



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Kennzeichnung von Fleisch und Fleischprodukten

Info-Blatt LMI015

Stand 05. Juni 2018

Kontakt Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Die Verordnung des EDI betreffend der Information über Lebensmittel (LIV; 817.022.16) bestimmt, mit welchen Angaben Lebensmittel gekennzeichnet sein müssen. Diese Angaben dienen u.a. einer korrekten Rückverfolgbarkeit der Produkte über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen, was ein zentrales Element des Lebensmittelrechts (Lebensmittelsicherheit) darstellt.

In Abweichung zu den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel gelten für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH; SR 817.022.108) und der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung (LDV, SR 916.51) folgende Bestimmungen:

Sachbezeichnung:

- Hinweis auf die Tierart von denen das Fleisch stammt.
- Bezeichnung «Fleisch», «Fleischzubereitung» oder «Fleischerzeugnis», oder eine branchenübliche Bezeichnung, gefolgt vom Begriff «-zubereitung» oder «-erzeugnis».
- Kann das Produkt keiner der erwähnten Bezeichnung zugeordnet werden, so muss die Herstellungstechnologie oder die Behandlungsart angegeben werden.
- Fleischfremde, nicht übliche Zutaten müssen bei Fleischzubereitungen und -erzeugnissen angegeben werden.
- Bei folgenden Fleischzubereitungen und -erzeugnissen darf die nachstehende Sachbezeichnung verwendet werden: (Rahm-) Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelats, (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. Hier ist der Hinweis auf die Tierarten nicht erforderlich.
- Ein Hinweis auf die Tierarten ist nicht erforderlich bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Rinder- oder der Schweinegattung zusammengesetzt sind, sowie bei der Verwendung einer allgemein üblichen Bezeichnung nach vorstehendem Absatz. Wird in der Sachbezeichnung auf eine der beiden Tierarten hingewiesen, so muss deren Fleischanteil mehr als 50 Massenprozent des im Fleischerzeugnis verarbeiteten Fleisches betragen.

Zutatenverzeichnis:

- Angabe der Zutaten in mengenmässig absteigender Reihenfolge.
- Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, müssen im Zutatenverzeichnis speziell hervorgehoben werden (z.B. fett, kursiv, unterstrichen).
- Skelettmuskeln («-Fleisch»), Innereien, Fett, Separatorenfleisch, Mägen, Blasen, Därme: mit Angabe der Tierarten.
- Speck, Schwarte, Blut, Plasma: keine Angabe der Tierarten erforderlich.
- Würsthüllen, die zum Verzehr bestimmt sind, sind am Schluss der Zutatenliste mit Herkunft der Tierart zu deklarieren (z.B. «Würsthülle: Schafsaitling»). Allenfalls muss der Vermerk «Hülle nicht zum Verzehr geeignet» oder «gefärbte Hülle» angegeben werden.



Weitere obligatorische Angaben:

- Vorverpackte Lebensmittel müssen bei der Abgabe an Dritte mit folgenden Angaben versehen sein:
 - Einem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
 - Besondere Anweisung für die Lagerung und Verwendung des Produktes: z.B. Kühlvorschrift
 - Eine Betriebsadresse des Betriebes der das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, abgibt
 - Warenlos
 - Gegebenenfalls das Identitätskennzeichen
 - Herkunftsangabe
 - Spezifische Angaben zum Lebensmittel
(z.B. einzelne Fleischstücke: Geboren in...(nur Rind)/ überwiegender Teil des Lebens verbraucht in../überwiegende Gewichtszunahme in..) Schlachthof und dessen ID Nummer, Zerle-
gebetrieb und dessen ID Nummer
 - Sofern nicht in einem Handwerksbetrieb hergestellt und/oder regional Vertrieben: Nährwert-
deklaration

Ein Hinweis auf der Verpackung, dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden müssen, ist erforderlich bei:

- Hackfleisch und Fleischzubereitungen zum Verzehr in durcherhitztem Zustand
- Fleischerzeugnissen aus Geflügelfleisch zum Verzehr in durcherhitztem Zustand
- Hackfleisch von Geflügel oder Pferden
- Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch

Auf Verpackungen oder Umhüllungen von frischem Geflügelfleisch und deren Zubereitungen muss im Sichtfeld der Sachbezeichnung ein Hygienehinweis angebracht werden. Aus diesem muss hervorgehen:

- Umgang mit frischen Geflügel im Privathaushalt
- Dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig durchgegart werden müssen

Bei Hackfleisch sind zusätzlich folgende Angaben anzubringen:

- «Fettgehalt weniger als ...%»
- «Verhältnis zwischen Bindegewebe- und Fleischeiweiss weniger als ...%»

Bei Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, welche nicht an die Endkonsumenten abgegeben werden, kann an Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums das Abpackdatum (Fleisch) oder das Herstellungsdatum (Fleischzubereitungen und -erzeugnisse) angebracht werden.

Fleisch von Pferden, Wild- und Hausschweinen, das keiner Trichinellenuntersuchung unterzogen wurde, sowie daraus hergestellte Fleischzubereitungen und -erzeugnisse müssen bei der Abgabe an die Konsumenten mit einem quadratischen Kennzeichen mit der Angabe «nur CH» versehen sein (gilt auch für den Offenverkauf).

Im Offenverkauf kann auf oben erwähnte Angaben verzichtet werden, wenn die Information der Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist. In jedem Fall schriftlich anzubringen sind:

- Das Produktionsland von Fleisch von domestizierten Huftieren, Laufvögeln und Hausgeflügel sowie von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen aus solchem Fleisch.
- Gegebenenfalls die Hinweise «kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein» und «kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein» für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse.
- Ein Hinweis, dass Auskünfte zu Allergenen und anderen Stoffen in Lebensmitteln, die unerwünschte Reaktionen auslösen können, beim Personal eingeholt werden können.