



Bern, **Datum tippen/wählen**

Änderung der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Erläuterungen



1 Ausgangslage

1.1 Handlungsbedarf und Ziele

Mit der vorliegenden Revision werden bei der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) diverse Bestimmungen angepasst, um sie in den drei Landessprachen inhaltlich in Einklang zu bringen. Markt bestimmende Qualitätsvorgaben, welche aus lebensmittelrechtlicher Sicht nicht notwendig sind, sollen durch die Betriebe bzw. Branchen definiert werden und werden deshalb aus der VLtH entfernt.

2 Rechtsvergleich, insbesondere mit dem europäischen Recht

Mit der Revision der vorliegenden Verordnung wird auch den Verpflichtungen aus dem Abkommen vom 21. Juni 1991² zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Europäischen Gemeinschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen (s. Anhang 11 betreffend veterinärhygienische und tierzüchterische Massnahmen im Handel mit lebenden Tieren und tierischen Erzeugnissen) nachgekommen. Zu diesem Zweck wurden die Anforderungen an trockengereiftes Fleisch und hochverarbeitete Erzeugnisse aktualisiert, um sie an die neusten Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004³ anzugleichen.

Die Schweizer Anforderungen an Honig orientieren sich an jenen der EU und sind weitgehend ähnlich. Die EU hat vor Kurzem ihre Richtlinie 2001/110/EG⁴ revidiert, wobei die Definition von Backhonig präzisiert und die Anforderungen an die Etikettierung, namentlich betreffend die Herkunftsangabe, verschärft wurden. Insbesondere bei Honigmischungen (Mischungen aus unterschiedlichem Honig) werden die neuen Vorschriften eine klarere Kennzeichnung der Herkunft bewirken und somit für mehr Transparenz und für die Bekämpfung betrügerischer oder irreführender Praktiken mit Honig sorgen. Auf dem Etikett werden die Herkunft der Honige in absteigender Reihenfolge des Gewichts angegeben mit dem entsprechenden Prozentsatz für jedes Land. Um die Harmonisierung beizubehalten und Handelshemmnisse zu vermeiden, werden die Schweizer Vorschriften den neuen EU-Bestimmungen angepasst.

3 Erläuterungen zu einzelnen Artikeln

Art. 4 Abs. 2^{bis}

In einem neuen Absatz wird definiert, was als Trockenreifung von Fleisch gilt. Die bei der Produktion einzuhaltenden hygienischen und technischen Anforderungen werden in Artikel 29^{bis} der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016⁵ (HyV) ausgeführt.

¹ SR 817.022.108

² SR 0.916.026.81

³ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; zuletzt geändert durch die delegierte Verordnung (EU) 2025/1449 der Kommission vom 18. Juli 2025, ABl. L. 2025/1449, 29.10.2025.

⁴ Richtlinie 2001/110/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Honig, ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47; zuletzt geändert durch die Richtlinie (EU) 2024/1438 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Mai 2024, ABl. L. 2024/1438, 24.5.2024.

⁵ SR 817.024.1

Diese Bestimmungen wurden aus der delegierten Verordnung (EU) 2024/1141⁶ übernommen.

Art. 14 Abs. 1 Bst. g bis i und Abs. 2 Bst. b bis d

Artikel 14 wird infolge der Veröffentlichung der delegierten Verordnung (EU) 2022/2258⁷ und der delegierten Verordnung (EU) 2025/1449⁸ angepasst, um Lebensmittelzusatzstoffe tierischen Ursprungs, Aromen und Fettderivate, die bestimmten Behandlungsverfahren unterzogen wurden, in die Liste der hochverarbeiteten Erzeugnisse tierischer Herkunft aufzunehmen. Ebenso wurden die Anforderungen an die Rohstoffe für die Herstellung solcher Erzeugnisse entsprechend den beiden EU-Verordnungen aktualisiert.

Art. 33 Abs. 1 Bst. d

Diese Änderung betrifft nur den französischen Text. Halbentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 g und höchstens 18 g/kg aufweisen. Bei der damaligen Übersetzung ins Französische ist die Präzisierung «au maximum» vergessen gegangen und wird deshalb neu analog der deutschen und italienischen Version ergänzt.

Art. 46 Abs. 1

Diese Änderung betrifft nur den französischen Text. Im Joghurt müssen insgesamt mindestens 10 Millionen koloniebildende Einheiten der Mikroorganismen nach Artikel 45 je Gramm vorhanden sein. Bei der damaligen Übersetzung ins Französische ist die Präzisierung «au total» vergessen gegangen und wird deshalb neu analog der deutschen und italienischen Version ergänzt.

Art. 50 Abs. 1

Diese Änderung betrifft nur den französischen Text. Käse kann bei dessen Herstellung entweder durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder andere koagulierende Verfahren von der Molke abgeschieden werden. Mit der Verschiebung des Adjektivs «coagulant» in der französischen Übersetzung wird die Bedeutung in den drei Landessprachen in Einklang gebracht.

Art. 52 Abs. 1 und Abs. 2

Der Fettgehalt der Milch unterliegt natürlichen, saisonalen Schwankungen und ist im Verlauf der letzten Jahre tendenziell gestiegen. Da die Fettgehaltseinstellung der Käseeremilch in kleinen Berg- und Alpkäsereien aufgrund von mangelnder Infrastruktur oftmals eine Herausforderung darstellt, kann es sein, dass die aktuelle obere Grenze

⁶ Delegierte Verordnung (EU) 2024/1141 der Kommission vom 14. Dezember 2023 zur Änderung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für bestimmtes Fleisch, Fischereierzeugnisse, Milcherzeugnisse und Eier, ABl. L, 2024/1141, 19.4.2024.

⁷ Delegierte Verordnung (EU) 2022/2258 der Kommission vom 9. September 2022 zur Änderung und Berichtigung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in Bezug auf Fischereierzeugnisse, Eier und bestimmte hochverarbeitete Erzeugnisse sowie zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission in Bezug auf bestimmte Muscheln, ABl. L 299 vom 18.11.2022, S. 5.

⁸ Delegierte Verordnung (EU) 2025/1449 der Kommission vom 18. Juli 2025 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend spezifische Hygienevorschriften für die Notschlachtung von als Haustiere gehaltenen Huftieren, für in Salzlake eingefrorenen Thunfisch und für hochverarbeitete Erzeugnisse, ABl. L, 2025/1449, 29.10.2025.

der Fettgehaltsstufe «Vollfettkäse» (549 g/kg) aufgrund eines erhöhten, natürlichen Fettgehaltes der Milch in den Sommer- und Herbstmonaten überschritten wird. Der Käse müsste entsprechend den aktuellen Vorgaben als «Rahmkäse» deklariert werden. Indem die obere Grenze der Fettgehaltsstufe von Vollfettkäse neu mit einer gewissen Überlappung zu der Fettgehaltsstufe von Rahmkäse erhöht wird, soll diese Problematik entschärft werden.

Die Änderung von Absatz 2 betrifft nur den italienischen Text. Die aktuellen Bezeichnungen der Härte wie «semiduro» werden analog der französischen Version mit dem Zusatz «pasta ...» ergänzt.

Art. 55 Abs. 2

Der geltende Artikel 55 Absatz 2 besagt, dass das Mitreiben von Käserinde bei der Herstellung von geriebenem Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen und ähnliche Produkte verboten ist. Der Begriff der «Käserinde» ist im Schweizer Lebensmittelrecht nicht definiert. Es obliegt somit bereits jetzt der verantwortlichen Person bzw. der Branche, zu definieren, was bei einem Produkt als Käserinde gilt und ob diese genusstauglich und geeignet für die Herstellung des entsprechenden Lebensmittels ist. Die Lebensmittelsicherheit sowie die Einhaltung weiterer lebensmittelrechtlicher Vorgaben sind stets sicherzustellen. Wer Lebensmittel in Verkehr bringt, hat im Rahmen seiner Pflicht zur Selbstkontrolle nach Artikel 26 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014⁹ (LMG) und den Artikeln 76 und 77 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹⁰ (LGV) die gute Verfahrenspraxis einzuhalten. Die gute Herstellungspraxis, als Teil der guten Verfahrenspraxis hat sich gemäss Artikel 77 Absatz 2 LGV an den branchenüblichen Vorgaben zu orientieren.

Demnach ist das geltende Verbot in Artikel 55 Absatz 2 obsolet und kann gestrichen werden.

Art. 62 Abs. 4

Diese Änderung betrifft nur den italienischen Text. Die geltenden Bezeichnungen der Härten wie «semiduro» werden in den drei Buchstaben analog der französischen Version mit dem Zusatz « a pasta ...» ergänzt.

Art. 75 Abs. 1 Bst. b und c

Diese Änderung betrifft nur den italienischen Text. Für entwässerte Butter nach Artikel 72 Absatz 4 VLtH ist neu analog zur französischen Version die Bezeichnung «burro concentrato» als Sachbezeichnung zulässig. Die geltende Bezeichnung «grasso puro di burro» wird in Artikel 75 Absatz 1 Buchstaben b und c entsprechend ersetzt.

Art. 89 Abs. 3 und 4

In Artikel 89 Absatz 3 sind für Eier, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, prozentuale Fehlertoleranzen für Qualitätsmängel festgelegt. Absatz 4 sieht für kleinere Partien eine Verdoppelung dieser Fehlertoleranzen vor. Diese Bestimmungen führen dazu, dass das Inverkehrbringen von Produkten mit be-

⁹ SR 817.0

¹⁰ SR 817.02

stimmten Qualitätsmängeln innerhalb definierter Schwellenwerte toleriert wird und stellen damit primär marktbezogene Qualitätsvorgaben dar. Solche Vorgaben sind für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit nicht erforderlich und somit systematisch nicht dem Lebensmittelrecht zuzuordnen, das sich auf die Gewährleistung der Sicherheit, der Hygiene sowie den Schutz vor Täuschung beschränkt.

Zudem ist die Erkennung einzelner Mängel im Rahmen der Sichtkontrolle nur eingeschränkt zuverlässig.

Entsprechende Qualitätsanforderungen werden – wie auch bei anderen Lebensmitteln, etwa Obst – gegebenenfalls im Rahmen der Marktordnung oder durch die Branchenakteure festgelegt. Dies entspricht auch der Einordnung im europäischen Recht.

Wer Lebensmittel in Verkehr bringt, hat im Rahmen seiner Pflicht zur Selbstkontrolle nach Artikel 26 LMG und den Artikeln 76 und 77 LGV die gute Verfahrenspraxis einzuhalten. Die gute Herstellungspraxis, als Teil der guten Verfahrenspraxis hat sich gemäss Artikel 77 Absatz 2 LGV an den branchenüblichen Vorgaben zu orientieren.

Artikel 89 Absatz 3 und 4 werden deshalb gestrichen.

Art. 96 Sachüberschrift, Abs. 1, 2, 4 und 10

Der Artikel wird angepasst, um ihn der Richtlinie 2001/110/EG¹¹ anzugleichen. Im Wesentlichen wird darin festgelegt, dass Honig von Honigbienen stammen muss. Zudem werden einige Definitionen angepasst, namentlich soll nur noch der Begriff «Backhonig» (und nicht «Industriehonig») verwendet werden. Dieser Honig darf künftig ausschliesslich für industrielle Zwecke oder als Zutat für andere Lebensmittel, die anschliessend verarbeitet werden, verwendet werden und unterliegt deshalb etwas flexibleren Vorschriften, die in Ziffer 2.3 von Anhang 7 definiert sind.

Art. 98 Abs. 1 Bst. a, Abs. 3–8

Der Artikel wird in Angleichung an die Richtlinie 2001/110/EG¹² überarbeitet. Dabei werden vor allem die Etikettierung von Backhonig sowie die Angabe der Herkunft des Honigs präzisiert, insbesondere in Fällen, in denen der Honig aus mehreren Ländern stammt.

Absatz 4: Ein zusätzlicher Absatz ermöglicht es neu, der Sachbezeichnung ein Qualitätskriterium für den Honig hinzuzufügen, beispielsweise: Frühlingshonig, cremiger Honig. Diese zusätzliche Angabe darf jedoch die Käuferinnen und Käufer in Bezug auf die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht in die Irre führen.

Absatz 5: Die Herkunft von Honig muss immer im Hauptsichtfeld angegeben werden. Da Honig und Honigmischungen keine verarbeiteten Lebensmittel sind, gilt für die Herkunft von Honig Artikel 15 Absätze 1 und 2 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹³ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV): Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land vollständig erzeugt wurde (Art. 15 Abs. 1 Bst. a LIV). Im Falle von Honig wird darunter das Land verstanden, in dem der Honig geerntet worden ist (Art. 15 Abs. 2 Bst. d LIV).

¹¹ Vgl. Fussnote 4.

¹² Vgl. Fussnote 4.

¹³ SR 817.022.16

Absatz 6: Wenn Honigmischungen aus Honig aus mehreren Ländern bestehen, dann sollen alle Herkunftsländer angegeben werden. Diese sollen in mengenmässig absteigender Reihenfolge zusammen mit dem entsprechenden Prozentsatz der Menge aufgelistet werden. Für jeden einzelnen Anteil im Honig ist eine Toleranz von 5 Prozent zulässig, berechnet gestützt auf der Rückverfolgbarkeitsunterlagen des Marktteilnehmers.

Absatz 7: In Abweichung zu Artikel 3 Absatz 4 LIV müssen bei Honigmischungen, bei denen die Oberfläche der Verpackung weniger als 10cm² beträgt, auch die Herkunftsländer gemäss den Absätzen 5–7 angegeben werden.

Art. 105c Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum ... nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Bis zum Abbau ihrer Bestände dürfen diese Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Anhang 7 Ziff. 1 und Ziff. 2.1

Die Terminologie wird zur Vereinheitlichung innerhalb der Verordnung angepasst und der Terminologie der Richtlinie 2001/110/EG¹⁴ angeglichen.

Anhang 7 Ziff. 2.3

Die Anforderungen an Honig sowie die Ausnahmen für Backhonig werden ausgeführt. Dabei werden ebenfalls die Anforderungen der Richtlinie 2001/110/EG¹⁵ übernommen. Backhonig darf nun einen künstlich veränderten Säuregrad haben oder gewonnen werden, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Masse entfernt werden.

4 Auswirkungen

4.1 Auswirkungen auf den Bund

Mit den vorliegenden Änderungen sollen die Bestimmungen in den drei Landessprachen in Einklang gebracht werden und somit damit verbundene Unklarheiten behoben werden. Die vorgeschlagenen Änderungen führen zu keinem Mehraufwand.

4.2 Auswirkungen auf Kantone und Gemeinden sowie auf urbane Zentren, Agglomerationen und Berggebiete

Die vorliegenden Änderungen haben keine Auswirkungen auf Kantone, Gemeinden, urbane Zentren, Agglomerationen und Berggebiete.

¹⁴ Vgl. Fussnote 4.

¹⁵ Vgl. Fussnote 4.

4.3 Auswirkungen auf die Volkswirtschaft

Es ist neu den Betrieben bzw. den Branchen überlassen, Markt bestimmende Qualitätsvorgaben in Zusammenhang mit Eiern, die aus lebensmittelrechtlicher Sicht nicht notwendig sind, zu definieren. Trockengereiftes Fleisch ist nun definiert und die Anforderungen an dessen Herstellungsprozess wurden festgelegt. Die Anforderungen an Honig sind ausgeführt und auf die EU abgestimmt.

Mit den neuen Vorschriften für die Deklaration der Herkunft von Honig bei Honigmischungen werden potenzielle Handelshemmnisse für den Export von Honig aus der Schweiz vermieden. Zudem wird die Transparenz für Konsumentinnen und Konsumenten deutlich erhöht und gleichzeitig das Potential für betrügerische oder irreführende Praktiken bei Honig verringert.

4.4 Auswirkungen auf die Gesellschaft

Die vorliegenden Änderungen haben keine Auswirkungen auf die Gesellschaft.

5 Rechtlich Aspekte

5.1 Verfassungsmässigkeit

Die Gesetzgebungskompetenz des Bundes im Lebensmittelbereich ergibt sich aus den Artikeln 97 und 118 Absatz 2 Buchstabe a der Bundesverfassung¹⁶.

5.2 Vereinbarkeit mit internationalen Verpflichtungen der Schweiz

Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz aus Anhang 11 des Abkommens zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der europäischen Gemeinschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen vom 21. Juni 1999¹⁷ vereinbar. Die vorgeschlagenen Bestimmungen sind auch vereinbar mit dem europäischen Recht, das bei der Annahme des Pakets «Stabilisierung und Weiterentwicklung der Beziehungen Schweiz - EU (Bilaterale III)» und insb. dem Protokoll zur Lebensmittelsicherheit anwendbar wird.

Die Änderungen betreffend die Kennzeichnung von Honig wird unter dem TBT-Abkommen notifiziert.

5.3 Rechtgrundlagen

Die vorgesehenen Änderungen der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft stützen sich auf Artikel 9 (Tierarten, die zur Lebensmittelgewinnung zugelassene sind), 10 Absatz 4 Buchstabe a (hygienische Anforderungen an Lebensmittel und deren Herstellung), 14 Absatz 1 (umschriebene Lebensmittel) und Artikel 36 Absätze 3

¹⁶ SR 101

¹⁷ SR 0.916.026.81

und 4 (Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel) der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹⁸.

5.4 Datenschutz

Die vorliegenden Änderungen haben keinen Einfluss auf den Datenschutz.

¹⁸ SR 817.02