



Erläuterungen zur Änderung der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

20.05.2020

I. Ausgangslage

Die Anforderungen an die Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen werden um die Bestimmungen der Verordnung (EU) 2016/355¹ ergänzt.

II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

Artikel 4 Absätze 1 und 4

Die Begriffsbestimmung für «Fleisch» in Absatz 1 wird redaktionell angepasst, um Begriffskonflikte mit dem Tierseuchenrecht zu vermeiden.

Innerhalb der Begriffsbestimmung für «Separatorenfleisch» wird der Begriff «Schlachtkörper» ersetzt durch den Begriff «Schlachttierkörper», der in Artikel 3 Buchstabe g der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK, SR 817.190) verwendet wird.

Artikel 8 Absatz 1

Es wird präzisiert, dass Rohstoffe zur Herstellung von Separatorenfleisch die Anforderungen an frisches Fleisch erfüllen müssen. Unter frischem Fleisch wird nach Artikel 4 Absatz 2 VLtH Fleisch verstanden, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschliesslich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch.

Dementsprechend handelt es sich bei einem Erzeugnis, welches aus zuvor gekochten Ausgangsrohstoffen durch maschinelle Ablösung gewonnen wurde, nicht um Separatorenfleisch. Es ist daher auch nicht als solches zu kennzeichnen. Es ist als Fleischerzeugnis einzustufen.

Artikel 10 Absätze 1 Buchstabe e und 10

In Absatz 1 Buchstabe e wird für Separatorenfleisch vorgesehen, dass im Rahmen der Kennzeichnung in der Zutatenliste eines Produktes künftig entweder der bisherige Begriff «Separatorenfleisch» oder neu auch der Begriff «mechanisch separiertes Fleisch» verwendet werden darf.

Der Warnhinweis in Absatz 10 zu Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, wird auf Grund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse gestrichen.

¹ Verordnung (EU) 2016/355 der Kommission vom 11. März 2016 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der besonderen Vorschriften für Gelatine, Kollagen und zum menschlichen Verzehr bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse tierischen Ursprungs, ABl. L 67 vom 12.3.2016, S. 22.



Artikel 12

Artikel 12 Absätze 1-4 und 10 werden aus dem bisherigen Artikel 12 übernommen.

In Artikel 12 Absatz 5 wird neu präzisiert, dass Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und Kollagen, die lediglich gekühlt oder gefroren wurden, aus Betrieben stammen müssen, die entweder nach Artikel 20 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02) gemeldet oder nach Artikel 21 LGV bewilligt sind.

In Artikel 12 Absätze 6-8 wird die Verwendung bestimmter behandelter Rohstoffe geregelt. Die Möglichkeit der Verwendung behandelter Rohstoffe analog der Verordnung (EU) 2016/355 wird insbesondere geschaffen, um die Bereitstellung von Rohstoffen aus Drittländern zu sichern. Die Verwendung bestimmter behandelter Rohstoffe soll zulässig sein, wenn sie nach den dort beschriebenen Verfahren behandelt wurden und den dort festgelegten Anforderungen entsprechen.

Rohstoffe, die Behandlungsverfahren nach Absatz 6 Buchstaben a und b unterzogen werden, dürfen aus Betrieben stammen, die im Herkunftsland lediglich gelistet sind und nicht bewilligt sein müssen.

Werden für Rohstoffe andere Behandlungsverfahren angewandt als in Absatz 6 Buchstaben a und b beschrieben, müssen diese Rohstoffe aus nach Artikel 20 LGV gemeldeten oder nach Artikel 21 LGV bewilligten Betrieben stammen (Abs. 6 Bst. c).

Nach Absatz 9 dürfen Sammelstellen und Gerbereien auch Rohstoffe, z.B. Häute und Felle, für die Herstellung von Speisegelatine und Kollagen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, abgeben, wenn sie von der zuständigen kantonalen Behörde hierfür ausdrücklich eine Bewilligung nach Artikel 21 LGV erhalten haben und Lagerräume vorhanden sind, die die in Absatz 9 festgelegten Anforderungen erfüllen. Für die Bewilligungserteilung müssen nur die in Absatz 9 festgelegten Anforderungen erfüllt werden.

Artikel 19 Absätze 1 Einleitungssatz und 7

Um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden, wird in Absatz 1 präzisiert, dass die Verpflichtung zur Angabe der Produktionsmethode und der Fanggerätekategorie nur Erzeugnisse gemäss Anhang I Buchstaben a-c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013² betrifft.

Hierbei handelt es sich um folgende Erzeugnisse:

- **Fische** lebend, frisch oder gekühlt, gefroren, Fischfilets und anderes Fischfleisch (auch fein zerkleinert), frisch, gekühlt oder gefroren,
- **Fische** getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart; Mehl, Pulver und Pellets von Fischen, geniessbar.
- **Krebstiere**, auch ohne Panzer, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Krebstiere in ihrem Panzer, in Wasser oder Dampf gekocht, auch gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von Krebstieren, geniessbar.
- **Weichtiere**, auch ohne Schale, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake.

² Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates, ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2015/812, ABl. L 133 vom 29.5.2015, S. 1.



- **wirbellose Wassertiere**, andere als Krebstiere und Weichtiere, lebend, frisch, gekühlt, gefroren, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Mehl, Pulver und Pellets von wirbellosen Wassertieren, anderen als Krebstieren, geniessbar.

Andere verarbeitete Erzeugnisse z.B. in Konserven oder zusammengesetzte oder panierte Produkte sind davon nicht erfasst.

In Absatz 1 Buchstabe b wird präzisiert, dass die Kategorie des für den Fang eingesetzten Gerätes nur für Erzeugnisse aus der Meeres- und Binnenfischerei angegeben werden muss. Erzeugnisse aus Aquakultur sind nicht betroffen.

Der Warnhinweis in Absatz 7 zu Fischereierzeugnissen, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, wird auf Grund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse gestrichen.

Artikel 32 Absatz 1

Der Begriff des "ganzen Gemelks" war unklar und die Definition von Milch wird durch eine klarere Definition ersetzt. Der Begriff "Milch" wird an die Definition nach Anhang VII Teil III Nr. 1 der Verordnung (EU) 1308/2013³ angepasst.

Artikel 33 Absatz 1 Einleitungssatz

Die Fettgehaltstufen genussfertiger Kuhmilch gelten sinngemäss auch für Büffelmilch.

Die Ergänzung von Artikel 33 Absatz 1 mit dem Hinweis auf Büffelmilch klärt die Situation von Büffelmilch und ermöglicht es, sie im Sinne des Landwirtschaftsrechts gleich wie Kuhmilch zu behandeln.

Artikel 41 Absatz 2

Bei den Milchprodukten fehlte bis anhin eine Bestimmung für die Kennzeichnung von Milchprodukten aus Milch anderer Säugetierarten als Kühe. Absatz 2 wird analog der Bestimmung zur Kennzeichnung bei Milch anderer Säugetierarten als Kühe ergänzt.

Artikel 76 Absatz 1

In diesem Artikel wird bei der übrigen Kennzeichnung von Butter u. a. auf Artikel 41 Absatz 1 verwiesen. Artikel 41 Absatz 1 verlangt die Angabe des Fettgehaltes im Milchanteil. Aber der Fettgehalt im Milchanteil ist etwas anderes als der Milchfettgehalt. Wird für einen Joghurt der Fettgehalt im Milchanteil mit 2.9 % angegeben, bedeutet das, dass die für den Joghurt verwendete Milch einen Fettgehalt von 2.9 % hat. Da aber Rahm anstatt Milch für die Herstellung von Butter verwendet wird, ist die Angabe des Fettgehaltes im Milchanteil für die Butter nicht sinnvoll. Stattdessen wird in Artikel 73 Absatz 1 ein Mindestmilchfettgehalt in Butter und ähnlichen Erzeugnissen verlangt. Somit ist der Milchfettgehalt in «Gramm pro Kilogramm», «Gramm pro 100 Gramm» oder als Prozentangabe («%») anzugeben.

³ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007, Abl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2017/2393, Abl. L 350 vom 29.12.2017, S. 15.



III. Auswirkungen

1. Auswirkungen auf den Bund

Keine.

2. Auswirkungen auf die Kantone und die Gemeinden

Keine.

3. Auswirkungen auf die Volkswirtschaft

Im Bereich von Fleisch und Fischereierzeugnissen wird mit den vorgesehenen Änderungen das schweizerische Recht an dasjenige der EU angepasst. Dies erleichtert den Warenaustausch zwischen der Schweiz und der EU, indem für beide Märkte nach einheitlichen Vorgaben produziert werden kann.

IV. Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar.