

96/4

## Merkblatt über die Einfuhr von Räucherlachs

vom 15. Januar 1996

1. Als Lachs ohne weitere Bezeichnung darf nur Fleisch der Tierart Salmo salar in Verkehr gebracht werden. Für Erzeugnisse von anderen Arten wie vom Pazifischen Lachs (Oncorhynchus spp.), der Lachsforelle (truite de mer, sea trout, Salmo trutta) oder vom Seelachs (Köhler, colin, coal fish, Gadus virens) sind die international gebräuchlichen Bezeichnungen zu verwenden (vgl. Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products, OECD).

Das vorliegende Merkblatt enthält eine Zusammenfassung der wichtigsten Vorschriften, die bei der Einfuhr von Räucherlachs zu beachten sind.

2. Für die Einfuhr von Räucherlachs (über 2,5 kg, aus europäischen Ländern über 20 kg) ist eine Bewilligung des Bundesamtes für Veterinärwesen (BVET) erforderlich. Gesuche sind schriftlich einzureichen und müssen folgende Angaben enthalten:

- Name und Adresse des Gesuchstellers
- Bezeichnung und Gewicht der zur Einfuhr vorgesehenen Ware
- Ursprungsland
- Eingangszollamt
- Bestimmungsort

Die Bewilligung entfällt für Personen oder Firmen, die als gewerbsmässiger Importeur für die Kategorie "Nur gekühlt haltbare Waren" anerkannt sind.

3. Jede Einfuhrsendung über 20 kg wird durch den Grenztierarzt untersucht. Die Untersuchung erfolgt bei einem vom BVET zugelassenen Zollamt und zu den ordentlichen Dienstzeiten des Grenztierarztes.
4. Für jede Sendung über 20 kg, die zum Inverkehrbringen bestimmt ist, ist ein von der zuständigen Behörde des Herkunftslandes ausgestelltes Genusstauglichkeitszeugnis erforderlich (Form. 96/12).

Das Zeugnis ist nicht erforderlich, falls die Ware für den privaten Verbrauch bestimmt ist und eine Menge von 50 kg nicht übersteigt.

3. Zur Herstellung von Räucherlachs dürfen nur die folgenden Zusatzstoffe verwendet werden:

Zusatzstoffe	Höchstmenge	Deklaration
<b>Antioxidantien und deren Synergisten:</b>		
Tocopherole (E 306, 307, 308, 309)	50 mg/kg	Antioxidantien oder Umrötehilfsmittel
Ascorbinsäure (E 300) und Natrium- (E 301), Kalium-, Calciumscorbat (E 302)	400 mg/kg	dito
Ascorbylpalmitat (E 304) und -stearat	200 mg/kg	dito
Citronensäure (E 330) und Natrium- (E 331), Kalium-(E 332), Calciumcitrat (E 333)	3 g/kg	dito
Erythorbinsäure (E 315) und Natriumerythorbat (E 316)	500 mg/kg	dito
<b>Alkalien, Säuren, Salze:</b>		
Chlorid, Kalium- (E 508), Calcium- (E 509)	3 g/kg	
Citronensäure (E 330) und Ammonium-, Natrium- (E 331), Kalium-(E 332), Magnesium- (E 345), Calciumcitrat (E 333)	3 g/kg	Einzelbezeichnungen oder Genuss-Säuren
Essigsäure (E 260) und Ammonium- (E 264), Natrium- (E 262), Kalium (E 261), Magnesium-, Calciumacetat (E 263), Natriumdiacetat (E 262)	3 g/kg	dito
Milchsäure (E 270) und Ammonium- (E 328), Natrium- (E 325), Kalium- (E 326), Calciumlactat (E 327)	GHP	dito
L(+)-Weinsäure (E 334) und Ammonium-, Natrium- (E 335), Kalium- (E 336), Calcium- (E 354), Natriumkaliumtartrat (E 337)	3 g/kg	dito
<b>Aromastoffe:</b>		
natürliche	GHP	Räucheraroma resp. Gewürzaroma
naturidentische-synthetische	GHP	
<b>Geschmacksverstärker:</b>		
Glutaminsäure (E 620) und Ammonium- (E 624), Natrium- (E 621), Kalium- (E 622), Calcium- (E 623), Magnesiumglutamat- (E 625)	GHP	Einzelbezeichnungen oder Geschmacksverstärker
Guanylsäure (E 626) und Natrium- (E 627), Kalium- (E 628), Calcium- (E 629), Magnesiumguanylat	GHP	dito
Inosinsäure (E 630) und Natrium- (E 631), Kalium- (E 632), Calcium- (E 633), Magnesiuminosinat	GHP	dito
<b>Konservierungsmittel (nur bei vorverpacktem Räucherlachs):</b>		
Benzoessäure (E 210) und Natrium- (E 211), Kalium-(E 212), Calciumbenzoat (E 213)	2,5 g/kg	Einzelbezeichnungen
p-Hydroxybenzoessäuremethylester (E 218), -äthylester (E 214), -propylester (E 216) und ihre Natriumverbindungen (E 219, E 215, E 217)	1,0 g/kg	dito
Sorbinsäure (E 200) und Natrium- (E 201), Kalium-(E 202), Calciumsorbit (E 203)	2,0 g/kg	dito

GHP = Gute Herstellungspraxis

6. Erforderliche Kennzeichnungen (Art. 19-26 LMV)

**Angaben bei vorverpacktem Räucherlachs**

Vorverpackter Räucherlachs muss bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten auf den Packungen oder Etiketten folgende Angaben in einer schweizerischen Amtssprache aufweisen:

- die Sachbezeichnung;
- das Verzeichnis der Zusammensetzung (Zutaten und Zusatzstoffe);
- die Datierung;
- den Namen und die Adresse des Herstellers, Importeurs oder Verkäufers;
- das Produktionsland, sofern dieses nicht aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse ersichtlich ist;
- Angaben nach der Deklarationsverordnung vom 15. Juli 1970;
- die Aufbewahrungstemperatur;
- bei tiefgekühltem Räucherlachs:
  - Vermerk wie "Tiefkühlprodukt", "tiefgekühlt" oder "tiefgefroren";
  - Aufbewahrungstemperatur;
  - Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen;
  - Vermerk wie "nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren".

Bei Warenlosen, die an Kollektivbetriebe abgegeben werden, können die Angaben über die Zusammensetzung (Zutaten und Zusatzstoffe), das Produktionsland und Angaben nach der Deklarationsverordnung auch auf einem Geschäftspapier, welches die Sendung begleitet, erfolgen.

**Versandgebände (wie Kartons, Schweissfolien)**

- Name der Hersteller- bzw. Lieferfirma, offen oder verschlüsselt
- Sachbezeichnung
- Ursprungsland

**Angaben bei offen angebotenen Räucherlachs**

Die Bestimmungen über die Angaben bei vorverpackten Räucherlachs gelten sinngemäss auch für offen angebotenen Räucherlachs. Auf die Angaben bei vorverpacktem Räucherlachs kann jedoch verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen oder Konsumenten auf andere Weise gewährleistet wird.

**Angabe der Datierung**

Die Festlegung der Verbrauchs- bzw. Haltbarkeitsfrist liegt in der Verantwortlichkeit des Herstellers. Die Datierung ist mit dem Verbrauchsdatum anzugeben, ausgedrückt mit den Worten: „verbrauchen bis“.

Bei tiefgekühltem Räucherlachs ist das Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben, mit den Worten: „mindestens haltbar bis ...“, wenn der Tag genannt wird, „mindestens haltbar bis Ende ...“ (Monat und Jahr) in den übrigen Fällen.

Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Monat, Tag und Jahr.

Ist die Ware nicht zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt, so muss nur das Herstellungsdatum angegeben werden.

7. Weitere Informationen können den Einfuhrbedingungen für Fische (88/131 vom 17. Oktober 1988; rev. 23.01.1997) entnommen werden, die beim Bundesamt für Veterinärwesen bezogen werden können.
8. Dieses Merkblatt ersetzt jenes vom 1. November 1988 (88/139b).

Anlage:

- Genusstauglichkeitszeugnis 96/12a