

# Erläuterungen zur Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

---

## I. Ausgangslage

Die geltende Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft wurde einer Totalrevision unterzogen. Die spezifischen Bestimmungen zu sämtlichen Lebensmitteln tierischer Herkunft werden zusammengefasst. Der Titel der Verordnung wird beibehalten, hingegen wird der Aufbau geändert. Der geäußerte Wunsch, die lateinischen Bezeichnungen durch deutsche Begriffe zu ergänzen, lässt sich nicht realisieren, da teilweise keine deutschen Bezeichnungen existieren. Massgebend ist jeweils die lateinische Bezeichnung.

Die bisherige Verordnung über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse wird aufgehoben. Die Bestimmungen zu Speiseölen und Speisefetten tierischen Ursprungs werden grösstenteils in die VLtH übernommen. Neu werden Anforderungen an hochverarbeitete Erzeugnisse tierischer Herkunft aufgenommen. Im Kapitel Fischereierzeugnisse werden im Rahmen der Umsetzung der Motion Schelbert<sup>1</sup> zur Kennzeichnung von Fisch im Offenverkauf wesentliche Elemente der Kennzeichnungsbestimmungen der EU (Verordnung (EU) Nr. 1379/2013<sup>2</sup>) übernommen. Neu wird die Angabe der Kategorie des Fanggerätes zwingendes Kennzeichnungselement auf Verpackungen von Fischereierzeugnissen (Art. 19 Abs. 1 Bst. b VLtH). Darüber hinaus werden anstelle der Angabe des Produktionslandes bei Meeresfisch die Angabe des Namens des entsprechenden FAO Fanggebietes gefordert (vgl. Art. 15 Abs. 5 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel, LIV). Für Fischereierzeugnisse aus Binnenfischerei und Aquakultur bleibt die Pflicht zur Angabe des Produktionslandes gemäss Artikel 15 LIV unverändert beibehalten.

In der Stellungnahme des Bundesrates zur Motion (12.4026) Schelbert «Gleichbehandlung von Fleisch und Fisch - Deklarationspflicht bei Fischen» wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass deren Umsetzung für KMU verhältnismässig sein muss. Dies wird erreicht, indem darauf geachtet wird, dass nur gekennzeichnet werden soll, was für die Konsumentinnen und Konsumenten wesentlich ist. Aus diesem Grund soll beispielsweise die schriftliche Deklaration

---

<sup>1</sup> 12.4026 Motion Schelbert Louis, Gleichbehandlung von Fleisch und Fisch. Deklarationspflicht bei Fischen.

<sup>2</sup> Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates, ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1385/2013, ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 86.

des Fanggerätes im Offenverkauf nicht verlangt werden. Die Information soll jedoch auf andere Weise gewährleistet sein wie z.B. durch mündliche Auskunft.

Die Begriffsbestimmung von Milch hat immer wieder zu Auslegungsdifferenzen geführt, weshalb entschieden wurde, Milch als das ganze Gemelk der dazu geeigneten Säugetiere nach Artikel 2 Buchstabe a dieser Verordnung (Ziegen, Schafe, etc.) zu umschreiben. Die Ausweitung der Definition von Milch von Kühen auf Milch aller Säugetiere nach Artikel 2 Buchstabe a ist neu. Sie hat jedoch den Vorteil, dass klarer wird, dass die allgemeinen Anforderungen an Milch und Milchprodukte für die Erzeugnisse aller Tierarten sinngemäss gelten. Künftig ist jedoch wichtig, zwischen der Definition und der Kennzeichnung zu unterscheiden. Mit Bezug auf die Sachbezeichnung gilt weiterhin, dass Kuhmilch als "Milch" und Erzeugnisse aus Kuhmilch ohne Hinweis darauf, dass die verwendete Milch von Kühen stammt, gekennzeichnet werden können. Bei Milch und Milchprodukten anderer Säugetiere muss weiterhin explizit die Tierart (z.B. Ziegenmilch) mit angegeben werden. Die bisherigen separaten Bestimmungen für Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten wurden in die gemeinsamen allgemeinen Bestimmungen übergeführt.

Die Bestimmungen zu Honig wurden weitgehend den Anforderungen der Honigrichtlinie der EU (Richtlinie 2001/110/EG<sup>3</sup>) angepasst.

Synonyme werden nicht mehr in Klammern angegeben wie bisher, sondern in der Regel mit einem «oder» verbunden, nachfolgend an die Bezeichnung aufgeführt.

## **II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen**

### **Vorbemerkung**

Bei den unverändert aus dem geltenden Recht übernommenen Bestimmungen sowie bei denjenigen, bei denen lediglich sprachliche Anpassungen oder Anpassungen aufgrund der Änderung anderer Erlasse vorgenommen werden, wird auf Erläuterungen verzichtet.

### **Abkürzung: VLtH**

Die Abkürzung VLtH ist seit langem gebräuchlich und wird von Fachleuten in der Verwaltung wie auch der Privatwirtschaft verwendet. Es drängt sich daher auf, diese Bezeichnung offiziell einzuführen.

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

### **Art. 1: Gegenstand und Geltungsbereich**

Der Geltungsbereich wurde um Speiseöle und Speisefette tierischer Herkunft erweitert. Es wurden die Titel der einzelnen Kapitel übernommen. Fischereierzeugnisse beinhalten gemäss Definition in Artikel 17 auch frische Speisefische.

### **Art. 2: Zulässige Tierarten**

Artikel 2 Bst. c, d wurden lediglich sprachlich angepasst. Laufvögel werden neu unter einem eigenen Buchstaben aufgeführt.

---

<sup>3</sup> Richtlinie 2001/110/ EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig, ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47; zuletzt geändert durch Richtlinie (EU) 2014/63, ABl. L 164 vom 03.6.2014, S. 1.

### **3. Kapitel: Fleisch**

#### **1. Abschnitt: Begriffsbestimmungen**

##### **Art. 4**

Die Definition für Separatorenfleisch wurde der Systematik folgend aus dem 5. Abschnitt in den 1. Abschnitt zu den anderen Begriffsbestimmungen überführt.

#### **2. Abschnitt: Nicht zulässige Tierkörperenteile**

##### **Art. 5:**

Artikel 4 Absatz 2 der bisherigen Verordnung wird nicht übernommen, da das Verbot der Verwendung von Schlachttierkörperenteilen gemäss den Artikeln 179d und 180c der Tierseuchenverordnung als Lebensmittel bereits dort verankert ist.

#### **3. Abschnitt: Hackfleisch und Fleischzubereitungen**

##### **Art. 6:**

Dieser Artikel wurde rein sprachlich umformuliert.

#### **4. Abschnitt: Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme**

##### **Art. 7 Bst. a:**

Der Begriff "zugelassener Schlachthof" wurde durch den Begriff „bewilligter Schlachtbetrieb“ ersetzt.

#### **6. Abschnitt: Kennzeichnung**

##### **Art. 9 Abs. 3**

Werden fleischfremde nicht übliche Zutaten in der Sachbezeichnung genannt, müssen diese auch mengenmässig in der Zutatenliste aufgeführt werden (vgl. Art. 12 LIV).

##### **Art. 9 Abs. 6**

Artikel 8 Absatz 6 der bisherigen Verordnung wird in dieser Verordnung nicht mehr geregelt. Diese Bestimmung ist neu in Anhang 2 der LIV aufgeführt.

##### **Art. 10 Übrige Kennzeichnung**

Die in Absatz 1 genannten Begriffe sind rechtlich bindend. Die Bezeichnungen weiterer Zutaten sind nicht geregelt. Sie dürfen jedoch nach Artikel 12 Absatz 1 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nicht täuschend sein.

In Absatz 5 wird Artikel 9 Absatz 5 Buchstabe b der bisherigen Regelung nicht übernommen. Die Ausnahmeregelung der Angabe des Herstellungsdatums anstelle des Verbrauchsdatums bei Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die nicht zur Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, hat in der Vergangenheit zu einer hohen Beanstandungsquote geführt. Häufig war es schwierig, eine Haltbarkeitsfrist zu bestimmen, da lediglich das Herstellungsdatum bekannt war, nicht jedoch das Verbrauchsdatum. Aus diesem Grund wurde die Ausnahmeregelung gestrichen.

Der in Artikel 10 vorgeschriebene Hinweis "Für Personen mit Zöliakie ungeeignet" muss im Offenverkauf nicht mehr in jedem Fall schriftlich erfolgen. Die entsprechende Bestimmung zur Kennzeichnung findet sich neu in Artikel 39 LGV.

## **Absatz 8**

Artikel 9a der bisherigen Regelung mit den Ausfuhrbeschränkungen für nicht auf Trichinellen untersuchtes Fleisch sowie daraus hergestellte Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse wurde gestrichen, da in Artikel 10 Absatz 8 ausdrücklich festgelegt ist, dass derartige Lebensmittel ausschliesslich für den nationalen Markt bestimmt sind. Dies kommt einem Exportverbot gleich.

## **4. Kapitel: Fleischprodukte**

### **Art. 11 Gelatine und Kollagen**

Der Begriff "Gelatine" wurde zur leichteren Lesbarkeit sprachlich angepasst.

### **Art. 12 Anforderungen (an Gelatine und Kollagen)**

Die Anforderungen an Gelatine und Kollagen werden neu in einem gemeinsamen Artikel geregelt.

## **5. Kapitel : Hochverarbeitete Erzeugnisse tierischer Herkunft**

Neu werden Anforderungen an Rohstoffe zur Herstellung folgender hochverarbeiteter Erzeugnisse tierischer Herkunft festgelegt: Chondroitinsulfat, Hyaluronsäure sowie andere hydrolysierte Knorpelprodukte, Chitosan, Glucosamin, Lab, Hausenblase und Aminosäuren. Grundlage ist die Verordnung (EU) Nr. 355/2016<sup>4</sup>.

## **6. Kapitel: Fischereierzeugnisse**

**Art. 17 Abs. 4:** Der Begriff verarbeitete Fischereierzeugnisse wird dem Wortlaut der Verordnung (EU) 853/2004<sup>5</sup> angepasst.

### **Art. 18: Sachbezeichnung**

Die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse setzt sich zusammen aus der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung. Die gemeine Bezeichnung wird in der EU durch eine Liste der offiziellen Handelsbezeichnungen der jeweiligen Mitgliedstaaten mit rechtsverbindlichem Charakter umgesetzt: Nur Fischereierzeugnisse, die in den Listen der Mitgliedstaaten aufgeführt sind, dürfen im jeweiligen Mitgliedsstaat vermarktet werden. In der Schweiz hat die Liste der Bezeichnungen für Speisefische lediglich empfehlenden Charakter und dient als Beurteilungshilfe im Rahmen des Täuschungsschutzes.

Artikel 19 Absatz 3 der bisherigen Verordnung wird nicht mehr in diese Verordnung übernommen. Die Regelung ist nun im Anhang 2 der LIV aufgeführt.

### **Art. 19: Übrige Kennzeichnung sowie Verpackung**

Die Angaben zur Produktionsmethode wurden dem Wortlaut der EU (Art. 35 der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013<sup>6</sup>) angepasst. Die Motion (12.4026) Schelbert «Gleichbehandlung von

---

<sup>4</sup> Verordnung (EU) 2016/355 der Kommission vom 11. März 2016 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der besonderen Vorschriften für Gelatine, Kollagen und zum menschlichen Verzehr bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs, ABl. L 67 vom 12.3.2016, S. 22.

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2016/355, ABl. L 67 vom 12.3.2016, S. 22.

<sup>6</sup> Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur,

Fleisch und Fisch - Deklarationspflicht bei Fischen» fordert die schriftliche Deklaration des Produktionslandes, ggf. auch der Produktionsmethode und des Fanggebietes. Produktionsland und Fanggebiet sind in der LIV abschliessend geregelt.

Darüber hinaus wird auf Verpackungen von Fischereierzeugnissen die Angabe der Fanggerätekategorie obligatorisch. Den Konsumentinnen und Konsumenten sollen damit klare und verständliche Informationen über die Herkunft und das Verfahren für die Produktion der Erzeugnisse zur Verfügung gestellt werden, um eine bewusste Kaufentscheidung zu treffen. Diese Pflicht zur schriftlichen Deklaration gilt jedoch nicht für den Offenverkauf (Art. 5 LIV). Die Informationen zu Sachbezeichnung, zur Produktionsmethode, dem Fanggebiet und der Kategorie der Fanggeräte müssen auf jeder Stufe der Lebensmittelkette vorhanden sein.

Absatz 5 besagt, in welchen Fällen bei Fischereierzeugnissen die Sachbezeichnung nicht mit der Angabe "aufgetaut" ergänzt werden muss.

Absatz 6 Bst. b wurde im Vergleich zum bisherigen Recht nur sprachlich angepasst.

Der in der bisherigen Verordnung vorgeschriebene Hinweis "Für Personen mit Zöliakie ungeeignet" muss im Offenverkauf nicht mehr in jedem Fall schriftlich erfolgen. Die entsprechende Bestimmung zur Kennzeichnung findet sich neu in Artikel 39 LGV.

#### **Art. 20**

In Absatz 2 wurde der Verweis auf die Verordnung (EU) 853/2004 präzisiert.

Die Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N), die bisher in der Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln<sup>7</sup> (FIV) aufgeführt wurden, sind in Absatz 3 aufgenommen worden.

### **9. Kapitel: Speiseöle und -fette tierischer Herkunft und daraus hergestellte Erzeugnisse**

#### **Art. 25-31**

Die Anforderungen an die Zusammensetzung und Kennzeichnung von Speiseölen und Speisefetten tierischer Herkunft und daraus hergestellte Erzeugnisse wurden präzisiert und in diese Verordnung aufgenommen. Die in diesen Artikeln umschriebenen Speiseöle und Speisefette sind aus Schlachttierkörpern gewonnene Erzeugnisse. Mischungen aus pflanzlichen und tierischen Speiseölen bzw. Speisefetten sind in der neuen Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz<sup>8</sup> (VLpH) geregelt. Rahm und Butter, die ebenfalls tierische Fettstoffe sind, werden weiterhin im Kapitel Milchprodukte geführt, da für diese Produkte die allgemeinen Anforderungen an Milchprodukte auch weiterhin gelten. Milchproduktanalogue werden nicht mehr umschrieben, da diese bereits durch das Täuschungsverbot und die Vorgaben für Sachbezeichnungen in der LIV abgedeckt sind.

In Artikel 27 Absatz 2 Buchstabe c wird der Hinweis auf die Frischekriterien für Rohstoffe für die Fischölherstellung präzisiert. Für die Beurteilung der Frischekriterien für Fisch kann das Merkblatt des Bundesamts für Risikobewertung (BfR) "Wie frisch ist der Fisch?" als Hilfestellung hinzugezogen werden. Gleichzeitig wird das Kriterium für flüchtige

---

zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates, ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1385/2013, ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 86.

<sup>7</sup> SR **817.021.23**

<sup>8</sup> SR ...

Basenstickstoffe hier gestrichen, da dieses Kriterium in der neuen Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten<sup>9</sup> (Kontaminantenverordnung, VHK) enthalten ist.

Die bisher in der FIV geführte Bestimmung zum polaren Anteil in Speisefetten und Speiseölen zum Frittieren wird neu in der vorliegenden Verordnung geregelt.

Bei Mischungen von Speisefetten tierischer Herkunft kann gemäss Artikel 31 Absatz 3 auf die tierische Herkunft hingewiesen werden, wie z.B. "tierisches Kochfett". Die Sachbezeichnung für tierische Fette wie Schmalz oder Talg sind in Artikel 31 Absatz 2 bzw. Anhang 4 geregelt.

## **10. Kapitel: Milch**

### **Art. 32-38**

Die Begriffsbestimmung von Milch wird ausgedehnt auf das ganze Gemelk von Säugetieren gemäss Artikel 2 Buchstabe a der Verordnung. Damit wird klarer, dass die grundlegenden Anforderungen an Milch für Milch aller Nutztiere gelten. Die Anforderungen an die Masse, den Proteingehalt und die fettfreie Trockenmasse gelten ausschliesslich für Kuhmilch, für die Milch anderer Säugetierarten bestehen diesbezüglich keine Vorschriften. Im Rahmen der Kennzeichnung ist auch künftig auf die Tierart hinzuweisen, wenn die Milch nicht von Kühen stammt.

Durch die Änderung der Begriffsbestimmung von Milch erfolgt eine Angleichung an die Begriffsbestimmung von Rohmilch der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Zudem werden einige Artikel umformuliert, sie werden jedoch materiell nicht geändert.

## **11. Kapitel: Milchprodukte**

### **Art. 39-85**

Das Kapitel Milchprodukte wurde umgestellt. Es werden nun zuerst die Produkte umschrieben, die aus der ganzen Milch hergestellt werden. Anschliessend sind die Milchprodukte umschrieben, die aus Milchbestandteilen oder -Verarbeitungsprodukten (Käse → Molkenkäse, Rahm → Butter etc.) hergestellt werden. Wo nötig, wurden die spezifischen Bestimmungen zu den Milchprodukten aus Milch anderer Säugetiere in den entsprechenden Artikeln dieses Kapitels integriert. Zudem wurden einige Artikel umformuliert, sie wurden jedoch nicht materiell geändert. Die spezifischen Bestimmungen zu Käsechips wurden gestrichen, da sie heute nicht mehr zeitgemäss sind.

Die bisher verwendeten Bezeichnungen „Ursprungsbezeichnung“, „Herkunftsbezeichnung“ und „Herkunftsangabe“ wurden an die Bezeichnungen der GUB/GGA-Verordnung<sup>10</sup> angepasst und präzisiert.

Für Butterfraktionen wird die Angabe des Klar-Schmelzpunkts in Verbindung mit der Sachbezeichnung nicht mehr verlangt.

## **12. Kapitel: Kolostrum und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis**

### **Art. 86-87**

Die Bestimmungen für Kolostrum und kolostrumhaltige Erzeugnisse gelten analog für Kolostrum und kolostrumhaltige Erzeugnisse aller Säugetiere. Im Rahmen der Kennzeichnung

---

<sup>9</sup> SR ...

<sup>10</sup> SR 910.12

ist auf die Tierart hinzuweisen, falls das Kolostrum nicht von Kühen stammt. Zudem müssen beim Mischen von Kolostrum verschiedener Säugetierarten die Tierarten und das Mischungsverhältnis angegeben werden.

### **13. Kapitel: Eier und Eiprodukte**

Die einzelnen Artikel wurden im Vergleich zum bisherigen Recht umstrukturiert. Neu werden sämtliche Begriffsbestimmungen in Artikel 88 zusammengefasst. Die Anforderungen sind in den Artikeln 89-91 festgelegt.

#### **Artikel 88: Eier**

Die Kalkschale ist nicht Bestandteil des Lebensmittels Ei, da diese nicht mitverzehrt wird.

#### **Artikel 92 Absatz 4: Eier (Kennzeichnung)**

Es wurde ergänzt, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum für Eier auf maximal 28 Tage nach dem Legen zu begrenzen ist. Diese Regelung ist im Rahmen der Lebensmittelsicherheit von Bedeutung. Grundlage ist die Verordnung (EG) Nr. 589/2008<sup>11</sup>. Die Angabe des Verkaufsdatums hingegen ist nicht mehr verpflichtend. Der Grundsatz, dass Eier nach Artikel 54 Absatz 3 der HyV maximal 21 Tage nach dem Legen an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden dürfen, gilt unverändert.

### **14. Kapitel: Honig, Gelée royale und Blütenpollen**

#### **1. Abschnitt: Honig**

#### **Artikel 96 Absätze 3, 8 und 9 : Begriffe**

Der Begriff Honigtau Honig (Abs. 3) wurde dahingehend präzisiert, dass es sich um Ausscheidungen auf lebenden Pflanzenteilen von Pflanzensaft saugenden Insekten handelt. Beim Begriff Presshonig (Abs. 8) wurde ergänzt, dass die Erwärmung schonend auf höchstens 45°C erfolgen darf.

Weiter wird präzisiert, dass Pollen keine Zutat, sondern ein natürlicher Bestandteil des Honigs ist (Abs. 9).

#### **Artikel 97: Anforderungen**

Die Bestimmungen zu Honig werden weitgehend den Anforderungen der Richtlinie 2001/110/EG angepasst.

#### **Artikel 98 Absätze 3 und 4: Kennzeichnung**

Diese Absätze regeln, wann ein Honig als Back- oder Industriebonig zu bezeichnen ist und dass er in Verbindung mit der Sachbezeichnung den Hinweis: «nur zum Kochen und Backen» tragen muss.

---

<sup>11</sup> Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier, ABl. L 163, 24.6.2008, S. 6; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 519/2013, ABl. L 158 vom 10.6.2013, S. 74.

### **3. Abschnitt: Blütenpollen**

#### **Artikel 102**

Der Begriff Blütenpollen wurde der Klarheit halber sprachlich angepasst.

Der Begriff Bienenbrot wird neu aufgenommen. Hierbei handelt es sich um von den Bienen gesammelten Blütenpollen, welcher in Waben eingelagert und aus diesen geerntet wird.

#### **Übergangsbestimmungen**

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 95 LGV.

### **Anhänge**

#### **Anhang 1**

Anhang 1 regelt die Anforderungen an die Zusammensetzung von Hackfleisch.

#### **Anhang 2**

Es werden die Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten, die mit dem Begriff «...-fleisch» bezeichnet werden, aufgeführt.

#### **Anhang 3**

In diesem Anhang wird die Art und Weise der Kennzeichnung der Fanggerätekategorien beschrieben.

#### **Anhang 4**

Es werden die Anforderungen an tierische Fette präzisiert.

#### **Anhang 5**

Es werden die Anforderungen an Butter und Butterfett gelistet. Der für Butterfraktionen vorgegebene Bereich des Klar-Schmelzpunkts wird aufgehoben.

#### **Anhang 6**

Listet die zulässigen Farbstoffe für Eier.

#### **Anhang 7**

Es werden die Anforderungen an die Beschaffenheit von Honig gemäss den Vorgaben der (Richtlinie 2001/110/EG) übernommen. Die in diesem Anhang definierten Anforderungen sind als spezifische Kriterien der betreffenden Erzeugnisse bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums gemäss Anhang 1 Ziffer 5 LIV einzuhalten.