



Mai 2026

FAQ – Deklarationspflicht für schmerzhaftere Herstellungsmethoden bei bestimmten Lebensmitteln tierischer Herkunft

Inhaltsverzeichnis

Das Wichtigste in Kürze	2
Ausgangslage	2
Rechtliche Grundlagen.....	2
Häufig gestellte Fragen	3
1. Welche Herstellungsmethoden sind kennzeichnungspflichtig?	3
1.1. Auf welcher Grundlage wurde festgelegt, welche Methoden kennzeichnungspflichtig sind?	3
1.2. Warum wurde die Kennzeichnung bei Lebensmittel pflanzlicher Herkunft nicht umgesetzt?.....	3
1.3. Was gilt als «Schmerzausschaltung»?.....	3
1.4. Was ist der Unterschied zwischen «Kupieren» und «Touchieren» vom Schnabel?	4
1.5. Wie viele Tiergenerationen müssen berücksichtigt werden?	4
1.6. Was ist der Zusammenhang zwischen den deklarationspflichtigen Methoden und den in der Schweiz verbotenen Methoden?.....	4
2. Welche Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden?.....	4
2.1. Was heisst «ganz oder in Stücken» und «frisch als auch verarbeitet»?	5
2.2. Geltungsbereich bei Fleisch.....	6
2.3. Unterschied vorverpacktes oder offen in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel	6
2.4. Zusammenfassende Tabelle mit Beispielen.....	6
3. Deklaration: was angegeben werden muss, wie und wo?	8
3.1. Formulierung (was).....	8
3.2. Wie und wo?.....	9
4. Wann ist die Deklaration nicht erforderlich?.....	9
5. Wie kann ein neues Land in die Länderlisteverordnung angenommen werden?	10
6. Wer ist für die korrekte Kennzeichnung verantwortlich?	10
7. Verhältnis zwischen der Deklarationspflicht von Methoden gemäss der LDV und der LGV ..	11

Das Wichtigste in Kürze

- Neu müssen Fleisch, Eier und Milch gekennzeichnet werden, wenn sie von Tieren stammen, bei denen bestimmte schmerzhaft Eingriffe ohne Schmerzausschaltung vorgenommen wurden.
- Diese neue Regelung trat am 1. Juli 2025 mit einer Übergangsfrist für die Umsetzung bis am 30. Juni 2027 in Kraft.
- Sie gilt für alle Betriebe, die die betroffenen Lebensmittel in vorverpackter Form oder offen in Verkehr bringen.
- Betroffene Herstellungsmethoden sind namentlich Zwangsfütterung, Kastrierung von Schweinen und Rindern ohne Schmerzausschaltung, Enthornung ohne Schmerzausschaltung von Rindern, Kupieren des Schwanzes und Abklemmung der Zähne ohne Schmerzausschaltung bei Schweinen, Froschschenkel Abtrennung ohne Betäubung und Kupieren des Schnabels von Hühnern und Truthühner ohne Schmerzausschaltung.

Ausgangslage

Mit dieser neuen Regelung setzt der Bundesrat die vom Parlament im Juni 2021 überwiesene [Motion 20.4267](#) «Deklaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden» der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Ständerats (WBK-S) um.

Die einschlägige [gesetzlichen Grundlagen](#) für diese neue Regelung bilden Artikel 36 Absatz 1 Buchstabe j, Absätze 5 und 6 und Anhang 2 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung ([LGV; SR 817.02](#)), als auch Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe j^{bis} und 4 Absatz 5 Buchstabe d der Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel ([LIV; SR 817.022.016](#)). Der neue Buchstabe e von Artikel 39 Absatz 2 LGV muss ebenfalls berücksichtigt werden im Offenverkauf.

Die Umsetzung dieser neuen Deklarationspflicht wirft in der Praxis zahlreiche Fragen auf. Die wichtigsten Fragen sollen hier beantwortet werden:

Rechtliche Grundlagen

In diesem Dokument wird auf folgende Verordnungen Bezug genommen:

- § Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung ([LGV; SR 817.02](#))
- § Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel ([LIV; SR 817.022.16](#))
- § Verordnung des EDI über die Länderlisten nach der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (Länderlistenverordnung Lebensmittel; [SR 817.022.81](#))
- § Tierschutzgesetz ([TSchG; SR 455](#))
- § Tierschutzverordnung ([TSchV; SR 455.1](#))
- § Verordnung über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion ([LDV; SR 916.51](#))

Häufig gestellte Fragen

1. Welche Herstellungsmethoden sind kennzeichnungspflichtig?

- Die Zwangsfütterung (Gänsen oder Enten, obligatorisch bei der Herstellung von Confit, Magret und Foie gras)
- Die Abtrennung der Froschschenkel ohne Betäubung
- Kastration ohne Schmerzausschaltung (Rind und Schwein).
- Enthornen ohne Schmerzausschaltung (Rind)
- Kupieren des Schwanzes ohne Schmerzausschaltung (Schwein)
- Abklemmung der Zähne (Schwein)
- Kupieren des Schnabels ohne Schmerzausschaltung (Hühner und Truthühner)

1.1. Auf welcher Grundlage wurde festgelegt, welche Methoden kennzeichnungspflichtig sind?

Die Auswahl der kennzeichnungspflichtigen Methoden erfolgte nicht primär auf Grundlage der in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden, sondern orientierte sich an international anerkannten Standards zum Tierwohl. Berücksichtigt wurden insbesondere Methoden, die nachweislich mit Schmerzen für die Tiere verbunden sind und im Widerspruch zu breit akzeptierten internationalen Leitprinzipien (z. B. der WOAAH) stehen. Zudem wurde auf die Relevanz der betroffenen Produkte geachtet. Es wurden nur solche Produktionsmethoden einbezogen, die für importierte und in der Schweiz tatsächlich angebotene Lebensmittel von Bedeutung sind. Weitere Methoden und Tierarten wurden geprüft, jedoch aufgrund fehlender Relevanz nicht berücksichtigt. Schliesslich spielte auch die praktische Umsetzbarkeit eine wichtige Rolle: Es wurden nur solche Methoden berücksichtigt, deren Einhaltung bzw. Kennzeichnung kontrolliert werden kann.

1.2. Warum wurde die Kennzeichnung bei Lebensmittel pflanzlicher Herkunft nicht umgesetzt?

Obwohl die Kennzeichnung für Produkte pflanzlicher Herkunft in der Motion grundsätzlich vorgesehen war, wurde sie in der Revision nicht umgesetzt.

Eine entsprechende Regelung war zunächst im Revisionsentwurf enthalten, wurde jedoch in der Vernehmlassung klar mehrheitlich abgelehnt und deshalb nicht weiterverfolgt. Ein wesentliches Problem bestand darin, dass die Kennzeichnung nicht auf der tatsächlichen Verwendung von in der Schweiz verbotenen Pflanzenschutzmitteln hätte basieren können, sondern lediglich auf ihrem möglichen, potenziellen Einsatz im Herkunftsland. Die Angabe bezog sich nicht auf das Lebensmittel selbst, sondern auf das Herkunftsland. Dies hätte zur Folge gehabt, dass auch unbehandelte oder biologisch produzierte Erzeugnisse entsprechend hätten gekennzeichnet werden müssen, sofern sie aus Ländern stammen, in denen der Einsatz solcher Mittel nicht grundsätzlich verboten ist.

Ein solcher Ansatz wäre für Konsumentinnen und Konsumenten schwer verständlich gewesen, hätte das Prinzip der gezielten Auswahl unbehandelter Produkte untergraben und die Glaubwürdigkeit entsprechender Labels beeinträchtigt. Insgesamt erwies sich die Umsetzung als sehr komplex und hätte keinen ausreichenden Mehrwert für die Konsumentinnen und Konsumenten gebracht. Vor diesem Hintergrund sowie aufgrund der klaren Ablehnung in der Vernehmlassung wurde auf eine Kennzeichnungspflicht für pflanzliche Erzeugnisse verzichtet.

1.3. Was gilt als «Schmerzausschaltung»?

Die im Tierschutzgesetz genannten Methoden der Schmerzausschaltung werden auf dieser Website erläutert ([Eingriffe beim Rind](#), [Eingriffe bei Schweinen](#), [Eingriffe bei Hühnern](#)). Der Begriff «Schmerzausschaltung» steht für die allgemeine oder lokale Anästhesie (= Empfindungslosigkeit). Die alleinige Verabreichung von Schmerzmitteln (= Analgesie/Schmerzminderung) allein gilt nicht als

Schmerzausschaltung. Davon zu unterscheiden ist die Betäubung, bei der das Tier das Bewusstsein verliert.

1.4. Was ist der Unterschied zwischen «Kupieren» und «Touchieren» vom Schnabel?

Es gibt keine rechtliche Definition von diese beide Begriffe. Es handelt sich um zwei Eingriffe unterschiedlichen Umfangs, die darauf abzielen, Verletzungen durch gegenseitiges Picken bei Geflügel zu reduzieren. Diese beiden Begriffe werden in der Tierschutzverordnung verwendet. Für die Abgrenzung zwischen Touchieren und Kupieren ist nicht die angewandte Methode entscheidend, sondern das Resultat des Eingriffs. Die Unterscheidung erfolgt im Nachhinein aufgrund der Schnabelform. Von einem Touchieren spricht man, wenn der Schnabel auch nach dem Eingriff funktional und anatomisch weitgehend unversehrt bleibt, insbesondere wenn ein vollständiger Schnabelschluss möglich ist und keine Deformationen oder Verletzungen am Schnabel sichtbar sind. Dabei wird nur der Haken am Oberschnabel entfernt. Werden diese Bedingungen nicht vollständig erfüllt, gilt der Eingriff als Kupieren.

Die Kennzeichnungspflicht betrifft das Kupieren des Schnabels ohne Schmerzausschaltung, nicht jedoch das Touchieren des Schnabels.

1.5. Wie viele Tiergenerationen müssen berücksichtigt werden?

Da sich die Kennzeichnung bei Hühnereiern auf die Behandlung der vorherigen Generation bezieht (nämlich darauf, ob der Schnabel der Legehennen ohne Schmerzausschaltung kupiert wurde), stellte sich die Frage analog dazu auch für Fleisch. Allerdings sind dabei nicht mehrere Generationen zu berücksichtigen, sondern es ist lediglich die Behandlung des Tieres zu betrachten, von dem das Lebensmittel stammt.

Beispielsweise die Kuh, von der die Milch stammt (Enthornen ohne Schmerzausschaltung), die Legehennen, von dem das Ei stammt (Kupieren ohne Schmerzausschaltung), oder das Tier, von dem das Fleisch stammt (z. B. Kastration ohne Schmerzausschaltung des Tieres, von dem das Kotelett stammt).

1.6. Was ist der Zusammenhang zwischen den deklarationspflichtigen Methoden und den in der Schweiz verbotenen Methoden?

Obwohl die Motion die Deklaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden verlangte und dabei insbesondere durch Praktiken wie die Zwangsfütterung von Tieren ausgelöst wurde, musste unter Berücksichtigung des internationalen Rechts ein anderer Ansatz gewählt werden. Aus diesem Grund wurde entschieden, sich auf objektive, international anerkannte Standards zu stützen, wie in der Antwort auf Frage 1.1 erläutert. Auf Grundlage dieser Kriterien wurden die kennzeichnungspflichtigen Methoden in Anhang 2 der LGV festgelegt.

Auch wenn es sich dabei weitgehend um in der Schweiz verbotene Methoden handelt, wird nicht direkt auf die entsprechenden schweizerischen Vorschriften verwiesen, respektive gelten diese nicht als Referenz. Nicht jede in der Schweiz verbotene Methode unterliegt automatisch der Deklarationspflicht, und umgekehrt bedeutet die Zulässigkeit einer Methode in der Schweiz nicht, dass sie nicht deklarationspflichtig ist. Massgeblich ist somit ausschliesslich Anhang 2 LGV.

So ist beispielsweise in der Schweiz eine Enthornung nur in den ersten drei Lebenswochen und die Kastration männlicher Jungtiere nur in den ersten zwei Lebenswochen und jeweils unter Schmerzausschaltung zulässig. Für die Deklaration ist jedoch nicht der genaue Zeitpunkt des Eingriffs entscheidend, sondern einzig, ob dieser ohne Schmerzausschaltung erfolgt ist.

2. Welche Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden?

Folgende Lebensmittel, wenn sie von Tieren stammen, die einer oder mehreren der unter Frage 1 aufgeführten schmerzhaften Behandlungen unterzogen wurden:

- *Leber und Fleisch von Gänsen und Enten aus der Stopfmast (Foie gras, Confit und Magret)*
 - Foie gras, Confit und Magret (Ganz oder in Stücken, frisch wie auch verarbeitet*) sind per Definition aus Stopfmast und müssen immer gekennzeichnet werden, unabhängig von der Art der Stopfmast oder dem Label. Leberpastete oder z.B. Entenfilet, von nicht mit Stopfmassen gefütterten Tieren fallen nicht in Geltungsbereich dieser Kennzeichnungspflicht.
- *Froschschenkel*
 - Frisch wie auch verarbeitet*
- *Rindfleisch*
 - Fleisch von Tieren der Art *Bos taurus* (d.h. auch Kalb, nicht aber Bison)
 - ganz oder in Stücken, frisch wie auch verarbeitet*
- *Schweinefleisch*
 - ganz oder in Stücken, frisch wie auch verarbeitet*
- *Hühner- und Truthühnerfleisch*
 - ganz oder in Stücken, frisch wie auch verarbeitet*
- *Eier*
 - Nur von *gallus gallus domesticus*, und nur als solches abgegeben (nicht verarbeitet oder als Zutat einem zusammengesetzten Lebensmittel)
- *Milch*
 - Nur von Kühen, nur genussfertig. Milchprodukte wie Käse, Joghurt und Milch als Zutat sind nicht betroffen.

* was als « ganz oder in Stücke, frisch wie auch verarbeitet» ist im Punkt 2.1 erläutert.

2.1. Was heisst «ganz oder in Stücken» und «frisch als auch verarbeitet»?

- **Ganz oder in Stücken**

Dieser Begriff stützt sich nicht auf eine rechtliche Definition, lässt sich jedoch anhand von Beispielen leicht erklären, was unter „ganzem oder in Stücken“ Fleisch zu verstehen ist. Beispiele: Braten, Pouletschenkel, Steak, Schnitzel, Filet, Ragout, Geschnetzeltes, usw. Bei Hackfleisch, Pastete, Rindsbouillon, Salami, Wurst, usw. ist es kein Fleisch «ganz oder in Stücken». Deshalb gilt der Kennzeichnungspflicht für solche Lebensmittel tierischer Herkunft **nicht**.

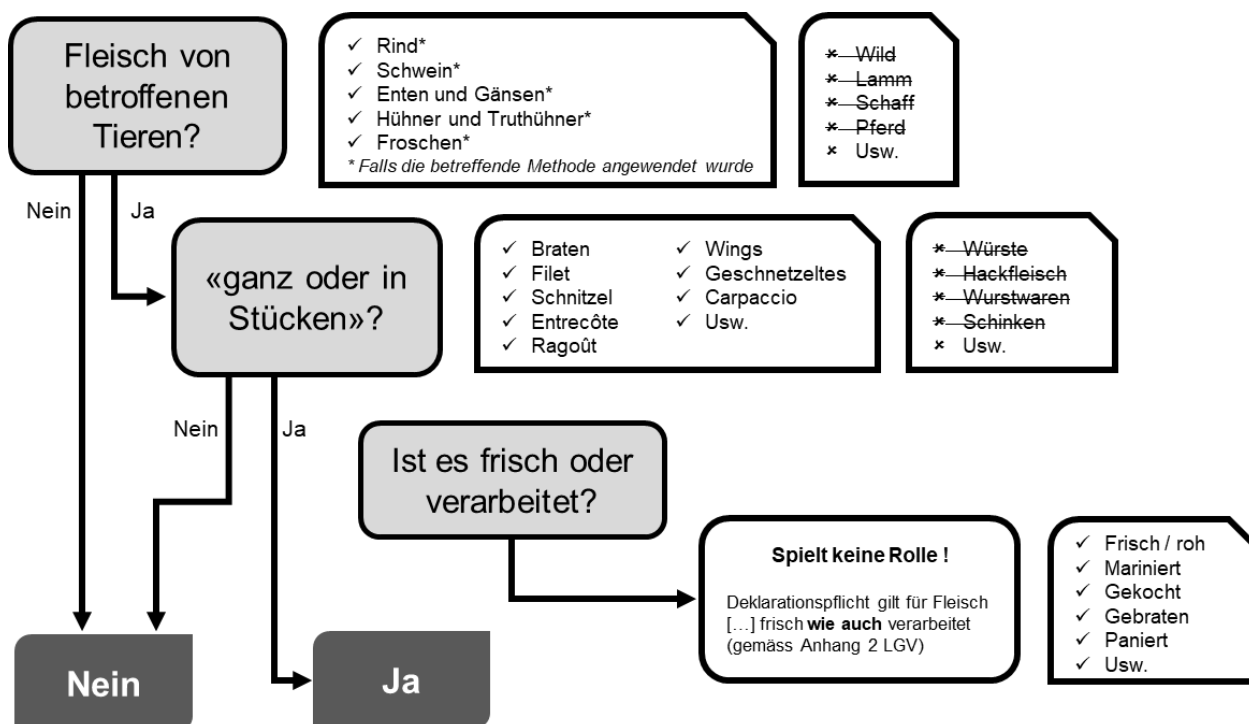
Es handelt sich dabei um genau dieselbe Auslegung wie bei dem identischen Begriff, der in [Artikel 5 LIV](#) für die Angabe der Herkunft von Fleisch beim Offenverkauf verwendet wird.
 - **Frisch als auch verarbeitet:** Für die oben genannten Beispiele (ganz oder in Stücken) gilt die Kennzeichnungspflicht sowohl für unverarbeitete Lebensmittel (z. B. Frischfleisch in der Metzgerei) als auch für deren verarbeitete Form (mariniert oder gekocht, beispielsweise in einem Restaurant oder in einem vorverpackten Fertiggericht).
- So ist gewährleistet, dass der Konsument beim Kauf eines frischen Rindersteaks beim Metzger, eines bereits marinierten Steaks oder sogar eines gebratenen Rindersteaks auf der Speisekarte eines Restaurants gleichermassen gut informiert ist.
- Aus Gründen der Verhältnismässigkeit sind bestimmte Fleischerzeugnisse, wie Trockenfleisch, Schinken und Speck vom Begriff «Fleisch ganz oder in Stücken [...]» ausgenommen, obwohl es sich dabei um ein verarbeitetes Fleischstück handelt.

2.2. Geltungsbereich bei Fleisch

Um festzustellen, ob Fleisch dieser Deklarationspflicht unterliegt («Ja») oder nicht («Nein»), kann der nachstehende Entscheidungsbaum herangezogen werden, der folgende Fragen und Kriterien berücksichtigt:

- die Tierart, von der das Fleisch stammt (natürlich nur, wenn beim betreffenden Tier eine der unter Punkt 1 aufgeführten Methoden angewendet wurde)
- ob es sich um ganzes Fleisch oder um Fleischstücke handelt
- unabhängig davon, ob es sich um frisches oder verarbeitetes Fleisch handelt.

Es werden auch einige Beispiele aufgeführt. Eine ausführlichere Liste finden Sie unter Punkt 2.4.



2.3. Unterschied vorverpacktes oder offen in den Verkehr gebrachtes Lebensmittel

Die Kennzeichnungspflicht gilt unabhängig davon, ob das betroffene Produkt (Fleisch, Eier, Foie gras, usw.) offen (z. B. unverpacktes Fleisch in der Metzgerei oder als Fertiggericht im Restaurant) oder vorverpackt (Fleisch in Schalen im Supermarkt, vorverpacktes Fertiggericht auf Basis von Poulet geschnetzeltes, usw.) in Verkehr gebracht wird.

Der einzige Unterschied besteht darin, wo die Angabe anzubringen ist: bei vorverpackten Lebensmitteln auf der Etikette im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, bei unverpackten Waren schriftlich. Siehe Frage 3.

2.4. Zusammenfassende Tabelle mit Beispielen

Die nachstehende Tabelle enthält eine Übersicht über ausgewählte Lebensmittel und deren Einordnung in den Anwendungsbereich der Deklarationspflicht. Voraussetzung ist jeweils, dass die betreffende Herstellungsmethode angewendet wurde.

Lebensmittel	Kennzeichnungspflicht	Bemerkung
Gebratene Foie gras	Ja	Foie gras, verarbeitet
Foie gras Schnitte auf Lebkuchen	Ja	Ist Foie gras «in Stücken, verarbeitet»
Terrine de foie gras Mousse de foie gras Pâté de foie gras	Nein	Nicht mehr «ganz oder in Stücken»
Gänseleber (nicht gestopfte)	Nein	Weil die Methode (Zwangsfütterung) nicht angewendet wurde. Darf die Sachbezeichnung «Foie gras» daher nicht tragen.
Rindersteak (frisch, mariniert oder gekocht)	Ja	Rindfleisch in Stücken, frisch wie auch verarbeitet
Rindercarpaccio	Ja	Rindfleisch in Stücken (Scheiben)
Hackfleisch (Rind, Kalb, Schwein)	Nein	Nicht «in Stücken»
Rinder Tatar	Nein	Nicht in Stücken, wie Hackfleisch
Hamburger (Hacksteak)	Nein	Wie Hackfleisch
Trockenfleisch	Nein	Nicht in Geltungsbereich (s. Frage 2.1)
Geschnetzeltes (Rind, Kalb, Schwein, Poulet)	Ja	Fleisch in Stücken
Schweinbraten	Ja	
Schweinkotelet mariniert	Ja	
Schinken	Nein	Nicht in Geltungsbereich (s. Frage 2.1)
Bratwurst (und andere Wurstwaren)	Nein	Nicht Fleisch «in Stücken»
Salami (ganz oder in Scheiben)	Nein	Nicht Fleisch «in Stücken»
Speck	Nein	Nicht in Geltungsbereich (s. Frage 2.1)
Speckwürfeli	Nein	Nicht in Stücken
Brathähnchen	Ja	
Poulet-Schenkel oder Wings	Ja	
Poulet- oder Trutenschnitzel	Ja	
Nugget (aus Filet)	Ja	Pouletfleisch, in Stücken, verarbeitet

Lebensmittel	Kennzeichnungspflicht	Bemerkung
Nugget (aus gepresstem zusammengesetztem Fleisch)	Nein	Nicht in Stücken
Rindsburger in Foodtruck	Nein	Nicht in Stücken (Hackfleisch)
Cordon bleu (Schwein, Poulet, oder Truthühner)	Ja	Fleisch in Stücken, verarbeitet
Truthahnschinken	Nein	Nicht in Geltungsbereich, wie Schinken
Sandwich mit Magret	Ja	Magret in Stücken (Scheiben) ist immer kennzeichnungspflichtig
Sandwich mit Roastbeef	Ja	Roastbeef = Rindfleisch in Stücken (Scheiben)
Sandwich mit Schinken	Nein	Schinken ist nicht in Geltungsbereich (s. Frage 2.1)
Sandwich mit Salami	Nein	Salami ≠ ganz oder in Stücken
Terrine, Pastete, Pâté	Nein	Nicht in Stücken
Hühnereier (roh)	Ja	
Wachtel-Eier	Nein	Nur Hühnereier sind in Geltungsbereich
Pic Nic Eier	Nein	verarbeitet
Rührei	Nein	verarbeitet
Genussfertig Kuhmilch	Ja	
Schafmilch	Nein	Nicht betroffene Tierart
Rahm	Nein	Milchprodukt
Käse	Nein	Milchprodukt
Joghurt	Nein	Milchprodukt

3. Deklaration: was angegeben werden muss, wie und wo?

3.1. Formulierung (was)

Die Formulierung des Hinweises ist definiert und verbindlich:

1. Zwangsfütterung:

«Von zwangsernährten Gänsen gewonnen.» bzw. «Von zwangsernährten Enten gewonnen.»

2. Alle andere Methode:

«Mit schmerzverursachenden Eingriffen ohne Schmerzausschaltung produziert.»

3.2. Wie und wo?

Die Art und Weise, wie die Angabe zu erfolgen hat, hängt von der Art des Inverkehrbringens ab. Die Rechtsvorschriften sehen jedoch vor, dass der Konsument stets entsprechend informiert wird:

➤ Vorverpackte Lebensmittel:

Wie alle anderen obligatorischen Angaben muss diese Angabe gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar in mindestens einer Amtssprache der Eidgenossenschaft angebracht werden. Sie muss direkt auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikette in der Mindestgrösse wie in Artikel 4 LIV festgelegt angegeben werden. Es wird ebenfalls präzisiert, dass diese Angabe im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung erscheinen muss. So muss beispielsweise auf der Etikette einer im Supermarkt vorverpackt verkauften Magret die Angabe schriftlich «Von zwangsernährten Gänsen gewonnen» erscheinen.

[Art. 36 Abs. 2 LGV](#) und [Art. 4 LIV](#)

➤ Offenverkauf:

Im Offenverkauf muss diese Angabe schriftlich, gut sichtbar und für den Konsument verständlich erfolgen, analog wie bei der Herkunft des Fleisches. Dies kann also auf der Speisekarte, auf einem Schild, einem Plakat usw. erfolgen. Auf diese Weise erhält der Konsument diese vorgeschriebene Information vor dem Kaufentscheid, ohne sie überhaupt erfragen zu müssen. So ist der Konsument gleichermassen gut informiert, wenn er in der Metzgerei oder dem Restaurant unverpacktes Fleisch kauft, respektive bestellt, wie wenn er es vorverpackt im Laden kauft. Wenn beispielsweise Foie gras auf der Speisekarte eines Restaurants steht, ist es nun vorgeschrieben, schriftlich «Von zwangsernährten Gänsen gewonnen» anzugeben.

[Art. 39 Abs. 2 Bst. e LGV](#)

➤ Zwischenhandel:

Im Handel von Lebensmitteln, die nicht direkt zur Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vorgesehen sind, müssen die Angaben so gehalten sein, dass die Lebensmittel gesetzeskonform zusammengesetzt und gekennzeichnet werden können. Folglich muss beispielsweise der Gastgeber diese Informationen gegebenenfalls von seinem Lieferanten für die betreffenden Lebensmittel einholen.

[Art. 40 LGV](#)

➤ Online-Handel:

Beim Online-Handel muss der Konsument genauso gut informiert sein, wie wenn er die Lebensmittel vor Ort kaufen würde. Daher müssen diese Informationen gegebenenfalls zwingend auf dem Verkaufsträger (der Website) angegeben werden, um den gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen (sei es vorverpackte oder offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel), sowie auf dem Etikett des gelieferten Produkts, wenn es sich um vorverpackte Produkte handelt.

[Art. 44 LGV](#)

4. Wann ist die Deklaration nicht erforderlich?

Diese Angabe ist nicht erforderlich, wenn nachgewiesen werden kann, dass das Tier, von dem das Lebensmittel stammt, nicht den deklarationspflichtigen Verfahren unterzogen wurde. Dies kann auf verschiedene Weise geschehen:

- Das Tier, von dem das Lebensmittel stammt, kommt aus einem Land, das auf der **Länderlistenverordnung Lebensmittel** ([SR 817.022.81](#)) aufgeführt ist, da die betreffende Methode dort gesetzlich ausdrücklich verboten ist. Weitere Informationen zu dieser Verordnung unter Frage 5.
- Das Lebensmittel stammt aus einem Land, in dem diese Herstellungsmethode nicht verboten ist (und daher nicht in der Länderlistenverordnung aufgeführt ist), trägt jedoch ein **Label**, das

bescheinigt, dass die betreffende Methode nicht angewendet werden darf (z. B. Bio oder ein anderes Qualitäts- oder Tierwohllabel) oder dies nur mit Schmerzausschaltung erlaubt. Es ist zu beachten, dass das BLV keine Liste der betreffenden Labels führt. Dies muss im Rahmen der Selbstkontrolle geprüft und dokumentiert werden.

- Es ist **offensichtlich**, dass keine der betreffenden Herstellungsmethoden angewendet werden konnte: Beispielsweise Milch von einer Kuh einer hornlosen Rasse; dieses Tier kann weder enthornt (da es sich um eine hornlose Rasse handelt) noch kastriert (da es sich um ein weibliches Tier handelt) worden sein.
- Anhand der **Selbstkontroll**dokumentation lässt sich nachweisen, dass keine der deklarationspflichtigen Methoden angewendet wurde.

Mit anderen Worten: Stammt ein Lebensmittel aus einem Land, das im Anhang der Länderlisteverordnung für die betreffende Methode aufgeführt ist, ist es automatisch von dieser Deklarationspflicht befreit. Das bedeutet jedoch nicht, dass ein Lebensmittel, das aus einem Land stammt, das nicht in der Länderliste aufgeführt ist, automatisch gekennzeichnet werden muss.

5. Wie kann ein neues Land in die Länderlisteverordnung angenommen werden?

Das BLV hat gemäss Importzahlen mehrere Länder proaktiv kontaktiert (Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich, Irland, Grossbritannien, Polen, Niederlande, Ungarn, Portugal, Spanien, Slowenien, Bulgarien, Belgien, Brasilien, Uruguay, Paraguay, Argentinien, USA) um die erste Version der Länderlisteverordnung zu erstellen. Es hat die Rechtsvorschriften der Länder, die eine Rückmeldung geschickt haben, geprüft, um die Anhänge der Länderlisteverordnung zu vervollständigen. Eine viermonatige Konsultationsphase (voraussichtlich im Sommer 2026) bietet die Möglichkeit, dem BLV die Aufnahme weiterer Länder vorzuschlagen, sofern natürlich nachgewiesen werden kann, dass diese Länder die betreffenden Methoden tatsächlich rechtlich verbieten. Dazu müssen dem BLV die für die Bewertung erforderlichen Gesetzestexte vorgelegt werden (welche z.B. vom entsprechenden Lieferanten im Herstellungsland eingefordert werden können).

Es ist zu beachten, dass ein Land nicht alle betreffenden Methoden verbieten muss, um in die Länderlisteverordnung aufgenommen zu werden, da diese in verschiedene Tabellen gegliedert ist – eine pro Methode und pro Tier. So ist es beispielsweise möglich, den Antrag auf Aufnahme eines Landes nur für Anhang 1 Teil 1 zu stellen, sofern es das Enthornen von Rindern ohne Schmerzausschaltung verbietet.

In einigen Ländern werden bestimmte, in Anhang 2 aufgeführte Methoden nicht angewendet, obwohl sie gesetzlich nicht ausdrücklich verboten sind. In die Länderlisteverordnung dürfen jedoch nur Länder aufgenommen werden, deren Gesetzgebung diese Methoden ausdrücklich verbietet. Es ist daher nicht möglich, ein Land aufzunehmen, das eine Methode zwar nicht anwendet, sie aber auch nicht verbietet.

Ebenfalls nicht berücksichtigt werden Länder, deren Gesetzgebung schmerzverursachende Praktiken lediglich allgemein untersagt, ohne die betroffenen Methoden konkret zu benennen oder verbieten.

Eine Liste der Länder, deren Gesetzgebung bereits geprüft wurde, ohne dass eine Aufnahme möglich war, kann künftig hier veröffentlicht werden («Negativliste»). Dadurch sollen Anträge für bereits geprüfte und abgelehnte Länder vermieden werden. Die Liste wird jedoch erst nach Inkrafttreten der Länderlisteverordnung Lebensmittel erstellt.

6. Wer ist für die korrekte Kennzeichnung verantwortlich?

In erster Linie sind die Lebensmittelunternehmerinnen und -unternehmer verantwortlich, die ein Produkt herstellen, in Verkehr bringen oder kennzeichnen. Sie müssen im Rahmen ihrer Selbstkontrollpflicht sicherstellen und dokumentieren, dass die gesetzlichen Anforderungen – einschliesslich der korrekten Kennzeichnung – eingehalten werden. Beispielsweise müssen Restaurationsbetriebe die notwendigen Informationen zur Herstellungsmethode ihrer Produkte – z.B. von Fleisch – über ihre Lieferanten einholen und entsprechend dokumentieren können.

Die kantonalen Vollzugsbehörden sind für die Kontrolle der Kennzeichnung zuständig. Sie stützen sich dabei insbesondere auf die Selbstkontrolldokumentation der Betriebe, um zu beurteilen, ob eine fehlende Kennzeichnung gerechtfertigt ist oder ob weitere Abklärungen notwendig sind, respektive die Selbstkontrolle beanstandet werden muss. Entscheidend ist jedoch, dass eine fehlerhafte oder fehlende Kennzeichnung nur beanstandet werden kann, wenn die Behörden nachweisen können, dass das betreffende Produkt tatsächlich mit einer kennzeichnungspflichtigen Herstellungsmethode hergestellt wurde. Die Beweislast liegt somit ausdrücklich bei den Behörden (Untersuchungsgrundsatz).

7. Verhältnis zwischen der Deklarationspflicht von Methoden gemäss der LDV und der LGV

Diese neuen Deklarationsanforderungen zu den Herstellungsmethoden in der LGV ergänzen die bestehende Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion in der Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung ([LDV](#)). Sie sind nicht miteinander verknüpft oder voneinander abhängig. Die nachstehende Tabelle ermöglicht einen Vergleich der Deklarationsanforderungen bezüglich der Herstellungsmethoden, wie sie in diesen beiden unterschiedlichen Verordnungen festgelegt sind. Es handelt sich um eine Zusammenfassung. Für weitere Details und eine präzisere Darstellung ist auf die entsprechenden Gesetzestexte zu verweisen.

Deklarationspflicht für bestimmte Herstellungsmethode gemäss LGV	Deklarationspflicht für bestimmte Produktionsmethode gemäss LDV
Zuständiges Bundesamt: BLV	Zuständiges Bundesamt: BLW
Gestützt auf Tierschutz (Schmerzen)	Gestützt auf Verbot in der Schweiz
Formulierung auf Grundlage der tatsächlich angewendeten Herstellungsmethode («mit... produziert»)	Formulierung auf Grundlage der tatsächlich angewendeten Produktionsmethode («aus...») oder die mögliche Produktionsweise («kann...»)
Gilt für Fleisch ganz oder in Stücken (und nicht Hackfleisch, Schinken, usw.)	Gilt für Fleisch und Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse mit einem Fleischanteil von mind. 20%
Gilt nur für Eier «als solche» von Haushühnern	Gilt für Eier und Zubereitungen mit Eiern von Haushühnern
Betrifft Herstellungsmethoden, wie unter Frage 1 aufgelistet (Kupieren, Enthornen, Zwangsfütterung, usw.)	Betrifft Produktionsmethoden wie Verwendung Leistungsförderer (hormonelle oder Antibiotika), in der Schweiz verbotene Haltungsmethode für Hauskaninchen und Haushühnern
Beweislast bei Kantonalen Vollzugsbehörden	Beweislastumkehr
Produktionsrichtlinien für Labels sind auch berücksichtigt, nicht aber von BLV geprüft und gelistet.	Produktionsrichtlinien für Labels sind auch berücksichtigt
Schriftlich anzugeben im Offenverkauf	Schriftlich anzugeben im Offenverkauf
In gleichem Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben (bei vorverpacktem Lebensmittel)	In gleichem Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben (bei vorverpacktem Lebensmittel)
Gilt nicht für Fleisch, das nicht «in Stücken» ist wie Hackfleisch, Würste, usw.	Gilt nicht für Brühwurst- Rohwurst- und Kochwurstwaren
Länderlisteverordnung, für Länder die solche Herstellungsmethoden verbieten	Länderlisteverordnung, für Länder die solche Produktionsmethoden verbieten.