



Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Änderung vom 8. Dezember 2023

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Lebensmittel tierischer Herkunft wird wie folgt geändert:

Ersatz eines Ausdrucks

Im ganzen Erlass wird «den Angaben nach Artikel 3 LIV» ersetzt durch «den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 LIV».

Art. 2 Bst. c Ziff. 1 und m

Zur Lebensmittelgewinnung sind ausschliesslich folgende Tierarten zulässig:

- c. Wild: in freier Wildbahn lebende oder in Gehegen gehaltene Landsäugetiere und Vögel; für die Lebensmittelgewinnung nicht zulässig sind:
 - l. Raubtiere (*Carnivora*) mit Ausnahme von Bären,
- m. Frösche.

Art. 9 Abs. 3

Aufgehoben

Art. 10 Abs. 1 Bst. e

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

SR ...

¹ SR 817.022.108

- e. Separatorenfleisch: «(Tierart)-Separatorenfleisch», «Mechanisch separiertes (Tierart)-Fleisch» oder «Mechanisch getrenntes (Tierart)-Fleisch»;

Art. 18 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse setzt sich zusammen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung bei Erzeugnissen nach Anhang I Buchstaben a–c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013²;
- b. der Bezeichnung «Fischereierzeugnis» oder einer branchenüblichen Bezeichnung.

Art. 19 Abs. 1 Einleitungssatz und Fussnote

Die Etikettierung von Erzeugnissen nach Anhang I Buchstaben a–c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013³ muss zusätzlich zu den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 LIV⁴ folgende Angaben enthalten:

Art. 21 Bst. d–g

Als Lebensmittel zulässig sind Landlungenschnecken der folgenden Arten:

- d. Familie der Achatschnecken (*Achatinidae*);
- e. Familie der Schnirkelschnecken (*Helicidae*);
- f. Familie der Laubschnecken (*Hygromiidae*);
- g. Familie der Steppenschnecken (*Sphincterochilidae*).

Art. 21a Zulässige Froschgattungen

Als Lebensmittel zulässig sind Frösche der folgenden Gattungen:

- a. Gattung der *Rana* und *Pelophylax* aus der Familie der *Ranidae*;
- b. Gattung der *Fejervarya*, *Limnonectes* und *Hoplobatrachus* aus der Familie der *Dicroglossidae*.

Art. 22 Abs. 1

¹ *Froschschenkel* sind die hinteren Körperteile von Fröschen der Gattungen nach Artikel 21a.

² 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) 2020/560, ABl. L 130 vom 23.4.2020, S. 11.

³ Siehe Fussnote zu Art. 18 Bst. a.

⁴ SR 817.022.16

Art. 39 Abs. 1

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

Art. 50 Abs. 4

Aufgehoben

Art. 51 Herstellung und Behandlung von Käse

¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:

- a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze;
- b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz;
- c. Gewürze, Küchenkräuter und Speisepilze sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromaextrakte.

² Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich zu den in Absatz 1 genannten Stoffen verwendet werden:

- a. Wasser;
- b. Molke nach Artikel 79 und Joghurt
- c. pflanzliche Öle;
- d. Spirituosen nach den Artikeln 122–149 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016⁵ über Getränke, sowie Wein, Obstwein, Most, Bier oder Essig;
- e. Trester von Bier, Wein oder Most.

³ Zur Geschmacksgebung von Käse ist zusätzlich das Verfahren des Räucherns zulässig.

Art. 52 Abs. 2

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 480 und bis 540 g/kg; |
| c. | halbhart | mehr als 510 und bis 650 g/kg; |
| d. | weich | mehr als 630 g/kg. |

⁵ SR 817.022.12

Art. 53 Abs. 2 Einleitungssatz und Bst. a

² Zusätzlich zu den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 LIV⁶ sind anzugeben:

- a. die Verwendung von Zutaten nach Artikel 51 Absatz 1 Buchstabe c und von Stoffen nach Artikel 51 Absatz 2 Buchstaben d und e sowie das Räuchern;

Art. 75 Abs. 3

³ Werden Butter oder Milchstreichfette aus Rohstoffen oder Zutaten hergestellt, die keiner Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absätze 2 und 3 HyV⁷ unterzogen wurden, so ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen.

Art. 93 Einleitungssatz und Bst. c

Zusätzlich zu den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 LIV⁸ sind anzugeben:

- c. bei Flüssigei nach Artikel 57 Absatz 7 HyV⁹: zusätzlich zur Angabe nach Buchstabe a «nichtpasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln» sowie das Datum und die Uhrzeit des Aufschlagens.

Art. 98 Abs. 3

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 105b Übergangsbestimmung zur Änderung vom 8. Dezember 2023

Lebensmittel, die der Änderung vom 8. Dezember 2023 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Januar 2025 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 2024 in Kraft.

8. Dezember 2023

Eidgenössisches Departement des Innern

Alain Berset

⁶ SR 817.022.16

⁷ SR 817.024.1

⁸ SR 817.022.16

⁹ SR 817.024.1