



Leitfaden zur Kennzeichnung von vorverpacktem Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen

Autoren

Helena Stoffers in Zusammenarbeit mit
Michael Suter, Bigler AG, Büren an der Aare und dem
Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ, Spiez

Partner

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Impressum

Herausgeber: Agroscope
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Bern
www.agroscope.ch
und
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
8005 Zürich
www.carnasuisse.ch

Redaktion: Helena Stoffers

Druck: Bundesamt für Bauten und Logistik BBL, Bern

Copyright: Nachdruck, auch auszugsweise, bei Quellenangabe
und Zustellung eines Belegexemplars an die Heraus-
geberin gestattet.

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

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	4
2	Definitionen	4
2.1	Vorverpacktes Lebensmittel.....	4
2.2	Fleisch	4
2.3	Hackfleisch.....	4
2.4	Fleischzubereitung.....	4
2.5	Fleischerzeugnis	5
2.6	Skelettmuskeln.....	5
2.7	Innereien.....	5
2.8	Zusatzstoffe	5
2.9	Verarbeitungshilfsstoffe	5
3	Grundlagen	6
3.1	Allgemeine Bestimmungen	6
3.2	Gesetzliche Bestimmungen und Interpretationshilfen	6
3.3	Betriebseigene Unterlagen	7
4	Festlegen der Angaben auf dem vorverpackten Produkt	7
5	Beispiele einer Grundlagen-Kennzeichnung für vorverpackte Produkte im Detailverkauf	8
6	Beispiele von Etiketten für vorverpackte Produkte im Detailverkauf und Nährwertangaben	11
7	Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Engrosverkauf	16
8	Institutionen zur Beurteilung von Etiketten	17
8.1	Kantonale Laboratorien.....	17
8.2	Private Institutionen und Laboratorien	17
9	Abschlussbemerkungen	17
10	Ablauf für Erstellung einer korrekten Kennzeichnung (Tabelle 2)	18
11	Einteilung Fleischzubereitungen und Fleisch-erzeugnisse	28

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 2. Auflage (2009) sind bis Dezember 2013 berücksichtigt.

2 Definitionen

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

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.

Wird ein Lebensmittel offen im Laden angeboten und erst nach dem Kaufentscheid des Kunden verpackt, gilt es nicht als vorverpacktes Lebensmittel.

2.2 Fleisch

Als Fleisch gelten alle geniessbaren Tierkörperenteile der zugelassenen Tierarten (Art. 2 der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft).

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“

2.3 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.

2.4 Fleischzubereitung

→ siehe Kapitel 11 Auszug BAG Informationsschreiben Nr. 159, 2010

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, marirtes Fleisch, Cevapcici, Tartar, frische Schweinsbratwurst, etc.).

2.5 Fleischerzeugnis

→ siehe Kapitel 11 Auszug BAG Informationsschreiben Nr. 159, 2010

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 (z.B. Cervelas, Lyoner, Rollschinkli roh und gekocht, etc.).

2.6 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. Das heißt, dass übrige Muskeln des Kopfes (Schläfenfleisch, evtl. Genickfleisch) und des Schwanzes separat in der Zutatenliste aufgeführt werden müssen.

2.7 Innereien

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

2.8 Zusatzstoffe

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 Lebensmitteln verbleiben.

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

2.9 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 Schweineschlachtung).

3 Grundlagen

3.1 Allgemeine Bestimmungen

Die Angaben auf den vorverpackten Lebensmitteln müssen gut sichtbar, in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht werden (Art. 26 LGV).

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 vorverpacktem 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 über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln	LKV	817.022.21
4	Verordnung über die in Lebensmitteln 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 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	Leitfaden zur Umsetzung der mengenmässigen Angaben von Zutaten (QUID)	QUID	BAG, März 2006
14	Leitfaden Datierung von Lebensmitteln (Food Waste)		BLV, Juni 2014

Die Verordnungen können bei der nachfolgenden 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 durch die Eingabe der systematischen Bezeichnung abgerufen werden.
<http://www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817>

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

4 Festlegen der Angaben auf dem vorverpackten Produkt

Die Tabelle 2 in Kapitel 10 am Ende des Dokumentes führt schrittweise durch die Erstellung einer korrekten Kennzeichnung.

5 Beispiele einer Grundlagen-Kennzeichnung für vorverpackte Produkte im Detailverkauf

Nachfolgend finden Sie Musteretiketten von vorverpackten Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen für den Detailverkauf. Für Rohwurstwaren gelten besondere Vorschriften (Art. 10 LKV) bezüglich Mengenangaben, da diese Produkte einen Trocknungsprozess durchlaufen. Dies wird nachfolgend genauer erläutert.

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 entweder zum sogenannten "Grüngewicht" (d.h. vor der Reifung) oder zum Endprodukt (d.h. nach der Reifung) gesetzt werden. Es wird empfohlen, der Einfachheit halber nur die Variante des Verhältnisses zum Grüngewicht zu verwenden (Variante A)!

Beispiele:

Für 100 kg Rohmaterial ("Grüngewicht") werden 48 kg Pferdefleisch, 29 kg Schweinefleisch, 19 kg Speck und 4 kg Salz, Gewürze und andere Zutaten eingesetzt. Nach einem Trocknungsverlust von 35 % ergeben sich 65 kg Pferdesalami.

Variante A: Angabe bezogen auf das Grüngewicht (d.h. vor der Reifung):

Da sich der Anteil der wertbestimmenden Zutat einfacher und präziser im Zeitpunkt der Herstellung beziffern lässt und die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht werden, ist bei Rohwurstwaren diese mengenmäßige Zutatendeklaration zu empfehlen.

"Pferdesalami – Fleischerzeugnis aus Pferde- und Schweinefleisch zum Rohessen"

"Zutaten: Pferdefleisch (48 %), Schweinefleisch (29 %), Speck, Salz, Gewürze,...."

Variante B: Angabe bezogen auf das Endprodukt (d.h. nach der Reifung):

Weil die Gesamtmenge der gequideten Zutaten 100 Massenprozent des Endproduktes übersteigt, ist das Gewicht für die Herstellung von 100 g des Endproduktes anzugeben.

"Pferdesalami – Fleischerzeugnis aus Pferde- und Schweinefleisch zum Rohessen"

Zutaten pro 100g Fertigprodukt: Pferdefleisch 74g, Schweinefleisch 45g, Speck 29g, Kochsalz, Gewürze,..."

Bezug ¹	Mögliches Aussehen einer Etikette am Beispiel einer Rohwurst (Variante A gemäss LKV Art. 10 Absatz 1 und gemäss VLtH: „Zutaten in absteigender Reihenfolge im Moment der Herstellung“)
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9990 Musterhausen
1	Hirschsalsiz
2	Schweine- und Hirschfleischerzeugnis
4 + 14	Zutaten: Schweinefleisch (CH) 66%, Hirschfleisch (Österreich) 16%, Speck, Kochsalz jodiert, Gewürze (Sellerie), Konservierungsmittel E252, Antioxidationsmittel E301, Zuckerarten (Lactose , Saccharose). Wursthülle: Kollagenfaser
5 + 10	mindestens haltbar bis 30. August 2014
9	ungekühlt haltbar
12	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">nur CH</div> Hergestellt in der Schweiz mit Schweinefleisch aus der Schweiz und Hirschfleisch aus Österreich
17	0.250 kg
18	100 g Fr. 5.- Fr. 12.50

Bezug ¹	Mögliches Aussehen bei einer Etikette am Beispiel einer Rohwurst (Variante B) LKV Art. 10 Absatz 2a: „pro 100g Fertigprodukt“)
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9990 Musterhausen
1	Pferdesalami
2	Pferde- und Schweinefleischerzeugnis
4 + 14	Zutaten pro 100g Fertigprodukt: Pferdefleisch (Kanada) 74g (49%), Schweinefleisch (Schweiz) 45g (29%), Speck 29g, Kochsalz jodiert, Gewürze (Sellerie), Konservierungsmittel E252, Antioxidationsmittel E301, Zuckerarten (Lactose , Saccharose). Wursthülle: Kollagenfaser
5 + 10	mindestens haltbar bis 30. August 2014
9	ungekühlt haltbar
12	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">nur CH</div> Hergestellt in der Schweiz mit Pferdefleisch aus Kanada und Schweinefleisch aus der Schweiz
17	0.250 kg
18	100 g Fr. 5.- Fr. 12.50

¹ Ziffern gemäss Tabelle 2

Da dem Lebensmittel Wasser entzogen wurde, kann in diesem Fall Art. 10 LKV Absatz 2a zur Anwendung kommen:

Bei Lebensmitteln, denen durch Hitzebehandlung oder in anderer Weise Wasser entzogen wurde, ist die Menge der verarbeiteten Zutaten in Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, anzugeben. Übersteigt die Menge einer solchen Zutat oder die in der Kennzeichnung anzugebende Gesamtmenge aller Zutaten 100 Massenprozent, so ist stattdessen das Gewicht der für die Herstellung von 100g des Endproduktes verwendeten Zutaten anzugeben.

Bezug ¹	Mögliches Aussehen bei einer Etikette am Beispiel einer Brühwurst
6	Metzgerei Muster, Musterstrasse 111, CH-9990 Musterhausen
1	Pouletgrillbratwurst
2	Geflügelfleischerzeugnis
4 + 14	Zutaten: Pouletfleisch (Brasilien) 40%, Speck, Wasser, Schwarten, Kochsalz jodiert, Gewürze (Sellerie), Stabilisator E452, Antioxidationsmittel E301, Wursthülle: Schweinsdarm
5 + 10	Verbrauchen bis 15. August 2014
8	pasteurisiert
9	gekühlt haltbar bei max. 5°C
12	Hergestellt in der Schweiz mit Pouletfleisch aus Brasilien
17	0.200 kg
18	100 g Fr. 2.- Fr. 4.--

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

Bezug ¹	Mögliches Aussehen bei einer Etikette einer Fleischzubereitung
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	Verbrauchen bis 01.09.14
9	gekühlt aufbewahren bei maximal 5°C
17	0.200 kg
18	100 g Fr. 3.50 Fr. 7.- Hergestellt in der Schweiz mit Lammfleisch aus Australien

¹ Ziffern gemäss Tabelle 2

6 Beispiele von Etiketten für vorverpackte Produkte im Detailverkauf und Nährwertangaben

Untenstehend sind dreizehn Beispiele von möglichen Etiketten für vorverpackte Produkte im Detailverkauf mit Kommentaren zu den "speziellen" Eigenschaften aufgeführt. Genauerer Erläuterungen können unter den aufgeführten Ziffern in Tabelle 2 nachgeschlagen werden.

Beispiel 1 für Frischfleisch aus der Schweiz

Schweinskotelett			nur CH
Schweiz			
Metzgerei Muster Musterstrasse 111 CH-9990 Musterhausen			
bei höchstens 5°C aufbewahren			
verbrauchen bis: 01.09.2014			
280 g	20.00 Fr./kg	5.60 Fr.	

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

Beispiel 2 für Tiefkühlprodukt

Rindshackfleisch		
Schweiz		
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 bei max. 5°C aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.		
Tiefgekühlt mindestens haltbar bis: 01.01.15		
470 g	18.00 Fr./kg	8.45 Fr.

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

Beispiel 3 für Fleischerzeugnis gekühlt

Wienerli			nur CH
Zutaten: Rindfleisch, Eis, Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Stabilisatoren (Mono-, Diphosphate), Gewürze (enthält: Senf), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)			
Wursthülle: Schafsaibling			
Metzgerei Muster CH-9990 Musterhausen			
bei höchstens 5°C aufbewahren			
verbrauchen bis: 01.09.14			
Kochsalzgehalt insgesamt: 1.9%			
Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch			
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 Gewürze hervorheben
12 "Nur CH", da keine Trichinen-Untersuchung
22 "Kochsalzgehalt" freiwillig

Beispiel 4 für Frischfleisch aus Import

Rindshuft	Metzgerei Muster CH-9990 Musterhausen
Costa Rica	
bei höchstens 5°C aufbewahren	
verbrauchen bis: 01. September 2014	
kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein	
250g	60.00 Fr./kg 15.00 Fr.

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

Beispiel 5 für Frischfleisch unter Schutzatmosphäre**Kalbfleisch geschnetzelt**

Schweiz

Aufbewahren bei höchstens 5°C
verbrauchen bis: 01.09.14

100 g enthalten ca.

Energiewert 438 kJ (104 kcal)

Fett 2g

Kohlenhydrate 0g

Eiweiss 21g

Unter Schutzatmosphäre verpackt

Metzgerei Muster, CH-9990 Musterhausen

365 g 57.00 Fr./kg 20.80 Fr.

- 2 Hinweis "Unter Schutzatmosphäre" falls vorhanden
- 21 "Nährwertangaben" freiwillig, Reihenfolge ab 1.1.2014: Fett, Kohlenhydrate, Eiweiss

Beispiel 6 für Fleischerzeugnis ungekühlt**Don Cavallo** L812

Pferdefleisch- und Schweinefleischerzeugnis geräuchert

Zutaten pro 100 g Fertigprodukt: Pferdefleisch (Frankreich) 95 g, Schweinefleisch (CH) 24 g, Speck 24 g, Kochsalz jodiert, Zuckerarten:

Laktose und Saccharose, Gewürze, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsmittel E 252

Wursthülle: Rinderdarm

Metzgerei Muster, CH-9990 Musterhausen
mindestens haltbar bis: Ende August 2014
Hergestellt in der Schweiz mit Pferdefleisch aus Frankreich und Schweinefleisch aus der Schweiz

300 g 50.00 Fr/kg 15.00 Fr.

- 1 Fantasiebezeichnung möglich
- 2 Sachbezeichnung notwendig
- 2 Fleischmenge, da in Sachbezeichnung erwähnt
- 4 Verwendung von jodiertem Kochsalz
- 4 Allergene sind hervorzuheben
- 4 Ascorbat mit E-Nummer deklariert
- 10 "Losnummer", da Haltbarkeitsdatum ohne Tag

Beispiel 7 für Frischfleisch mit Preis höher als CHF 150.- / kg**Rindsfilet schimmelgereift**Bei höchstens 5°C aufbewahren
Metzgerei Muster, CH-9990 Musterhausen

verbrauchen bis: 01. September 2014

Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch

250 g 40.00 Fr.

- 2 Sachbezeichnung notwendig
- 18 Grundpreis muss nicht angegeben werden (PBV SR 942.211 Art. 5 Absatz 3h)

Beispiel 8 für Fleischzubereitung frisch**Filet im Teig**

Schweinefleischzubereitung im Teig

Zutaten: Schweinefleisch (CH) 42%, Brät (Schweinefleisch (CH), Speck, Wasser, Speisesalz, Gewürze (mit **Senf**), Stabilisator: E452; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Teig 28% (**Weizenmehl**, Wasser, Salz, **Eigelb**)

muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden.

Im Backofen bei maximal 180°C erwärmen bis das Produkt vollständig durcherhitzt ist.

Metzgerei Muster
CH-9990 Musterhausen

nur CH

bei höchstens 5°C aufbewahren
verbrauchen bis: 01.09.14

Kochsalzgehalt insgesamt: 1.9%

Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch

450 g 60.00 Fr./kg 27.- Fr..

- 1 Fantasiebezeichnung möglich
- 2 Sachbezeichnung notwendig
- 4 Zutaten in absteigender Reihenfolge in absteigender inklusive Hervorhebung Allergene
- 5 mit Datierung „verbrauchen bis..“
- 6 Produktionsland und Herkunft Fleisch
- 9 Hinweis auf maximale Kühltemperatur
- 12 Schweinefleisch ohne Trichinenkontrolle
- 13 Gebrauchsanleitung vor Verzehr
- 17/18 Mengen- und Preisangaben
- 21 zusätzlich Nährwertangaben möglich
- 22 Kochsalzgehalt freiwillig möglich

Beispiel 9 für Fleischzubereitung tiefgefroren**Filet im Teig**

Schweinefleischzubereitung im Teig
Tiefkühlprodukt, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Zutaten: Schweinsfilet 42%, Brät (Schweinefleisch, Speck, Wasser, Speisesalz, Gewürze (mit **Senf**), Stabilisator: E452; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Teig 28% (**Weizenmehl**, Wasser, Salz, **Eigelb**)

muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden

Im Backofen bei maximal 180°C erwärmen bis das Produkt vollständig durcherhitzt ist.

Metzgerei Muster

CH-9990 Musterhausen

nur CH

bei mindestens -18°C tiefgekühlt aufbewahren
mindestens haltbar bis 31.12.2014

Kochsalzgehalt insgesamt: 1.9%

Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch

450 g 60.00 Fr./kg 27.-- Fr..

- 1 Fantasiebezeichnung möglich
- 2, 8 Sachbezeichnung und physikalischer Zustand notwendig
- 4 Zutaten in absteigender Reihenfolge inklusive Hervorhebung der Allergene
- 5 mit Datierung „mindestens haltbar..“ (über längere Zeit haltbar)
- 6 Produktionsland und Herkunft Fleisch
- 9 Hinweis auf minimale Tiefgefrieretemperatur
- 12 Rohmaterial Schweinefleisch ohne Trichinenkontrolle
- 17/18 Mengen- und Preisangaben
- 21 zusätzlich Nährwertangaben möglich
- 22 Kochsalzgehalt freiwillig möglich

Beispiel 10 für Fertigpizza tiefgefroren**Pizza Piccante**

Pizza mit Fleischerzeugnis

Tiefkühlprodukt, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Zutaten: Teig 55% (**Weizenmehl**, Wasser, Salz, Hefe, Olivenöl), Tomatenmark (Tomaten 85%, Brantweinessig, Glukosesirup, Zucker, Kochsalz, Gewürzextrakt, Kräuterextrakt, Gewürze), Salami piccante 16% (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Konservierungsmittel E252, Säuerungsmittel E575), Mozzarella (enthält **Milch**), Oliven

Metzgerei Muster

CH-9990 Musterhausen

nur CH

bei mindestens -18°C tiefgekühlt aufbewahren
mindestens haltbar bis 31.12.2014

Verpackungsfolie vor dem Zubereiten entfernen. Im auf 230°C vorgeheizten Backofen 8-10 min goldbraun backen.

Kochsalzgehalt insgesamt: 1.1%

Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch

600 g 15.00 Fr./kg 9.-- Fr..

- 1 Fantasiebezeichnung möglich
- 2, 8 Sachbezeichnung und physikalischer Zustand notwendig
- 4 Zutaten in absteigender Reihenfolge inklusive Hervorhebung der Allergene
- 5 mit Datierung „mindestens haltbar..“ (über längere Zeit haltbar)
- 6 Produktionsland und Herkunft Fleisch
- 9 Hinweis auf minimale Tiefgefrieretemperatur
- 13 Gebrauchsanleitung für die Zubereitung notwendig
- 12 Rohmaterial Schweinefleisch ohne Trichinenkontrolle
- 17/18 Mengen- und Preisangaben
- 21 zusätzlich Nährwertangaben möglich
- 22 Kochsalzgehalt freiwillig möglich

Beispiel 11 für Fleischerzeugnis „sous vide“

Kalbshaxen gekocht

Kalbfleischerzeugnis in der Packung pasteurisiert

Zutaten: Kalbfleisch, Kochsalz, Rapsoel, Kräuter, Gewürze

Metzgerei Muster
CH-9990 Musterhausen

bei höchstens 5°C aufbewahren
mindestens haltbar bis 31.10.2014

Kochsalzgehalt insgesamt: 1.9%

Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch

650 g 45.00 Fr./kg 29.25 Fr..

- 1 Fantasiebezeichnung möglich
- 2, 8 Sachbezeichnung und physikalischer Zustand notwendig
- 4 Zutaten in absteigender Reihenfolge
- 5 mit Datierung „mindestens haltbar..“ (über längere Zeit haltbar)
- 6 Produktionsland und Herkunft Fleisch
- 9 Hinweis auf maximale Kühltemperatur
- 17,18 Mengen- und Preisangaben
- 21 zusätzlich Nährwertangaben möglich
- 22 Kochsalzgehalt freiwillig möglich

Beispiel 12 für Spätzli (ohne Fleisch)

Eier-Spätzli hausgemacht

Zutaten; **Weissmehl, Vollei** (28%), **Hartweizendunst, Milch**, Wasser, Salz, Gewürze

Metzgerei Muster
CH-9990 Musterhausen

bei höchstens 5°C aufbewahren

zu verbrauchen bis 30.08.2014

Kochsalzgehalt insgesamt: 1.0%

500 g 9.00 Fr./kg 4.50 Fr.

- 1 Sachbezeichnung
- 4 Zutaten in absteigender Reihenfolge, inklusive Hervorhebung der Allergene
- 5 mit Datierung „zu verbrauchen bis...“ (leicht verderblich)
- 9 Hinweis auf maximale Kühltemperatur
- 17/18 Mengen- und Preisangaben
- 21 zusätzlich Nährwertangaben möglich
- 22 Kochsalzgehalt freiwillig möglich

Beispiel 13 für Fertigenü

Rindsgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis und Bohnen

Zutaten: Reis gekocht 45% (Wasser, Reis, Kochsalz), Gemüse 21% (grüne Bohnen 86%, Zwiebeln 14%), Rindfleisch (Schweiz) 14%, Wasser, **Milch, Weizenmehl**, Kochsalz, Dextrose, Maltodextrin, Maisstärke, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Hefe, Rapsöl, Gemüsebouillon (mit **Laktose**), Chili, Schalotten, Pfeffer, Aroma, jodiertes Kochsalz

Metzgerei Muster
CH-9990 Musterhausen

bei höchstens 5°C aufbewahren

zu verbrauchen bis 30.08.2014

500 g 9.00 Fr./kg 4.50 Fr..

	100 g enthalten
Energiewert	117 Kcal/490 kJ
Fett	3 g
ges. Fettsäuren	1.5 g
Kohlenhydrate	15 g
Zucker	1.5 g
Eiweiss	7 g
Salz	1.1 g

- 1 Sachbezeichnung
- 4 Zutaten in absteigender Reihenfolge, inklusive Hervorhebung der Allergene
- 5 mit Datierung „zu verbrauchen bis..“ (leicht verderblich)
- 9 Hinweis auf maximale Kühltemperatur
- 17/18 Mengen- und Preisangaben
- 21 zusätzlich Nährwertangaben möglich (erweiterte Nährwertangabe im Beispiel)
- 22 Kochsalzgehalt freiwillig möglich

Angaben von Nährwert (siehe auch Ziffer 21 in Tabelle 2)

Beispiel 1

250 ml**
695 kJ 168 kcal
12 % *
100 ml:
278 kJ / 67 kcal

Beispiel 2

Durchschnittliche Nährwerte			
	Pro 100 g	Pro Portion (25 g) **	% (25 g) *
Energiewert	2183 kJ 523 kcal	546 kJ 131 kcal	7% 7%
Fett	33,4 g	8,4 g	12%
-davon gesättigte Fettsäuren	19,0 g	4,8 g	24%
Kohlenhydrate	50,5 g	12,6 g	5%
- davon Zucker	46,8 g	11,7 g	13%
Eiweiss	5,2 g	1,3 g	3%
Salz	0,01 g	< 0,01g	< 1 g

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

** Die Packung enthält 10 Portionen

7 Beispiele von Kennzeichnungen für vorverpackte Produkte im Engrosverkauf

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

Kennzeichnung auf Packung

Beispiel 1 für Frischfleisch aus Import

Rindshuft	Metzgerei Muster CH-9990 Musterhausen
bei höchstens 5°C aufbewahren Abgepackt am: 01.08.2014	
kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein	

Beispiel 2 für Frischfleisch aus Import

Kaninchenrücken	Metzgerei Muster CH-9990 Musterhausen
bei höchstens 5°C aufbewahren aufgetaut Abgepackt am: 01.08.2014	
aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsförm	

Beispiel 3 für Fleischerzeugnis gekühlt

Wienerli	nur CH
Enthält Senf Metzgerei Muster CH-9990 Musterhausen Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
bei höchstens 4°C aufbewahren hergestellt am: 01.08.14	

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 Hergestellt am 01.08.14	

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 (mit **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.

8 Institutionen zur Beurteilung von Etiketten

8.1 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

8.2 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 Service

Rte de l'industrie 61

1784 Courtepin

Tel.: 026 684 80 40

www.sqts.ch

Weitere Adressen von privaten Laboratorien finden sie auf der Internetseite des Verbands Schweizer Laboratorien:

www.swisstestinglabs.ch/dienstleistungen/fuer-industriekunden.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 Laboratorium. In der vorliegenden Version konnten die bis Ende Dezember 2013 erfolgten Revisionen der angegebenen Verordnungen berücksichtigt werden; für die weitere Aktualisierung ist jeder Betrieb selbst verantwortlich.

Weitere Exemplare des vorliegenden "Agroscope Transfer" können herunter geladen werden unter:

www.agroscope.ch

10 Ablauf für Erstellung einer korrekten Kennzeichnung (Tabelle 2)

Verordnung	Titel	Bemerkungen	Beispiele / Erläuterungen	Ziffer Musteretikette
LKV Art. 3 & 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!	<i>Holzäckersteak, Grillwurst usw.</i>	1
VLtH Art. 8 & 9	Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	Bei Fleisch, das keiner Behandlung (vgl. Definition Kapitel 2.2) unterzogen worden ist, muss neben der Bezeichnung „Fleisch“ oder branchenüblichen Bezeichnung der Fleischstücke ein Hinweis auf die Tierart, von der das Fleisch stammt, angebracht werden: Die Sachbezeichnung für Fleischzubereitungen und -erzeugnisse setzt sich aus einem Hinweis auf die Tierart, von denen das Fleisch stammt sowie der Bezeichnung Fleischzubereitung oder -erzeugnis, je nachdem wie das Produkt einzuteilen ist, zusammen! 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! 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 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 <i>Pferde- und Schweinefleischerzeugnis, Pouletzubereitung</i> <i>Schweinefleischerzeugnis = nur: Fleischerzeugnis</i> <i>Pferdefleischerzeugnis (bei 100%)</i> <i>Pferde- und Schweinefleischerzeugnis (z.B. wenn zusätzlich Schweinefleisch zugegeben wird (gilt nicht für Speck!))</i> <i>Kalbsbratwurst</i> <i>Schweinswürstchen</i>	2


		Bei folgenden Fleischerzeugnissen muss die Sachbezeichnung nicht aufgeführt werden, da diese als traditionelle Fleischerzeugnisse gelten: (Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-) Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schüblig, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.		
VLtH Art. 8	Ergänzung der Sachbezeichnung "aus Fleischstücken zusammengefügt"	In der Sachbezeichnung von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen fleischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden	Lyoner mit Gemüseeinlagen	
LKV Art. 2 VLtH Art. 9	Gebrauchsanleitung	Bei Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, 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» zu ergänzen. (Ausnahme: Mordellschinken als „Traditionelles Erzeugnis“)	Pouletfleischzubereitung aus Fleischstücken zusammengefügt (z.B. mit Transglutaminase)	3
VLtH Art. 9	Hygienehinweis	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 von Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind, für Hackfleisch von Geflügel oder Pferden sowie für Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch. 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. Aus dem Hinweis muss hervorgehen: a. wie Konsumentinnen und Konsumenten mit frischem Geflügelfleisch im Privat haushalt hygienisch umgehen sollen; b. dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden müssen.	muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden als Anregung http://www.coop.ch/pb/site/common/node/6973/Lde/index.html	
VLtH Art. 9	Hinweis für Personen mit Zöliakie	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. Bei offen angebotenen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen ist der Hinweis «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet» schriftlich anzubringen.	Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet	

<p>LKV Art. 5</p>	<p>Verzeichnis der Zutaten</p>	<p>Sämtliche Zutaten (Lebensmittel oder Zusatzstoffe) müssen in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden. Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung. Ausnahmen sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 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 	<p>Fremdwasser in Fleischerzeugnissen Milchpulver und Schüttung <i>Milch</i> Gewürze, Zusatzstoffe Antiklumpmittel bei Nitritpökelsalz Trägerstoffe bei Starterkulturen unter <i>Schutzatmosphäre verpackt</i></p>	<p>4</p>
<p>LKV Art. 18</p>	<p>Ergänzung der Sachbezeichnung bei aufgetauten Lebensmitteln</p>	<p>Wird ein Lebensmittel, das nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren war, in aufgetautem Zustand abgegeben, so muss die Sachbezeichnung durch die Angabe «aufgetaut» ergänzt werden. Ausgenommen sind:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat; b. Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind; c. Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist. 	<p><i>Aufgetaut</i></p>	
<p>VLth Art. 9</p>	<p>Verzeichnis der Zutaten</p>	<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 - 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 - Speisegeelatine: keine Angabe der Tierart erforderlich 	<p><i>Schweinefleisch Rindschurz Kalbsfett Speck, Schwarte, Blut, Plasma Pouletseparatorenfleisch Speisegeelatine</i></p>	

		<p>- Würsthülle (Empfehlung: am Ende der Zutatenliste anbringen) > zum Verzehr geeignet > nicht zum Verzehr geeignet: aus Natur- oder Kunstdarm > gefärbt oder mit Tauchmasse behandelt</p> <p>Zutaten mit dem Begriff <i>-fleisch</i> 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:</p> <table border="1" data-bbox="464 770 596 1704"> <thead> <tr> <th>Spezies</th> <th>Fett</th> <th>Bindegewebeanteil*</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 Fleischeinweißgehalt</p>	Spezies	Fett	Bindegewebeanteil*	Säugetiere, ausser Kaninchen und Schweine	25%	25%	Schweine	30%	25%	Vögel und Kaninchen	15%	10%	<p>Würsthülle aus Rinderdarm Würsthülle: Schafsaftling Würsthülle: Kollagenfaser Hülle nicht zum Verzehr geeignet gefärbte Hülle aus Rindsdarm Rindfleisch</p>	
Spezies	Fett	Bindegewebeanteil*														
Säugetiere, ausser Kaninchen und Schweine	25%	25%														
Schweine	30%	25%														
Vögel und Kaninchen	15%	10%														
LKV Art. 6	Verzeichnis der Zutaten	<p>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:</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 Paniermehl (Gluten - Allergen-hinweis) Milchprotein Wein Zucker</p>													
		<p>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:</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 zuhalten - den Geschmack oder Geruch verstärken - es ermöglichen, die einheitliche Mischung von Fett und Wasser aufrecht zu halten, die vorhandene Farbe stabilisieren oder die Bindefähigkeit von Proteinnetzungen zu ermöglichen 	<p>Konservierungsmittel/-stoffe Antioxidationsmittel/Antioxidantien Säureregulatoren Emulgatoren Geschmacksverstärker Stabilisatoren</p>													

		<p>- bei Raucharoma oder Raucharomen: Mit <<Raucharoma>> oder << Raucharomen>> oder mit <<Raucharoma/Raucharomen aus Lebensmittel(n) einer Lebensmittelklasse/eines Ausgangsstoffes</p> <p>Zudem muss die Einzelbezeichnung oder die E-Nummer aufgeführt sein.</p> <p>- Aromen müssen mit "Aroma" oder "Aromen" oder mit einer genaueren Bezeichnung oder Beschreibung des Aromas gekennzeichnet sein,</p>	<p>Raucharoma oder Raucharomen oder Raucharoma/Raucharomen aus Buchenholz Konservierungsmittel (E 251) oder Konservierungsmittel: Natriumnitrat</p>
LKV Art. 7	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 5 Massenprozenten, muss die Zutat wie ein eigenes Produkt deklariert werden (Sachbezeichnung und nachfolgend die Zusammensetzung). Die Zutaten können auch einzeln angegeben werden und in der übrigen Zutatenliste eingeordnet werden (Reihenfolge entsprechend der Menge beachten).</p> <p>Liegt der Anteil unter 5 Massenprozenten, reicht es, wenn die Zutat plus die entsprechenden Zusatzstoffe sowie allergene Stoffe angegeben werden.</p>	<p>Schinkenwürfel (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz...) Nitritpökelsalz Kochsalz, Konservierungsmittel (E250) Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit)</p>
LKV Art. 9 & 10	Verzeichnis der Zutaten	<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>Dies kann erfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - direkt in der Sachbezeichnung. - in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung. - in der Zutatenliste. 	<p>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%)</p>
LKV Art. 16	Verzeichnis der Zutaten	<p>Beträgt der Anteil eines aus dem Ausland kommenden Rohstoffs mehr als 50%, muss das Herkunftsland nach der Zutat angegeben werden. Für das <u>Herkunftsland dürfen keine Abkürzungen</u> verwendet werden, ausser für die Schweiz (CH) und die Vereinigten Staaten (USA).</p>	<p>Bündner Fleisch Zutaten: Rindfleisch (Brasilien)</p>
VO über Zusatzessentieller Stoffe Art. 6	Verzeichnis der Zutaten	<p>Wird jodiertes oder fluoriertes Kochsalz verwendet, muss dieses als solches bezeichnet werden.</p>	<p>Kochsalz jodiert</p>

<p>LKV Art. 8 in Verbindung mit Anhang 1</p>	<p>Allergene Stoffe</p>	<p>Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind nach Anhang 1 der LKV im Verzeichnis der Zutaten anzugeben.</p> <p>a. Sie müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden (z.B. «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma»).</p> <p>b. Ihre Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel vom Rest des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben werden.</p> <p>c. Produkte, bei denen kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist, müssen mit dem Wort «Enthält» gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Zutaten bezeichnet werden.</p> <p>Die relevantesten Beispiele sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sellerie, Senf, Pistazien und Sesam eventuell aus Gewürzmischungen - jegliche Form von Eiern - Laktose als Trägerstoffe bei Starterkulturen - Milch und Milchbestandteile - Glutenhaltige Getreide - Fische und Krebstiere - Soja, Erdnüsse, Hartschalennobst (Nüsse, etc.) - Sulfite (v.a. bei Trockenobst und Wein) - Lupinen - Weichtiere <p>Unbeabsichtigte Spuren von Allergenen müssen nicht deklariert werden, wenn sichergestellt werden kann, dass der Anteil am Endprodukt weniger als 1g/kg beträgt.</p>	<p>Gewürze (mit Sellerie) Eier Laktose Weizen Baumnüsse Sulfite</p>	
<p>LKV Art. 11-14 HyV Art. 25 & 31 siehe auch Leitfaden Datierung BLV</p>	<p>Datierung</p>	<p>Lebensmittel, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, müssen mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet werden.</p> <p>Andere Lebensmittel, die nicht zu kühlen sind, müssen mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet werden.</p> <p>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>verbrauchen bis ...</p> <p>mindestens haltbar bis ...</p> <p>mindestens haltbar bis Tag & Monat mind. haltbar bis Ende Monat & Jahr mindestens haltbar bis Ende Jahr</p>	<p>5</p>

<p>LKV Art. 2 & 15</p>	<p>Adresse und Produktionsland</p>	<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. Das Produktionsland muss angegeben werden, wenn es nicht aus der Adresse oder der Sachbezeichnung hervor geht. Abkürzungen wie CH für Schweiz reichen nicht aus. 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).</p>	<p>Name oder Firmenname (Strasse) CH-PLZ und Ort <i>hergestellt in Italien</i> <i>hergestellt in der Schweiz</i> in der Schweiz hergestelltes Trockenfleisch aus ausländischem Fleisch (Angabe der Fleischherkunft in der Zutatenliste oder „Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus...“)</p>	<p>6</p>
<p>LKV Art. 30-32</p>	<p>Identitätskennzeichnung</p>	<p>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 Identitätskennzeichen auf einem Produkt sein. Das Identitätskennzeichen muss die Betriebsbewilligungsnummer des Betriebes und das Landeskürzel in einem Oval enthalten.</p>		<p>7</p>
<p>LKV Art. 17</p>	<p>physikalischer Zustand</p>	<p>Ein Hinweis auf ein angewendetes technologisches Verfahren muss gemacht werden, wenn ein Unterlassen eines solchen Hinweises zu einer Täuschung führen könnte.</p>	<p>Wird Schinken geräuchert und undurchsichtig verpackt: <i>geräuchert</i></p>	<p>8</p>
<p>LKV Art. 18 HyV Art. 25, 26 & 31</p>	<p>gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel</p>	<p>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)</p>		<p>9</p>

		<p>Im Verkauf, sei dies im Offen- oder im Selbstbedienungsverkauf, dürfen Fleisch und dessen Verarbeitungsprodukte bis max. 5°C gehalten werden.</p> <p>Diese Temperaturvorschriften gelten nicht für Sterilizerzeugnisse (z.B. Dosen), Rohwurst- und Rohpökelwaren sowie andere Fleischerzeugnisse mit einem a_w-Wert < 0.93</p> <p>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:</p>	<p>bei höchstens 5°C aufbewahren</p> <p>Tiefkühlprodukt oder tiefgekühlt oder tiefgefroren und nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren z.B. innerhalb von 24 Stunden aufbrauchen</p>	
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: 01.10.2014	10
VLtH Art. 9	zusätzliche Angaben bei Hackfleisch	Bei Hackfleisch sind auf der Verpackung zusätzlich zwei Angaben (1. Fettgehalt in % / 2. Verhältnis zwischen Bindegewebeeisweiss und Fleischeisweiss in %) mit folgenden Werten zu machen: - mageres Hackfleisch - reines Rinderhackfleisch - Hackfleisch mit Schweinefleischanteil - Hackfleisch von anderen Tierarten	Fettgehalt weniger als ... / Verhältnis zwischen Bindegewebeeisweiss und Fleischeisweiss weniger als 7% / ... 12% ... 20% / ... 15% ... 30% / ... 18% ... 25% / ... 15%	11
VLtH Art. 9	Trichinellenuntersuchung	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, sowie Fleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr im durcherhitzten Zustand bestimmt sind, 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, müssen auf diese hingewiesen werden.	15	Soja (gentechnisch veränderter Organismus)
LDV Art. 2, 3 & 5	Leistungsförderer / Hal- tungsform	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. 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.	16	kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform
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.	17	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
PBV Art. 3-7	Preis- bekanntgabe	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: - Verkauf per Stück oder nach Stückzahl - Waren in Fertigpackungen, deren Grundpreis je Kilogramm oder Liter bei Lebensmitteln Fr. 150.-- übersteigt.	18	Fr. 12.40 100 g Fr. 8.50
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.	19	Verzeichnis der Zutaten, Produktionsland, physikalischer Zustand, Gebrauchsanleitung, bestrahlt, GVO, Grund- und Detailpreis, Gewicht abgepackt am ... hergestellt am ...

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.	20	bei Wurstfleisch
LKV Art. 22-29	freiwillige Nährwertkenn- zeichnung	<p>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 Nährwertkennzeichnung, so muss diese in nachstehend angeführter Reihenfolge und möglichst in Tabellenform, folgende Angaben enthalten:</p> <p>Variante „kleine Nährwerte“</p> <ul style="list-style-type: none"> - Energiewert, Gehalt an Fett, Kohlenhydraten und Eiweiss <p>Variante „Erweitert“</p> <ul style="list-style-type: none"> - Energiewert, Gehalt an Fett, gesättigte Fettsäuren *, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiss und Salz ** <p>* gesättigten Fettsäure Schwein = Fett x 0.375 ** Salz (statt Kochsalz): der nach folgender Formel berechnete Gehalt an Salzäquivalent lautet: Salz = Natrium x 2.5</p> <p>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 aber vielfach nicht möglich.</p>	<p>21</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>fettarm: < 3 g Fett / 100 g kochsalzarm: < 0.3 g NaCl / 100 g</p>	<p>bei Wurstfleisch</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>fettarm: < 3 g Fett / 100 g kochsalzarm: < 0.3 g NaCl / 100 g</p>
LKV Art. 35	Freiwillige Angabe des Kochsalzgehaltes	Die Angabe des Gesamtkochsalzgehaltes eines Lebensmittels ist zulässig. Wird der Kochsalzgehalt nicht werbemässig hervorgehoben und unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten angegeben, ist eine vollständige Nährwertkennzeichnung nicht notwendig.	22	<p>Kochsalzgehalt insgesamt: 1.9% Kochsalzgehalt insgesamt: 1.9g pro 100g</p>
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.		<p>Herkunft: USA bestrahlt</p>

11 Einteilung Fleischzubereitungen und Fleisch- erzeugnisse

Auszug aus BAG Informationsschreiben Nr. 159, 2010

Fleischzubereitungen		Fleischerzeugnisse		
Fleischzubereitungen (zum Rohessen) *	Fleischzubereitungen (zum Gekochten) *	Fleischerzeugnisse (zum Rohessen) *	Fleischerzeugnisse (zum Gekochten) *	Fleischerzeugnisse (gekocht) *
<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 gekuttert), Hackbraten (roh)</p> <p>Engadiner (grün- nicht umgerötet)</p> <p>Produkte im Teig wie Filet im Teig, Steak im Teig, etc.</p>	<p><u>Rohpökelfleisch</u> wie Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch, Pancetta, Mostbröckli, Bauern-, Rohessspeck, etc.</p> <p><u>Rohwurstwaren</u> wie Salami, Landjäger, Bauernschübli, Salsiz, Alpenklüber, etc.</p> <p><u>Rohwurst mit abgebrochener Reifung</u> wie Mettwurst, Teewurst, etc.</p>	<p><u>Kochpökelfleisch</u> im rohen Zustand wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüffel, Rippli, Beinschinken, Kochspeck, Hinter-, Vorderschinken, Pizaaufilage, etc.</p> <p><u>Brühwurstwaren</u> wie Cervela, Wienerli, Kalbsbratwurst, Frankfurterli, Schweinswurst, Aufschnitt, Mortadella, Schweinsbratwurst (erhitzt), etc.</p> <p><u>Kochwurstwaren</u> wie Terrine, Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Pastete, Presskopf, Streichleberwurst, etc.</p> <p><u>Fleischzubereitungen</u> im gekochten, pochieren, frittierten, gebackenen, grillierten, gebratenen, etc. Zustand (nicht mehr roh)</p>	<p><u>Kochpökelfleisch</u> im gekochten Zustand wie Rollschinkli, Gnagi, Zunge, Schüffel, Rippli, Beinschinken, Kochspeck, Hinter-, Vorderschinken, Pizaaufilage, etc.</p> <p><u>Brühwurstwaren</u> wie Cervela, Wienerli, Kalbsbratwurst, Frankfurterli, Schweinswurst, Aufschnitt, Mortadella, Schweinsbratwurst (erhitzt), etc.</p> <p><u>Kochwurstwaren</u> wie Terrine, Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen, Pastete, Presskopf, Streichleberwurst, etc.</p> <p><u>Fleischzubereitungen</u> im gekochten, pochieren, frittierten, gebackenen, grillierten, gebratenen, etc. Zustand (nicht mehr roh)</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")