

Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft

vom 23. November 2005

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 2, 26 Absätze 2 und 5 und 27 Absatz 3
der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹
(LGV),

verordnet:

1. Kapitel: Gegenstand, Geltungsbereich und zulässige Tierarten

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung umschreibt die Lebensmittel tierischer Herkunft, namentlich Fleisch, Fisch, Milch, Eier und Honig sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung.

² Als Lebensmittel tierischer Herkunft gelten auch zum menschlichen Konsum bestimmte lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken sowie sonstige Tiere, die lebend an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben und zu diesem Zweck entsprechend hergerichtet werden.

³ Die Anforderungen an tierische Fette und Grieben richten sich nach der Verordnung des EDI vom 23. November 2005² über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse.

⁴ Die Hygieneanforderungen im Zusammenhang mit Lebensmitteln tierischer Herkunft richten sich nach der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005³.

Art. 2 Zulässige Tierarten

Zur Lebensmittelgewinnung sind ausschliesslich folgende Tierarten zulässig:

- a. domestizierte Huftiere der zoologischen Familien der *Bovidae* (Hornträger), *Cervidae* (Hirsche), *Camelidae* (Kamelartige), *Suidae* (Schweine) und *Equidae* (Pferde);
- b. Hauskaninchen;

SR 817.022.108

¹ SR 817.02; AS 2005 5451

² SR 817.022.105; AS 2005 6009

³ SR 817.024.1; AS 2005 6521

- c. Wild, d.h. von in freier Wildbahn lebenden oder in Gehegen gehaltenen Landsäugetieren und Vögeln; ausgenommen sind:
 1. *Carnivora* (Fleischfresser) ausser Landbären,
 2. *Primates* (Affen und Halbaffen),
 3. *Rodentia* (Nagetiere) ausser Murmeltier und Nutria;
- d. Laufvögel (Strauss) und Hausgeflügel (Huhn, Truthuhn, Perlhuhn, Gans, Ente, Taube, Zuchtwaachtel);
- e. Zuchtreptilien;
- f. *Rana* spp. (Frösche);
- g. Fische, ausser giftige Fische aus den Familien *Tetraodontidae* (Kugelfische), *Molidae* (Mondfische), *Diodontidae* (Igfische), *Canthigasteridae* (Spitzkopf-Kugelfische);
- h. Rundmäuler;
- i. Manteltiere;
- j. Stachelhäuter;
- k. Krebstiere;
- l. Weichtiere.

2. Kapitel: Fleisch

1. Abschnitt: Definitionen

Art. 3

¹ Als Fleisch gelten alle geniessbaren Tierkörpertheile der in Artikel 2 Buchstaben a–e genannten Tierarten, die keiner Behandlung unterzogen worden sind.

² Nicht als Behandlung gelten:

- a. das Kühlen, Tiefgefrieren und Schnellgefrieren;
- b. das Zerkleinern (Zerlegen, Schnetzeln, Hacken);
- c. das Vakuumverpacken und das Umhüllen in kontrollierter Atmosphäre;
- d. die Anwendung von Verarbeitungshilfsstoffen bei der Gewinnung.

³ Als Fleischzubereitung gilt Fleisch, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale von Fleisch zu beseitigen. Hackfleisch gilt als Fleischzubereitung, wenn es mehr als 1 % Salz enthält.

⁴ 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.

⁵ Skelettmuskeln von Tieren der Spezies Säugetiere und Vögel umfassen die am Knochen anhaftenden Muskeln, mit anhaftendem oder eingelagertem Fett- und Bindegewebe. Das Zwerchfell und die Kaumuskeln gehören zu den Skelettmuskeln; das Herz, die Zunge und die Muskeln des Kopfes (ohne Kaumuskulatur), des Karpal- und Tarsalgelenkes sowie des Schwanzes gehören nicht zu den Skelettmuskeln.

⁶ Als Innereien gelten die beim Schlachten anfallenden Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle.

⁷ Für Blut von Tieren der Tierarten nach Artikel 2 Buchstaben a–e gelten die Bestimmungen über Fleisch sinngemäss.

2. Abschnitt: Nicht zulässige Tierkörperteile

Art. 4

¹ Folgende Tierkörperteile dürfen nicht zu Lebensmitteln verarbeitet oder als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden:

- a. von Säugetieren:
 1. Harn- und Geschlechtsapparat mit Ausnahme der Nieren, der Harnblase und der Hoden,
 2. Kehlkopf, Mandeln, Luftröhre und extralobuläre Bronchien,
 3. Augen und Lider,
 4. der äussere Gehörgang,
 5. das Gekröse mit Lymphknoten und Fett, ausgenommen das Kalbsgekröse,
 6. Horngewebe und Haare;
- b. von Geflügel:
 1. der Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren, Kehllappen und Fleischwarzen),
 2. die Speiseröhre,
 3. der Kropf,
 4. die Innereien,
 5. die Geschlechtsorgane,
 6. die Federn.

² Die Verwendung von Schlachtierkörperteilen nach den Artikeln 179*d* und 180*c* der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁴ zur Herstellung von Gelatine, Talg und Talgerzeugnissen sowie zur Gewinnung von Aminosäuren und Peptiden ist verboten.

3. Abschnitt: Rohstoffe für Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Art. 5

¹ Für die Herstellung von Hackfleisch und von Fleischzubereitungen darf nur Fleisch verwendet werden aus:

- a. der Skelettmuskulatur oder
- b. Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden von ganzen Muskelstücken anfallen.

² Nicht verwendet werden dürfen:

- a. Separatorenfleisch;
- b. Fleisch, das Knochensplinter oder Hautreste enthält;
- c. Kopffleisch (mit Ausnahme der Kaumuskeln), nicht muskuläre Teile der *Linea alba*, Teile aus dem Hand- und Fusswurzelbereich, Knochenputz sowie Muskeln des Zwerchfells, es sein denn, die serösen Häute sind entfernt worden.

³ Für Fleischzubereitungen, die eindeutig nur nach vorheriger Hitzebehandlung konsumiert werden, dürfen zudem verwendet werden:

- a. gehacktes oder zerstückeltes Fleisch, das beim Zerlegen und Zerschneiden anfällt;
- b. Separatorenfleisch von Schweinen und Geflügel.

4. Abschnitt: Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme

Art. 6

Mägen, Blasen und Därme dürfen nur verwendet werden, wenn:

- a. sie von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden;
- b. sie gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden; und
- c. nach der Behandlung nach Buchstabe b geeignete Vorkehrungen zur Verhinderung einer Rekontamination getroffen wurden.

5. Abschnitt: Separatorenfleisch

Art. 7

¹ Separatorenfleisch ist ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen oder an Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf mechanische Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.

² Separatorenfleisch darf nur aus Fleisch gemäss Artikel 3 Absatz 1 gewonnen werden.

³ Nicht verwendet werden dürfen:

- a. Kopfknochen, Füsse, Schwänze, Oberschenkel, Schienbeine, Wadenbeine, Oberarmbeine, Speichen und Ellen;
- b. Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen;
- c. Ständer, Halshaut und Kopf von Geflügel.

⁴ Die Artikel 179d Absatz 5 und 180c Absatz 5 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁵ bleiben vorbehalten.

6. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 8 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierarten, von denen das Fleisch stammt;
- b. einer der folgenden Bezeichnungen, entsprechend der Eigenart des Produktes:
 1. «Fleisch» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke für Fleisch,
 2. «Fleischzubereitung (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Gekochtesen» für Fleischzubereitungen, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen (für rohe Hackfleischwaren, rohe Würste usw.),
 3. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Gekochtesen» für Fleischerzeugnisse, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen (rohe Kochpökelwaren usw.),
 4. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Rohessen» für Fleischerzeugnisse, die roh gegessen werden können (Rohpökelwaren, Rohwurstwaren usw.),
 5. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) gekocht» für alle gekochten Fleischerzeugnisse (für Kochpökelwaren, Brühwürste und Brühwurstwaren, Kochwürste und Kochwurstwaren, Pasteten, Terrinen, Mousse usw.).

² Kann das Produkt keiner der in Absatz 1 Buchstabe b genannten Produktgruppen zugeordnet werden, so muss statt dessen die Herstellungstechnologie oder die Art der Behandlung angegeben werden.

³ In der Sachbezeichnung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen müssen fleischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden.

⁵ SR 916.401

⁴ An Stelle einer Sachbezeichnung nach den Absätzen 1 oder 2 darf nur bei folgenden Fleischerzeugnissen die nachstehende Bezeichnung als Sachbezeichnung verwendet werden: (Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-) Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohesspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schüblig, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.

⁵ Ein Hinweis auf die Tierarten ist nicht erforderlich bei Fleischerzeugnissen, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Rinder- oder Schweinegattung zusammengesetzt sind, sowie bei Verwendung einer allgemein üblichen Bezeichnung nach Absatz 4. Wird in der Sachbezeichnung auf eine der beiden Tierarten hingewiesen, so muss deren Fleischanteil mehr als 50 Massenprozent des im Fleischerzeugnis verarbeiteten Fleisches betragen.

Art. 9 Übrige Kennzeichnung

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

- a. Skelettmuskeln: «...⁶-Fleisch»; werden die für diese Zutat in Anhang 1 festgelegten Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile überschritten und sind alle andern Kriterien gemäss Artikel 3 Absatz 5 erfüllt, so muss der Muskelfleischanteil nach unten angepasst werden und das Verzeichnis der Zutaten muss mit der Angabe der Zutat Fett oder Bindegewebe ergänzt werden;
- b. Innereien (Organe): «...⁷ (Angabe des Organs)»;
- c. Fettgewebe: «...⁸-Fett»;
- d. Speck, Schwarte, Blut und Plasma können ohne Angabe der Tierarten deklariert werden;
- e. Separatorenfleisch: «...⁹-Separatorenfleisch».

² Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme müssen mit einem Hinweis auf die Tierart, von denen diese Verarbeitungserzeugnisse stammen, deklariert werden.

³ Wursthüllen müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden:

- a. nicht für den Verzehr geeignete Wursthüllen aus Natur- oder Kunstdarm: «Hülle nicht zum Verzehr geeignet»;
- b. gefärbte oder mit Tauchmasse behandelte Wursthüllen: «gefärbte Hülle».

⁴ Auf Verpackungen und Umhüllungen, die abgegeben werden und Hackfleisch von Geflügel, Einhufern oder Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch enthalten, muss ein Hinweis angebracht sein, dass diese Erzeugnisse vor dem Verzehr gegart werden sollten.

⁶ Tierart

⁷ Tierart

⁸ Tierart

⁹ Tierart

⁵ Verpackungen und Umhüllungen von Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnissen, die nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, müssen nach den Artikeln 12 und 14 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁰ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) datiert werden.

⁶ Das Räuchern, Würzen, Marinieren oder Panieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen gilt nicht als genügende Bearbeitung oder Verarbeitung nach Artikel 15 Absatz 3 LKV.

3. Kapitel: Fleischprodukte

1. Abschnitt: Gelatine

Art. 10 Definition

Gelatine ist natürliches lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Haut, Sehnen, Bändern oder Knochen von Tieren gewonnen wird.

Art. 11 Anforderungen

¹ Gelatine darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

- a. Knochen;
- b. Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern;
- c. Schweinehäute;
- d. Geflügelhäute;
- e. Bänder und Sehnen;
- f. Häute und Felle von frei lebendem Wild;
- g. Fischhäute und Gräten.

² Die in Absatz 1 Buchstaben a–e genannten Rohstoffe müssen stammen von:

- a. Tieren, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden; oder
- b. Wildtieren, die für genusstauglich befunden wurden.

³ Die Verwendung von Häuten und Fellen, die nicht zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind oder die einem Gerbungsprozess unterzogen wurden, ist verboten.

⁴ Die Speisegelatine muss einen Eiweissgehalt von mindestens 84 Massenprozent aufweisen.

¹⁰ SR 817.022.21; AS 2005 6159

2. Abschnitt: Kollagen

Art. 12 Definition

Kollagen ist ein Erzeugnis auf Eiweissbasis aus tierischen Knochen, Fellen, Häuten und Sehnen.

Art. 13 Anforderungen

¹ Kollagen, das in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

- a. Häute und Felle von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern;
- b. Schweinhäute und -knochen;
- c. Geflügelhäute und -knochen;
- d. Bänder;
- e. Häute und Felle von frei lebendem Wild;
- f. Fischhäute und Gräten.

² Im Übrigen gilt Artikel 11 Absätze 2 und 3.

3. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 14

¹ Speisegelatine, welche aus Rohmaterialien vom Schwein stammt, ist als «Speisegelatine» oder «Gelatine» zu deklarieren. Für Speisegelatine, welche nicht ausschliesslich aus Rohmaterialien vom Schwein stammt, müssen die andern Tierarten angegeben werden (z. B. «Rinderspeisegelatine»).

² Gelatine oder Kollagen, welches zum Konsum vorgesehen ist, muss mit der Aufschrift «Für den menschlichen Verzehr geeignete Gelatine» beziehungsweise «Für den menschlichen Verzehr geeignetes Kollagen» sowie der Angabe des Datums der Herstellung versehen sein.

4. Kapitel: Lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken

Art. 15 Lebende Muscheln

¹ Muscheln sind *Lammelibranchia*, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren.

² Lebende Muscheln müssen folgende Merkmale aufweisen, die auf Frischezustand und Lebensfähigkeit schliessen lassen:

- a. schmutzfreie Schalen;
- b. Klopfreaktion;
- c. normale Mengen von Schalenflüssigkeit.

³ Konsumentengerechte Einzelverpackungen lebender Muscheln müssen bis zur Abgabe an Konsumenten und Konsumentinnen fest verschlossen sein.

⁴ Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten umhüllt oder verpackt sein.

Art. 16 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken muss sich zusammensetzen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierart;
- b. einer der folgenden Bezeichnungen, entsprechend der Eigenart des Produktes:
 1. «...¹¹zum Gekochtesen» für lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen (Muscheln, Meeresschnecken, Seewalzen, Seegurken usw.),
 2. «...¹²zum Rohessen» für lebende Muscheln, die roh gegessen werden können (Austern usw.).

² Auf die Nennung der Tierart nach Absatz 1 Buchstabe a kann verzichtet werden, wenn sie in der Bezeichnung nach Buchstabe b aufgeführt wird.

Art. 17 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken müssen die Etikette wie auch das Identitätskennzeichen wasserfest sein. Die Etikette muss zusätzlich zum Identitätskennzeichen Angaben enthalten über:

- a. die Tierart (gemeine und wissenschaftliche Bezeichnung);
- b. das Abpackdatum (zumindest Tag und Monat).

² Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann durch folgende Angabe ersetzt werden: «Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Verkaufs lebend sein».

³ Etiketten von Verpackungen und Umhüllungen lebender Muscheln, die keine konsumgerechten Einzelpackungen sind, müssen vom Einzelhändler nach Aufteilung des Inhalts der Sendung für mindestens 60 Tage aufbewahrt werden.

¹¹ Tierart oder branchenübliche Bezeichnung

¹² Tierart oder branchenübliche Bezeichnung

5. Kapitel: Fischereierzeugnisse

Art. 18 Definitionen

¹ Fischereierzeugnisse umfassen:

- a. alle frei lebenden oder von Menschen gehaltenen Meerestiere oder Süsswassertiere; ausgenommen sind lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken sowie Säugetiere, Zuchtreptilien und Frösche;
- b. alle geniessbaren Formen und Teile dieser Tiere sowie alle aus ihnen gewonnenen geniessbaren Erzeugnisse.

² Frische Fischereierzeugnisse sind unverarbeitete Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschliesslich Erzeugnisse, die vakuumverpackt oder unter kontrollierter Atmosphäre verpackt wurden. Zur Haltbarmachung wurden die Erzeugnisse nur gekühlt und keiner anderen Behandlung unterzogen.

³ Zubereitete Fischereierzeugnisse sind unverarbeitete Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren oder Zerkleinern in ihrer anatomischen Beschaffenheit verändert wurden.

⁴ Verarbeitete Fischereierzeugnisse sind Fischereierzeugnisse, die aus frischen, zubereiteten oder verarbeiteten Fischereierzeugnissen und aus weiteren Zutaten bestehen können.

Art. 19 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierart;
- b. einer der folgenden Bezeichnungen, entsprechend der Eigenart des Produktes:
 1. «Fischereierzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung) zum Gekochtesen», für Fischereierzeugnisse die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen (Forelle, Egli, Fischfilets, rohe Krebstiere usw.),
 2. «Fischereierzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung) zum Rohessen» für Fischereierzeugnisse, die roh gegessen werden können (geräucherter Lachs, Sushi, Surimi, Rollmops, Schillerlocken usw.),
 3. «Fischereierzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung) gekocht» für alle gekochten Fischereierzeugnisse (gekochte Krebstiere, gekochte Muscheln usw.).

Art. 20 Übrige Kennzeichnung

Fischereierzeugnissen, welche nach Artikel 42 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005¹³ behandelt wurden, muss beim Inverkehrbringen eine Bescheinigung des Herstellers beigelegt werden, aus der hervorgeht, welcher Art von

¹³ SR 817.024.1; AS 2005 6521

Behandlung sie unterzogen wurden. Davon ausgenommen sind die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

Art. 21 Einschränkungen

¹ Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

² Ausgenommen sind Fischereierzeugnisse aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, die die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004¹⁴ mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft erfüllen.

6. Kapitel: Schnecken und Froschschenkel

Art. 22 Zulässige Schneckenarten

Als Lebensmittel zulässig sind Landlungenschnecken der folgenden Arten:

- a. *Helix pomatia* Linné;
- b. *Helix aspersa* Muller;
- c. *Helix lucorum*;
- d. Familie der Achatschnecken.

Art. 23 Froschschenkel

¹ Froschschenkel sind die hinteren Körperteile von Fröschen der Art *Rana* (Familie der *Ranidae*).

² Sie müssen im Querschnitt hinter den Vordergliedmassen abgetrennt, ausgeweidet und enthäutet sein.

Art. 24 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Schnecken und Froschschenkel muss sich zusammensetzen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierart;
- b. einer Bezeichnung: «...¹⁵ zum Gekochtesten» für Schnecken und Froschschenkel, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen.

² Auf die Nennung der Tierart nach Absatz 1 Buchstabe a kann verzichtet werden, wenn sie in der Bezeichnung nach Buchstabe b aufgeführt wird.

¹⁴ ABl. L 226 vom 25.06.2004, S. 22–82. Der Text dieser Verordnung kann beim Bundesamt für Gesundheit eingesehen, beim BBL, Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern, bezogen oder unter der Internetadresse <http://www.europa.eu.int/eurolex/de/index.html> abgerufen werden.

¹⁵ Tierart oder branchenübliche Bezeichnung

Art. 25 Kontrolle

¹ Frösche und Schnecken müssen einer organoleptischen Stichprobenkontrolle unterzogen werden.

² Lässt diese Kontrolle eine mögliche Gefahr erkennen, so dürfen die Frösche oder Schnecken nicht für den menschlichen Konsum verwendet werden.

7. Kapitel: Milch**1. Abschnitt: Definitionen und Grundsätze****Art. 26**

¹ Milch ist das ganze Gemelk einer Kuh oder mehrerer Kühe, die regelmässig gemolken werden.

² Rohmilch ist Milch, die nicht über 40 °C erwärmt und keiner weiteren Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde.

³ Milch gilt als genussfertig, wenn sie einer Behandlung nach Artikel 49 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁶ unterzogen worden ist.

2. Abschnitt: Anforderungen**Art. 27** Fettgehaltsstufen genussfertiger Milch

¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Milch gilt:

- a. Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g pro Kilogramm aufweisen. Der Fettgehalt darf weder durch Hinzufügung oder Entnahme von Milchfett noch durch Mischung mit im Fettgehalt veränderter Milch geändert werden.
- b. Teilentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mehr als 5 g, jedoch weniger als 35 g pro Kilogramm aufweisen.
- c. Halbentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 g und höchstens 18 g pro Kilogramm aufweisen.
- d. Entrahmte Milch (Magermilch) darf einen Fettgehalt von höchstens 5 g pro Kilogramm aufweisen.
- e. Rahmangereicherte Milch (fettangereicherte Milch) muss einen Fettgehalt von mindestens 50 g pro Kilogramm und weniger als 150 g pro Kilogramm aufweisen.

² Die Einstellung des Fettgehaltes darf nur über die Zugabe oder Wegnahme von Rahm oder durch Mischen mit Milch eines anderen Fettgehalts erfolgen.

³ Milch darf homogenisiert werden.

¹⁶ SR 817.024.1; AS 2005 6521

Art. 28 Vollmilch

Vollmilch muss:

- a. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm und einer Temperatur von 20 °C eine Masse von mindestens 1028 g pro Liter aufweisen oder bei einem andern Fettgehalt eine entsprechende Masse;
- b. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 28 g Eiweiss pro Kilogramm enthalten oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Eiweissgehalt;
- c. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 85 g fettfreie Trockenmasse pro Kilogramm enthalten oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Anteil fettfreier Trockenmasse.

Art. 29 Zulässige Gehaltsveränderungen

¹ Genussfertige Milch darf mit essenziellen oder physiologisch nützlichen Stoffen nach Artikel 18 LGV angereichert werden; ausgenommen ist Vollmilch.

² Milch, die mit Eiweiss angereichert wurde, muss einen Milcheiweissgehalt von mindestens 38 g pro Kilogramm aufweisen. Zur Anreicherung darf einzig Milcheiweiss verwendet werden. Ein vorgängiger Entzug von Milcheiweiss ist nicht zulässig.

³ Eine Verminderung des Eiweissgehalts ist nicht zulässig.

⁴ Zur Verringerung des Laktosegehalts in der Milch ist die Umwandlung von Laktose in Glukose und Galaktose gestattet.

3. Abschnitt: Kennzeichnung**Art. 30** Sachbezeichnungen für Milch

Als Sachbezeichnungen für Milch sind die Bezeichnungen nach Artikel 27 Absatz 1 zu verwenden.

Art. 31 Übrige Kennzeichnung für genussfertige Milch

Bei genussfertiger Milch sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV¹⁷ anzugeben:

- a. die Art der Behandlung; Abkürzungen wie «Past», «Hochpast», «UHT» oder «Steril» sind zulässig;
- b. der Fettgehalt als «Gramm pro Kilogramm» oder als Prozentangabe («%»); bei Vollmilch ist die Angabe des Mindestfettgehaltes zulässig;
- c. Angaben über eine Gehaltsveränderung nach Artikel 29;

¹⁷ SR 817.022.21; AS 2005 6159

- d. bei pasteurisierter Milch der Hinweis «Bei höchstens 5 °C aufbewahren»; das Piktogramm nach Anhang 2 ist zulässig;
- e. der Hinweis «Vor Licht geschützt aufbewahren»;
- f. wenn die Milch einer Homogenisation unterzogen wurde, der Hinweis «Homogenisiert».

Art. 32 Übrige Kennzeichnung für Rohmilch

¹ Wird Rohmilch vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV¹⁸ anzugeben:

- a. der Hinweis «Bei höchstens 5 °C aufbewahren»; das Piktogramm nach Anhang 2 ist zulässig;
- b. ein Hinweis, dass die Rohmilch vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss.

² Wird Rohmilch offen abgegeben, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren, dass die Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss. Zudem ist die Abgabestelle verpflichtet, über die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen von Rohmilch zu informieren.

8. Kapitel: Milchprodukte

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 33 Definition

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

² Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 34 Milchprodukte mit milchfremden Zutaten

Milchprodukte dürfen höchstens 300 g milchfremde Zutaten pro Kilogramm enthalten. Die milchfremden Zutaten dürfen die Milchbestandteile weder ganz noch teilweise funktionell ersetzen.

Art. 35 Kennzeichnung

¹ Für Milchprodukte sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV¹⁹ anzugeben:

¹⁸ SR 817.022.21; AS 2005 6159

¹⁹ SR 817.022.21; AS 2005 6159

- a. der Fettgehalt im Milchanteil als Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe («%»);
- b. wenn sie kühl zu lagern sind: der Hinweis «Bei höchstens 5 °C aufbewahren» oder das Piktogramm nach Anhang 2;
- c. die Art der Wärmebehandlung.

² Produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften bleiben vorbehalten.

³ Bei Erzeugnissen von höchstens 20 g je Einheit, welche in Mehrfachpackungen enthalten sind, können die Angaben nach den Absätzen 1 und 2 sowie nach Artikel 2 Absatz 1 LKV auf der Mehrfachpackung angebracht werden. Ausgenommen sind die Angaben nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben a, n und o LKV.

⁴ Milchprodukte, die aus Rohmilch nach Artikel 26 Absatz 2 hergestellt wurden, sind als «aus Rohmilch» zu kennzeichnen. Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

⁵ Auf bei der Herstellung verwendete spezifische Mikroorganismen darf hingewiesen werden, wenn sie im Endprodukt in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten (KbE) pro Gramm vorliegen.

2. Abschnitt: Käse

Art. 36 Definitionen und Anforderungen

¹ Käse ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden.

² Ungereifter Käse (Frischkäse) ist Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist; dazu gehören namentlich Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Frischkäsegallerte, Mascarpone.

³ Gereifter Käse ist Käse, der erst genussfertig ist, wenn er während einer bestimmten Zeit und unter definierten Bedingungen gereift worden ist; dazu gehören namentlich Käse mit schimmelgereifter Rinde, mit geschmierter Rinde, mit trockener Rinde oder auch rindenlos gereifter Käse.

⁴ Bei der Herstellung von gereiftem Käse dürfen nebst den Stoffen nach Artikel 37 lediglich Milchbestandteile zugegeben werden.

Art. 37 Verarbeitungshilfsstoffe und Verfahren

¹ In der Käseherstellung sind erlaubt:

- a. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien (inkl. Spezialkulturen), Hefen und Schimmelpilzen;
- b. die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen (Art. 16 LGV) und von Speisesalz.

² Zur Geschmacksgebung sind erlaubt:

- a. die Behandlung mit Spirituosen nach den Artikeln 57–77 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005²⁰ über alkoholische Getränke sowie mit Wein, Obstwein und Essig;
- b. das Räuchern;
- c. die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten.

Art. 38 Fettgehalts- und Festigkeitsstufen

¹ Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:

- a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg;
- b. Rahmkäse 550–649 g/kg;
- c. Vollfettkäse 450–549 g/kg;
- d. Dreiviertelfettkäse 350–449 g/kg;
- e. Halbfettkäse 250–349 g/kg;
- f. Viertelfettkäse 150–249 g/kg;
- g. Magerkäse weniger als 150 g/kg.

² Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:

- a. extra-hart bis 500 g/kg;
- b. hart mehr als 500 bis 540 g/kg;
- c. halbhart mehr als 540 bis 650 g/kg;
- d. weich mehr als 650 g/kg.

³ Bei ungerieftem Käse (Friskäse) darf der wff-Wert höchstens 880 g/kg betragen. Bei der Friskäsegallerte muss der wff-Wert mehr als 880 und höchstens 890 g/kg betragen.

Art. 39 Anforderungen an Käse mit Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnung

¹ Für Käse, die als geschützte Ursprungsbezeichnungen nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997²¹ eingetragen sind, gelten zusätzlich die spezifischen Vorschriften des hinterlegten Pflichtheftes.

² Für Freiburger Vacherin und Walliser Raclettekäse gelten die Anforderungen nach Anhang 3.

³ Für Emmentaler gelten die Anforderungen nach Anhang 4.

²⁰ SR 817.022.110; AS 2005 6097

²¹ SR 910.12

Art. 40 Kennzeichnung

¹ Käse darf an Stelle einer Sachbezeichnung eine Käsebezeichnung tragen. Als solche gelten Ursprungs- und Herkunftsbezeichnungen sowie Herkunftsangaben.

² Für Schweizer Käse gelten folgende Vorschriften:

- a. Eine Ursprungsbezeichnung darf verwendet werden, wenn es sich bei der Bezeichnung um eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997²² oder eine Bezeichnung gemäss Artikel 39 Absatz 2 handelt.
- b. Eine Herkunftsbezeichnung darf verwendet werden, wenn es sich bei der Bezeichnung um eine geschützte geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997 oder eine Bezeichnung gemäss Artikel 39 Absatz 3 handelt.
- c. Einer Herkunftsangabe muss die Sachbezeichnung «Käse» beigelegt werden.

³ Käse mit einer Fantasiebezeichnung oder einer nicht geschützten Käsebezeichnung muss die Sachbezeichnung «Käse» tragen.

⁴ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV²³ sind anzugeben:

- a. die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten;
- b. bei Verwendung von Buttermilch: deren Anteil in Massenprozenten;
- c. bei gereiftem Käse: die Festigkeitsstufe (hart, halbhart usw.) nach Artikel 38 Absatz 2;
- d. die Bezeichnung «pasteurisiert» oder «aus pasteurisierter Milch», wenn in einem Zeitpunkt der Fabrikation die Milch oder die Käsemasse einer Pasteurisation nach Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe a der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005²⁴ entsprechende Wärmebehandlung erfahren hat;
- e. die Bezeichnung «aus Rohmilch» oder «Rohmilchkäse» oder sonst ein Hinweis, der auf die ausschliessliche Verwendung von Rohmilch bei der Käsefabrikation schliessen lässt; dieser Hinweis ist nur dann zulässig, wenn die gesamte Milchmenge, die für die Käsefabrikation verwendet wurde, der Definition von Rohmilch nach Artikel 26 Absatz 2 entspricht.
- f. die Bezeichnung «teilweise mit Rohmilch hergestellt», wenn ein Teil der für die Käsefabrikation verwendeten Milchmenge der Definition von Rohmilch nach Artikel 26 Absatz 2 entspricht.

²² SR 910.12

²³ SR 817.022.21; AS 2005 6159

²⁴ SR 817.024.1; AS 2005 6521

⁵ Die Bezeichnung «aus thermisierter Milch» ist zulässig, wenn in einem Zeitpunkt der Fabrikation die Milch ganz oder teilweise auf eine Temperatur von über 40 und weniger als 72 °C während mindestens 15 Sekunden erwärmt wurde und die Milch einen positiven Phosphatetest aufweist.

⁶ An Stelle des Fettgehalts nach Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe a ist die Fettgehaltsstufe nach Artikel 38 Absatz 1 anzugeben.

Art. 41 Stempeln der Käserinde

Zum Stempeln von Käserinde dürfen verwendet werden:

- a. die gemäss Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005²⁵ zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe;
- b. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- c. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

Art. 42 Geriebener Käse und Käsemischungen

¹ Geriebener Käse und Käsemischungen insbesondere für Fondue und Käsekuchen dürfen nur Käse enthalten.

² Das Mitreiben von Käserinde ist verboten.

3. Abschnitt: Käseerzeugnisse

Art. 43 Käsezubereitungen

¹ Käsezubereitungen sind Produkte aus Käse mit Zutaten.

² Der Anteil an Käse muss mehr als 500 g pro Kilogramm betragen.

Art. 44 Fertig-Fondue, Käse-Chips

¹ Fertig-Fondue ist ein Erzeugnis, das aus Käse und weiteren Zutaten unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess hergestellt wird.

² Es muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Die Trockenmasse muss mindestens 300 g pro Kilogramm Endprodukt betragen und mindestens zu 700 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

²⁵ SR 817.022.31; AS 2005 6191

- b. Es wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:
1. Fertig-Fondue Rahmstufe mindestens 500 g/kg,
 2. Fertig-Fondue Vollfettstufe 400–499 g/kg,
 3. Fertig-Fondue Halbfettstufe 200–399 g/kg;
- c. Fertig-Fondue darf höchstens 30 g Stärke pro Kilogramm enthalten.

³ Käse-Chips sind ein Erzeugnis aus Käse, Stärke und möglichen weiteren Zutaten. Die Trockenmasse muss mindestens 950 g pro Kilogramm betragen und mindestens zu 600 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

Art. 45 Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

¹ Schmelzkäse und Streichschmelzkäse sind Erzeugnisse, die aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess, in der Regel unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt werden.

² Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse dürfen zusätzlich zu Käse verwendet werden:

- a. Milch und Milchprodukte;
- b. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte;
- c. Speisesalz;
- d. Trinkwasser.

³ Die Trockenmasse (T) des Endproduktes muss zu mindestens 750 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

⁴ Der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss dem in der Bezeichnung genannten Käse entsprechen.

⁵ Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss die Trockenmasse betragen:

Fettgehaltsstufe	mindestens Fett i.T. in g/kg	Schmelzkäse mind. T in g/kg	Streichschmelzkäse mind. T in g/kg
Doppelrahm	650	530	450
Rahm	550	500	450
Vollfett	450	500	400
Dreiviertelfett	350	450	400
Halbfett	250	400	300
Viertelfett	150	400	300
Mager	weniger als 150	400	300

- ⁶ Die Trockenmasse (T) muss betragen:
- beim Schmelzen von extrahartem und hartem Käse: mindestens 500 g pro Kilogramm;
 - beim Schmelzen von halbhartem Käse: mindestens 450 g pro Kilogramm;
 - beim Schmelzen von weichem Käse: mindestens 350 g pro Kilogramm.
- ⁷ Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse mit einer Käsebezeichnung dürfen zusätzlich zu Käse ausschliesslich verwendet werden:
- Milchfett;
 - Speisesalz;
 - Trinkwasser.
- ⁸ Für die Zusammensetzung gelten folgende Anforderungen:
- Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Ursprungsbezeichnung verwendet, so darf ausschliesslich der genannte Käse eingeschmolzen sein.
 - Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Herkunftsbezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung mindestens 750 g pro Kilogramm des genannten Käses enthalten. Der übrige Käse muss dem genannten Käse ähnlich sein.
 - Wird eine andere Käsebezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung zu mehr als 500 g pro Kilogramm aus dem betreffenden Käse bestehen.

Art. 46 Schmelzkäsezubereitungen

- ¹ Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse und Zutaten.
- ² Die Trockenmasse des Endproduktes muss aus mindestens 500 g Käsetrockenmasse pro Kilogramm bestehen.
- ³ Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss das Endprodukt die folgende Trockenmasse aufweisen:
- bei 450 g/kg (Fett i.T.) und mehr: mindestens 400 g pro Kilogramm;
 - bei weniger als 450 g/kg (Fett i.T.): mindestens 200 g pro Kilogramm.

Art. 47 Kennzeichnung

- ¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 35 Absatz 1 ist bezüglich des Käseanteils die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten anzugeben.
- ² Bei Schmelzkäse, Streichschmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen kann an Stelle des Fettgehalts nach Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe a auch die Fettgehaltsstufe oder der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) nach Artikel 45 Absatz 5 angegeben werden.

³ Bei Käsezubereitungen kann, bezogen auf den Käseanteil, an Stelle des Fettgehalts nach Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe a die Fettgehaltstufe nach Artikel 38 Absatz 1 angegeben werden.

4. Abschnitt: Rahm

Art. 48 Definition und Anforderungen

¹ Rahm ist der fettreiche Anteil der Milch, der durch physikalische Trennverfahren gewonnen wird. Pro Kilogramm milchfettfreier Anteil muss die Trockenmasse mindestens 85 g betragen.

² Rahm darf zur Stabilisierung mit höchstens 30 g Milchbestandteilen pro Kilogramm angereichert werden.

³ Es gelten folgende Fettgehaltstufen:

- a. «Halbrahm» oder «Kaffeerahm»: mindestens 150 g Milchfett/kg;
- b. «Vollrahm», «Schlagrahm», «Rahm» oder «Sahne»: mindestens 350 g Milchfett/kg;
- c. «Doppelrahm»: mindestens 450 g Milchfett/kg.

⁴ Sauerrahm (einschliesslich Crème fraîche) ist ein durch geeignete Mikroorganismen gesäuertes, wärmebehandelter Rahm.

⁵ Verdickter Rahm ist ein Rahm, der durch Verdickungsmittel dickflüssig bis streichbar geworden ist. Für verdickten Rahm gelten die Absätze 1, 2 und 4 sinngemäss.

Art. 49 Kennzeichnung

Als Sachbezeichnung für Rahm sind die in Artikel 48 Absatz 3 genannten Bezeichnungen zu verwenden.

5. Abschnitt: Butter, Milchstreichfette, Butterzubereitungen und andere Butterprodukte

Art. 50 Definitionen

¹ Butter ist eine Emulsion von Wasser in Milchfett. Bei der Herstellung von Butter dürfen ausschliesslich die Stoffe nach Artikel 51 verwendet werden. Die Zugabe von Salz ist zulässig.

² Milchstreichfette (einschliesslich Dreiviertelfettbutter und Halbfettbutter) sind Erzeugnisse in Form einer festen, plastischen Emulsion, überwiegend vom Typ Wasser in Öl, ausschliesslich bestehend aus Milch oder bestimmten Milcherzeugnissen mit Fett als wesentlichem Wertbestandteil; andere zu ihrer Herstellung notwen-

dige Stoffe dürfen zugesetzt werden, sofern diese Stoffe nicht dazu bestimmt sind, einen Milchbestandteil ganz oder teilweise zu ersetzen.

³ Butterzubereitungen sind Mischungen von Butter mit Zutaten, die eine deutliche Veränderung der sensorischen Eigenschaften ergeben.

⁴ entwässerte Butter ist ein Butterprodukt, das ausser Milchfett Milchbestandteile und Wasser nur noch in Spuren enthält.

⁵ Butterfraktionen sind aus Butterfett mittels physikalischer Prozesse gewonnene Produkte, die in ihren Schmelzeigenschaften verändert worden sind.

Art. 51 Süssrahmbutter und gesäuerte Butter

¹ Zur Herstellung von Süssrahmbutter darf ausschliesslich Rahm verwendet werden.

² Zur Herstellung von gesäuerter Butter dürfen verwendet werden:

- a. Butter, die mit auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat gesäuert wurde; oder
- b. Sauerrahm.

Art. 52 Anforderungen

¹ Hinsichtlich des Milchfettgehalts gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Butter mindestens 820 g pro Kilogramm;
- b. Dreiviertelfettbutter mindestens 600 und maximal 620 g pro Kilogramm;
- c. Halbfettbutter mindestens 390 und maximal 410 g pro Kilogramm;
- d. gesalzene Butter mindestens 800 g pro Kilogramm;
- e. Butterzubereitungen mindestens 620 g pro Kilogramm;
- f. Milchstreichfette:
 1. mehr als 100 und weniger als 390 g pro Kilogramm,
 2. mehr als 410 und weniger als 600 g pro Kilogramm, oder
 3. mehr als 620 und weniger als 820 g pro Kilogramm.

² Für Butter und Butterfett gelten die Anforderungen nach Anhang 5.

³ Gesalzene Butter darf höchstens 20 g Speisesalz pro Kilogramm enthalten.

Art. 53 Sachbezeichnungen

¹ Es sind die folgenden Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. «Butter», «Dreiviertelfettbutter», «Halbfettbutter», «gesalzene Butter», «Butterzubereitung» und «Milchstreichfett»: entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 52 Absatz 1;

- b. «Entwässerte Butter» («ingesottene Butter», «Schmelzbutter», «wasserfreie Butter», «Butteröl», «Butterfett», «Butterreinfett», «Bratbutter» usw.): für Erzeugnisse nach Artikel 50 Absatz 4;
- c. «Butterfraktionen»: für Erzeugnisse nach Artikel 50 Absatz 5.

² Bei Milchstreichfetten ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen.

³ Werden Butter oder Milchstreichfette aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt, so ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen.

⁴ Butter nach Artikel 52 Absatz 1 Buchstabe a kann auch als «Milchrahmbutter», «Süßrahmbutter» oder «gesäuerte Butter» bezeichnet werden, wenn sie aus den entsprechenden Ausgangsprodukten hergestellt ist. Die Bezeichnung «Sirtenrahmbutter» darf verwendet werden, wenn die Butter aus einem Gemisch von Milch- und Sirtenrahm hergestellt worden ist.

⁵ Sirtenrahmbutter, die in einer Käserei hergestellt worden ist, kann als «Käseireibutter» bezeichnet werden.

⁶ An Stelle der Sachbezeichnung «Butter» darf bei entsprechender Herstellung eine Qualitätsangabe wie z.B. «Vorzugsbutter» oder «unpasteurisierte Alpbutter» verwendet werden.

⁷ Zur Herstellung von Lebensmitteln, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Butter tragen (z. B. Buttergebäck, Margarine mit Butter), darf als Zutat Butter jeder Art (Abs. 1 Bst. a–c) verwendet werden.

⁸ Dreiviertelfettbutter darf auch als «Butter, fettreduziert» und Halbfettbutter als «Butter, fettarm», «Butter, leicht» oder «Butter, light» bezeichnet werden.

Art. 54 Übrige Kennzeichnungen

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 35 Absatz 1 ist der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren» anzubringen.

² Bei gesalzener Butter, Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfetten ist im Verzeichnis der Zutaten der Salzgehalt in Prozenten anzugeben.

³ Bei Butterfraktionen ist unmittelbar in Verbindung mit der Sachbezeichnung der eingestellte Klar-Schmelzpunkt in °C aufzuführen.

6. Abschnitt: Sauermilch, gesäuerte Milch, Joghurt, Kefir, Buttermilch

Art. 55 Sauermilch, gesäuerte Milch

¹ Sauermilch (fermentierte Milch) wird durch Fermentation von Milch mit geeigneten Mikroorganismen hergestellt.

² Gesäuerte Milch wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln hergestellt.

³ Für den Milchfettgehalt gelten die Bestimmungen für Joghurt sinngemäss.

⁴ Bei Sauermilch ist auf die vorgenommene Wärmebehandlung nach der Milchsäuregärung hinzuweisen.

Art. 56 Joghurt

¹ Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt.

² Im Endprodukt müssen insgesamt mindestens 10 Millionen koloniebildende Einheiten der Mikroorganismen nach Absatz 1 je Gramm vorhanden sein.

³ Joghurt kann zusätzlich andere geeignete Mikroorganismen enthalten.

⁴ Bezüglich des Milchfettgehaltes gilt für:

- a. Magerjoghurt oder entrahmtes Joghurt: höchstens 5 g pro Kilogramm;
- b. teilentrahmtes Joghurt: mehr als 5 g, jedoch weniger als 35 g pro Kilogramm;
- c. Joghurt oder Vollmilchjoghurt: mindestens 35 g pro Kilogramm;
- d. rahmangereichertes Joghurt, aus Milch und Rahm hergestellt: mindestens 50 g pro Kilogramm.

⁵ Bei teilentrahmtem und bei rahmangereichertem Joghurt ist unmittelbar bei der Sachbezeichnung der Fettgehalt in Massenprozent anzugeben. Die Fettgehaltsangabe bezieht sich auf den Milchanteil.

Art. 57 Kefir

¹ Kefir wird aus Milch fermentiert. Zusätzlich zur Milchsäuregärung erfolgt eine alkoholische Gärung mit Hefen.

² Kefir muss mindestens 1 Million koloniebildende Milchsäurebakterien und mindestens 10 000 lebensfähige Hefen je Gramm Fertigprodukt enthalten.

³ Für den Milchfettgehalt gelten die Bestimmungen für Joghurt sinngemäss.

Art. 58 Buttermilch, saure Buttermilch

¹ Buttermilch (süsse Buttermilch) ist die beim Butterungsprozess von ungesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit.

² Sie muss mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm enthalten.

³ Saure Buttermilch ist die beim Butterungsprozess von angesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit. Sie kann auch aus süsser Buttermilch durch mikrobielle Ansäuerung gewonnen werden.

⁴ Sie muss mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm aufweisen.

⁵ Der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse darf durch Aufkonzentrieren von Buttermilch und von saurer Buttermilch erhöht werden.

7. Abschnitt: Molke, Milchserum

Art. 59 Molke

¹ Molke (Süsmolke, Sirte) ist die Flüssigkeit, die nach der Gerinnung der Milch bei der Käse- oder Kaseinherstellung anfällt.

² Sauermolke ist eine Molke, deren Lactose ganz oder teilweise durch geeignete Mikroorganismen zu Milchsäure vergoren ist.

³ Gesäuerte Molke wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln zu Molke hergestellt.

Art. 60 Milchserum

¹ Milchserum ist die verbleibende Flüssigkeit nach Entzug des Proteins und des Fettes aus Milch oder Molke.

² Für saures und gesäuertes Milchserum gilt Artikel 59 Absätze 2 und 3 sinngemäss.

8. Abschnitt: Ziger

Art. 61

¹ Ziger (Ricotta) ist ein Erzeugnis, das durch Säure-Hitze-Fällung aus Fett- oder Mager sirte (Molke), allenfalls unter Zugabe von Mager- oder Buttermilch, gewonnen wird. Der Entzug von Flüssigkeit vor der Säurefällung ist gestattet.

² Ziger muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Der Anteil der Molkenproteine am Gesamteiweiss des Endproduktes muss mindestens 510 g pro Kilogramm betragen.
- b. Der Anteil der Trockenmasse muss mindestens 200 g pro Kilogramm des Endproduktes ausmachen.
- c. Ziger muss mehr als 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.
- d. Magerziger darf höchstens 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.

³ Ziger ist unmittelbar nach der Herstellung, gereifter Ziger und gereifter Magerziger erst nach einer bestimmten Reifezeit genussfertig.

⁴ Als Verarbeitungshilfsstoffe sind zulässig:

- a. Milchsäure (z.B. Käsereisauer);
- b. Zitronensäure;
- c. Essigsäure.

- ⁵ Zur Geschmacksgebung sind zulässig:
- Speisesalz;
 - Gewürze und Kräuter sowie daraus hergestellte Extrakte;
 - Räuchern.

9. Abschnitt: Konzentrierte Milch, Milchpulver, Milchproduktpulver, Milchprotein

Art. 62 Konzentrierte Milch

¹ Konzentrierte Milch ist gezuckerte oder ungezuckerte Milch, der ein wesentlicher Teil des Wassers entzogen worden ist.

² Sie muss folgende Trockenmasse und Fettgehalte aufweisen:

	T in g/kg	Fettgehalt
a. konzentrierte Magermilch (Kondensmagermilch)	mind. 200 g/kg	höchstens 10 g/kg
b. konzentrierte Vollmilch (Kondensmilch)	mindestens 250 g/kg	mindestens 75 g/kg
c. fettangereicherte, konzentrierte Milch	mindestens 265 g/kg	mindestens 150 g/kg

³ Für gezuckerte konzentrierte Milch gelten die Werte nach Absatz 2 unter entsprechender Berücksichtigung des Zuckeranteils.

⁴ Konzentrierte Milch darf in ihrem Milcheiweissgehalt auf einen Wert von mindestens 34 Prozent der fettfreien Milchtrockenmasse standardisiert werden. Zur Standardisierung des Milcheiweissgehaltes sind ausschliesslich Milchbestandteile zulässig. Das Verhältnis zwischen Molkenprotein und Kasein darf nicht verändert werden.

Art. 63 Milchpulver

¹ Milchpulver ist Milch, der das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

² Der Wassergehalt darf nicht mehr als 50 g pro Kilogramm betragen.

³ Milchpulver muss folgende Fettgehalte aufweisen:

- | | |
|--|--|
| a. Magermilchpulver | höchstens 15 g/kg |
| b. fettreduziertes oder teilentrahmtes Milchpulver | weniger als 260 g/kg und mehr als 15 g/kg |
| c. Milchpulver oder Vollmilchpulver | mindestens 260 g/kg und weniger als 420 g/kg |

- d. Milchpulver mit hohem Fettgehalt (fettangereichertes Milchpulver, Rahmpulver) mindestens 420 g/kg

⁴ Artikel 62 Absatz 4 gilt sinngemäss.

Art. 64 Milchproduktepulver

Milchproduktepulver (Molkenpulver, Buttermilchpulver, Sauermilchpulver etc.) sind Milchprodukte, denen das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

Art. 65 Milchprotein

¹ Milchprotein ist ein Konzentrat oder Pulver von einzelnen oder allen Proteinen der Milch.

² Die Trockenmasse von Milchproteinen muss mindestens 500 g Proteine pro Kilogramm enthalten.

Art. 66 Kennzeichnung

¹ Auf Erzeugnissen, die zur Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, ist an Stelle des Fettgehalts nach Artikel 35 Absatz 1 Buchstabe a anzugeben:

- a. der von der Milch stammende Gehalt an fettfreier Trockenmasse, ausgenommen bei Milchpulver;
- b. der Fettgehalt in Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe («%»), ausgenommen für konzentrierte Magermilch (gezuckert und ungezuckert) sowie Magermilchpulver.

² Die Angabe nach Absatz 1 Buchstaben a und b müssen sich im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung befinden.

³ Bei Joghurtpulver ist in der Sachbezeichnung der Fettgehalt im Milchanteil anzugeben (z.B. «Erdbeerjoghurtpulver mit 260 g Fett/kg Milchanteil»).

⁴ Bei Milchpulver mit hohem Fettgehalt muss in der Sachbezeichnung der Fettgehalt angegeben werden.

9. Kapitel: Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten

Art. 67

¹ Für Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten gelten die Bestimmungen des 7. und 8. Kapitels sinngemäss.

² Milch anderer Säugetierarten sowie Milchprodukte aus Milch anderer Säugetierarten müssen als solche bezeichnet werden.

³ Beim Mischen von Milch verschiedener Tierarten für den Milchkonsum und für die Herstellung von Milchprodukten müssen die Tierarten und das Mischverhältnis angegeben werden (z.B. «Kuhmilch mit X % Ziegenmilch», «Schafmilch mit Y % Kuhmilch»).

⁴ Für Käse aus Ziegen- oder Schafmilch sind, wenn sie nicht ausschliesslich aus Ziegen- oder Schafmilch hergestellt wurden, folgende Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. «Halb-Ziegenkäse» oder «Halb-Schafkäse», wenn die für die Fabrikation bestimmte Milch mindestens aus 500 g pro Kilogramm Ziegenmilch oder Schafmilch besteht;
- b. «Käse mit Zugabe von X % Ziegenmilch» oder «Käse mit Y % Schafmilch», wenn der für die Fabrikation bestimmten Milch weniger als 500 g Ziegen- beziehungsweise Schafmilch pro Kilogramm Milch zugegeben wird.

10. Kapitel: Eier und Eiprodukte

1. Abschnitt: Definitionen und Anforderungen

Art. 68 Eier

¹ Eier sind die von einer intakten Kalkschale umgebenen, unbebrüteten und ungekochten Keimzellen eines Haushuhnes (*Gallus domesticus*) oder anderer Vogelarten, die zum unmittelbaren menschlichen Konsum oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet sind.

² Das Ei besteht aus:

- a. dem Eidotter (Eigelb): dem homogen gelblich durchscheinenden innersten Teil des Eis;
- b. dem Eiweiss (Eiklar): der den Eidotter umgebenden farblosen bis weisslich durchscheinenden gallertartigen Masse;
- c. der Schalenhaut: der zwischen der Kalkschale und dem Eiweiss liegenden Membran.

³ Als Flüssigei werden unverarbeitete Eibestandteile nach Entfernen der Schale bezeichnet.

⁴ Knickeier sind Eier mit verletzter Kalkschale, jedoch mit intakter Schalenhaut.

Art. 69 Eiprodukte

¹ Eiprodukte sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen und von Mischungen davon oder aus der weiteren Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.

- ² Der Gehalt an 3-OH-Buttersäure in unveränderten Eiprodukten darf 10 mg/kg in der Trockenmasse nicht überschreiten.
- ³ Der Milchsäuregehalt der zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Rohstoffe darf 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen muss dieser Wert jedoch dem vor der Fermentierung ermittelten Wert entsprechen.
- ⁴ Die Reste von Schalen, Schalenhaut und anderen Teilchen in den Eiprodukten dürfen 100 mg/kg Eiprodukt nicht überschreiten.
- ⁵ Eier verschiedener Tierarten dürfen nicht gemischt werden.

Art. 70 Eier mit Mängeln

- ¹ Knickeier dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden; Artikel 71 Absatz 2 bleibt vorbehalten.
- ² Nicht als Lebensmittel dürfen verwendet werden:
- Eier mit zersprungener Schale und zerrissener Schalenhaut («angeschlagene Eier», «Brucheier»);
 - aus dem Brutapparat stammende, unbefruchtete Eier;
 - angebrütete Eier mit abgestorbener Frucht («Schiereier»).
- ³ Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent Eier mit Qualitätsmängeln vorhanden sein, darunter höchstens:
- 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier;
 - 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.
- ⁴ Umfasst die kontrollierte Partie nach Absatz 3 weniger als 180 Eier, so sind die Fehlertoleranzen für Qualitätsmängel zu verdoppeln.

Art. 71 Eier für die Herstellung von Eiprodukten

- ¹ Die Schale von Eiern, die für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden, muss voll entwickelt und unbeschädigt sein.
- ² Knickeier können verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Weg an einen Verarbeitungsbetrieb geliefert und so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.
- ³ Nur saubere und trockene Eier dürfen aufgeschlagen werden.

2. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 72 Eier

¹ Auf Detailverkaufspackungen von Eiern sind die Angaben nach Artikel 2 LKV²⁶ zu ergänzen durch:

- a. einen Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird;
- b. die Eierstückzahl und das Nettogewicht oder die Eierstückzahl und das Mindestgewicht pro Ei in Gramm.

² Wird das Legedatum angegeben, so muss es deutlich als solches erkennbar sein.

³ Die Angabe des Produktionslandes kann auch abgekürzt werden. Als Abkürzung ist ausschliesslich der ISO 2-Code gemäss dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif²⁷ in der Fassung vom 1. Januar 2004 zugelassen.

Art. 73 Eiprodukte

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV²⁸ sind anzugeben:

- a. bei Eiprodukten, die nicht für den Einzelhandel, sondern als Zutaten für die Herstellung eines anderen Erzeugnisses bestimmt sind: bei welcher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit des Erzeugnisses bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann;
- b. bei Eiprodukten andere Lebensmittel zugesetzt werden: der Eigehalt in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt;
- c. bei Flüssigei gemäss Artikel 57 Absatz 7 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005²⁹: zusätzlich zur Angabe nach Buchstabe b «nicht-pasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln» sowie das Datum und die Uhrzeit des Aufschlagens.

Art. 74 Eier, die nicht von Hühnern stammen

¹ Eier, die nicht von Hühnern (*Gallus domesticus*) stammen, müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 72 mit Angaben über die Tierart gekennzeichnet werden (z. B. als Entenei oder Taubenei).

² Verpackungen, Umhüllungen und Behälter, welche Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie: «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!».

²⁶ SR 817.022.21; AS 2005 6159

²⁷ Der Gebrauchstarif kann bei der Oberzolldirektion, Monbijoustrasse 40, 3003 Bern eingesehen und bezogen werden.

²⁸ SR 817.022.21; AS 2005 6159

²⁹ SR 817.024.1; AS 2005 6521

3. Abschnitt: Zulässige Farbstoffe

Art. 75

Zum Färben von Eierschalen und zum Stempeln von Eiern dürfen die Farbstoffe nach Anhang 6 verwendet werden.

11. Kapitel: Honig, Gelée royale und Blütenpollen

1. Abschnitt: Honig

Art. 76 Definitionen

¹ Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau oder andere an lebenden Pflanzenteilen zu findende zuckerhaltige Säfte aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen. Er kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein.

² Blütenhonig ist Honig, der hauptsächlich aus Nektariensäften von Blüten stammt.

³ Honigtauhonig ist Honig, der hauptsächlich aus Sekreten lebender Pflanzenteile oder aus sich auf solchen befindlichen Sekreten stammt.

⁴ Waben- oder Scheibenhonig ist Honig, den die Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen frisch gebauter Waben speichern und der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird.

⁵ Honig mit Wabenteilen ist Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält.

⁶ Tropfhonig ist Honig, der durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.

⁷ Schleuderhonig ist Honig, der durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.

⁸ Presshonig ist Honig, der durch Pressen der brutfreien Waben gewonnen wird; die Waben dürfen dabei nicht oder nur gelinde erwärmt werden.

Art. 77 Anforderungen

¹ Der Wassergehalt beträgt höchstens:

- a. bei Honig: 21 Massenprozent;
- b. bei Heidehonig (*Calluna*) und KleeHonig (*Trifolium sp.*): 23 Massenprozent.

² Honig darf nicht übermässig erhitzt werden. Als Überhitzungskriterien gelten die Honigdiastase und der Hydroxymethylfurfural-Gehalt des Honigs.

³ Im Übrigen gelten die Anforderungen nach Kapitel 23A «Honig» des Schweizerischen Lebensmittelbuches³⁰.

Art. 78 Kennzeichnung

¹ An Stelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. Blütenhonig;
- b. Honigtauhonig;
- c. Tropfhonig;
- d. Schleuderhonig;
- e. Presshonig.

² Waben- oder Scheibenhonig sowie Honig mit Wabenteilen müssen als solche gekennzeichnet werden.

³ Honig, der einen fremden Geschmack oder Geruch aufweist, in Gärung oder Schäumung übergegangen oder zu stark erhitzt worden ist, muss als «Backhonig» oder «Industriehonig» bezeichnet werden.

⁴ Die Sachbezeichnung kann, ausser bei Backhonig und Industriehonig, ergänzt werden durch:

- a. die Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt und wenn er deren sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist;
- b. einen regionalen, territorialen oder topografischen Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt; die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997³¹ bleiben vorbehalten.

2. Abschnitt: Gelée royale

Art. 79 Definition

Gelée royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsensystems der Arbeiterbienen.

Art. 80 Anforderungen

¹ Gelée royale darf höchstens 70 Massenprozent Wasser enthalten.

² Der Gehalt an 10-Hydroxydecensäure muss mindestens 1,4 Massenprozent betragen.

³⁰ In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern.

³¹ SR **910.12**

Art. 81 Sachbezeichnung

Gelée royale kann auch als «Weiselfuttersaft», «Königinnenkost» oder «Königinnenfuttersaft» bezeichnet werden.

3. Abschnitt: Blütenpollen**Art. 82** Definition

¹ Blütenpollen sind die von Bienen gesammelten männlichen Keimzellen aus den Staubbeuteln von Blütenpflanzen. Sie sind mit Nektar oder Honigtau aus dem Bienenmagen befeuchtet, dabei mit körpereigenen Enzymen bereichert, als Pollenhöschen zu Nahrungszwecken ins Bienenvolk eingetragen und mit speziellen Pollenfallen geerntet worden.

² Aufgeschlossener Pollen ist Pollen, dessen Hülle mechanisch so verändert wird, dass der Inhalt für den menschlichen Organismus besser verwertbar wird.

Art. 83 Anforderungen

Blütenpollen dürfen höchstens 8 Massenprozent Wasser enthalten.

12. Kapitel: Anpassung der Anhänge**Art. 84**

Das Bundesamt für Gesundheit passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

13. Kapitel: Schlussbestimmungen**Art. 85** Aufhebung bisherigen Rechts

Es werden aufgehoben:

1. Verordnung vom 22. Dezember 2000³² über die Verwendung von Tierarzneimitteln bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen;
2. Verordnung des EDI vom 10. Dezember 1981³³ über die Bezeichnungen von Schweizer Käse.

³² AS 2001 17

³³ AS 1982 3, 1990 765, 2002 848, 2004 1261

Art. 86 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

23. November 2005

Eidgenössisches Departement des Innern:
Pascal Couchepin

Anhang 1
(Art. 9 Abs. 1 Bst. a)

Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten, die mit dem Begriff «...¹-fleisch» bezeichnet werden

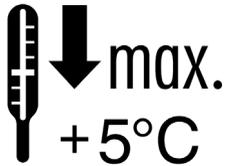
Spezies	Fett (%)	Bindegewebe ² (%)
Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Spezies, bei denen Säugetiere überwiegen	25	25
Schweine	30	25
Vögel und Kaninchen	15	10

¹ Tierart
² Der Bindegewebeanteil wird berechnet aufgrund des Verhältnisses zwischen Kollagengehalt und Fleischieisssgehalt. Als Kollagengehalt gilt der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.

Anhang 2

(Art. 31 Bst. d, 32 Abs. 1 Bst. a und 35 Abs. 1 Bst. b)

**Piktogramm zur Angabe der zulässigen Höchsttemperatur
für die Aufbewahrung**



Anforderungen an Käse mit Ursprungsbezeichnungen

1. Freiburger Vacherin/Freiburger Käse

a. *Ursprungsbezeichnung*

deutsch: Freiburger Vacherin/Freiburger Käse

französisch: Vacherin fribourgeois/ Fromage fribourgeois

italienisch: Vacherin friborghese/Formaggio friborghese

b. *Herstellungsgebiet*

Kanton Freiburg.

c. *Herstellung und Behandlung*

Freiburger Vacherin/Freiburger Käse wird aus roher oder aus pasteurisierter Käseemilch mit Milchsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 32 °C erhitzt und gepresst. Zur Bildung der Rindenschmire während der Reifung wird der Käse regelmässig mit *Brevibacterium linens* und Salzwasser behandelt.

d. *Zusatzstoffe*

Calciumchlorid bei der Verwendung von pasteurisierter Milch.

e. *Reifung*

Freiburger Vacherin/Freiburger Käse ist frühestens im Alter von 60 Tagen konsumreif.

f. *Beschreibung*

Form und Aussehen: Laib mit gelber bis graubrauner, geschmierter Rinde

Höhe: 6–9 cm

Durchmesser: 30–40 cm

Gewicht: 6–10 kg

Lochung: in der Regel spärlich

Teig: schnittfähig, elfenbeinfarbig bis hellgelb

Geschmack: mild, mit fortschreitender Reifung aromatisch

g. *Zusammensetzung*

Fettgehalt: – mindestens 45 Gewichtsprozent Fett
in der Trockenmasse (Fett i. T.)

– mindestens 23 Gewichtsprozent Fett im Käse

Festigkeit: – halbhart: Wasser im fettfreien Käse
63–66 Gewichtsprozent (wff)

– höchstens 48 Gewichtsprozent Wasser, d. h.
mindestens 52 Gewichtsprozent Trockenmasse
im Käse

2. Walliser Raclettekäse

a. Ursprungsbezeichnung

deutsch: Walliser Raclettekäse

französisch: Fromage à raclette valaisan

italienisch: Formaggio vallesano da raclette

Walliser Raclettekäse muss in der Rinde eingepreßt eine der folgenden Ursprungsbezeichnungen tragen:

Anniviers	Isérables
Arbey	L'Alé
Arbignon	Larzey
Arolla	Le Coeur
Arpalles	Le Tronc
Arpille	Les Planches
Ausserberg	Lettaz
Bagnes	Lötschental
Bagnes-Chaux	Marais
B-Nendaz (Basse-Nendaz)	Merdechon
Bavon	Miège
Binn	Moiry
Binneralp	Mollens
Boveresse	Orsières
Chamoson	Ovronnaz
Champéry	Spittelmatten
Champoussin	Sapinhaut
Chandonne	Savièse
Conthey	Saxon
Corbyre	Sembrancher
Creux du Mât	Serin-Ayent
Dixence	Simplon
Drône	Sion
Er de Lens	Tanay
Evolène	Tracuit
Fey	Tsan
Forclaz	Valais
Fouly	Verbier
Frid	Vex
Gomser	Vissoie
Haudères	Wallis
Heida	Wasmer
Illiez	

b. Herstellungsgebiet

Die in Buchstabe a genannten Gebiete.

c. *Herstellung und Behandlung*

Walliser Raclettekäse wird aus Rohmilch mit Milchsäurebakterien- Kulturen und Labstoffen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 35 °C erhitzt und gepresst. Das Korn wird nicht gewaschen. Zur Bildung der Rindenschmiere wird der Käse während der Reifung regelmässig mit *Brevibacterium linens* und Salzwasser behandelt.

d. *Zusatzstoffe*

Keine.

e. *Reifung*

Walliser Raclettekäse ist frühestens im Alter von 90 Tagen konsumreif.

f. *Beschreibung*

Form und Aussehen: Laib mit rotbrauner, geschmierter Rinde
Höhe: 6–7 cm
Durchmesser: 30–42 cm
Gewicht: 5–7 kg
Lochung: mehrheitlich 2–3 mm gross, rund, eher spärlich, gleichmässig verteilt
Teig: schnitt- und schmelzfähig, elfenbeinfarbig bis hellgelb
Geschmack: mild, mit fortschreitender Reifung aromatischer

g. *Zusammensetzung*

Fettgehalt: – mindestens 50 Gewichtsprozent Fett in der Trockenmasse (Fett i.T.)
– mindestens 29 Gewichtsprozent Fett im Käse
Festigkeit: – halbhart: Wasser im fettfreien Käse 55–62 Gewichtsprozent (wff)
– höchstens 42,5 Gewichtsprozent Wasser, d.h. mindestens 57,5 Gewichtsprozent Trockenmasse im Käse

Anforderungen an Käse mit Herkunftsbezeichnungen**Emmentaler***a. Herkunftsbezeichnung*

deutsch: Emmentaler
 französisch: Emmental
 italienisch: Emmental

b. Herstellungsgebiet

Vor allem im deutschsprachigen Gebiet der Schweiz, ohne die Kantone Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Schaffhausen, Graubünden, Uri, Ob- und Nidwalden.

c. Herstellung und Behandlung

Emmentaler wird aus roher Käseiremilch mit Milchsäurebakterien-, Propionsäurebakterien-Kulturen und Labstoffen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 50 °C erhitzt und gepresst. Der Käse wird während ungefähr vier Wochen bei mindestens 20 °C gereift. Farbstoffe zum Färben der Käserinde sowie die vom Bundesamt bewilligten Käsedeck- und Pflegemittel sind erlaubt.

d. Zusatzstoffe

Keine.

e. Reifung

Emmentaler ist frühestens im Folgemonat des Monats, in dem der jüngste Laib einer Monatsproduktion 90 Tage alt wird, konsumreif.

f. Beschreibung

Form und Aussehen: Laib mit fester, trockener gelbbrauner Rinde
 Höhe: 13–25 cm
 Durchmesser: 70–100 cm
 Gewicht: 60–130 kg
 Lochung: mehrheitlich 1–3 cm gross, rund, matt bis glänzend,
 spärlich bis reichlich, gleichmässig verteilt
 Teig: schnittfähig, elfenbeinfarbig bis hellgelb
 Geschmack: mild, mit fortschreitender Reifung aromatischer

g. Zusammensetzung

Fettgehalt: – mindestens 45 Gewichtsprozent Fett in
 der Trockenmasse (Fett i. T.)
 – mindestens 27,5 Gewichtsprozent Fett im Käse

- Festigkeit:
- hart: Wasser im fettfreien Käse 51–54 Gewichtsprozent (wff)
 - höchstens 39 Gewichtsprozent Wasser, d. h. mindestens 61 Gewichtsprozent Trockenmasse im Käse

Anhang 5
(Art. 52 Abs. 2)

Anforderungen an Butter und Butterfett

1. Säuregrad im Butterfett

Der Säuregrad im Butterfett darf höchstens betragen:

- a. bei den Butterkategorien nach Artikel 52 Absatz 1:
 1. bei Butter aus unpasteurisiertem Rahm: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett,
 2. bei Butter aus pasteurisiertem Rahm: maximal 12 mmol NaOH/kg Fett;
- b. bei entwässerter Butter: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett.

2. pH-Wert im Serum

Für den pH-Wert im Serum gilt:

- a. für Süsrahmbutter: mindestens 6,0;
- b. für gesäuerter Butter höchstens 5,5.

3. Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen

Der Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen muss im Bereich von 30–38 °C liegen.

Zulässige Farbstoffe für Eier

1. Färben von Eierschalen

Zum Färben von Eierschalen dürfen verwendet werden:

- a. die vom EDI in der Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005³⁴ als Lebensmittel-Zusatzstoffe zugelassenen Farbstoffe;
- b. Brillantgrün (CI-Nr. 42040);
- c. Viktoriablau (CI-Nr. 44045);
- d. Rhodamin B (CI-Nr. 45170);
- e. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- f. Alkanna (*Alcanna tinctoria*);
- g. Blauholz (*Haematoxylon campechianum*);
- h. Gelbholz (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
- i. Rotholz (*Caesalpinia echinata*);
- j. Sandelholz gelb (*Santalum album*) und rot (*Pterocarpus santalinus*);
- k. Walnuss-Schale (*Juglans regia*);
- l. Kaliumaluminiumsilicat (E555).

2. Stempeln von Eiern

Zum Stempeln von Eiern dürfen verwendet werden:

- a. die in Ziffer 1 Buchstaben a, d und e genannten Farbstoffe;
- b. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

³⁴ SR 817.022.31; AS 2005 6191

