



Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH, SR 817.022.108)

vom 8.12.2023

I. Ausgangslage

Mit der vorliegenden Revision werden bei der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH, SR 817.022.108) Anpassungen von Begriffsbestimmungen im Fleischbereich, wie die Erweiterung der möglichen deutschen Bezeichnung für Separatorenfleisch, vorgenommen. Zudem werden die zulässigen Zutaten bei der Herstellung und Behandlung von Käse konkretisiert. Um die Doppelspurigkeit mit der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, SR 817.022.16) zu vermeiden, werden Vorgaben zur Kennzeichnung von Fleisch- und Fischereierzeugnisse gestrichen.

II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

Ergänzung der Spezifizierung «obligatorische Angaben» in diversen Artikeln

In den Artikeln 19 Einleitungssatz, 37 Einleitungssatz, 38 Absatz 1, 41 Absatz 1, 53 Absatz 2 Einleitungssatz, 71 Absatz 2, 93 Einleitungssatz und Artikel 92 Absatz 1 wird der Ausdruck «den Angaben nach Artikel 3 LIV» durch «den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 LIV» ersetzt. Dadurch soll ein bessere Übereinstimmung mit dem Wortlaut in Artikel 3 LIV erzielt werden.

Artikel 2 Buchstabe c Ziffer 1 und m

Der Begriff Fleischfresser ist nicht zutreffend. Im Rahmen der biologischen Ordnung ist der korrekte deutsche Begriff für Carnivora «Raubtiere». Folglich wurde die Liste der für die Lebensmittelgewinnung zulässigen Tierarten angepasst (Bst. c Ziff. 1). Die Klammer «*Rana ssp.*» wurde gestrichen, da weitere Froscharten zur Lebensmittelgewinnung zulässig sind. Diese sind im neuen Artikel 21a aufgeführt (Bst. m).

Artikel 9 Absatz 3

Der Absatz wird gestrichen, da die Bestimmungen zur Kennzeichnung von Fleischerzeugnissen in der LIV ausreichen, um die Konsumentinnen und Konsumenten zu informieren und sie vor Täuschung zu schützen, auch in Bezug auf bestimmte allgemeine Aspekte der Sachbezeichnung (s. dazu Art. 6 Abs. 1 sowie Anhang 1 Ziff. 4 und ergänzend Anhang 2 Teil A Ziff. 4–7 LIV).

Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe e

Die zulässigen Begriffe zur Kennzeichnung von Separatorenfleisch wurden um den Begriff «mechanisch getrenntes (Tierart)-Fleisch» erweitert.

Artikel 18

Um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden, wird in Buchstabe a die Verpflichtung zur Deklaration des gemeinen und wissenschaftlichen Namens in der Sachbezeichnung von Fischereierzeugnissen



auf Erzeugnisse nach Anhang I Buchstaben a–c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013¹ eingeschränkt. Für die anderen Kategorien als Buchstaben a–c (wie z.B. Fischkonserven) gelten Artikel 6 und Anhang 1 Ziffer 4 der LIV. Obwohl die wissenschaftliche Bezeichnung für diese Produkte nicht mehr vorge-schrieben ist, muss die verkehrsübliche Bezeichnung, wie im Informationsschreiben 2020/4² angege-ben, in der Sachbezeichnung enthalten sein.

Absatz 2 wird gestrichen, da die Bestimmungen zur Kennzeichnung von Fischereierzeugnissen in der LIV ausreichen, um die Konsumentinnen und Konsumenten zu informieren und vor Täuschung zu schützen, auch in Bezug auf bestimmte allgemeine Aspekte der Sachbezeichnung (s. dazu Art. 6 Abs. 1 sowie Anhang 1 Ziff. 4 und ergänzend Anhang 2 Teil A Ziff. 4–7 LIV).

Artikel 19 Absatz 1 Einleitungssatz und Fussnote

Die Fussnote beim Verweis auf die Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 in Absatz 1 wird angepasst (neu: «Siehe Fussnote zu Art. 18 Bst. a.»), da sich der vollständige Verweis neu in Artikel 18 Buchstabe a befindet.

Artikel 21 Buchstaben d–g

Die Liste der zur Verwendung als Lebensmittel zulässigen Schneckenarten wurde um weitere Arten ergänzt. In der EU werden Schnecken anderer Arten zur Lebensmittelgewinnung verwendet und für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht. Die spezifischen Hygienevorschriften gelten auch für diese Arten. Daher ist die Sicherheit dieser Arten ebenfalls gewährleistet.

Artikel 21a

In der EU werden Froschschenkel weiterer Gattungen zur Lebensmittelgewinnung verwendet und für den menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht. Die spezifischen Hygienevorschriften gelten auch für diese Gattungen. Daher ist die Sicherheit dieser Gattungen ebenfalls gewährleistet.

Artikel 22 Absatz 1

Froschschenkel, die als Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, dürfen nur von den in Artikel 21a genannten Froscharten gewonnen werden.

Artikel 39 Absatz 1

Gemäss Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 20 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) umfasst der Begriff "Zutat" jeden Stoff und jedes Erzeugnis einschliesslich Aromen, Lebens-mittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt. Als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat. Rückstände gelten nicht als Zutaten. Die zusätzliche Aufzählung der Zusatzstoffe neben den Zutaten ist obsolet und wird folglich gestrichen.

Artikel 50 Absatz 4

Die bisherige Bestimmung in Absatz 4, wonach bei der Herstellung von gereiftem Käse nebst den Ver-arbeitungshilfsstoffen lediglich Milchbestandteile zugegeben werden dürfen, macht in Artikel 50 mit der Sachüberschrift «Begriffe» systematisch keinen Sinn. Da die Bestimmung aber weiterhin gültig bleiben soll, wird sie neu in Artikel 51 integriert.

Artikel 51

Im Rahmen des Revisionspakets «Stretto 3» wurde in Anhang 6 der Aromaverordnung unter anderem das explizite Verbot betreffend die Aromatisierung von gereiftem und ungereiftem Käse sowie von Mol-

¹ Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisa-tion für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates, ABI. L 354 vom 28.12.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2020/560, ABI. L 130 vom 24.4.2020, S. 11.

² <https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/in-formationsschreiben-neu/infos-2020-4.pdf.download.pdf/Informationsschreiben%202020-4.pdf>

kenkäse entfernt. Damit stellt sich die Frage, was gemäss bisheriger Regelung in Artikel 51 Absatz 2 Buchstabe c unter «zur Geschmacksgebung geeignete Zutaten» zu verstehen ist. Dies wird neu spezifiziert. Es sollen bei der Käseherstellung neben den Zutaten nach Absatz 1 Buchstaben a und b spezifisch nur Gewürze, Küchenkräuter und Speisepilze sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte bei der Käseherstellung zulässig sein. Für die Behandlung von Käse sollen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Zutaten, die wie bis anhin spezifisch aufgelistete Zutaten verwendet werden dürfen (inkl. Trester von Bier, Wein und Most). Der Begriff «Molke» in Absatz 2 Buchstabe b bezieht sich nicht nur auf die Sachbezeichnung nach Artikel 79 Absatz 1, sondern auf alle in Artikel 79 aufgelisteten Erzeugnisse. Die Erwähnung der mechanischen Behandlung mit Bürsten oder Lappen ist in diesem Zusammenhang überflüssig. Hingegen wird das Verfahren des Räucherns in Absatz 3 zur Geschmacksgebung weiterhin explizit zugelassen. Der vorliegende Artikel wird entsprechend umbenannt und klarer strukturiert.

Der Grundsatz der Lebensmittelsicherheit gemäss Artikel 7 des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG; SR 817.0) bildet die Grundlage für die Herstellung von Lebensmitteln. Somit ist die Spezifizierung in Absatz 1 Buchstabe a «gesundheitlich unbedenkliche» Kulturen obsolet und kann gestrichen werden.

Artikel 52 Absatz 2

Je nach Abgabeform einer Käsesorte (z.B. Laib, Stück, Scheiben oder Rosetten) kann sich die Festigkeitsstufe des entsprechenden Käses während der Lagerung ändern. Aufgrund der aktuell in Artikel 52 Absatz 2 definierten fixen Festigkeitsstufen, kann eine solche Veränderung dazu führen, dass die gleiche Käsesorte je nach Abgabeform unterschiedlich deklariert werden muss. Indem die Festigkeitsstufen neu mit gewissen Überlappungen festgelegt werden, soll diese Problematik entschärft werden, ohne dabei die mikrobiologischen Risiken, welche mit den einzelnen Festigkeitsstufen verbunden sind, zu erhöhen.

Artikel 53 Absatz 2 Einleitungssatz und Buchstabe a

Zutaten oder Verfahren, die zur Geschmacksgebung bei der Herstellung oder Behandlung von Käse verwendet werden, sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV anzugeben. Neu werden diese in Artikel 51 aufgelistet (Abs. 1 Bst. c, Abs. 2 Bst. d–e sowie das Räuchern). Andere Zutaten dürfen zur Geschmacksgebung von Käse nicht verwendet werden. Dieser Anpassung wird in Artikel 53 Absatz 2 Buchstabe a Rechnung getragen.

Werden andere Zutaten als jene vom Artikel 51 zur Geschmacksgebung des Käses eingesetzt, handelt es sich nicht um Käse. Es ist als Käsezubereitung nach Artikel 56 zu deklarieren, vorausgesetzt Artikel 57 wird erfüllt.

Artikel 75 Absatz 3

Der geltende Artikel 75 Absatz 3, wonach die Sachbezeichnung von Butter oder Milchstreichfetten aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen ist, deckt aktuell die Kennzeichnung für Butter oder Milchstreichfette aus Rohstoffen oder Zutaten, die einer Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde, ungenügend ab. Die Wärmebehandlungen sind im Gegensatz zu den Hitzebehandlungen (Art. 26 Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln [HyV, SR 817.024.1]) im schweizerischen Lebensmittelrecht nicht klar definiert. Aus Sicht der Lebensmittelsicherheit muss zwischen Butter oder Milchstreichfetten aus Rohstoffen oder Zutaten, die einer Hitzebehandlung gemäss Artikel 26 HyV unterzogen wurden, und denjenigen aus nicht erhitzten Rohstoffen oder Zutaten unterschieden werden. Der Satzteil «aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten» wird durch «aus Rohstoffen oder Zutaten, die keiner Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 und 3 HyV unterzogen wurden» ersetzt.

Artikel 93 Einleitungssatz und Buchstabe c

Der Verweis auf Buchstabe b in Artikel 93 Buchstabe c ist falsch und wird korrigiert. Bei Flüssigei nach Artikel 57 Absatz 7 HyV ist «nichtpasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln» sowie das Datum und die Uhrzeit des Aufschlagens zusätzlich zur Angabe nach Buchstabe a anzugeben.

Artikel 98 Absatz 3

Diese Änderung betrifft nur den französischen Text. Der derzeitige Wortlaut des französischen Textes («il convient») machte den Zusatz «nur zum Kochen und Backen» fakultativ. Der Satz wurde umformuliert, um ihn mit dem deutschen und italienischen Text in Einklang zu bringen.

III. Auswirkungen

1. Auswirkungen auf den Bund, die Kantone und die Gemeinden

Keine.

2. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft

Um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden, wird die Verpflichtung zur Deklaration des gemeinen und des wissenschaftlichen Namens in der Sachbezeichnung von Fischereierzeugnissen eingeschränkt auf Erzeugnisse nach Anhang I Buchstaben a-c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013.

IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.