

Lebensmittel

Agroscope Transfer | Nr. 215 / April 2018



Leitfaden zur Kennzeichnung von Fleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen und Fischereierzeugnissen

Autorinnen und Autoren

Arbeitsgruppe Leitfaden

Autorinnen und Autoren

Marcus Bornschein, Bell Schweiz AG, Basel

Benjamin Dötzer, Micarna SA, Bazenheid

Toni Epp, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Courtepin

Christof Friemel, MT Metzger Treuhand AG, Dübendorf

Dr. Nadine Gerber, stv. Kantonschemikerin, Kantonales Labor Zürich

Dr. Ruedi Hadorn, Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, Zürich

Damian Speck, Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ, Spiez

Helena Stoffers, Agroscope, Bern

Michael Suter, Pacovis AG, Stetten

Impressum

Herausgeber
und Redaktion: Agroscope
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Bern
www.agroscope.ch
und
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Sihlquai 255, Postfach 1977
8031 Zürich
www.sff.ch

Titelbild: Damian Speck, ABZ Spiez

Druck: Sonderegger Publish AG, Weinfelden

Download: www.agroscope.ch/transfer
www.sff.ch/de/fleischinfos/deklaration.php

Copyright: © Agroscope 2018

ISSN: 2296-7206 (print), 2296-7214 (online)

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	4
2	Sinngemässe Definitionen	4
2.1	Vorverpacktes Lebensmittel.....	4
2.2	Offen verkaufte Lebensmittel	4
2.3	Fleisch	4
2.4	Hackfleisch.....	4
2.5	Fleischzubereitung.....	4
2.6	Fleischerzeugnis.....	5
2.7	Skelettmuskeln.....	5
2.8	Innereien.....	5
2.9	Zusatzstoffe und Aromastoffe	5
2.10	Verarbeitungshilfsstoffe	5
3	Grundlagen.....	6
3.1	Allgemeine Bestimmungen	6
3.2	Gesetzliche Bestimmungen und Interpretationshilfen	6
3.3	Betriebseigene Unterlagen	7
4	Beispiele von Etiketten für offen verkaufte Produkte im Detailverkauf	7
5	Beispiele von Etiketten für vorverpackte Produkte im Detailverkauf.....	8
6	Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Engrosverkauf	22
7	Institutionen zur Beurteilung von Etiketten.....	23
7.1	Kantonale Laboratorien.....	23
7.2	Private Institutionen und Laboratorien	23
8	Abschlussbemerkungen	23
9	Ablauf für Erstellung einer korrekten Kennzeichnung	24
10	Einteilung Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse	40

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.

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. Die Ergänzungen und Revisionen seit der 3. Auflage (2014) sind bis Februar 2018 berücksichtigt.

2 Sinngemässe Definitionen

(siehe LGV, Art. 2 und VLtH, Art.4)

2.1 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.

2.2 Offen verkaufte Lebensmittel

Lebensmittel, die ohne Verpackung in den Verkehr gebracht werden oder auf Wunsch der Konsumentinnen und Konsumenten am Ort der Abgabe umhüllt oder verpackt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe (inkl. bediente Theken) vorverpackt werden, fallen unter die offen verkauften Lebensmittel.

2.3 Fleisch

Als Fleisch gelten alle geniessbaren Tierkörpertheile der zugelassenen Tierarten (Art. 4 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft, VLtH).

Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschliesslich vakuumverpacktes und in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch.

Fleisch = Definition für Sachbezeichnung "Fleisch" in der Zutatenliste, z.B. Fleischanteil in Kalbsbratwurst. Siehe auch „Skelettmuskel“

2.4 Hackfleisch

Hackfleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1% Salz enthält. Bei Salzgehalten von 1% und mehr gilt es als Fleischzubereitung. Dabei zu beachten ist der natürliche Salzgehalt von Frischfleisch von bis zu 0,2%.

2.5 Fleischzubereitung

→ siehe Kapitel 10

Als Fleischzubereitung gilt Fleisch, dem Lebensmittel, Würz- oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Behandlungsverfahren unterzogen wurde. Die angewandte Behandlung darf jedoch die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches nicht verändern und so die Merkmale von Fleisch im Sinne von rohem Fleisch beseitigen. Fleischzubereitungen sind weder erhitzt, geräuchert, getrocknet noch vollständig umgerötet. Der Zerkleinerungsgrad spielt jedoch keine Rolle (z.B. rohes Brät, auch rot gesalzenes Brät, mariniertes Fleisch, Cevapcici, Tartar, frische Schweinsbratwurst, etc.).

2.6 Fleischerzeugnis

→ siehe Kapitel 10

Fleischerzeugnisse sind Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch, Fleischzubereitungen oder Fleisch-erzeugnissen entstehen und die so beschaffen sind, dass bei einem Schnitt durch deren Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind (z.B. Cervelas, Lyoner, Roll-schinkli roh und gekocht, etc.).

2.7 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 Skelett-muskeln. Das heisst, dass übrige Muskeln des Kopfes (Schläfenfleisch, evtl. Genickfleisch) und des Schwanzes separat in der Zutatenliste aufgeführt werden müssen.

2.8 Innereien

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

2.9 Zusatzstoffe und Aromastoffe

Zusatzstoffe sind Stoffe, die aus technologischen oder sensorischen Gründen absichtlich direkt oder indirekt zugesetzt werden, mit und ohne Nährwert und die als solche oder in Form von Folgeprodukten ganz oder teilweise in Lebens-mitteln verbleiben.

Aromen sind separat geregelte Erzeugnisse, die als solche nicht zum Verzehr bestimmt sind und Lebensmitteln zugesetzt werden, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern.

2.10 Verarbeitungshilfsstoffe

Verarbeitungshilfsstoffe sind 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 Schweine-schlachtung).

3 Grundlagen

3.1 Allgemeine Bestimmungen

Die Angaben auf den vorverpackten Lebensmitteln müssen gut sichtbar, in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift, angebracht werden (Art. 36 LGV und Art. 4 LIV: x-Höhe: mindestens 1.2 mm). Dies entspricht einer Schriftgrösse von ca. Arial 7 (schwarz auf weiss).

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

3.2 Gesetzliche Bestimmungen und Interpretationshilfen

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

Tabelle 1: Gesetzliche Grundlagen und Leitfäden für die Kennzeichnung von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

Nr.	Name	Abkürzung	Systematische Bezeichnung
1	Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz)	LMG	817.0
2	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung	LGV	817.02
3	Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel	LIV	817.022.16
4	Verordnung über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung)	ZuV	817.022.31
5	Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmittel	VZVM	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 verbotener 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 die Mengenangabe (Mengenangabeverordnung, MeAV)	MeAV	941.204
13	Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen	MeAV EJPD	941.204.1
14	Aromenverordnung	AM	817.022.41
15	Informationsschreiben 2017/7: Toleranzen für die Nährwertdeklaration bzw. Leitfaden in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte ¹		BLV, Nov. 2017 EU-Kommission, Dez. 2012

¹ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_de.pdf

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

Bundesamt für Bauten und Logistik,
Abt. Verkauf/Publikationen
Fellerstrasse 21
3003 Bern
Tel. 058 465 50 50, Fax 058 465 50 58
www.bundespublikationen.admin.ch

oder im Internet unter folgenden Links abgerufen werden:

www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817 bzw. www.sff.ch/de/fleischinfos/gesetze.php

Weitere Zusatzinformationen zur Kennzeichnung sind auch auf www.blv.admin.ch zu finden.

3.3 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)
- Angaben zur Nährwertkennzeichnung, z.B. aus dem Internet: www.naehrwertdaten.ch

4 Beispiele von Etiketten für offen verkaufte Produkte im Detailverkauf

Nachfolgend finden Sie mehrere Musteretiketten von offen verkauftem Frischfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen für den Detailverkauf. Dabei gilt es zu beachten, dass das Verkaufspersonal über diejenigen Angaben, die bei vorverpackten Produkten zusätzlich schriftlich anzugeben sind, bei offen verkauften Produkten mündlich Auskunft erteilen können muss. Sofern die Allergene nicht schriftlich beim Produkt deklariert sind, ist ein schriftlicher Hinweis im Verkaufslokal notwendig, dass diesbezügliche weitere Informationen direkt beim Verkaufspersonal nachgefragt werden können. Zusätzlich muss diese Information dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen können (vgl. Tabelle 2, Punkt 22).

Frischfleisch

Kalbsgeschnetzeltes	
100 g	5.60 Fr.

Pouletbrust	
100 g	2.40 Fr.
Herkunft: Ungarn	

Fleischerzeugnis

Hackbraten	
100 g	2.10 Fr.

Schüblig	
1 Paar	5.60 Fr.

Fleischzubereitung

Kalbscordon-bleu	
100 g	6.20 Fr.
Allergen: Gluten, Käse	

Damit nicht jedes Preisschild im Offenverkauf mit der Herkunft deklariert werden muss, kann als Tipp auch ein entsprechender Hinweis im Verkaufsladen angebracht werden, zum Beispiel mit folgender Wortwahl:

- Herkunft Fleisch: wenn nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch
- Herkunft Schweizer Fleisch: Ausnahmen sind deklariert

5 Beispiele von Etiketten für vorverpackte Produkte im Detailverkauf

Nachfolgend finden Sie Musteretiketten von vorverpackten Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen für den Detailverkauf mit Kommentaren zu den "speziellen" Eigenschaften aufgeführt. Genauere Erläuterungen können unter den aufgeführten Ziffern in Tabelle 2 nachgeschlagen werden.

Frischfleisch

Schweinskotelett

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2a	Schweinskotelett	
8	Unter Schutzatmosphäre verpackt	
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. +5°C	
5+10	Zu verbrauchen bis: 20.08.2018	
6	Herkunft: Schweiz	a
16	280 g	
17	100 g 2.40 Fr. 6.70 Fr.	
12	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> nur CH </div>	

^a Angabe „Schweizer Fleisch“ freiwillig

Pouletbrust

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2a	Pouletbrust	
3	Küchenhygienehinweis: Packung sorgfältig entfernen und wegwerfen. Tropfsaft weggiessen. Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Geflügelfleisch immer gut durchgekocht/gebraten servieren	
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. +5°C	
5+10	Zu verbrauchen bis: 15.06.2018	
6+7	Herkunft: Schweiz	
16	140 g	
17	100 g 3.20 Fr. 4.50 Fr.	
	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> CH 123456 </div>	

Rindshackfleisch

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.	
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen		
2a	Rindshackfleisch		
3	Muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden		
11	Fettgehalt: weniger als 20% Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiss: weniger als 15%		
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. +5°C		
5+10	Zu verbrauchen bis: 14.08.2018		
6+7	Hergestellt in der Schweiz Herkunft Fleisch: Deutschland		a
16	400 g		
17	100 g 2.20 Fr. 8.80 Fr.		

^a Angabe nicht nötig, wenn in der Adresse der Postleitzahl ein „CH-“ voran gestellt wird

US-Rib-Eye

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2a+2c	US Rib-Eye aufgetaut	
15	Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein	
9	Nicht wieder einfrieren	
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. +5°C	
5+10	Zu verbrauchen bis: 25.10.2018	
6	Herkunft: Nicht-Schweiz, geschlachtet in: USA	
16	380 g	
17	100 g 7.20 Fr. 27.35 Fr.	

Rindsschulterbraten

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2a	Rindsschulterbraten	
8	Unter Schutzatmosphäre verpackt	
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. +5°C	
5+10	Zu verbrauchen: bis 03.10.2018	
6+7	Herkunft Fleisch: Geboren: Frankreich Aufgezogen: Deutschland Geschlachtet: CH-678 Zerlegt: CH-789	CH 123456
16	500 g	
17	100 g 35.00 Fr. 17.50 Fr.	

Lammierstück mariniert

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2a	Lammierstück mariniert	a, b
4a+4d	Lammfleisch aufgetaut 90% (Neuseeland), Marinade: Rapsöl, Knoblauch, Kochsalz jodiert, Gewürze, Würze (Soja), Gewürzextrakt.	
15	Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein	
6+7	Produktionsland: Neuseeland Mariniert in der Schweiz	CH 123456
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. +5°C	
5+10	Zu verbrauchen bis: 10.07.2018	
16	190 g	
17	100 g 4.30 Fr. 8.20 Fr.	c

^a ist den Fleischzubereitungen zuzuordnen (siehe Kapitel 10)^b Rohmaterial aufgetaut, anschliessend mariniert^c Angabe nicht nötig, wenn in der Adresse der Postleitzahl ein „CH-“ voran gestellt wird

Brühwurstwaren

Kalbsbratwurst

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster Musterstrasse 111 CH-9999 Musterhausen	
1+2a	Kalbsbratwurst / Saucisse de veau à rôtir	a
4a-4d	Zutaten: Kalbfleisch 39%, Schweinefleisch, Speck, Milch , Schwarten, jodiertes Kochsalz, Gewürze (enthalten Senf), Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Citronensäure, Stabilisator: E 450, Hülle: Schweinedarm. Ingrédients: viande de veau 39%, viande de porc, lard, lait , couennes, sel de cuisine iodé, épices (contiennent de la moutarde), glucose, antioxydant: acide citrique, stabilisant: E 450, enveloppe: boyau de porc.	
9	Gekühlt aufbewahren! Max. + 5°C / Conserver sous réfrigération! Max. + 5°C	
5	Zu verbrauchen bis / À consommer jusqu'au: 12.08.2018	
6	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch / Elaboré en Suisse avec de la viande suisse	
8	In der Packung pasteurisiert / Pasteurisé après emballage	
20	Nährwerte / valeurs nutritives (pro 100 g / par 100 g): Energie énergie 980 kJ / 236 kcal Fett matières grasses 20 g davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés 6 g Kohlenhydrate glucides < 1 g davon Zucker dont sucres < 1 g Ballaststoffe fibres alimentaires < 0.5 g Eiweiss protéines 13 g Salz sel 1.8 g	b
16+17	280 g 20.00 Fr./kg 5.60 Fr.	
7		c
10	L-123456789	

^a Die Angaben in mehr als einer Amtssprache sind freiwillig.

^b Die Angabe der Ballaststoffe ist freiwillig.

^c Ist eine Bewilligungsnummer vorhanden, so muss diese angegeben werden durch Aufbringen eines Identitätskennzeichens.

Basler Würstli

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Basler Würstli	
2a+8	Fleischerzeugnis geräuchert, gekocht	a
4a-4c	Zutaten: Schweinefleisch (Schweiz), Rindfleisch (Schweiz, Uruguay), Wasser, Speck (Schweiz), Schweineherz (Schweiz), Schwarten (Schweiz), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Stabilisatoren: Diphosphate, Raucharoma, Hülle: Rinderdarm.	
6	Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus: siehe Zutaten	
5+10	Zu verbrauchen bis: 16.05.2018	
9	Gekühlt aufbewahren: bei max. 5°C	
20	Nährwerte (pro 100 g):	
	Energie	980 kJ / 236 kcal
	Fett	20 g
	davon gesättigte Fettsäuren	6 g
	Kohlenhydrate	< 1 g
	davon Zucker	< 1 g
	Ballaststoffe	< 0.5 g
	Eiweiss	13 g
	Salz	1.8 g
16+17	200 g	30.00 Fr./kg
		6.00 Fr.
		b

^a Die Angabe der Zubereitungsart wird empfohlen.

^b Nährwertangabe in Form von Big 7 (plus Ballaststoffe freiwillig)

Wienerli

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
1+2a	Wienerli 4x50 g	
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
4a-4c	Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Wasser, Schwarten, Nitritpökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Gewürze, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: E 301, Stabilisatoren: E 450 und E 452, Hülle: Schafsaitlein.	
6	Herkunft Fleisch: Schweiz	
20	Nährwerte (pro 100 g)	
	Energie	1100 kJ / 267 kcal
	Fett	23 g
	Kohlenhydrate	< 1 g
	Eiweiss	14 g
	Salz	1.8 g
16+17	200 g	2.25 Fr./kg
		4.50 Fr.
9	Gekühlt aufbewahren bei max. 5°C.	
5+10	Zu verbrauchen bis: 24.07.2018	
		a

^a Nährwertangabe in Form von Big 4 plus Salz („Big 5“)

Rohwurstwaren

Für Rohwurstwaren, die als Mischprodukte bei unterschiedlichen Austrocknungsprozessen der einzelnen Bestandteile gereift in Verkehr gebracht werden, kann die im Zeitpunkt der Herstellung eingesetzte Menge der Zutat in das Verhältnis zum Endprodukt (d.h. nach der Reifung) gesetzt werden.

Weil die Gesamtmenge der geQUIDeten (QUID: Quantitative Ingredient Declaration / quantitative Deklaration der Inhaltsstoffe) Zutaten 100 Massenprozent des Endproduktes übersteigt, ist das Gewicht für die Herstellung von 100 g des Endproduktes anzugeben. Gerade deshalb gelten für Rohwurstwaren besondere Vorschriften (Art. 12 LIV, Anhang 7) bezüglich Mengenangaben, zumal diese Produkte bekanntlich einen Trocknungsprozess durchlaufen.

Pferdesalami

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
1	Pferdesalami	
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
2a	Erzeugnis aus Pferde- und Schweinefleisch, zum Rohessen	a
4a-4c	Zutaten pro 100 g Fertigprodukt (= 160 g Ausgangsmaterial): Pferdefleisch (Kanada) 125 g, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Traubenzucker, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure. Hülle: Rinderkollagendarm, nicht zum Verzehr geeignet.	b, c
5+10	Mindestens haltbar bis Ende: 11.18 L 123456 Dieses Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen.	d
9	Ohne Kühlung haltbar!	e
16+17	500 g 50.00 Fr./kg 25.00 Fr.	
20 / 12	Nährwerte (pro 100 g): Energie 1572 kJ (378 kcal) Fett 28 g Kohlenhydrate 1.5 g Eiweiss 30 g Salz 4.0 g	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> nur CH </div>

^a Die Angabe zur Verzehrform wird empfohlen.

^b Angabe Herkunft Pferdefleisch nicht zwingend, sofern nicht eine spezielle Auslobung erfolgt, die auf Herkunft schliessen lässt (z.B. Freiburger Salami).

^c Mengenangabe für Speck nicht zwingend, da die Menge für die Wahl der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausschlaggebend ist (LIV Anhang 7, Ziffer 1.1).

^d Die Angabe ist rechtlich nicht zwingend (das Gewicht muss beim ersten Inverkehrbringen eingehalten werden), aber dennoch empfehlenswert, um Kunden-Enttäuschung möglichst zu vermeiden;

^e Angabe nicht zwingend

Italienischer Salami

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etiketle, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Italienischer Salami	
2a	Fleischerzeugnis mit Magermilchpulver, zum Rohessen	a
4a-4d	Zutaten: Schweinefleisch (Italien, Dänemark), Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Magermilchpulver 1%, Gewürze (enthalten Sellerie, Senf), Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat.	b
5+10	Mindestens haltbar bis: 01.08.18	
8	Unter Schutzatmosphäre verpackt	
9	Ohne Kühlung haltbar!	c
6 / 7	Hergestellt in Italien	d
16+17	100 g Fr. 50.00/kg Fr 5.00	
20	Nährwerte (pro 100 g): Energie 1717 kJ (414 kcal) Fett 33 g Kohlenhydrate 2.2 g Eiweiss 27 g Salz 3.8 g	

CH 123456

^a Die Angabe zur Verzehrform wird empfohlen.

^b Mit dieser Angabe muss sowohl Fleisch aus Italien wie auch aus Dänemark enthalten sein.

^c Angabe nicht zwingend

^d Identitätskennzeichen vom finalen Abpackbetrieb (wird im vorliegenden Fall als Stückware aus Italien importiert, jedoch in der Schweiz geschnitten und verpackt)

Bauernschüblig

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
9	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Bauernschüblig	
2a	Fleischerzeugnis geräuchert, zum Rohessen	a
4a-4d	Zutaten: Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Rotwein, Gewürze, Milchzucker , Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat. Gefärbte Hülle aus Schweinedarm mit Farbstoff: Zuckerkulör.	b
5+10	Mindestens haltbar bis: 15.12.18	
9	Ohne Kühlung haltbar!	c
16+17	200 g Fr. 50.-/kg Fr. 10.-	
20	Nährwerte (pro 100 g) Energie 1774 kJ (428 kcal) Fett 35 g Kohlenhydrate 2.2 g Eiweiss 27 g Salz 3.8 g	
8 / 12	Vakuumverpackt	d

nur
CH

^a Die Angabe zur Verzehrform wird empfohlen.

^b Falls Sulfite im Rotwein vorhanden ist (wie üblich), muss dieser angegeben werden, sofern dieses im Endprodukt 10 mg/kg überschreiten könnte. Nachdem Wein nicht mehr als 200 mg/kg Sulfite enthalten darf, und unter Berücksichtigung der Abtrocknung (mögliche Konzentrierung der Inhaltsstoffe) ist „Rotwein (enthält Sulfite)“ zu deklarieren, falls mehr als ca. 3 % Wein zugesetzt wird oder noch weitere sulfithaltige Zutaten vorhanden sind.

^c Angabe nicht zwingend

^d Für vakuumverpackte Ware ist eine Deklaration nicht zwingend; sie wird hingegen bei Hochvakuum empfohlen.

Mettwurst

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Mettwurst	
2a	Fleischerzeugnis geräuchert, zum Rohessen	a
4a-4c	Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Traubenzucker, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure und Natriumascorbat, Rum. Hülle nicht zum Verzehr geeignet.	
5+10	Mindestens haltbar bis: 25.04.18	b
9	Gekühlt aufbewahren! max. 5°C	
16+17	200 g Fr. 30.-/kg Fr. 6.-	
7		
20	Nährwerte (pro 100 g) Energie 1860 kJ (452 kcal) Fett 44 g Kohlenhydrate 0.9 g Eiweiss 13 g Salz 2.7 g	

CH 123456

^a Die Angabe zur Verzehrform wird empfohlen.

^b Unabhängig von der empfohlenen Lagertemperatur (5°C) ist das Produkt mit „mindestens haltbar bis“ auszuzeichnen, da die Kühlung von Rohwurstwaren gemäss Hygieneverordnung nicht zwingend ist.

Saucisson vaudois IGP

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Saucisson vaudois IGP	a
2a	Fleischerzeugnis geräuchert, zum Gekochtesen	b
4a-4c	Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Traubenzucker, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure und Natriumascorbat. Hülle: Schweinedarm.	
5+10	Mindestens haltbar bis: 20.04.18	c
	Dieses Produkt kann Gewichtsschwund aufweisen.	d
9	Ungekühlt haltbar	
3	Zubereitungsempfehlung: im Wasser bei 80°C 40 Minuten ziehen lassen	
17	350 g Fr. 30.- /kg Fr. 9.50	
20 / 12	Nährwerte (pro 100 g): Energie 1544 kJ (373 kcal) Fett 34 g Kohlenhydrate 0.8 g Eiweiss 16 g Salz 2.3 g	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> nur CH </div>

^a Der Begriff „Saucisson vaudois IGP“ ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung.

^b Die Angabe „zum Gekochtesen“ ist empfehlenswert (insbesondere um allfällige Haftungsfälle bei Rohverzehr zu vermeiden).

^c Unabhängig von der empfohlenen Lagertemperatur (5°C) ist das Produkt mit „Mindestens haltbar bis“ auszuzeichnen, da die Kühlung von Rohwurstwaren gemäss der Hygieneverordnung nicht zwingend ist. Die Angabe „ungekühlt haltbar“ ist empfehlenswert, auch wenn das Produkt üblicherweise gekühlt wird, damit z.B. bei einer Aktion auch ungekühlte Handhabung möglich ist.

^d Die Angabe ist rechtlich nicht zwingend (das Gewicht muss beim ersten Inverkehrbringen eingehalten werden), aber dennoch empfehlenswert, um Kunden-Enttäuschung möglichst zu vermeiden;

Convenience**Filet im Teig**

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Filet im Teig	
2a+2c	Fleischzubereitung aufgetaut	a
4a-4d	Zutaten: Schweinsfilet 42%, Teig 38% (Weizenmehl , Wasser, Eigelb , Kochsalz), Schweinefleisch, Speck, Wasser, jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E250, Gewürze (enthält Senf), Stabilisator E452, Antioxidationsmittel E301.	
3	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen	
9	Nicht wieder einfrieren	
9	Bei höchstens 5°C aufbewahren	
5	Zu verbrauchen bis: 15.12.2018	
17	450 g 60.00 Fr. / kg Fr. 27.00	
7	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> CH-99999999 </div>	

^a bedeutet, dass Filet im Teig als solches eingefroren und aufgetaut wurde.

Bei handwerklicher Herstellung oder lokalem Vertrieb müssen keine Nährwerte angegeben werden.

Rindsgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis und Bohnen

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1+2a	Rindsgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis und Bohnen zum Gekochtesen	
4a-4d	Zutaten: Reis 45% (Wasser, Reis, Kochsalz jodiert), grüne Bohnen 18%, Rindfleisch 14%, Zwiebeln, Wasser, Milch, Rahm, Weizenmehl , Kochsalz, Dextrose, Maisstärke, Gewürz-zubereitung, Aroma.	
9	Bei höchstens 5°C aufbewahren	
5	Zu verbrauchen bis: 01.09.2018	
17	500 g 18.00 Fr. / kg Fr. 9.00	

Bei handwerklicher Herstellung oder lokalem Vertrieb müssen keine Nährwerte angegeben werden.

Cordon bleu

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Cordon bleu	
2a	Fleischzubereitung paniert, mit Schmelzkäse und Vorderschinken	
4a-4d	Zutaten: Schweinefleisch 56%, Panade 23% (Weizenmehl, Hartweizenmehl, Vollei, Milch , jodiertes Kochsalz, Gewürze, Hefeextrakt, Glucosesirup, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Verdickungsmittel: E 415), Schmelzkäse 11% (Käse , Wasser, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Säureregulator: E 331, Butter , Kartoffelstärke), Vorderschinken 10% (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250], Würzmischung, Traubenzucker, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E 301, Stabilisator: E 451, Aroma).	
8	Unter Schutzatmosphäre verpackt	
9	Bei höchstens 5°C aufbewahren	
5	Zu verbrauchen bis: 01.09.2018	
17	367 g Fr. 32.00 / kg Fr. 11.75	
7		CH-99999999
20	Nährwerte (pro 100 g): Energie 1040 kJ (249 kcal) Fett 12 g Kohlenhydrate 10 g Eiweiss 24 g Salz 0.9 g	

Schinkensandwich

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Schinkensandwich	
4a-4d	Zutaten: Brot 70% (Weizenmehl , Wasser, Leinsamen, gerösteter Roggen , Weizenschrot , Sesamsamen , Kochsalz, Hefe), Bauernschinken 20% (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250], Gewürze, Traubenzucker, Zucker, Stabilisator: E 450, Antioxidationsmittel: E 301), Tomaten, Essiggurke (Gurken, Tafelessig, Wasser, Zucker, jodiertes Kochsalz, Gewürze und Kräuter [enthalten Senfsamen], Gewürzextrakte), Antioxidationsmittel: E 224 , Kopfsalat, Butter , Mayonnaise (enthält Eigelb , Senf).	
12		nur CH
9	bei höchstens 5°C aufbewahren	
5	zu verbrauchen bis: 01.10.2018	
17	1 Stück (200 g) Fr. 5.50	

Bei handwerklicher Herstellung oder lokalem Vertrieb müssen keine Nährwerte angegeben werden.

Kutteln an Tomatensauce

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Kutteln an Tomatensauce pasteurisiert	
4a-4d	Zutaten: Kutteln (60%), Wasser, Tomatenkonzentrat, Tomaten, Karotten, Sellerie , Gewürz-zubereitung (enthält Soja), Lauch, Rapsöl, Peperoni, Olivenöl, Kochsalz jodiert und fluoridiert, Zucker, Gewürze.	
8	In der Packung pasteurisiert	
9	bei höchstens 5°C aufbewahren	
5	zu verbrauchen bis: 10.11.2018	
17	500 g 14.00 Fr. / kg Fr. 7.00	

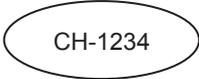
Bei handwerklicher Herstellung oder lokalem Vertrieb müssen keine Nährwerte angegeben werden.

Fischereierzeugnisse

Forelle ganz

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Forelle ganz 200 – 300 g	
2b	Regenbogenforelle (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	
2b+6	In Aquakultur gewonnen in Frankreich	
9	Aufbewahren bei max. +2°C	
3	Produkt muss aus mikrobiologischen Gründen zwingend erhitzt werden.	
3	In der Pfanne mit Öl auf beiden Seiten ca. 7 Minuten anbraten.	
10	L 123456	
5	zu verbrauchen bis: 16.07.2018	
7		
6	Hergestellt in Frankreich	
16	240 g	
17	22.50 Fr./kg 6.00 Fr.	

Wildlachsfilet geräuchert

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Wildlachsfilet geräuchert	
2b+8	Lachsfilet (<i>Oncorhynchus nerka</i>), geräuchert	
4a	Zutaten: Lachsfilet* 97%, Kochsalz, Zucker.	
2b+6	Gefangen im Nordwestpazifik, mit Haken und Langleinen.	
9	Bei höchstens +5°C aufzubewahren.	
3	Wir empfehlen, den Lachs 12-15 Minuten vor dem Verzehr aus der Packung zu nehmen und bei Raumtemperatur zu temperieren.	
10	L 123456	
5	Zu verbrauchen bis: 03.10.2018	
7		
6	Hergestellt in der Schweiz	
16	200 g	
17	6.59 Fr./100g 13.18 Fr.	

Lachs- und Crevettenspiess mit Bärlauchmarinade

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Lachs- und Crevettenspiess mit Bärlauchmarinade	
2b+8	Fischereierzeugnis aus Lachs (<i>Salmo salar</i>) und Rosenberg-Süsswassercrevetten (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) mit Bärlauchmarinade	
4a+4c	Zutaten: Lachs (<i>Salmo salar</i>) 56%, Rosenberg-Süsswassercrevetten (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>) 37% [aufgetaut, gekocht], pflanzliche Öle (Sonnenblumenöl, Palmöl, Emulgator [E 322]), Kochsalz, Gewürze (Bärlauch 0.5%), Maltodextrin, Kräuter.	
2b+6	Lachs in Aquakultur gewonnen in Norwegen,	
2b	Rosenberg-Süsswassercrevetten, aus Binnenfischerei aus Indien Reusen und Fallen	
9	Bei höchstens 2°C aufbewahren.	
3	Produkt muss zwingend erhitzt werden. Auf beiden Seiten ca. 5 Minuten grillieren oder bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten.	
10	L 123456	
5	Zu verbrauchen bis: 11.10.2018	
7		CH-1234
6	hergestellt in: Schweiz	
16	120 g	
17	5.95 Fr./100g 7.14 Fr.	

Zanderfilet ohne Haut tiefgefroren

Bezug	Mögliches Aussehen einer Etikette, dargestellt mit Ziffern in Bezug zu Tabelle 2	Bem.
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9999 Musterhausen	
1	Zanderfilet ohne Haut tiefgefroren	
2b	Zanderfilet (<i>Sander lucioperca</i>)	
2b+6	Aus Binnenfischerei aus Polen	
2b	Kiemennetze und vergleichbare Netze (Treibnetze)	
9	Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	
9	Tiefkühlprodukt, bei -18° C oder kühler aufbewahren.	
3	Nach dem Auftauen im Kühlschrank lagern und binnen 1 Tag verzehren.	
3	Produkt muss zwingend erhitzt werden	
5	Eingefroren am: 27.02.2018	
10	L 123456	
5	Mindestens haltbar bis Ende: 11.2018	
7		PL 15352712 WE
16	250 g	
17	33.80 Fr./kg 9.50 Fr.	

6 Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Engrosverkauf

Im Folgenden werden vier Beispiele von möglichen Etiketten mit den Angaben auf den Geschäftspapieren wiedergegeben (vgl. Tabelle 2, Punkt 18).

Kennzeichnung auf Packung

Beispiel 1 für Frischfleisch aus Import

Rindshuft Metzgerei Muster
CH-9990 Musterhausen

bei höchstens 5°C aufbewahren
abgepackt am: 01.08.2018

kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Beispiel 2 für Frischfleisch aus Import

Kaninchenrücken Metzgerei Muster
CH-9990 Musterhausen

bei höchstens 5°C aufbewahren
aufgetaut
abgepackt am: 01.08.2018

aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform

Beispiel 3 für Fleischerzeugnis gekühlt

Wienerli

enthält **Senf**

Metzgerei Muster
CH-9990 Musterhausen
hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch

bei höchstens 5°C aufbewahren
zu verbrauchen bis: 01.08.18

nur CH

Beispiel 4 für Fleischerzeugnis ungekühlt

Don Cavallo L812

Pferdefleischerzeugnis geräuchert

enthält **Laktose**

Metzgerei Muster, CH-9990 Musterhausen
hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus Frankreich

mindestens haltbar bis: 01.08.18

Angaben auf begleitendem Geschäftspapier

Herkunft: Costa Rica

3.500 kg 48.00 Fr./kg 168.00 Fr.

Herkunft: Ungarn

3.500 kg 28.00 Fr./kg 98.00 Fr.

Zusammensetzung:

Rindfleisch, Eis, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Stabilisatoren (Mono-, Diphosphate), Gewürze (enthalten **Senf**), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure). Wursthülle: Schafssaitling

12.000 kg 15.00 Fr./kg 180.00 Fr.

Zusammensetzung:

Pferdefleisch (75%), Speck, Kochsalz jodiert, Zuckerarten: **Laktose** und Saccharose, Gewürze, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel: Natriumnitrit. Wursthülle: Rinderdarm

1.500 kg 40.00 Fr./kg 60.00 Fr.

7 Institutionen zur Beurteilung von Etiketten

7.1 Kantonale Laboratorien

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

7.2 Private Institutionen und Laboratorien

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

**Ausbildungszentrum für die
Schweizer Fleischwirtschaft**

Schachenstrasse 43
3700 Spiez
Tel.: 033 650 81 81
www.abzspiez.ch
info@abzspiez.ch

SQTS Swiss Quality Testing Services

Rte de l'industrie 61
1784 Courtepin
Tel.: 026 684 80 40
www.sqts.ch

8 Abschlussbemerkungen

Dieser Leitfaden ist nicht abschliessend; verbindlich sind ausschliesslich die entsprechenden Gesetzestexte. Bei Unsicherheiten bezüglich Kennzeichnung wenden Sie sich an das zuständige kantonale Laboratorium. In der vorliegenden Version konnten die bis Ende Mai 2017 erfolgten Revisionen der angegebenen Verordnungen berücksichtigt werden; für die weitere Aktualisierung ist jeder Betrieb selbst verantwortlich.

Weitere Exemplare des vorliegenden Agroscope Transfer Nr. 215 können herunter geladen werden unter www.agroscope.ch/transfer bzw. www.sff.ch/de/fleischinfos/deklaration.php

9 Ablauf für Erstellung einer korrekten Kennzeichnung

Tabelle 2

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
LIV Art. 6 & 7	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 2a.	Holzfüllersteak, Grillwurst usw.	1
VLH Art. 9 & 10	Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	Bei Fleisch, das keiner Behandlung (vgl. Definition Kapitel 2.3) unterzogen worden ist, muss neben der Bezeichnung „Fleisch“ oder der branchenüblichen Bezeichnung der Fleischstücke ein Hinweis auf die Tierart, von der das Fleisch stammt, angebracht werden (gilt auch für Schwein und Rind). Die Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse setzt sich zusammen aus: a) einem Hinweis auf die Tierart von denen das Fleisch stammt b) einer der folgenden Bezeichnungen entsprechend der Eigenart des Produktes: 1. «Fleisch» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke 2. «Fleischzubereitung» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke gefolgt vom Begriff «-zubereitung», 3. «Fleischerzeugnis» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke gefolgt vom Begriff «-erzeugnis». Ein Hinweis in der Sachbezeichnung auf die Tierart ist bei Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, 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! Werden Fleischerzeugnisse oder Fleischzubereitungen nicht ausschliesslich aus Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch hergestellt, muss die Tierart in der Sachbezeichnung zusätzlich angegeben werden. Wird in der Sachbezeichnung auf nur eine der beiden Tierarten Schwein oder Rind inkl. (Kalb) 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. Fremdwasserzugabe) beziehen muss.	Schweinsfilets oder Schweinefilets Kalbfleisch Pouletfleischzubereitung Pferde- und Schweinefleischerzeugnis, Schweinefleischerzeugnis = nur: Fleischerzeugnis Pferdefleischerzeugnis (bei 100%) Pferde- und Schweinefleischerzeugnis (z.B. wenn zusätzlich Schweinefleisch / Speck zugegeben wird) Kalbsbratwurst Schweinswürstchen Rinderwurst	2a

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
VLtH Art. 17, 18 und 19 Anhang 3	Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse	<p>Bei folgenden Fleischerzeugnissen muss die Sachbezeichnung nicht aufgeführt werden, da diese als traditionelle Fleischerzeugnisse gelten: (Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Del-) Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schüblig, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.</p> <p>In der Sachbezeichnung von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen fleischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden</p> <p>Die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse (frisch, zubereitet oder verarbeitet) setzt sich zusammen aus einem Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung sowie der Bezeichnung «Fischereierzeugnis» oder einer branchenüblichen Bezeichnung. Fischfremde, nicht übliche Zutaten müssen in der Sachbezeichnung zusätzlich angegeben werden. Die Liste zur Benennung von Speisefischen (deutsch, französisch, italienisch, englisch, wissenschaftlicher Name in Latein) kann wie folgt abgerufen werden: https://www.blv.admin.ch/dam/blv/de/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/leitfaeden-merkblaetter-archiv/fischliste.pdf.download.pdf/Fischliste_Version_Word.pdf</p> <p>Nebst den allgemeinen Angaben nach Art. 3 der LIV sind bei Fischereierzeugnissen zusätzlich folgende Angaben notwendig:</p> <ol style="list-style-type: none"> Produktionsmethode Kategorie der für den Fang eingesetzten Gerätschaften nach Anhang 3 VLtH 	<p><i>Lyoner mit Gemüseeinlagen</i></p> <p><i>Lachs (Salmo salar)</i></p> <p>„gefangen in“ „aus Binnenfischerei“ „in Aquakultur gewonnen“ Schleppnetze Reusen und Fallen Haken und Langleinen</p>	2b
LIV Art. 14 & Anhang 2 Abs. 2 Teil A Ziffer 2	Ergänzung der Sachbezeichnung bei aufgetauten Lebensmitteln	<p>Bei Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut abgegeben werden, ist der Sachbezeichnung des Lebensmittels der Hinweis «aufgetaut» hinzuzufügen.</p> <p>Diese Anforderung gilt nicht für:</p> <ol style="list-style-type: none"> Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind; Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist; Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder die Qualität des Lebensmittels hat. 	<p><i>aufgetaut</i></p>	2c

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
LIV Anhang 2 Teil A Ziffern 6 & 7	aus einzelnen Stücken zusammen- gefügte Produkte	Bei Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen oder Fischereierzeugnissen, die den Anschein erwecken, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschliesslich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «aus Fleischstücken zusammengefügt» oder dem Hinweis «aus Fischstücken zusammengefügt» zu ergänzen. Bei der Zugabe von Fremdwasser ist dies zu deklarieren, sofern das zugefügte Wasser >5% vom Gewicht des Erzeugnisses ausmacht.	Pouletfleischzubereitung aus Fleischstücken zusammengefügt	2d
LIV Art. 3 Bst. k VLH Art. 10 Abs. 4	Gebrauchsanleitung	Eine Gebrauchsanleitung ist notwendig, wenn das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann. 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 oder Pferden sowie für Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch. Zusätzlich ist auch die Angabe von freiwilligen Zubereitungs- und Verzehrshinweisen möglich.	muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden „Fleischkäse zum Selberbacken“ „15 Minuten vor dem Servieren die Packung entfernen, bei Zimmer- temperatur ruhen lassen“ „Hilfsmittel, die mit rohem Fleisch in Berührung kommen, umgehend gründlich reinigen. Nach dem Umgang mit rohem Fleisch stets die Hände reinigen. Rohes Fleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebens- mitteln bringen.“ „Tipp: Nehmen Sie das Fleisch mindestens 30 Minuten vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank, damit sich das Aroma voll entfalten kann.“	3

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
VLH Art. 10 Abs. 9	Hygienehinweis	<p>Auf der Verpackung oder der Umhüllung von frischem Geflügelfleisch und Geflügelfleischzubereitungen muss im selben Gesichtsfeld wie die Sachbezeichnung ein Hygienehinweis oder ein eindeutiger Bezug auf den Hygienehinweis angebracht werden.</p> <p>Aus dem Hinweis muss hervorgehen:</p> <ol style="list-style-type: none"> wie Konsumentinnen und Konsumenten mit frischem Geflügelfleisch im Privathaushalt hygienisch umgehen sollen; dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden müssen. 	<p>als Anregung http://www.abzspiez.ch/fileadmin/user_upload/downloads_images_Hauptseiten/4_Qualit%C3%A4tskontrolle_QKS/3_Wir_geben_QKS_Tipps_Shop/Dateien/2017_Gute_Kuechenhygiene_Vorlage_d_V2a.docx</p>	
VLH Art. 10 Abs. 10 & Art. 19 Abs. 7 LIV Art. 5 Abs. 1 Bst. d	Hinweis für Personen mit Zöliakie	<p>Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen folgenden Hinweis tragen: «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet». Dies gilt nur für Produkte, die keiner Hitzebehandlung unterzogen worden sind und bestimmungsgemäss vor dem Verzehr nicht erhitzt werden müssen.</p> <p>Angaben nach LIV Art. 10 zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, und zu technologischen Verarbeitungshilfsstoffen nach VLH Art. 10 Abs. 10 und Art. 19 Abs. 7 dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können; die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann. 	<p>Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet</p>	
LIV Art. 8 & Anhang 5 Teil A & B	Verzeichnis der Zutaten	<p>Sämtliche Zutaten (Lebensmittel oder Zusatzstoffe) müssen mit ihrer Sachbezeichnung in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden. Massgebend ist der Massenanteil zum Zeitpunkt der Verarbeitung. Ausnahmen sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Aufgussflüssigkeiten handelt. - Zutaten, die weniger als 2 Massenprozent ausmachen, können anschliessend an die übrigen Zutaten in beliebiger Reihenfolge aufgezählt werden. <p>Nicht angegeben werden müssen folgende Zutaten, sofern sie nicht unter die "Allergene" fallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - übertragene Zusatzstoffe, wenn sie im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind - Verarbeitungshilfsstoffe - Enzyme - Trägerstoffe in Art. 9, Abs. 2, Bst. C, LIV 	<p>Fremdwasser in Fleischerzeugnissen Milchpulver und Schüttung <i>Milch</i> Gewürze, Zusatzstoffe</p> <p><i>Antiklumpmittel bei Nitritpökelsalz</i> <i>Entschäumer in Lake, Brühmittel</i> <i>Trägerstoffe bei Starterkulturen</i></p>	4a
LIV Art. 9 Abs. 2 Bst. b				

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette												
LIV Anhang 5 Teil B		<p>Gehören Zutaten zu einer der in Anhang 5 der LIV aufgeführten Klassen, so dürfen sie mit der Bezeichnung dieser Klasse angegeben werden. Die relevantesten Beispiele sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gewürze jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent ausmachen. - Kräuter jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent ausmachen - Käse jeder Art, sofern in der Bezeichnung oder Aufmachung nicht auf eine spezielle Art hingewiesen wird - Paniermehl jeglichen Ursprungs - Milchproteine jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Milchprotein) und Mischungen daraus - Wein jeder Art - Saccharose 	<p>Gewürze oder Gewürzmischung Kräuter oder Kräutermischung Käse</p> <p>Paniermehl (Gluten-Allergenhinweis) Milchprotein Wein Zucker</p>													
VLH Art. 10 Abs. 1-3	Verzeichnis der Zutaten	<p>Die Zutaten aus Fleisch in Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch: mit der Tierart für Skelettmuskeln - Organe (Innereien, Haut): mit der Tierart - Fettgewebe: mit der Tierart - Speck, Schwarte, Blut und Plasma: können ohne Angabe der Tierart deklariert werden - Separatorenfleisch: mit der Tierart - Speisegeelatine: keine Angabe der Tierart erforderlich - Haut: mit der Tierart - Wursthülle: gilt als Zutat und ist am Ende der Zutatenliste wie folgt anzugeben: * zum Verzehr geeignet <p>* nicht zum Verzehr geeignet: aus Natur- oder Kunstdarm</p> <p>* gefärbt oder mit Tauchmasse behandelt</p>	<p>Schweinefleisch Rinds Herz Kalbsfett Speck, Schwarte, Blut, Plasma Pouletseparatorenfleisch Speisegeelatine Poulet Haut Wursthülle aus Rinderdarm Wursthülle: Schafsaitling Wursthülle: Rinderkollagen essbar Hülle nicht zum Verzehr geeignet</p> <p>mit Blut gefärbte Hülle aus Rinderdarm</p>	4b												
VLH Anhang 1		<p>Zutaten mit dem Begriff <i>-fleisch</i> dürfen die folgenden Höchstwerte für Fett und Binde-gewebeanteil in Bezug auf die Deklaration nicht überschreiten; ansonsten muss das Verzeichnis der Zutaten mit Fett oder Binde-gewebeanteil ergänzt werden:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Spezies</th> <th>Fett</th> <th>Binde-gewebeanteil*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Säugetiere, ausser Kaninchen und Schweine</td> <td>25%</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Schweine</td> <td>30%</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Vögel und Kaninchen</td> <td>15%</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Verhältnis Kollagengehalt zu Fleischeiweißgehalt</p>	Spezies	Fett	Binde-gewebeanteil*	Säugetiere, ausser Kaninchen und Schweine	25%	25%	Schweine	30%	25%	Vögel und Kaninchen	15%	10%	<p>Rindfleisch</p>	
Spezies	Fett	Binde-gewebeanteil*														
Säugetiere, ausser Kaninchen und Schweine	25%	25%														
Schweine	30%	25%														
Vögel und Kaninchen	15%	10%														

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
LIV Anhang 5 Teil C	Angabe von Zusatzstoffen	<p>Zusatzstoffe müssen mit einer der Funktionsklassen nach Anhang 5, je nach ihrer Hauptwirkung im Produkt, bezeichnet werden. Die relevantesten Beispiele sind Stoffe, die:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 herzustellen / aufrecht zu halten - den Geschmack oder Geruch verstärken - es ermöglichen, die einheitliche Mischung von Fett und Wasser aufrecht zu halten, die vorhandene Farbe stabilisieren oder die Bindfähigkeit von Proteinvernetzungen zu ermöglichen <p>Zudem muss die Einzelbezeichnung oder die E-Nummer aufgeführt sein.</p>	<p>Konservierungsmittel/-stoffe Antioxidationsmittel/Antioxidantien Säureregulatoren Emulgatoren</p> <p>Geschmacksverstärker Stabilisatoren</p> <p>Konservierungsmittel (E 252) oder Konservierungsmittel: Kaliumnitrat</p>	4C
LIV Anhang 5 Teil D	Angabe von Aromen	<p>Aromen müssen generell mit „Aroma“ oder „Aromen“ oder mit einer genaueren Bezeichnung oder Beschreibung des Aromas gekennzeichnet sein.</p> <p>Raucharomen (inkl. Rauchkondensat aus regeneriertem Rauch) sind mit „Raucharoma“ oder „Raucharomen“ oder mit „Raucharoma/Raucharomen aus Lebensmittel(n) einer Lebensmittelklasse/eines Ausgangsstoffes“ zu deklarieren.</p>	<p>Natürliche Aromen</p> <p>Raucharoma oder Raucharomen oder Raucharoma/Raucharomen aus Buchenholz</p>	
LIV Anhang 5 Teil E	Verzeichnis der Zutaten	<p>Ist eine Zutat aus mehreren Komponenten zusammengesetzt, ist es entscheidend, wie gross der Anteil der Zutat im Produkt ist!</p> <p>Liegt der Anteil über 2 Massenprozenten, kann die Zutat wie ein eigenes Produkt deklariert werden (Sachbezeichnung und nachfolgend die Zusammensetzung). Die Zutaten können auch einzeln angegeben und in der übrigen Zutatenliste eingeordnet werden (Reihenfolge entsprechend der Menge beachten).</p> <p>Liegt der Anteil unter 2 Massenprozenten und ist die Zusammensetzung in einer Verordnung definiert, reicht es, wenn die Zutat mit ihrer Sachbezeichnung laut Verordnungstext plus die entsprechenden Zusatzstoffe sowie allergene Stoffe angegeben werden.</p>	<p>Schinkensandwich Brot (Wasser, Weizen, Hefe etc.), Schinken (Schweinefleisch, Natripökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel E250 etc.), Senfbutter</p>	
LIV Art. 12 und Anhang 7		<p>Die Menge einer Zutat muss in Massenprozent zum Zeitpunkt der Verarbeitung angegeben werden, wenn die Zutat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Ausnahmen gemäss LIV Anhang 7 sind zu beachten. Haselnüsse in <i>Salami mit Haselnüssen</i> Rindfleisch in <i>Gulaschsuppe</i> Käse bei Abbildung von Käse</p>	

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
LIV Art. 15 & 16		<p>Dies kann erfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkt in der Sachbezeichnung - in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung - in der Zutatenliste <p>Beträgt der Anteil einer zu deklarierenden Zutat (einzelner Rohstoff) für Lebensmittel tierischer Herkunft (z.B. Schweinefleisch, Rindfleisch oder Speck) mehr als 20% und erweckt dieser den Anschein, dass er eine Herkunft hat, die nicht zutrifft, dann muss das Herkunftsland bzw. die Herkunftsländer nach der Zutat angegeben werden. Setzt sich eine Zutat aus Provenienzen unterschiedlicher Länder zusammen, dann sind alle Herkunftsländer bei der betreffenden Zutat anzugeben.</p> <p>Die Angabe der Herkunft einer Zutat kann abgekürzt werden, wenn die Abkürzung nach dem ISO-2-Code des Länderverzeichnisses, Fassung vom 1. Januar 2015 verwendet wird (siehe: www.iso.org/obp/ui/#search). Die Angabe von übergeordneten geographischen Räumen hingegen ist nicht zulässig.</p>	<p>Haselnuss (12%)-Salami Gulaschsuppe mit 42% Rindfleisch Käse (10%)</p> <p>Cervelas Zutaten: Rindfleisch (Schweiz, Brasilien)</p>	
VO über Zusatz Vitamine, Mineralstoffe, und sonstige Stoffe Art. 6		<p>Wird jodiertes oder fluoridiertes Kochsalz verwendet, muss dieses als solches bezeichnet werden.</p>	<p>Kochsalz jodiert Kochsalz fluoridiert</p>	
LIV Art. 10 & 11 und Anhang 6	Allergene Stoffe	<p>Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind nach Anhang 6 der LIV im Verzeichnis der Zutaten anzugeben.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Sie müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden (z.B. «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma»). b. Ihre Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel vom Rest des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben werden. c. Zusammengesetzte Zutaten, bei denen kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist, müssen mit dem Wort «Enthält» gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Zutaten bezeichnet werden. <p>Unbeabsichtigte Spuren von Allergenen müssen nicht deklariert werden, wenn sichergestellt werden kann, dass der Anteil am Endprodukt folgende Limiten nicht überschreitet:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. im Falle von Sulfiten: 10 mg Sulfid pro kg oder Liter genussfertigem Lebensmittel b. bei Gluten-haltigem Getreide: 200 mg Gluten pro kg oder Liter genussfertigem Lebensmittel c. bei pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl: 10 g Erdnussöl pro kg oder Liter genussfertigem Lebensmittel 	<p>Paniermehl (enthält Weizen)</p>	4d

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
		<p>d. im Falle von Laktose: 1 g pro kg oder Liter genussfertigem Lebensmittel e. in den übrigen Fällen: 1 g pro kg oder Liter genussfertigem Lebensmittel</p> <p>Die relevantesten Beispiele sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eier - Erdnuss - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse - Gluthaltiges Getreide - Hartschalenobst (Nüsse) - Krebstiere - Lupinen - Milch, Milcheiweiss, Magermilchpulver - Sellerie - Senf - Sesam - Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse - Sulfite (ab 10 mg/kg) - Weichtiere 	<p>Eiweiss, Eigelb, Eier-Teigwaren Erdnussöl, Erdnussbutter Worcestersauce: mit Sardellen Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Spelt, Kamut (Urweizen) Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-Macadamia- und Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien Crevetten, Langusten, Garnelen, div. Krebse Familie der Hülsenfrüchte Laktose, Käse (Hart- u. Weich-), Joghurt, Quark, Rahm, Butter Gemüsebouillon, Gewürzmischung Saucen, Marinaden, Gewürz-zubereitungen, Senfkörner Sesamöl, Würze mit Sesam, Marinaden Tofu, Würze mit Soja Wein (ab Anteil von 3%), Trockenobst, (E220-E228) Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Seeigel</p>	
LIV Art. 13 & Anhang 8 HyV Art. 25	Datierung	<p>Lebensmittel, die gemäss HyV gekühlt aufbewahrt werden müssen, müssen mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet werden. Andere Lebensmittel, die nicht zu kühlen sind, müssen mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet werden. Das Datum besteht je nach Haltbarkeit aus folgenden Angaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haltbarkeit weniger als drei Monate - Haltbarkeit zwischen drei und 18 Monaten - Haltbarkeit über 18 Monate 	<p>zu verbrauchen bis: ... mindestens haltbar bis: ... mindestens haltbar bis: Tag & Monat mindestens haltbar bis Ende: Monat & Jahr mindestens haltbar bis Ende: Jahr</p>	<p>5</p>

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
LIV Anhang 2 Teil B Ziffer 6.1		Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse sind mit dem Datum des Einfrierens oder dem Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde, zu versehen.	eingefroren am: Tag & Monat & Jahr	
LIV Art. 3 & 15	Adresse und Produktionsland	<p>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.</p> <p>Das Produktionsland muss angegeben werden, wenn es nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung hervorgeht. Die Angabe des Produktionslandes kann abgekürzt werden, wenn die Abkürzung nach dem ISO-2-Code des Länderverzeichnisses, Fassung vom 1. Januar 2015 verwendet wird (siehe: www.iso.org/obp/ui/#search)</p> <p>Für Fleisch gilt grundsätzlich dasjenige Land als Produktionsland, in welchem dort aufgezogene Tiere den überwiegenden Teil ihrer Gewichtszunahme oder ihrer Lebensdauer verbracht haben.</p> <p>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 reichen nicht, um einen zwingenden Wechsel des Produktionslandes hervorzurufen.</p> <p>Bei verarbeiteten Lebensmitteln kann anstelle des Produktionslandes ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden.</p>	<p>Name oder Firmenname (Strasse) CH-Postleitzahl und Ort hergestellt in der Schweiz hergestellt in Italien</p> <p><i>in der Schweiz hergestelltes Trockenfleisch aus ausländischem Fleisch (Angabe der Fleischherkunft in der Zutatenliste oder „Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus...“)</i></p> <p>EU, Südamerika</p>	6
LIV Art. 17 Abs. 1, 2 + 5	Spezifische Angaben für einzelne Stücke von Rindfleisch	<p>Für einzelne Stücke Rindfleisch müssen die Bewilligungsnummern des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes angegeben werden sowie das Land, in dem das Tier:</p> <ol style="list-style-type: none"> geboren wurde; den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat. 	 <p>Geboren: Frankreich Aufgezogen: Deutschland</p>	

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
		<p>In Abweichung dazu kann bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; die in obigem Absatz genannten Informationen nicht verfügbar sind. <p>Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann «Herkunft Land X» angegeben werden. Die Angabe der Bewilligungsnummer des Schlachthofes sowie des Zerlegebetriebes ist in diesem Fall dennoch nötig.</p>	<p><i>Geschlachtet und zerlegt: Schweiz</i></p> <p><i>Herkunft: Schweiz geschlachtet: CH-123 zerlegt: CH-456</i></p>	
LIV Art. 17 Abs. 3, 4 + 5	Spezifische Angaben für Fleischstücke von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel	<p>Für einzelne Stücke von Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel ist das Land, in dem es geschlachtet wurde, anzugeben und das Land:</p> <ol style="list-style-type: none"> in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren; oder in dem es den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat. <p>Abweichend dazu kann bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes, in dem das Tier geschlachtet wurde)» aufgeführt werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird; die in obigem Absatz vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind. <p>Wurden die Tiere im selben Land aufgezogen und geschlachtet, so kann «Herkunft Land X» angegeben werden.</p>	 <p><i>Aufgezogen: Deutschland</i></p> <p><i>Geschlachtet: Österreich</i></p> <p><i>Herkunft: Schweiz</i></p>	
	Spezifische Angaben für Pferdefleisch	<p>Für die Produktionsangaben von Pferdefleisch sind keine spezifischen Vorgaben vorhanden. Es gelten die allgemeinen Bestimmungen von Art. 3 und 15 der LIV</p>		
LIV Art. 15 Abs. 5 & Art. 17 Abs. 7 & Anhang 4	Spezifische Angaben für Fischereierzeugnisse	<p>Für in Aquakultur gewonnene oder aus Binnenfischerei gefangene Fischerzeugnisse ist das Produktionsland zu deklarieren. Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen muss anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 4 LIV angegeben werden.</p>	<p><i>Nordwestatlantik Ostsee</i></p>	

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
LIV Art. 17 Abs. 6	Spezifische Angaben für Hackfleisch	Für Hackfleisch, das als solches abgegeben wird, ist das Produktionsland des Hackfleischs anzugeben. Das Herkunftsland des Fleisches ist nur anzugeben, wenn das Land nicht mit dem Produktionsland des Hackfleischs übereinstimmt.	Hergestellt in der Schweiz	
LIV Art. 36-38	Identitätskennzeichnung	Lebensmittel tierischer Herkunft aus bewilligungspflichtigen Betrieben nach Artikel 21 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 Identitätskennzeichen auf einem Produkt sein. Das Identitätskennzeichen muss die Betriebsbewilligungsnummer des Betriebes und das Landeskürzel in einem Oval enthalten.		7
LIV, Anhang 2, Teil A Ziffer 1 bzw. Teil B Ziffer 1.1	Physikalischer Zustand	Ein Hinweis auf ein angewendetes technologisches Verfahren muss gemacht werden, wenn ein Unterlassen eines solchen Hinweises zu einer Täuschung führen könnte. Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch Packgas verlängert wird, sind entsprechend zu deklarieren.	wird Schinken geräuchert und aufgeschnitten: <i>geräuchert pasteurisiert</i> <i>unter Schutzatmosphäre verpackt</i>	8
LIV Art. 14 HyV Art. 24 & 25, 29	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 Produktherstellung, 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.	bei höchstens 5°C aufbewahren gekühlt aufbewahren bei max. 5°C  max 5°C bei höchstens 2°C aufbewahren	9
		Fisch-, Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen bei Schmelzeis-Temperatur (max. 2°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		

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
		Tiefgekühlte Lebensmittel müssen als solche gekennzeichnet und zusätzlich mit einem Vermerk versehen sein. Zwingend sind Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen zu ergänzen.	<i>Tiefkühlprodukt oder tiefgekühlt oder tiefgefroren und nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren rasch aufbrauchen</i>	
LIV Art. 19 & 20	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 zu verbrauchen bis: 01.10.2017	10
VLTH Art. 10 Abs. 7	zusätzliche Angaben bei Hackfleisch	Bei Hackfleisch sind auf der Verpackung und der Umhüllung nach Anhang 1 zusätzlich zwei Angaben (1. Fettgehalt in % / 2. Verhältnis zwischen Bindegewebe-Eiweiss 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 Fleischeiweiss weniger als ... 7% / ... 12% ... 20% / ... 15% ... 30% / ... 18% ... 25% / ... 15%	11
VLTH Art. 10 Abs. 8	Trichinellenuntersuchung	Fleisch von Hauschweinen, 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. Diese dürfen nur in der Schweiz verkauft werden.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> nur CH </div>	12
LIV Art. 3 Anhang 2 Teil A ³	Bestrahlt	Werden Lebensmittel mit ionisierender Strahlung behandelt, muss ein Hinweis gemacht werden.	Bestrahlt	13
LIV Art. 3	GVO	Enthalten Lebensmittel gentechnisch veränderte Organismen, muss auf diese hingewiesen werden.	Soja (<i>gentechnisch veränderter Organismus</i>)	14
LDV Art. 2, 3 & 5	Leistungs-förderer / Haltungsform	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 hormonellen und/oder nichthormonellen Leistungsförderern getrennt angebracht sein.	kann mit <i>hormonellen Leistungs-förderern erzeugt worden sein</i> kann mit <i>nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein</i>	15
LIV Art. 4 Abs. 5		Diese Angaben müssen im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung erscheinen.		

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
LDV Art. 2, 3 & 5 LGV Art. 39 Abs. 2		Bei importiertem Fleisch von Hauskaninchen aus Ländern, welche die Anforderungen bezüglich der Haltung gemäss Tierschutzverordnung nicht erfüllen, muss dies auf der Verpackung vermerkt werden. Bei Fleischzubereitungen und -erzeugnissen, welche zu mindestens 20% aus oben genanntem Fleisch bestehen, muss dieser Vermerk ebenfalls angebracht werden. Davon ausgenommen sind Brühwurst-, Rohwurst- und Kochwurstwaren. Im Offenverkauf müssen die Angaben der LDV in jedem Fall schriftlich angegeben werden.	<i>aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform</i>	
Deklarations-/Einheitenverordnung	Mengenangaben	Die Mengenangaben sind nach den Vorschriften der Deklarationsverordnung korrekt zu erstellen. Die Mengenangabe (Gewicht) muss aufgeführt werden Die Masseinheiten müssen der Einheitenverordnung entsprechen.	Gem. MeAV 941.204: g, kg, ml, l ≤ 50 g mind. 2 mm gross > 50 g bis 200 g mind. 3 mm gross > 200 g bis 1 kg mind. 4 mm gross > 1 kg mind. 6 mm gross 1 Cervelas (120 g)	16
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. Ausnahme: Der Grundpreis muss nicht angegeben werden bei Waren in Fertigpackungen, deren Grundpreis je kg oder Liter bei Lebensmitteln Fr. 150.- übersteigt.	Fr. 12.40 100 g Fr. 8.50	17
VLTH Art. 10	Reduzierte Angaben bei Engros-Verpackungen	An Stelle des Mindesthaltbarkeits- oder des Verbrauchsdatums kann bei Fleisch das Abpackdatum angegeben werden. Bei Fleischzubereitungen und -erzeugnissen muss das Verbrauchs- oder das Mindesthaltbarkeitsdatum angebracht werden.	<i>abgepackt am ... mindestens haltbar bis... zu verbrauchen bis ...</i>	18
LGV Art. 40	Reduzierte Angaben bei Zwischenprodukten	Die Angaben über Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen ermöglichen, die daraus hergestellten Lebensmittel gesetzteskonform zu bezeichnen.	Verzeichnis der Zutaten, Produktionsland, physikalischer Zustand, Gebrauchsanleitung, bestrahlt, GVO, Grund- und Detailpreis, Gewicht	19

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
LIV Art. 21-31 & Anhang 9	Nährwert- kenn- zeichnung	<p>Die Nährwertkennzeichnung, also die Angabe über den Energiewert des Lebensmittels und seinen Gehalt an Nährstoffen pro 100 g, ist freiwillig, sofern die Produkte handwerklich hergestellt und lokal bzw. regional direkt an den Einzelhandel bzw. die Endkonsumenten abgegeben werden (ausser bei Auslobungen). Generell von der Nährwertkennzeichnung ausgenommen sind unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen (z.B. Frischfleisch) wie auch verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen (z.B. Trockenfleisch). Erfolgt bzw. hat eine Nährwertdeklaration zu erfolgen, so muss diese in nachstehend angeführter Reihenfolge folgende Angaben enthalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variante „kleine Nährwerte BIG 4 plus Salz“ („BIG 5“): Energiewert kJ/kcal, Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz, falls keine nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben gemacht werden. - Variante „grosse Nährwerte BIG 7“: Energiewert kJ/kcal, Fett; gesättigte Fettsäuren*, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiss und Salz** <p>* gesättigte Fettsäuren Schwein = Fett x 0.375 ** Salz (statt Kochsalz): der nach folgender Formel berechnete Gehalt an Salzäquivalent lautet: Salz = Natrium x 2.5</p> <p>Die Nährwertangaben haben sich auf Durchschnittswerte abzustützen beruhend auf:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Analyseergebnissen der einzelnen Lebensmittelhersteller b. Berechnungen auf der Grundlage der verwendeten Zutaten (allenfalls Abtrocknungsverluste beachten!) c. Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten (→ Nährwertdatenbanken) <p>Weitere Angaben, wie der Gehalt an gesättigten Fettsäuren oder Natrium, können gemäss LIV 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 13 der LIV beschrieben.</p>	<p>Energiewert (Brennwert, Energie) [kJ oder kcal] Fett [g] Kohlenhydrate [g] Eiweiss [g]</p> <p>Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen: 8400 kJ / 2000 kcal</p> <p>Schweiz. Nährwertdatenbank (siehe: www.naehrwertdaten.ch)</p> <p>fettarm: < 3 g Fett / 100 g kochsalzarm: < 0.12 g NaCl / 100 g</p>	20
LIV Anhang 12		<p>Der anzugebende Energiewert kann unter Anwendung der folgenden Umrechnungsfaktoren aus den Gehalten der einzelnen Hauptnährstoffgruppen wie folgt berechnet und aufsummiert werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kohlenhydrate: 17 kJ/g = 4 kcal/g - Eiweiss: 17 kJ/g = 4 kcal/g - Fett: 37 kJ/g = 9 kcal/g 		

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
EU-Leitfaden in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für angegebene Nährwerte (Informations-schreiben BLV 7/2017)		<p>In Bezug auf mögliche Abweichungen gelten in Bezug auf die Inhaltsstoffe folgende Toleranzen unter bereits erfolgter Berücksichtigung der Messunsicherheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiss, Ballaststoffe <ul style="list-style-type: none"> < 10 g pro 100 g ± 2 g 10-40 g pro 100 g ± 20% > 40 g pro 100 g ± 8 g - Fett <ul style="list-style-type: none"> < 10 g pro 100 g ± 1.5 g 10-40 g pro 100 g ± 20% > 40 g pro 100 g ± 8 g - Fettsäuren (gesättigt, einfach oder mehrfach ungesättigt) <ul style="list-style-type: none"> < 4 g pro 100 g ± 0.8 g ≥ 4 g pro 100 g ± 20% - Natrium <ul style="list-style-type: none"> < 0.5 g pro 100 g ± 0.15 g ≥ 0.5 g pro 100 g ± 20% - Kochsalz <ul style="list-style-type: none"> < 1.25 g pro 100 g ± 0.375 g ≥ 1.25 g pro 100 g ± 20% - Mineralstoffe <ul style="list-style-type: none"> + 45% bis - 35% - Vitamine <ul style="list-style-type: none"> + 50% bis - 35% <p>In Fällen, in denen der Messwert ausserhalb der obgenannten Toleranzwerte liegt, sollen u.a. die natürlich hohen Schwankungsbreiten des betreffenden Nährstoffes (auch jahreszeitlich bedingt) mitberücksichtigt werden.</p>		
	Freiwillige Angabe Kochsalzgehalt	<p>Die Angabe des Gesamtkochsalzgehaltes eines Lebensmittels ist nicht mehr zulässig. Es besteht jedoch die Möglichkeit, die Zugabe an Kochsalz in der Zutatenliste zu quiden.</p>	<p>Zutaten: Schweinefleisch, Kochsalz 1.9%, etc.</p>	21
LIV Art. 5	Reduzierte Angaben im Offenverkauf	<p>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 von Fleisch, eine allfällige Bestrahlung sowie ein allfälliger Einsatz von GVO in den betreffenden Lebensmitteln und Angaben gemäss LDV.</p>	<p>Herkunft: USA bestrahlt</p>	22

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Muster-etikette
		<p>Allergene sind grundsätzlich schriftlich zu deklarieren. Im Offenverkauf lässt der Gesetzgeber auch eine mündliche Angabe zu, sofern die entsprechenden Allergeninformationen dem Verkaufspersonal entweder schriftlich vorliegen oder durch eine fachkundige Person unmittelbar erteilt werden können. Zusätzlich ist ein schriftlicher Hinweis im Verkaufslokal notwendig, dass diesbezügliche weitere Informationen direkt beim Verkaufspersonal nachgefragt werden können.</p> <p>Im Falle von schriftlichen Allergenangaben können im Offenverkauf einzelne Allergene z.B. mit Hilfe von Buchstaben oder Zahlen codiert werden, sofern eine entsprechende Legende vorliegt.</p>	<p>Fragen Sie zu Allergenen das Verkaufspersonal</p> <p>Kalbscordonbleu 1a, 7</p> <p>Auszug aus Legende: 1 Glutenhaltiges Getreide a Weizen inkl. Emmer 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose</p>	

10 Einteilung Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse

Auszug aus ehemaligem BAG Informationsschreiben Nr. 159, 2010 (ist in Überarbeitung)

Fleischzubereitungen		Fleischerzeugnisse	
Fleischzubereitungen (zum Rohessen) *	Fleischzubereitungen (zum Gekochtesen) *	Fleischerzeugnisse (zum Rohessen) *	Fleischerzeugnisse (zum Gekochtesen) *
<p>Tartar, Carpaccio (beide Produkte wenn gewürzt, ansonsten ist es Fleisch)</p> <p>Hackfleisch (wenn es 1% oder mehr Salz enthält)</p> <p>Paniertes Fleisch wie Schnitzel, Cordonbleu, etc.</p> <p>Mariniertes Fleisch wie Steaks, Kotelettes, Braten, Spiessli, etc.</p> <p>Kebab, Cevapcici, Hamburger, Adrio, Schweinsbratwurst (roh), Fleischkäse zum selber Backen (roh), Brät (roh und gekuffert), Hackbraten (roh) Engadiner (grün- nicht umgerötet)</p> <p>Produkte im Teig wie Filet im Teig, Steak im Teig, etc.</p>	<p>Rohpökelwaren wie Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Pancetta, Mostbröckli, Bauern-, Rohessspeck, etc.</p> <p>Rohwurstwaren wie Salami, Landjäger, Bauernschübli, Salsiz, Alpenklüber, etc.</p> <p>Rohwurst mit abgebrochener Reifung wie Mettwurst, Teewurst, etc.</p>	<p>Kochpökelwaren im gekochten Zustand wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüfeli, Rippli, Beinschinken, Kochspeck, Hinter-, Vorderschinken, Pizzaaufgabe, etc.</p> <p>Brühwurstwaren wie Cervela, Wienerli, Kalbsbratwurst, Frankfurterli, Schweinswurst, Aufschnitt, Mortadella, Schweinsbratwurst (erhitzt), etc.</p> <p>Kochwurstwaren wie Terrine, Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Pastete, Presskopf, Streichleberwurst, etc.</p> <p>Fleischzubereitungen im gekochten, pochieren, frittierten, gebackenen, grillierten, gebratenen, etc. Zustand (nicht mehr roh)</p>	<p>Kochpökelwaren im rohen Zustand wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüfeli, Rippli, Beinschinken, Kochspeck, etc.</p> <p>Rohwurst mit abgebrochener Reifung wie Saucisson, Luganighe, Longeole, Zampone, Sauceisse d'Ajoie, Engadiner (geräuchert) etc.</p>

*Bei diesen zusätzlichen Bezeichnungen handelt es sich um freiwillige Angaben (nach der aktuellen Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (SR.817.022.108) genügt die Sachbezeichnung "Fleischzubereitung" oder "Fleischerzeugnis")