ALP forum 2009 Nr 74 d

LEITFADEN ZUR KENNZEICHNUNG VON VOR-VERPACKTEM FLEISCH, FLEISCHZUBEREITUNGEN UND FLEISCHERZEUGNISSEN

2. Ausgabe, Oktober 2009
(aktualisiert aus 1. Ausgabe von Michael Suter, 2007)

In Zusammenarbeit mit Stefan Schlüchter,
Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne
SFF UPSV UPSC

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD
Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

ALP gehört zur Einheit ALP-Haras

Inhalt

1. Einleitung 3

2. Definitionen 3

3. Grundlagen 4

4. Festlegung der Angaben auf dem vorverpackten Produkt 5

5. Beispiele einer Grundlagen-Kennzeichnung für vorverpackte Produkte im Detailverkauf 13

6. Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Detailverkauf 14

7. Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Engrosverkauf 15

8. Institutionen zur Beurteilung von Etiketten 16

9. Abschlussbemerkungen 16

1. Einleitung

Lebensmittelverpackungen und Etiketten geben den interessierten Kunden eine Menge Informationen preis. Diverse Gesetzestexte befassen sich damit, wie eine korrekte Deklaration bzw. Kennzeichnung zu erfolgen hat. Die im Jahr 2008 durchgeführten Revisionen der Lebensmittelgesetzgebung sind umfangreich, komplex und nicht selten verwirrend geworden. Werbungen, Marken, Zeichen und Labels tragen nochmals dazu bei, dass auch die Hersteller von Lebensmitteln häufig verunsichert sind, wie ihre Produkte zu kennzeichnen sind. Dieser Leitfaden ist als Hilfsmittel gedacht, um die Kennzeichnung von vorverpacktem Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen korrekt zu erstellen. Er enthält jeweils auch Hinweise auf die entsprechenden gesetzlichen Grundlagen, wie sie in Kapitel 3 aufgelistet sind.

2. Definitionen *(LGV, Art. 2 und VLtH, Art. 3)*

Vorverpacktes Lebensmittel
Als vorverpacktes Lebensmittel wird ein Lebensmittel bezeichnet, das vor der Abgabe umhüllt oder verpackt worden ist und an Konsumentinnen, Konsumenten oder an Restaurants, Grossküchen, Betriebskantinen oder ähnliche Einrichtungen abgegeben wird und das nicht verändert werden kann, ohne dass die Umhüllung bzw. die Verpackung geöffnet oder abgeändert wird.
Wird ein Lebensmittel offen im Laden angeboten und erst nach dem Kaufentscheid des Kunden verpackt, gilt es nicht als vorverpacktes Lebensmittel.

Fleisch *
Als Fleisch gelten alle geniessbaren Tierkörperteile der zugelassenen Tierarten, die keiner Behandlung unterzogen worden sind. Nicht als Behandlung gelten:
- das Kühlen, Tiefgefrieren und Schnellgefrieren
- das Zerkleinern (Zerlegen, Schnetzeln)
- das Vakuumverpacken und das Umhüllen in kontrollierter Atmosphäre
- die Anwendung von Verarbeitungshilfsstoffen bei der Gewinnung

* = Definition für Sachbezeichnung, z.B. Fleischanteil in Kalbsbratwurst. Siehe auch „Skelettmuskel“

Hackfleisch
Hackfleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1% Salz enthält. Bei Salzgehalten von 1% oder mehr gilt es als Fleischzubereitung.

Fleischzubereitung
Als Fleischzubereitung gilt Fleisch, dem Lebensmittel, Würz- oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde. Das angewandte Bearbeitungsverfahren darf jedoch die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches nicht verändern und so die Merkmale von Fleisch beseitigen. Fleischzubereitungen sind nicht erhitzt; der Zerkleinerungsgrad spielt jedoch keine Rolle (z.B. rohes Brät gehört in die Gruppe der Fleischzubereitungen). Beispiele: mariniertes Fleisch, Cevapcici, Tartar, Fleischkäse zum selber backen, etc.

Fleischerzeugnis
Fleischerzeugnisse sind Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch, Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen entstehen und die so beschaffen sind, dass bei einem Schnitt durch deren Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von Fleisch nicht mehr vorhanden sind.
Beispiele: Cervelat, Lyoner, Rollschinkli roh und gekocht, etc.

Skelettmuskeln (= „Fleisch“ in der Zutatenliste)
Skelettmuskeln von Tieren (Säugetiere und Vögel) umfassen die am Knochen anhaftenden Muskeln, mit anhaftendem oder eingelagertem Fett- und Bindegewebe. Das Zwerchfell und die Kaumuskeln werden den Skelettmuskeln zugeordnet. Das Herz, die Zunge und die übrigen Muskeln des Kopfes sowie des Schwanzes gehören nicht zu den Skelettmuskeln.

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

Zusatzstoff
1. Stoffe, die aus technologischen oder sensorischen Gründen absichtlich direkt oder indirekt zugesetzt werden, mit oder ohne Nährwert und die als solche oder in Form von Folgeprodukten ganz oder teilweise in Lebensmitteln verbleiben.
2. Stoffe, die einem Lebensmittel zugesetzt werden, um diesem einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen (Aromen).

Diese Stoffe müssen mit der Gattungsbezeichnung (z.B. Konservierungsstoff) und Einzelbezeichnung (z.B. Natriumnitrit) oder E-Nummer (z.B. E 250) deklariert werden.

Verarbeitungshilfsstoff
Stoffe, die bei der Verarbeitung aus technologischen Gründen verwendet und im Laufe des Verarbeitungsprozesses wieder entfernt werden, soweit dies technisch möglich ist (z.B.: Brühmittel bei der Schweineschlachtung).

3. Grundlagen

Allgemeine Bestimmungen

Die Angaben auf den vorverpackten Lebensmitteln müssen gut sichtbar, in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht werden. Gemäss Interpretationshilfe Nr. 21 des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz muss die Lesbarkeit von obligatorischen Angaben mindestens so gut sein wie eine Schrift in Arial (oder Helvetica), Schriftgrösse 7 Punkt, schwarze Farbe auf weissem Grund, gute Auflösung und genügendem Zeilenabstand. Bei weniger geeigneten Schriften, geringeren Kontrasten oder schwächerer Auflösung sind die Schriften entsprechend grösser zu wählen.

Die Angaben müssen in mindestens einer Amtssprache (Deutsch, Französisch oder Italienisch) verfasst sein.

Gesetzliche Bestimmungen

In der folgenden Tabelle 1 sind die für die Kennzeichnung von vorverpacktem Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen relevanten gesetzlichen Bestimmungen aufgeführt.

Diese Verordnungen können bei der folgenden Adresse in gedruckter Form bestellt werden:

Bundesamt für Bauten und Logistik,
Abt. Verkauf/Publikationen
Fellerstrasse 21
3003 Bern
Tel. 031 325 50 50
Fax 031 325 50 58
www.bundespublikationen.ch

Oder im Internet durch die Eingabe der systematischen Bezeichnung im Suchfeld der folgenden Seiten abgerufen werden: http://www.admin.ch/ch/d/sr/sr.html

Tab. 1: Gesetzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung von vorverpacktem Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

Nummer	Name	Abkürzung	Systematische Bezeichnung
1	Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz)	LMG	817.0
2	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	LGV	817.02
3	Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln	LKV	817.022.21
4	Verordnung über die in Lebensmittel zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung)	ZuV	817.022.31
5	Verordnung über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln		817.022.32
6	Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft	VLtH	817.022.108
7	Hygieneverordnung des EDI	HyV	817.024.1
8	Verordnung über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotenen Produktion (Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung)	LDV	916.51
9	Verordnung über die von der Deklarationspflicht befreiten Länder nach landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung	LDV-Länderliste	916.511
10	Einheiten-Verordnung		941.202
11	Verordnung über die Bekanntgabe von Preisen (Preisbekanntgabeverordnung)	PBV	942.211
12	Verordnung über das Abmessen und die Mengendeklaration von Waren in Handel und Verkehr (Deklarationsverordnung)		941.281

Betriebseigene Unterlagen

Um eine korrekte Kennzeichnung erstellen zu können, benötigen Sie folgende Unterlagen:
- Rezepturen
- Spezifikationen der eingesetzten Lebensmittel (z.B.: Gewürze)
- Spezifikationen der eingesetzten Zusatzstoffe (z.B.: Zusatzstoffmischungen)
- evtl. Angaben zur Nährwertkennzeichnung (z.B.: aus dem Internet: www.swissfir.ethz.ch)

4. Festlegung der Angaben auf dem vorverpackten Produkt

Die nachfolgende Tabelle 2 führt Punkt-für-Punkt durch die Erstellung einer korrekten Kennzeichnung

Tab. 2: Ablauf für Erstellung einer korrekten Kennzeichnung

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer bei Musteretikette
LKV Art. 3 und 4	Name / Fantasie- und Sachbezeichnung	Die Sachbezeichnung des Produktes muss den Charakter wiedergeben und sich an den verwendeten Rohstoffen orientieren. Fantasie- und Markennamen dürfen nicht täuschen und müssen immer in Verbindung mit der Sachbezeichnung verwendet werden. Eine Fantasiebezeichnung ersetzt die Sachbezeichnung nicht, ausser bei allgemein üblichen Bezeichnungen, siehe unten. Letztere muss immer in unmittelbarer Nähe zur Fantasiebezeichnung aufgeführt werden!	*Holzfällersteak, Grillwurst usw.*	1
VLtH Art. 8 und 9	Sachbezeichnung für Fleisch, -zubereitungen und -erzeugnisse	Bei Fleisch, das keiner Behandlung (vgl. Definition in Kapitel 1, VLtH, Art.3, Abs. 2) unterzogen worden ist, muss neben der Bezeichnung "Fleisch" oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke ein Hinweis auf die Tierart, von der das Fleisch stammt, angebracht werden.	*Schweinsfilets oder Schweinefilets*	2
		Die Sachbezeichnung für Fleischzubereitungen und -erzeugnisse setzt sich aus einem Hinweis auf die Tierart, von der das Fleisch stammt, sowie der Bezeichnung Fleischzubereitung oder -erzeugnis, je nachdem wie das Produkt einzuteilen ist, zusammen!	*Pferde- und Schweinefleischerzeugnis* *Pouletzubereitung*	
		Ein Hinweis in der Sachbezeichnung auf die Tierart ist bei Produkten, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Schweine- und Rindergattung (inkl. Kalb) bestehen, sowie bei den unten aufgeführten traditionellen Fleischerzeugnissen nicht nötig! Die Auflistung der Tierart in der Zutatenliste ist in diesem Falle ausreichend!	*Schweinefleischerzeugnis = nur: Fleischerzeugnis*	
		Werden Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen nicht ausschliesslich aus Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch hergestellt, muss die Tierart in der Sachbezeichnung zusätzlich angegeben werden.	*Pferdefleischerzeugnis (bei 100%)* *Pferde- und Schweinefleischerzeugnis (z.B. bei Speckzugabe)*	
		Wird in der Sachbezeichnung auf nur eine der beiden Tierarten Schweine oder Rind hingewiesen, muss dieser Anteil im eingesetzten Fleisch (Rezeptur ohne Fremdwasserzugabe) mehr als 50% betragen. Die % Angabe in der Zutatenliste ist in diesem Fall zwingend, wobei sich diese auf die Gesamtmasse (inkl. Schüttung) beziehen muss.	*Kalbsbratwurst* *Schweinswürstchen*	
		Bei folgenden Fleischerzeugnissen muss die Sachbezeichnung nicht aufgeführt werden, da diese als traditionelle Fleischerzeugnisse gelten: (Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-)		

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer bei Musteretikette
		Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schüblig, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli. In der Sachbezeichnung von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen fleischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden.	*Lyoner mit Gemüseeinlagen*	
LKV Art. 2, Bst. p VLtH Art. 9, Abs. 4	Gebrauchs-anleitung	Bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind, muss der Vermerk auf die vollständige Erhitzung gemacht werden! Dasselbe gilt auch für Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind, für Hackfleisch von Geflügel und Pferden sowie für Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch.	*muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden*	3
LKV Art. 5	Verzeichnis der Zutaten	Sämtliche Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe) müssen in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden. Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung. Ausnahmen sind: - Liegt der Fremdwasseranteil im Endprodukt unter 5%, kann die Deklaration entfallen. - Werden getrocknete oder konzentrierte Zutaten während der Herstellung mit Fremdwasser in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt, können die Zutaten nach ihrem ursprünglichen Massenanteil deklariert werden. Die Deklaration des Wassers kann entfallen. Dies gilt ebenso, wenn es sich um Aufgussflüssigkeit handelt. - Zutaten, die weniger als 2 Massenprozent ausmachen, können anschliessend an die übrigen Zutaten in beliebiger Reihenfolge aufgezählt werden. Nicht angegeben werden müssen folgende Zutaten, sofern sie nicht unter die "Allergene" fallen: - übertragene Restgehalte an Zusatzstoffen, wenn sie im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind. - die in Zusatzstoffpräparaten nach Artikel 4 ZuV verwendeten Trägerstoffe. - Packgase, ausser sie werden zur Verlängerung der Haltbarkeit eingesetzt. Dann muss ein Hinweis angegeben werden. - Verarbeitungshilfsstoffe	Fremdwasser in Fleischerzeugnissen Milchpulver und Schüttung *Milch (aus Milchpulver)* *Gewürze, Zusatzstoffe* Antiklumpmittel bei Nitritpökelsalz Trägerstoffe bei Starterkulturen *Maltose* *unter Schutzatmosphäre verpackt*	4

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer bei Musteretikette
VLtH Art. 9	Verzeichnis der Zutaten	Die Zutaten aus Fleisch in Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden: - Fleisch: mit der Tierart für Skelettmuskeln - Innereien (Organe): mit der Tierart - Fettgewebe: mit der Tierart - Speck, Schwarte, Blut und Plasma: können ohne Angabe der Tierart deklariert werden - Separatorenfleisch: mit der Tierart - Speisegelatine: mit der Tierart, ausser bei Schweinegelatine - Wursthülle (Empfehlung: am Ende der Zutatenliste anbringen) •zum Verzehr geeignet •nicht zum Verzehr geeignet: aus Natur- oder Kunstdarm •gefärbt oder mit Tauchmasse behandelt Zutaten mit dem Begriff *-fleisch* dürfen die folgenden Höchstwerte für Fett und Bindegewebeanteil in Bezug auf die Deklaration nicht überschreiten; ansonsten muss das Verzeichnis der Zutaten mit Fett oder Bindegewebeanteil ergänzt werden: Spezies / Fett / Bindegewebeanteil* Säugetiere, ausser Kaninchen und Schweine: 25% / 25% Schweine: 30% / 25% Vögel und Kaninchen: 15% / 10% *Verhältnis Kollagengehalt zu Fleischeiweissgehalt	*Schweinefleisch* *Rindsherz* *Kalbsfett* *Speck, Schwarte, Blut, Plasma* *Pouletseparatorenfleisch* *Rinderspeisegelatine* *Hülle aus Rinderdarm* *Hülle nicht zum Verzehr geeignet* *gefärbte Hülle* *Rindfleisch*	
LKV Art. 6	Verzeichnis der Zutaten	Gehören Zutaten zu einer der in Anhang 2 der LKV aufgeführten Klassen, so dürfen sie mit der Bezeichnung dieser Klasse angegeben werden. Die relevantesten Beispiele sind: - Gewürze jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent ausmachen. - Käse jeder Art, sofern in der Bezeichnung nicht auf eine spezielle Art hingewiesen wird. - Paniermehl jeglichen Ursprungs. - Milchproteine jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Milchprotein) und Mischungen daraus. Zusatzstoffe müssen mit einer der Gattungen nach Anhang 3 der LKV, je nach ihrer Hauptwirkung im Produkt, bezeichnet werden. Die relevantesten Beispiele sind Stoffe, die: - die Haltbarkeit verlängern, indem sie vor Mikroorganismen schützen. - die Haltbarkeit verlängern, indem sie vor Oxidation schützen. - den pH-Wert eines Lebensmittels verändern oder steuern. - es ermöglichen, die einheitliche Mischung von Fett und Wasser	*Gewürze* oder *Gewürzmischung* *Käse* *Paniermehl (allfällige Gluten)* *Milchprotein* *Konservierungsmittel/-stoffe* *Antioxidationsmittel/Antioxidantien* *Säureregulatoren* *Emulgatoren*	

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer bei Musteretikette
		herzustellen / aufrechtzuhalten. - den Geschmack oder Geruch verstärken. - es ermöglichen, die einheitliche Mischung von Fett und Wasser aufrecht zu halten, die vorhandene Farbe zu stabilisieren oder die Bindefähigkeit von Proteinvernetzungen zu ermöglichen. Zudem muss die Einzelbezeichnung oder die E-Nummer aufgeführt sein.	*Geschmacksverstärker* *Stabilisatoren* *Konservierungsmittel (E251)* oder *Konservierungsmittel: Natriumnitrat*	
LKV Art. 7	Verzeichnis der Zutaten	Ist eine Zutat aus mehreren Zutaten zusammengesetzt, ist es entscheidend, wie gross der Anteil der Zutat im Produkt ist! Liegt der Anteil über 5 Massenprozenten, muss die Zutat wie ein eigenes Produkt deklariert werden (Sachbezeichnung und nachfolgend die Zusammensetzung). Die einzelnen Zutaten können auch einzeln angegeben werden und in der übrigen Zutatenliste eingeordnet werden (Reihenfolge entsprechend der Menge beachten). Liegt der Anteil unter 5 Massenprozenten, reicht es, wenn die Zutat plus die entsprechenden Zusatzstoffe sowie allergene Stoffe angegeben werden.	Schinkenwürfeli (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz, …..) Nitritpökelsalz: *Kochsalz, Konservierungsmittel (E250)* oder *Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit)*	
LKV Art. 9	Verzeichnis der Zutaten	Die Menge einer Zutat muss in Massenprozent zum Zeitpunkt der Verarbeitung angegeben werden, wenn die Zutat: - in der Sachbezeichnung genannt ist. - vom Konsumenten normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird. - auf der Etikette oder Verpackung mit Worten oder Bildern hervorgehoben wird. Dies kann erfolgen: - direkt in der Sachbezeichnung - in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung - in der Zutatenliste bei der entsprechenden Zutat	Ausnahmen gemäss Artikel 10 LKV Abs. 2 sind zu beachten. Haselnüsse in *Salami mit Haselnüssen* Rindfleisch in *Gulaschsuppe* Käse bei der Abbildung von Käse *Haselnuss (12%)-Salami* *Gulaschsuppe mit 42% Rindfleisch* *Käse (10%)*	
LKV Art. 16	Verzeichnis der Zutaten	Beträgt der Anteil einer aus dem Ausland kommenden Zutat mehr als 50%, muss das Herkunftsland nach der Zutat angegeben werden.	*Rindfleisch (Brasilien)*	
VO über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln, Art. 6	Angereicherte Zutaten	Wird jodiertes oder fluoridiertes Kochsalz verwendet, muss dieses als solches bezeichnet werden.	*Kochsalz jodiert*	

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer bei Musteretikette
LKV Art. 8 in Verbindung mit Anhang 1	Allergene Stoffe	Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind nach Anhang 1 der LKV im Verzeichnis der Zutaten anzugeben. Die relevantesten Beispiele sind: - Sellerie, Senf und Pistazien eventuell aus Gewürzmischungen - jegliche Form von Eiern - Lactose als Trägerstoffe bei Starterkulturen - Milch und Milchbestandteile - Getreide - Fische und Krebstiere - Soja, Erdnüsse, Hartschalenobst - Sulfite (v.a. bei Trockenobst) Unbeabsichtigte Spuren von Allergenen müssen nicht deklariert werden, wenn sichergestellt werden kann, dass der Anteil am Endprodukt weniger als 1 g/kg beträgt.	*Gewürze (Sellerie)* *Eier* *Lactose* *Gewürz*	
LKV Art. 11-14 HyV Art. 25 und 31	Datierung	Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, müssen mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet werden. Andere Lebensmittel, die nicht zu kühlen sind, können mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet werden. Das Datum besteht je nach Haltbarkeit aus folgenden Angaben: - Haltbarkeit weniger als drei Monate - Haltbarkeit zwischen drei und 18 Monaten - Haltbarkeit über 18 Monate	*verbrauchen bis ...* *mindestens haltbar bis ...* *mindestens haltbar bis* Tag und Monat *mind. haltbar bis Ende* Monat und Jahr *mindestens haltbar bis Ende* Jahr	5
LKV Art. 2 und 15	Adresse und Produktionsland	Name oder Firma sowie Adresse, wer das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt oder abgibt. Als Faustregel gilt: Die Angaben müssen reichen, damit ein Brief per Post ankommt. Das Produktionsland muss angegeben werden, wenn es nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung hervor geht. Fleisch gilt als einheimisch, wenn der überwiegende Teil der Gewichtszunahme oder der Lebensdauer des Tieres in der Schweiz erfolgt ist. Fleischzubereitungen und -erzeugnisse gelten als einheimisch, wenn sie aus einheimischem Fleisch bestehen oder wenn sie in der Schweiz in einer Weise bearbeitet worden sind, dass sie ihre charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten haben (Räuchern, Würzen, Marinieren und Panieren reicht nicht).	Name oder Firmenname (Strasse) CH-PLZ und Ort *hergestellt in Italien* in der Schweiz hergestelltes Trockenfleisch aus ausländischem Fleisch (Angabe der Fleischherkunft in der Zutatenliste oder „Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus ….“)	6

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer bei Musteretikette
LKV Art. 30-32	Identitätskenn-zeichnung	Lebensmittel tierischer Herkunft aus bewilligungspflichtigen Betrieben nach Artikel 13 der LGV müssen ein Identitätskennzeichen tragen. Werden Produkte in einem weiteren Betrieb umgepackt oder in einem anderen Betrieb verarbeitet, muss das Identitätskennzeichen dieses Betriebes angebracht werden. Es darf immer nur ein ID-Kennzeichen auf einem Produkt sein. Das ID-Kennzeichen muss die Bewilligungsnummer des Betriebes und das Landeskürzel in einem Oval enthalten.	CH 9999	7
LKV Art. 17	physikalischer Zustand	Ein Hinweis auf ein angewendetes technologisches Verfahren muss gemacht werden, wenn ein Unterlassen eines solchen Hinweises zu einer Täuschung führen könnte.	Wird Schinken geräuchert und undurchsichtig verpackt: *geräuchert*	8
LKV Art. 18 HyV Art. 25, 26 und 31	gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel	Lebensmittel, die kühl gehalten werden müssen, sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen. Die maximalen Temperaturen nach der Schlachtung bzw. nach der Produkteherstellung, die unverzüglich anzustreben und zu halten (auch während des Transportes) sind, sind wie folgt: - Fleisch von domestizierten Huftieren und Wild: 7°C - Fleisch von Geflügel, Kaninchen und Hasen: 4°C - Fleischzubereitungen und -erzeugnisse: 4°C - Nebenprodukte der Schlachtung: 3°C - Hackfleisch: 2°C - Tiefkühlprodukte -18°C (muss unverzüglich erfolgen) Im Verkauf, sei dies im Offen- oder im Selbstbedienungsverkauf, dürfen Fleisch und dessen Verarbeitungsprodukte bis max. 5°C gehalten werden. Diese Temperaturvorschriften gelten nicht für Sterilerzeugnisse (z.B. Dosen), Rohwurst- und Rohpökelwaren sowie andere Fleischerzeugnisse mit einem a_w-Wert < 0.93 Auf tiefgekühlten Lebensmitteln müssen noch zusätzliche Angaben aufgedruckt sein.	*bei höchstens 5°C aufbewahren* *Tiefkühlprodukt* oder *tiefgekühlt* und *nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren*	9
LKV Art. 19-21	Warenlos	Als Warenlos gilt eine Gesamtheit von Produktionseinheiten eines Produktes, die unter gleichen Umständen hergestellt wurden. Vor der Nummer muss ein "L" stehen. Das Warenlos kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum mindestens in Tag und Monat angegeben wird	*L 592* *verbrauchen bis: 01.02.2010*	10

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer bei Musteretikette
VLtH Art. 9	zusätzliche Angaben bei Hackfleisch	Bei Hackfleisch sind auf der Verpackung zusätzlich zwei Angaben (1. Fettgehalt in % / 2. Verhältnis zwischen Bindegewebeeiweiss und Fleischeiweiss in %) mit folgenden Werten zu machen: - mageres Hackfleisch - reines Rinderhackfleisch - Hackfleisch mit Schweinefleischanteil - Hackfleisch von anderen Tierarten	Fettgehalt weniger als ... / Verhältnis zwischen Bindegewebe- und Fleischweiss weniger als ... ... 7% / ... 12% ... 20% / ... 15% ... 30% / ... 18% ... 25% / ... 15%	11
VLtH Art. 9 auf Art. 9, Abs. 9 wird nicht eingegangen	Trichinellen-untersuchung	Fleisch von Hausschweinen, das keiner Trichinellenuntersuchung unterzogen wurde, und daraus hergestellte Fleischzubereitungen und -erzeugnisse, müssen mit einem quadratischen Kennzeichen, in dem die Angabe "nur CH" enthalten ist, gekennzeichnet werden.	nur CH	12
LKV Art. 2 VLtH Art. 9	Gebrauchsanleitung	Eine Gebrauchsanleitung ist notwendig, wenn das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann. Bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen ist darauf hinzuweisen, dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden müssen.	*muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden*	13
LKV Art. 2	bestrahlt	Werden Lebensmittel mit ionisierender Strahlung behandelt, muss ein Hinweis gemacht werden.	*bestrahlt*	14
LKV Art. 2	GVO	Enthalten Lebensmittel gentechnisch veränderte Organismen, muss auf diese hingewiesen werden.	*Soja (gentechnisch veränderter Organismus)*	15
LDV Art. 3 und 5	Leistungsförderer	Bei importiertem Fleisch aus Ländern, welche nicht in Anhang 1 der LDV-Länderliste aufgeführt sind, muss auf der Verpackung der Vermerk einer möglichen Verwendung von Hormonen und/oder antimikrobiellen Leistungsförderern angebracht sein.	*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein* *kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein*	16
Deklarations- / Einheiten-verordnung	Mengenangaben	Die Mengenangaben sind nach den Vorschriften der Deklarationsverordnung korrekt zu erstellen. Die Mengenangabe (Gewicht) muss aufgeführt werden. Die Masseinheiten müssen der Einheitenverordnung entsprechen.	*g, kg, ml, l*	17
PBV Art. 3-7	Preisbekanntgabe	Auf der Verpackung oder unmittelbar daneben (Preisschild) muss der Detailpreis, der tatsächlich zu bezahlende Preis inklusive Mehrwertsteuer, in Schweizer Franken angegeben sein. Weiter muss der Grundpreis, der Preis pro 100 g oder 1 kg, aufgeführt sein, wenn der Detailpreis mehr als 2 Franken beträgt.	*Fr. 12.40* *100 g Fr. 8.50*	18

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Nummer bei Musteretikette
LKV Art. 2 PBV Art. 6 VLtH Art. 9	reduzierte Angaben bei Engros-Verpackungen	Bei Lebensmitteln, die an Restaurants, Spitäler, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden, können bestimmte Angaben auf einem Geschäftspapier erfolgen, welches den Lieferschein, die Rechnung oder die Sendung begleitet. Alle weiteren Angaben müssen gemäss diesem Leitfaden direkt auf dem Produkt angebracht werden. An Stelle des Mindesthaltbarkeits- oder des Verbrauchsdatums kann bei Fleisch das Abpackdatum und bei Fleischzubereitungen und -erzeugnissen das Herstellungsdatum angegeben werden.	Verzeichnis der Zutaten, Produktions-land, physikalischer Zustand, Gebrauchsanleitung, bestrahlt, GVO, Grund- und Detailpreis, Gewicht *abgepackt am ...* *hergestellt am ...*	19
LGV Art. 28 LKV Art. 37	reduzierte Angaben bei Zwischen-produkten	Die Angaben über Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen ermöglichen, die daraus hergestellten Lebensmittel gesetzeskonform zu bezeichnen.	bei Wurstfleisch	20
LKV Art. 22-29	freiwillige Nährwertkenn-zeichnung	Die Nährwertkennzeichnung, also die Angabe über den Energiewert des Lebensmittels und seinen Gehalt an Nährstoffen pro 100 g, ist freiwillig (ausser bei Auslobungen). Erfolgt eine Nährwertkenn-zeichnung, so muss diese korrekt und möglichst in Tabellenform angegeben werden. Weitere Angaben, wie der Gehalt an gesättigten Fettsäuren oder Natrium, können gemäss LKV ebenfalls gemacht werden. Die Angaben müssen sich auf eine oder mehrere Analysen, eine Rezepturberechnung oder eine anerkannte Nährwertdatenbank stützen. Die Auslobung mit den Begriffen „frei von …“, „arm an …“, „…reduziert“, etc. ist im Anhang 7 der LKV beschrieben. Sie ist für Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnisse aufgrund der vorhandenen Gehalte vielfach aber nicht möglich.	*Energiewert (Brennwert)* [kJ oder kcal] *Eiweiss* [g] *Kohlenhydrate* [g] *Fett* [g] fettarm: < 3 g Fett / 100 g kochsalzarm: < 0.3 g NaCl / 100 g	21
LKV Art. 35	Freiwillige Angabe des Kochsalzgehaltes	Die Angabe des Gesamtkochsalzgehaltes eines Lebensmittels ist zulässig. Diese Angabe kann bei kochsalzreduzierten Produkten werbewirksam sein, wobei der Begriff „kochsalzreduziert“ aufgrund der bestehenden Limiten (siehe oben) kaum verwendet werden kann. Eine vollständige Nährwertkennzeichnung ist bei Angabe des Kochsalzgehaltes nicht notwendig (ausser bei Auslobung).	*Kochsalzgehalt insgesamt: 1.9%*	22
LKV Art. 36	reduzierte Angaben Im Offenverkauf	Im Offenverkauf kann auf die schriftlichen Angaben verzichtet werden, wenn die Information anderweitig (z.B. mündlich) und korrekt gewährleistet werden kann. Davon ausgenommen und daher schriftlich zu deklarieren sind die Menge, der Preis, die Herkunft, eine allfällige Bestrahlung sowie ein allfälliger Einsatz von GVO in den betreffenden Lebensmitteln.	*Herkunft: USA* *bestrahlt*	

5. Beispiele einer Grundlagen-Kennzeichnung für vorverpackte Produkte im Detailverkauf

Nachfolgend ist eine Musteretikette eines vorverpackten Fleischerzeugnisses für den Detailverkauf dargestellt:

Bezug[1]	Mögliches Aussehen einer Etikette
6	**Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9990 Musterhausen**
1	**Jägersalsiz**
2	**Schweine- und Hirschfleischerzeugnis**
4	**Schweinefleisch, Hirschfleisch, Speck, Kochsalz, Gewürze (Sellerie), Konservierungsmittel E252, Antioxidationsmittel E301, Zuckerarten (Lactose, Saccharose)**
5 + 10	**mindestens haltbar bis 31. Oktober 2009**
9	**kann ungekühlt aufbewahrt werden**
12	nur CH
17	**0.250 kg**
18	**100 g Fr. 5.- Fr. 12.50**

Im Folgenden wird überdies eine Musteretikette einer vorverpackten Fleischzubereitung für den Detailhandel wiedergegeben:

Bezug[1]	Mögliches Aussehen einer Etikette
6	**Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9990 Musterhausen**
1	**Lammgigotsteak mariniert**
2	**Lammfleischzubereitung**
3	**muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden**
4	**Lammgigot (Australien), Marinade (Öl, Kochsalz, Gewürze)**
5 + 10	**zu verbrauchen bis 01.11.2009**
9	**gekühlt aufbewahren bei maximal 5°C**
17	**0.200 kg**
18	**100 g Fr. 3.50 Fr. 7.-**

[1] Punkte gemäss Tabelle 2

6. Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Detailverkauf

Untenstehend sind sechs Beispiele von möglichen Etiketten für vorverpackte Produkte im Detailverkauf mit Kommentaren zu den "speziellen" Eigenschaften aufgeführt, die gleichzeitig zu den in Tab. 2 genannten Punkten gesetzt wurden.

Schweinskotelett

nur CH

Metzgerei Muster
Musterstrasse 111
CH-9990 Musterhausen
bei höchstens 5°C aufbewahren

zu verbrauchen bis: 01.01.2010
280 g 20.00 Fr./kg 5.60 Fr.

9: Monat bei Datum kann in Zahlenform sein
12: "Nur CH", da keine Trichinen-Untersuchung

Rindshuft Metzgerei Muster
CH-9990 Musterhausen

Costa Rica
bei höchstens 5°C aufbewahren
zu verbrauchen bis: 1. Januar 2010
kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

250 g 60.00 Fr./kg 15.00 Fr.

6: Adresse ohne Strasse, da auch so klar
16: "Hormone", da in Costa Rica erlaubt

Rindshackfleisch
Muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden
Fettgehalt weniger als 20%
Verhältnis zwischen Bindegewebe- und Fleischeiweiss weniger als 15%
Tiefkühlprodukt, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Metzgerei Muster, CH-9990 Musterhausen
bei höchstens -18°C und nach dem Auftauen im Verkauf bei max. 5°C aufbewahren
Tiefgekühlt mindestens haltbar bis: 01.01.2010

470 g 18.00 Fr./kg 8.45 Fr.

3 + 11: Hinweise auf "Gewebeanteil" und "Erhitzen" nötig
9: "Gebrauchsanweisung" falls tiefgekühlt

Kalbfleisch geschnetzelt
Aufbewahren bei höchstens 5°C
zu verbrauchen bis: 01.01.2010

100 g enthalten ca.

Energiewert	438 kJ (104 kcal)
Eiweiss	21 g
Kohlenhydrate	0 g
Fett	2 g

Unter Schutzatmosphäre verpackt
Metzgerei Muster, CH-9990 Musterhausen

365 g 57.00 Fr./kg 20.80 Fr.

2: Hinweis „Unter Schutzatmosphäre verpackt" falls vorhanden
21: "Nährwertkennzeichnung" freiwillig

Wienerli
Rindfleisch, Eis, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Stabilisatoren (Mono-, Diphosphate), Gewürze (mit Senf), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)
Wursthülle: Lammdarm

Metzgerei Muster, CH-9990 Musterhausen
bei höchstens 5°C aufbewahren
zu verbrauchen bis: 01.01.2010
Kochsalzgehalt insgesamt: 1.9%

nur CH

280 g (2x140 g) 20.00 Fr./kg 5.60 Fr.

2: "Wienerli" als spezielle Sachbezeichnung
4: Nitritpökelsalz als zusammengesetztes Produkt
4: Ascorbinsäure ausgeschrieben
4: Allergene in Gewürzen
12: "Nur CH", da keine Trichinen-Untersuchung
22: "Kochsalzgehalt" freiwillig

Don Cavallo L812
Pferde- und Schweinefleischerzeugnis

Pferdefleisch (75%), Speck, Kochsalz jodiert, Zuckerarten: Lactose und Saccharose, Gewürze, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: Natriumnitrit

Metzgerei Muster, CH-9990 Musterhausen
mindestens haltbar bis: Ende Januar 2010
Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus Frankreich

300 g 50.00 Fr/kg 15.00 Fr.

2: Sachbezeichnung notwendig
2: Fleischmenge, da in Sachbezeichnung erwähnt
4: Verwendung von jodiertem NPS
4: Nitritpökelsalz als Salz und Nitrit aufgeführt
4: Ascorbinsäure mit E-Nummer deklariert
10: "Losnummer", da Haltbarkeitsdatum ohne Tag

7. Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Engrosverkauf

Im Folgenden werden drei Beispiele von möglichen Etiketten mit den Angaben auf den Geschäftspapieren wiedergegeben.

Kennzeichnung auf Packung	Angaben auf begleitendem Geschäftspapier
Rindshuft Metzgerei Muster CH-9990 Musterhausen bei höchstens 5°C aufbewahren Abgepackt am: 01.01.2010 kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein	Herkunft: Costa Rica 3.500 kg 48.00 Fr./kg 168.00 Fr.
Wienerli Enthält Senf nur CH Metzgerei Muster CH-9990 Musterhausen bei höchstens 4°C aufbewahren hergestellt am: 01.01.2010	Zusammensetzung: Rindfleisch, Eis, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Stabilisatoren (Mono-, Diphosphate), Gewürze (mit Senf), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure) 12.000 kg 15.00 Fr./kg 180.00 Fr.
Don Cavallo L812 Pferde und Schweinefleischerzeugnis Metzgerei Muster, CH-9990 Musterhausen Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus Frankreich Hergestellt am: 01.01.2010	Zusammensetzung: Pferdefleisch (75%), Speck, Kochsalz jodiert, Zuckerarten: Lactose und Saccharose, Gewürze, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: Natriumnitrit 1.500 kg 40.00 Fr/kg 60.00 Fr.

8. Institutionen zur Beurteilung von Etiketten

Kantonale Laboratorien

Die Entwürfe der Etiketten können bei den kantonalen Laboratorien zum Teil gegen ein Entgelt überprüft werden lassen.
Die Adressen aller kantonalen Laboratorien finden sich unter:
www.kantonschemiker.ch

Private Institutionen und Laboratorien

Die Entwürfe der Etiketten können auch bei privaten Institutionen und Laboratorien gegen ein Entgelt überprüft werden lassen. Einige Adressen sind nachfolgend aufgeführt:

Ausbildungszentrum
für die Schweizer Fleischwirtschaft
Herr Walter Bauer
Schachenstrasse 43
3700 Spiez
Tel.: 033 650 81 81
www.abzspiez.ch

SQTS Swiss Quality Testing Service
Rte de l'industrie 61
1784 Courtepin
Tel.: 026 684 80 40
www.sqts.ch

Weitere Adressen von privaten Laboratorien finden sich auf der Homepage der Gesellschaft Schweizer Privater Dienstleistungslaboratorien unter:
www.gsdl.ch/de/mitglieder.html

9. Abschlussbemerkungen

Dieser Leitfaden ist nicht abschliessend; verbindlich sind ausschliesslich die entsprechenden Gesetzestexte. Bei Unsicherheiten bezüglich Kennzeichnung wenden sie sich an das zuständige kantonale Labor. In der vorliegenden Version konnten die bis Ende September 2009 erfolgten Revisionen der angegebenen Verordnungen berücksichtigt werden; für die weitere Aktualisierung ist jeder Betrieb selbst verantwortlich.

Weitere Exemplare des vorliegenden ALP forums können beim Autor, auch in französischer Sprache, bezogen werden.

Herausgeber Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, CH-8032 Zürich, Tel. +41 (0)44 250 70 60, Fax: +41 (0)44 250 70 61, www.carnasuisse.ch, e-mail: info@carnasuisse.ch **Autor:** Stefan Schlüchter, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, Tel. +41 (0)31 323 84 67, www.alp.admin.ch, e–mail: stefan.schluechter@alp.admin.ch **Fotos/Redaktion** Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP **Layout** RMG Design **Copyright** Nachdruck bei Quellenangabe und Zustellung eines Belegexemplars an den Herausgeber gestattet.
ISSN 1661-0814/ 23.10.2009