

Haken und Langleinen

Dredgen

Reusen und Fallen

ENTWURF

Anhang 4
(Art. 28 Abs. 1 und 2, 31 Abs. 1–3)

Anforderungen an Fleischextrakt, Fleischbouillon und -consommé und Bratensauce

1. Fleischextrakt

- | | |
|-----------------|---|
| a. Kreatinin | mindestens 8.5 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse ohne zugegebenes Speisesalz) |
| b. Wassergehalt | höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse ohne zugegebenes Speisesalz) |

2. Fleischbouillon (Fleischbrühe) und Fleischconsommée

- | | |
|--|---|
| a. Kreatinin (aus dem zugegebenen Fleisch oder Fleischextrakt) | mindestens 35 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes für Fleischbouillon
mindestens 52,5 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes für Fleischconsommée |
| b. Speisesalz | höchstens 12,5 g pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |

3. Geflügelbouillon

- | | |
|------------------|---|
| Gesamtstickstoff | mindestens 100 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |
|------------------|---|

4. Bratensauce

- | | |
|---|---|
| Kreatinin (aus dem zugegebenen Fleisch oder Fleischextrakt) | mindestens 140 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |
|---|---|

Anhang 5
(Art. 39 Abs. 3, 40 Abs. 3)

Anforderungen an tierische Fette

	Wiederkäuerfett			Schweinefett			Andere tierische Fette	
	Speisetalg		Talg zum Verfeinern	Speisefett		Schmalz und anderes Schweinefett zum Verfeinern	Speisefette (Speisefettmischungen)	Fette zum Verfeinern
	Feintalg (Premierjus) ¹	anderer		Schmalz	anderes			
ffa ² (m/m Ölsäure in %) max.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
POZ ³ max.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Unlösliche Unreinheiten insgesamt	max. 0,15 %			max. 0,5 %			max. 0,5 %	
Geruch, Geschmack, Farbe	Normal			Normal			Normal	
¹	Tierisches Speisefett, das durch Ausschmelzen von frischem Herz-, Netz- und Nierenfett von Rindern und in Zerlegungsbetrieben anfallenden Fetten bei niedriger Temperatur gewonnen wird.							
²	freie Fettsäuren							
³	Peroxidzahl in meq O ₂ /kg							

Anhang 6
(Art. 82 Abs. 2)

Anforderungen an Butter und Butterfett

1. Säuregrad im Butterfett

Der Säuregrad im Butterfett darf höchstens betragen:

- a. bei den Butterkategorien nach Artikel 82 Absatz 1:
 1. bei Butter aus unpasteurisiertem Rahm: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett,
 2. bei Butter aus pasteurisiertem Rahm: maximal 12 mmol NaOH/kg Fett;
- b. bei entwässerter Butter: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett.

2. pH-Wert im Serum

Für den pH-Wert im Serum gilt:

- a. für Süsrahmbutter: mindestens 6,0;
- b. für gesäuerte Butter höchstens 5,5.

3. Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen

Der Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen muss im Bereich von 30–38 °C liegen.

Zulässige Farbstoffe für Eier

1. Färben von Eierschalen

Zum Färben von Eierschalen dürfen verwendet werden:

- a. die vom EDI in der Zusatzstoffverordnung vom ...³⁸ als Lebensmittel-Zusatzstoffe zugelassenen Farbstoffe;
- b. Brillantgrün (CI-Nr. 42040);
- c. Viktoriablau (CI-Nr. 44045);
- d. Rhodamin B (CI-Nr. 45170);
- e. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- f. Alkanna (*Alcanna tinctoria*);
- g. Blauholz (*Haematoxylon campechianum*);
- h. Gelbholz (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
- i. Rotholz (*Caesalpinia echinata*);
- j. Sandelholz gelb (*Santalum album*) und rot (*Pterocarpus santalinus*);
- k. Walnuss-Schale (*Juglans regia*);
- l. Kaliumaluminiumsilicat (E555).

2. Stempeln von Eiern

Zum Stempeln von Eiern dürfen verwendet werden:

- a. die in Ziffer 1 Buchstaben a, d und e genannten Farbstoffe;
- b. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

Anforderungen an die Beschaffenheit von Honig

1. Merkmale der Zusammensetzung von Honig

Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose sowie aus organischen Säuren, Fermenten und beim Honigsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von beinahe farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder ganz bis teilweise kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden von dem jeweiligen botanischen Ursprung bestimmt.

2. Allgemeine Anforderungen

2.1 Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugefügt werden.

2.2 Honig muss, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen honigfremden Stoffen sein. Honig dürfen weder Pollen noch honigeigene Bestandteile entzogen werden, soweit dies beim Entziehen von anorganischen oder organischen honigfremden Stoffen nicht unvermeidbar ist. Abweichend davon dürfen gefiltertem Honig Pollen entzogen werden.

2.3 Honig darf keinen künstlich veränderten Säuregrad aufweisen. Honig darf mit Ausnahme von Backhonig keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen, nicht in Gärung übergegangen oder gegoren sein oder so stark erhitzt worden sein, dass die natürlichen Enzyme erheblich oder vollständig inaktiviert wurden.

3. Spezifische Anforderungen

3.1 Zuckergehalt

3.1.1 Fructose- und Glucosegehalt (Summe)

- | | |
|---|------------------------|
| a) Blütenhonig | mindestens 60 g/100 g, |
| b) Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig | mindestens 45 g/100 g, |

3.1.2 Saccharosegehalt

- | | |
|---|-----------------------|
| a) Im Allgemeinen | höchstens 5 g/100 g, |
| b) Honig von Robinie (<i>Robinia pseudoacacia</i>), Luzerne (<i>Medicago sativa</i>), Banksia menziesii, Süßklee (<i>Hedysarum</i>), Roter Eukalyptus (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , Citrus spp. | höchstens 10 g/100 g, |
| c) Honig von Lavendel (<i>Lavandula</i> spp.), Borretsch (<i>Borago officinalis</i>) | höchstens 15 g/100 g. |

- 3.2 Wassergehalt
- a) Im Allgemeinen höchstens 20%,
 - b) Honig von Heidekraut(Calluna) und Backhonig im Allgemeinen höchstens 23%,
 - c) Backhonig von Heidekraut (Calluna) höchstens 25%.
- 3.3 Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen
- a) Im Allgemeinen höchstens 0,1 g/100 g,
 - b) Presshonig höchstens 0,5 g/100 g.
- 3.4 Elektrische Leitfähigkeit
- a) Honigarten im Allgemeinen und Mischungen dieser Honigarten höchstens 0,8 mS/cm,
 - b) Honigtauhonig und Kastanienhonig und Mischungen dieser Honigarten mindestens 0,8 mS/cm.
- Den unter den Buchstaben a und b festgelegten Anforderungen müssen die nachfolgend genannten Honigarten sowie Mischungen mit diesen Honigarten nicht entsprechen:
 Honige von Erdbeerbaum (*Arbutus unedo*), Glockenheide (*Erica*), Eukalyptus, Linden (*Tilia* spp.), Heidekraut (*Calluna vulgaris*), Leptospermum, Teebaum (*Melaleuca* spp.).
- 3.5 Gehalt an freien Säuren
- a) Im Allgemeinen höchstens 50 Milliäquivalente Säure pro kg,
 - b) Backhonig höchstens 80 Milliäquivalente Säure pro kg.
- 3.6 Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF), bestimmt nach Behandlung und Mischung
- a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig höchstens 40 mg/kg (vorbehaltlich der Bestimmungen unter Nr. 3.7 Buchstabe b),
 - b) Honig mit angegebenem Ursprung in Regionen mit tropischem Klima und Mischungen solcher Honigarten untereinander höchstens 80 mg/kg.
- 3.7 Diastase-Zahl nach Schade, bestimmt nach Behandlung und Mischung
- a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig mindestens 8,
 - b) Honigarten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt (z. B. Zitrushonig) und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg mindestens 3.