

**DEPARTEMENT
GESUNDHEIT UND SOZIALES**

Amt für Verbraucherschutz

Lebensmittelkontrolle

MERKBLATT NR. 4

Menü- und Speisekarten: Deklaration Fleisch, Fisch, Eier, Brot und Feinbackwaren sowie Kennzeichnung allergieauslösender Zutaten

Die Konsumentenschaft wünscht klare Angaben über die Herkunft der zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tiere sowie Angaben über das Produktionsland von Broten und Feinbackwaren. Daneben haben Konsumentinnen und Konsumenten das Recht, über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, informiert zu werden.

Die Vorschriften dazu sind in mehreren Verordnungen geregelt (insbesondere Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV, Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel LIV, Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung LDV).

1. Herkunftsbezeichnung Fleisch / Fisch

Laut Art. 39 LGV und Art. 5 LIV muss bei offen in Verkehr gebrachtem Fleisch und Fisch (ganz, filetiert oder in Stücken wie Geschnetzeltes) die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres **schriftlich** bekannt gegeben werden. Bei auf See gefangenem Fisch ist bei der Herkunftsangabe Anhang 4 LIV zu berücksichtigen (Angabe Fanggebiet, zum Beispiel Ostsee).

In Restaurants, Spitälern, Kantinen oder ähnlichen Einrichtungen können sie namentlich in der Speisekarte oder auf einem Plakat angebracht werden.

Von der **schriftlichen Deklarationspflicht befreit sind** unter anderem:

Wild, Hauskaninchen, Zuchtreptilien, Frösche, Rundmäuler, Manteltiere, Stachelhäuter, Krebstiere und Weichtiere.

2. Deklaration der Herkunft für Brot und Feinbackwaren

Bei Brot und Feinbackwaren (ausser Dauerbackwaren), ganz oder in Stücken, muss das Produktionsland im Offenverkauf schriftlich angegeben werden. Dies gilt auch für Produkte, die in einem Restaurant in Scheiben serviert oder zur Herstellung von Sandwiches / Burgern verwendet werden. Bei Teiglingen gilt das Land der Herstellung, nicht das Land, wo sie (auf)gebacken werden.

Feinbackwaren wie Croissants, Zimtschnecken, Berliner, Börek, Käsekuchen, Schinkengipfeli und ähnliche Produkte fallen ebenfalls unter die Deklarationspflicht.

Dauerbackwaren (= Feinbackwaren mit einer Haltbarkeit von mindestens einem Monat) sind von der Deklarationspflicht ausgenommen (beispielsweise Kracker, Zwieback und Biskuits).

3. Verbotene Produktionsmethoden

Wenn Fleisch und Hühnereier aus einer Produktion stammen, die in der Schweiz verboten ist, so ist dies auf Basis der LDV schriftlich zu deklarieren (Art. 39 LGV). Die LDV stützt sich auf das Landwirtschaftsgesetz. Die Einhaltung dieser Verordnung wird im Rahmen der Lebensmittelkontrolle überprüft. Die Kennzeichnungspflicht besteht auch für gebratenes, gegartes, gekochtes oder paniertes Fleisch, Eiergerichte (zum Beispiel Spiegeleier) sowie weitere Produkte gemäss Art. 1 LDV.

Von dieser **schriftlichen Deklarationspflicht befreit** sind:

- Ausschliesslich Schweizer Ware
- Produkte aus Ländern oder von zertifizierten Produzenten aus dem Ausland, die gleichwertige Verbote wie die Schweiz erlassen haben. Verlangen Sie daher immer die nötigen Bestätigungen vom Lieferanten, damit Sie die Tagesmenü- und Speisekarte anpassen können. Die Homepage des Bundesamts für Landwirtschaft informiert darüber, welche Länder und welche ausländischen Produzenten gleichwertige Verbote kennen.

Deklaration für Fleisch (Hormone / Antibiotika / Haltungsform Hauskaninchen):

- Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse sind mit dem Hinweis **"Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein."** und/oder **"Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein."** zu deklarieren.
- Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse von Hauskaninchen sind mit dem Hinweis **"Aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform"** zu deklarieren.

Deklaration für Eier von Haushühnern (*Gallus gallus domesticus*):

Eier und deren Zubereitungen sind mit dem Hinweis **"Aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung"** zu deklarieren.

4. Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind nach Art. 5, 10 und 11 LIV deklarationspflichtig. Dies kann beispielsweise durch die schriftliche Angabe in der Speisekarte erfolgen. **Folgende Zutaten** und die daraus hergestellten Erzeugnisse müssen deklariert werden oder darüber Auskunft gegeben werden können (Anhang 6 LIV):

- **Glutenhaltiges Getreide** wie Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und Hafer, zum Beispiel in Backwaren
- **Krebstiere** wie Garnelen und Crevetten, zum Beispiel in Sushi oder getrocknet in Asia-Gewürzzubereitungen
- **Eier**, zum Beispiel in Mayonnaise und Eierteigwaren
- **Fische** wie Thunfisch in Vitello tonnato
- **Erdnüsse**, zum Beispiel bei Erdnussbutter
- **Soja(bohnen)**, zum Beispiel in Tofu und Saucen
- **Milch** inklusive **Laktose**, zum Beispiel in Dessertprodukten, Rahm / Käse bei Spaghetti alla carbonara
- **Hartschalenobst oder Nüsse** wie Mandeln, Haselnüsse oder Pistazien, zum Beispiel in Bircher-müesli
- **Sellerie**, zum Beispiel in Suppen, Grundsaucen und Würzmischungen
- **Senf**, zum Beispiel in Salatsaucen und Marinaden
- **Sesamsamen**, zum Beispiel in Backwaren
- **Schwefeldioxid und Sulfite** (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂), zum Beispiel in Wein und Trockenfrüchten
- **Lupinen**, zum Beispiel in Fleischersatzprodukten
- **Weichtiere** wie Austern und Tintenfisch

Gemäss Art. 5 LIV (Offenverkauf) dürfen Angaben zu Zutaten nach Art. 10 LIV, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, **nur dann mündlich gemacht werden, wenn...**

1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können und
2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person (wie Koch) sie unmittelbar erteilen kann.

Zu Ziffer 2 wird empfohlen, für das Personal eine Speisekarte bereitzustellen, in der bei den jeweiligen Speisen alle Zutaten aufgeführt werden, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können.

5. Deklarationsbeispiel Speisekarte

Rinds-Entrecote (USA)^{1,2} mit Kräuterbutter
Pouletgeschnetzeltes (SCHWEIZ) an Champignonrahmsauce
Schweinssteak (SCHWEIZ) mit Pfeffersauce
Lammnierstück (NEUSEELAND)² mit Senf-Rosmarinsauce
Dorschfilet (NORDOSTATLANTIK) an Zitronensauce
Pochierte Eier³ auf Toast mit Blattspinat und Béchamelsauce
Brot / Feinbackwaren (Schweiz)

¹ Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

² Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

³ Aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung.

Auskunft über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.

6. Links

- Rechtssammlung Bundesrecht:
www.admin.ch > Bundesrecht > Systematische Rechtssammlung
- LDV-Länderliste und Liste der anerkannten privatrechtlichen Produktionsrichtlinien:
www.blw.admin.ch > Themen > Kennzeichnung > Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung