



## **Merkblatt: Vorgeschriebene schriftliche Angaben in Speisekarten oder auf Plakaten**

Die Gesetzgebung verlangt klare Angaben über die Herkunft sowie die Haltung der Tiere, von denen tierische Lebensmittel gewonnen werden wie auch über das Herstellungsland von Broten und Feinbackwaren. Zudem müssen weitere schriftliche Angaben gemacht werden. Dies ist in mehreren Verordnungen geregelt.

### **Herkunftsbezeichnung**

#### **Fleisch und Fisch**

- Laut Art. 39 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) und Art. 5 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) muss das Produktionsland von Fleisch und Fisch schriftlich bekannt gegeben werden. In Restaurants, Spitälern, Kantinen oder ähnlichen Einrichtungen können die Angaben in der Speisekarte oder auf einem Plakat angebracht werden.
- Die Herkunft muss unter anderem nicht angegeben werden bei Lebensmitteln mit Fleisch von Wild, Kaninchen, Zuchtreptilien, Fröschen, Krebs- und Weichtieren.

#### **Brot und Feinbackwaren**

- Das Produktionsland von Brot und Feinbackwaren muss schriftlich angegeben werden. Dies gilt auch für Produkte, die beispielsweise in Scheiben serviert oder zur Herstellung von Sandwiches etc. verwendet werden.
- Bei Backwaren, welche aus fertig eingekauften Teiglingen hergestellt resp. aufgebacken werden ist gemäss Art. 15 LIV das Land der Teigherstellung anzugeben.
- Zu Feinbackwaren gehören Käsekuchen, Schinkengipfeli, Börek, Pizza, Croissants, Plunder etc.
- Dauerbackwaren sind Backwaren die länger als einen Monat haltbar sind. Diese sind von der Deklarationspflicht ausgeschlossen (z.B. Kekse, Kracker, Zwieback, Biscuits etc.).

### **Verbotene Produktionsmethoden**

Wenn Fleisch und Hühnereier aus einer Produktion stammen, die in der Schweiz verboten ist (wie Käfighaltung), so ist dies schriftlich zu deklarieren. Die Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (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 der LDV.

Von der 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 ausländische Produzenten gleichwertige Verbote kennen.

#### **Deklaration für Fleisch**

- 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.

### Deklaration für Eier von Haushühnern (*Gallus domesticus*)

- Eier und deren Zubereitungen sind mit dem Hinweis **"Aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung"** zu deklarieren, sofern das Ei als solches erkennbar ist (z.B. Spiegelei, Frühstücksei, Omelette, Salate Niçoise, etc.)

### Kaninchen

- Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse von Hauskaninchen sind mit dem Hinweis **„Aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform“** zu deklarieren.

### Angaben zu den verwendeten Zutaten

Laut Art. 5 LIV muss über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, informiert werden (z.B. Milch, Glutenthaltige Getreide, Senf). Dies kann bspw. durch die schriftliche Angabe in der Speisekarte oder auf einem Plakat erfolgen.

Alternativ kann auch schriftlich darauf hingewiesen werden, dass das Personal Auskunft geben kann. In diesem Fall müssen entweder die Angaben dem Personal in schriftlicher Form zugänglich, oder immer eine fachkundige Person anwesend sein.

### Beispiel Speisekarte:

Lammnierstück (NEUSEELAND<sup>1</sup>) mit Rosmarinjus  
Rindsentrecôte (USA<sup>1,2</sup>) mit Kräuterbutter  
Pouletgeschnetztes (CHINA<sup>1</sup>) an Rahmsauce  
Schweinssteak (SCHWEIZ) mit Pfeffersauce  
Kaninchenragout<sup>4</sup> mit Steinpilzen  
Dorsch in Kräuterkruste (NORDOSTATLANTIK)  
Pochierte Eier<sup>3</sup> auf Toast (DEUTSCHLAND) mit Kräutersauce  
übrige Backwaren (SCHWEIZ)

- 1 Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
- 2 Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
- 3 Aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung
- 4 Aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform

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

### Rechtliche Grundlagen und weitere Unterlagen / Informationen

- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
- Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)

Die rechtlichen Grundlagen sind auf der Website des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen ([www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)) zu finden.

- Informationen im Offenverkauf: [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)
- Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV) und LDV-Länderliste sowie Liste der anerkannten privatrechtlichen Produktionsrichtlinien: [www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch)