

Reglement über die Durchführung der Berufsprüfung im Metzgereigewerbe

Allgemeine Bestimmungen

Art. 1

- 1 Gestützt auf die Artikel 51–57 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung vom 19. April 1978 (in der Folge Bundesgesetz genannt) und auf die Artikel 44–50 der zugehörigen Verordnung vom 7. November 1979 führt der Verband Schweizer Metzgermeister (VSM), in Zusammenarbeit mit dem Metzgereipersonal-Verband der Schweiz (MPV), Berufsprüfungen zur Erwerbung des Fachausweises im Metzgereigewerbe durch.
- 2 Das Prüfungsgebiet umfasst die ganze Schweiz.
- 3 Die Bestimmungen dieses Reglementes gelten für die Angehörigen beider Geschlechter in gleicher Weise.

Art. 2

Der Bewerber hat durch die Berufsprüfung den Nachweis zu erbringen, dass er die notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse besitzt, um die Stellung eines Vorgesetzten zu bekleiden oder eine berufliche Funktion zu erfüllen, die wesentlich höhere Anforderungen stellt als die Berufslehre.

Organisation der Prüfung und Prüfungsorgane

Art. 3

- 1 Die Prüfungen finden jährlich statt, sofern sich auf die Ausschreibungen hin mindestens 15 Bewerber anmelden, die den Zulassungsbedingungen (Artikel 9) genügen. Falls sich von diesen aus einer Sprachregion mindestens fünf Bewerber melden, wird die Prüfung in der betreffenden Amtssprache durchgeführt. Die Prüfungskommission kann Ausnahmen gestatten.
- 2 Zeit und Ort der Prüfungen werden durch die Prüfungskommission bestimmt.
- 3 Jeder Kandidat hat Anspruch darauf, in einer der drei Amtssprachen (Deutsch, Französisch oder Italienisch) geprüft zu werden.

Art. 4

- 1 Für die Durchführung der Prüfungen wird eine Kommission von 7–9 Mitgliedern bestellt, die sich wie folgt zusammensetzt:
 - 1–2 Mitglieder des Hauptvorstandes des VSM;
 - 3–5 Mitglieder des VSM, unter Berücksichtigung der verschiedenen Landesteile;
 - 1–2 Mitglieder des MPV;Mit beratender Stimme nehmen an den Sitzungen der Kommission teil:
- 1 Vertreter des ABZ, Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft;
- 1 Vertreter der Metzger-Treuhand AG;
- 1 Sekretär des VSM.

- 2 Der Präsident und die Mitglieder werden vom Hauptvorstand des VSM für eine Amtsdauer von 4 Jahren gewählt. Die Wiederwahl ist möglich.
- 3 Die Kommissionsmitglieder können gleichzeitig Prüfungsexperten sein.
- 4 Die Prüfungskommission wählt in eigener Kompetenz Experten mit gleicher Amtsdauer und Möglichkeit der Wiederwahl wie die Kommissionsmitglieder.
- 5 An der Sitzung, an der die Prüfungsergebnisse bereinigt werden, haben auch die Experten Sitz und Stimme.
- 6 Die Mitglieder der Prüfungskommission und alle zusätzlichen Experten für die praktischen Fächer müssen anerkannte Fachleute mit praktischer Erfahrung in verschiedenen Sparten des Metzgerberufes sein und den Fachausweis oder das Meisterdiplom besitzen.

Art. 5

1 Der Prüfungskommission obliegt:

- a) das Aufstellen von Richtlinien für die Durchführung der Prüfungen;
 - b) das Ausarbeiten der detaillierten Prüfungsprogramme (Für das Erarbeiten der Prüfungsaufgaben kann die Prüfungskommission Ausschüsse bilden.);
 - c) die Organisation und Durchführung der Prüfungen;
 - d) der Entscheid über die Zulassung zu den Prüfungen;
 - e) die Behandlung von Beschwerden betreffend Nichtzulassung zur Prüfung und Verweigerung des Fachausweises;
 - f) die Berichterstattung über die Prüfungen.
- 2 Die Geschäftsführung der Prüfungskommission obliegt dem Sekretariat des VSM. Dieses führt die Sitzungsprotokolle, das Kassawesen sowie die gesamte Korrespondenz, verkehrt mit den Amtsstellen und sorgt für die richtige Aufbewahrung der Akten.
 - 3 Nahe Verwandte, der frühere oder der derzeitige Arbeitgeber, Geschäftsteilhaber oder direkte Konkurrenten eines Bewerbers haben als Prüfungsexperten in Ausstand zu treten.
 - 4 Die Prüfungskommission ist beschlussfähig, wenn die Mehrheit ihrer Mitglieder anwesend ist. Die Beschlüsse erfordern die absolute Mehrheit der Anwesenden. Bei Stimmengleichheit steht dem Präsidenten der Stichentscheid zu.

Art. 6

Dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) sind die Prüfungsakten (Verzeichnis der Kandidaten und Experten, Prüfungspläne und Prüfungsaufgaben) sowie eine Einladung zur Teilnahme an der Prüfung rechtzeitig zuzustellen. Der Vertreter des Bundes ist ferner zu den Sitzungen, an denen die Prüfungsergebnisse bereinigt werden, einzuladen.

Ausschreibung, Anmeldung und Zulassung zur Prüfung

Art. 7

Die Prüfungen werden in «Fleisch und Feinkost» (Schweizerische Metzgerzeitung), im «Metzger+Wurster» sowie in der «Schweizerischen Gewerbezeitung» mindestens 2 Monate vor dem Anmeldetermin ausgeschrieben. Die Ausschreibung hat den Anmeldetermin, die Anmeldestelle (Sekretariat

des VSM), die Höhe der Prüfungsgebühr und die Dauer der Prüfungen zu enthalten.

Art. 8

1 Die Anmeldung zur Prüfung ist schriftlich, auf besonderem Formular, erhältlich beim Sekretariat des VSM, mit der Angabe, in welcher der drei Amtssprachen der Kandidat geprüft werden will, einzureichen.

2 Der Anmeldung sind beizufügen:

- a) ein selbst abgefasster Lebenslauf, der insbesondere über die berufliche Ausbildung und bisherige praktische Tätigkeit lückenlos Auskunft gibt;
- b) das Fähigkeitszeugnis der Lehrabschlussprüfung als Metzger;
- c) Arbeitszeugnisse;
- d) allfällige Ausweise über den Besuch von Fachschulen und Fachkursen.

Art. 9

Zur Prüfung wird zugelassen, wer

- über das Fähigkeitszeugnis als Metzger verfügt,
- seit dem Abschluss der Lehrzeit bis zum Beginn der Prüfung *mindestens* 3 Jahre im Berufe tätig war,
- die Prüfungsgebühr fristgerecht einbezahlt hat,.
- den Besuch eines Lehrmeisterkurses nachweist.

Art. 10

Die Prüfungskommission entscheidet über die Zulassung zur Prüfung. Der Entscheid wird dem Bewerber in der Regel innert vier Wochen nach Ablauf der Anmeldefrist mitgeteilt. Im Falle der Ablehnung werden mit eingeschriebenem Brief die Gründe bekanntgegeben und eine Rechtsmittelbelehrung gegeben, welche die Beschwerdebehörde und die Beschwerdefrist nennt.

IV.

Prüfungsgebühren

Art. 11

1 Der Kandidat hat für die Prüfung eine Gebühr zu entrichten. Die Höhe der Prüfungsgebühr wird von der Prüfungskommission im Einverständnis mit dem BIGA festgesetzt. Sie ist in der Ausschreibung zu veröffentlichen.

2 Muss der Bewerber vor oder während der Prüfung aus entschuldbaren Gründen (wie Militärdienst, ärztlich bescheinigter Krankheit oder Unfall, schwerer Krankheits- oder Todesfall in seiner Familie) von ihr zurücktreten, so wird ihm der einbezahlte Betrag unter Abzug der bisher entstandenen Kosten zurück-erstattet. Der Kandidat ist gehalten, den Grund seines Rücktrittes dem Sekretariat des VSM unverzüglich schriftlich zu melden und zu belegen.

3 Wer die Prüfung nicht besteht, ohne entschuldbare Gründe gemäss Abs. 2 nicht dazu antritt oder sie vorzeitig verlässt bzw. von ihr ausgeschlossen wird, hat keinen Anspruch auf die Rückerstattung der Gebühr.

4 Die Gebühr für Bewerber, welche die Prüfung wiederholen, wird im Einzelfall von der Prüfungskommission unter Berücksichtigung des Umfangs dieser Prüfung im Rahmen der ordentlichen Gebühr festgesetzt.

5 Für die Reisespesen sowie die Unterkunfts- und Verpflegungskosten während der Prüfung hat der Kandidat selbst aufzukommen.

V.

Durchführung der Prüfung

Art. 12

1 Die Prüfung ist nicht öffentlich. Ort und Zeit der Prüfung werden dem Kandidaten innert nützlicher Frist schriftlich mitgeteilt.

2 Die Prüfung in den praktischen Fächern 2–5 und 7 wird mit jedem Kandidaten einzeln in einem Betrieb seiner Wahl durchgeführt. Für die Fächer 1 und 6 (Vieh- und Fleischeinkauf und Allg. Berufskennnisse) kann die Prüfung – wie diejenige in den theoretischen Fächern (8 und 9) zentral stattfinden.

3 Die schriftlichen Arbeiten sind durch mindestens einen Experten zu übernehmen, ebenso sind die praktischen Prüfungen stets durch zwei Experten abzunehmen, mindestens zwei Experten zu beurteilen.

Art. 13

1 Den Bewerbern wird mindestens 14 Tage vor Beginn der Prüfung ein Verzeichnis der Experten und ein allgemeiner Prüfungsplan zugestellt. Bis fünf Tage nach Erhalt dieser Prüfungsakten hat jeder Kandidat Gelegenheit, eine allfällige Beanstandung von Experten beim Sekretariat des VSM schriftlich gel-

- tend zu machen. Darüber entscheidet der Präsident der Prüfungskommission endgültig und veranlasst die notwendigen Massnahmen.
- 2 Die Experten setzen bei den praktischen Arbeiten den Umfang der Vorarbeiten und der erlaubten Hilfe fest.

Art. 14

- 1 Die zulässigen Hilfsmittel werden dem Kandidaten vor der Prüfung bekanntgegeben.
- 2 Der Gebrauch unerlaubter Hilfsmittel, die Zuwiderhandlung gegen Weisungen der Prüfungskommission sowie Verstösse gegen die Prüfungsdisziplin haben den Ausschluss von der weiteren Teilnahme an der Prüfung zur Folge.
- 3 Das Zurücktreten eines Kandidaten vor oder nach begonnener Prüfung, entschuldbare Gründe gemäss Art. 11 Abs. 2 vorbehalten, gilt als Nichtbestehen der Prüfung. Die gleichen Folgen treffen den Kandidaten, der wegen den in Abs. 2 genannten Gründen von der Prüfung ausgeschlossen wurde.

Art. 15

Die erforderlichen Materialien für die Ausführung der praktischen Arbeiten hat der Bewerber selber und zu seinen Lasten zu besorgen.

VI.

Prüfungsfächer und Prüfungsstoff

Art. 16

Die Prüfung umfasst folgende Prüfungsfächer:

A Praktische Fächer

- | | | |
|---------------------------------------|-------|-----------------|
| 1. Vieh- und Fleischeinkauf | ca. | 2 1/2 Std. |
| 2. Fleischkenntnis und -bearbeitung | ca. | 3 1/2 Std. |
| 3. Verkauf | ca. | 3 1/2 Std. |
| 4. Wurstfabrikation | ca. | 4 1/2 Std. |
| 5. Pökelfleischwaren, Traiteurartikel | ca. | 3 Std. |
| 6. Allgemeine Berufskennnisse | ca. | 2 1/2 Std. |
| 7. Qualitätssicherung | ca. | 1 Std. |
| | Total | ca. 20 1/2 Std. |

B Theoretische Fächer

- | | | |
|----------------|-----|--------|
| 8. Kalkulation | ca. | 2 Std. |
| 9. Rechtskunde | ca. | 1 Std. |
| Total | ca. | 3 Std. |

Prüfungsstoff

Art. 17

Die Prüfung umfasst die nachfolgenden Sachgebiete. Einzelheiten und Anforderungen sind in der «Wegleitung für die Berufsprüfung im Metzgereigewerbe» (Herausgeber VSM) geregelt.

A Praktische Fächer

1. **Vieh- und Fleischeinkauf**
(praktisch ca. 1 1/2 Std., theoretisch ca. 1 Std.)
Kenntnisse über Schlachttiere der Rinder-, Schweine-, Schaf- und Ziegenart sowie über Geflügel, Wild und Fische;
Tierkörperkunde, Tierkrankheiten, Schlachtierproduktion;
Qualitätsbeurteilung, Preisermittlung, Handelsarten;
Gesetzliche Vorschriften im Zusammenhang mit Vieh- und Fleischhandel, der Fleischversorgung, dem Transport und der Schlachtung.

2. Fleischkenntnis und -bearbeitung

- (praktisch ca. 2 1/2 Std., theoretisch ca. 1 Std.)
Fleischkenntnis, Verwertungs- und Verwendungsmöglichkeiten der anfallenden Teile von Schlachtkörpern aller in Metzgereien handelsüblichen Tierarten;
Praktische Fleischbearbeitung bis zum verkaufsfertigen Produkt;
Teilstückbewertung, Elemente der Kalkulation, Marktpreise;
Fleischkonservierungsverfahren (Sterilprodukte);

Gesetzliche Bestimmungen im Zusammenhang mit dem Fleischtransport, der Lagerung und Bearbeitung.

3. Verkauf

- (praktisch ca. 2 1/2 Std., theoretisch ca. 1 Std.)
Präsentation und Verkauf von Fleisch, Fleischwaren und andern in Metzgereien üblichen Lebensmitteln und Gebrauchsartikeln;
Koch- und Menuberatung;

- Verkaufsformen;
 Preisbildung und -berechnung;
 Ladengestaltung und Werbung;
 Gesetzliche Bestimmungen zum Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen.
4. *Wurstfabrikation*
 (praktisch ca. 3½ Std., theoretisch ca. 1 Std.)
 Rohmaterialwahl und -bewertung;
 Herstellung landesüblicher Wurstarten und -sorten;
 Verarbeitungsmethoden, Fehlermöglichkeiten, Verlustquellen;
 Gewürze, Zusatzstoffe, Wursthüllen;
 Konservierungsverfahren für Wurstwaren;
 Rezept- und Preisberechnung;
 Gesetzliche Bestimmungen zur Wurstfabrikation.
5. *Pökelfleischwaren, Traiteurartikel*
 (praktisch ca. 2 Std., theoretisch ca. 1 Std.)
 Pökelmethode und Verarbeitungssysteme für Roh- und Kochpökelfleisch bis zum verkaufsfertigen Erzeugnis;
 Zusatzstoffe, Fehlermöglichkeiten, Kostenberechnung, Vorschriften;
 Grundsätze der Herstellung von Wurst- und Fleischkonserven (Sterilprodukte);
 Gesetzliche Vorschriften zur Herstellung und zum Verkauf;
 Herstellung landesüblicher Traiteurartikel, wie Backwaren, Fleischerzeugnisse in Teig, kalte Braten, Snacks, Salate, Marinaden, Saucen usw.;
 Kostenberechnungen, Zusatzstoffe, gesetzliche Vorschriften;
 Präsentation, Platten für das Kalte Buffet und den Party-Service.
6. *Allgemeine Berufskennnisse*
 (theoretisch; ca. 1 Std. mündlich, ca. 1½ Std. schriftlich)
 Das Lebensmittelgesetz und daraus resultierende Vorschriften, Tierseuchengesetz und -verordnung, einschlägige Bestimmungen des Landwirtschaftsgesetzes und darauf beruhende Verordnungen (speziell Schlachtviehverordnung);
 Gesetzliche Grundlagen der Berufsbildung, im besonderen die Bestimmungen für die Berufe im Metzgereigewerbe;
 Aktuelle Löhne, Gebühren, Taxen und Preise für Verbrauchsmaterial, Gerätschaften, Maschinen und Einrichtungen;
 Unfallverhütung und erste Hilfe;

- Personalführung und -qualifikation, Arbeitsplatz-Organisation;
 Mikrobiologische Grundkenntnisse und Hygiene bei der Lebensmittelverarbeitung;
 Konservierungsverfahren für Fleisch und Fleischerzeugnisse;
 Behandlung und Verwertung der Schlachtnebenprodukte;
 Funktion und Unterhalt von Metzgereimaschinen, -geräten, -werkzeugen und -einrichtungen;
 Branchenverbände.

7. *Qualitätssicherung*
 (theoretisch; ca. 1 Std. mündlich)
 Qualitätssicherungssysteme ISO, HACCP, Deklarationsvorschriften.

B Theoretische Fächer

8. *Kalkulation*
 (schriftlich ca. 2 Std.)
 Berechnungen über Rohmaterialien, Maschinen, Geräte und Einrichtungen;
 Mengen- und Preisberechnungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen usw.;
 Gewichtsrechnungen;
 Bewertungsfaktoren;
 Bruttogewinn-Berechnungen.
9. *Rechtskunde*
 (schriftlich ca. ½ Std., mündlich ca. ½ Std.)
 Rechtsquellen;
 Arbeitsvertragsrecht;
 Arbeitsgesetz;
 Gesetzliche Grundlagen beruflicher Ausbildung;
 GAV für das Metzgereigewerbe;
 Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände;
 Korrespondenz, Arbeitszeugnisse.

Notengebung

Art. 18

- Die Leistungen werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Die Note 4 und höhere bezeichnen genügende Leistungen; Noten unter 4 bezeichnen ungenügende Leistungen. Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig.

2 Notenskala:

Note	Eigenschaften der Leistungen
6	Qualitativ und quantitativ sehr gut
5	Gut, zweckentsprechend
4	Den Mindestanforderungen entsprechend
3	Schwach, unvollständig
2	Sehr schwach
1	Unbrauchbar oder nicht ausgeführt

Art. 19

- Jedes Prüfungsfach kann von der Prüfungskommission in Prüfungspositionen zerlegt werden. Wird eine Prüfungsposition weiter in Unterpositionen aufgeteilt, so werden hierfür Noten gemäss Art. 18 gegeben. Die Positionen sind nicht als arithmetisches Mittel aus allfälligen Unterpositionen zu errechnen, sondern unter Würdigung der Wichtigkeit der einzelnen Unterpositionen zu bewerten. Die Fachnote ist das Mittel aller Positionsnoten. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet. Einzelne Unterpositions- oder Positionsnoten können je nach Wichtigkeit zwei- oder mehrfach gezählt werden.
- Die Gesamtnote (Schlussnote) ist das Mittel der neun Fachnoten. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet.
- Die Noten sind für jeden Kandidaten in ein Prüfungsformular und für jedes Prüfungsfach in ein Sammelformular einzutragen. Die Prüfungsformulare sind von den Experten, welche die Prüfung abnehmen, zu unterzeichnen.

Art. 20

- Die Prüfungskommission und die Experten treten nach Schluss der Prüfung zusammen zur Bereinigung der Prüfungsergebnisse und Beschlussfassung über die Verleihung des Fachausweises.
- Die Prüfungsergebnisse werden in ein Zeugnis eingetragen, welches zeigt, ob die Prüfung bestanden ist oder nicht, und dem Kandidaten übergeben, ferner eine Rechtsmittelbelehrung. Es ist vom Präsidenten und Sekretär der Prüfungskommission zu unterzeichnen.
- Sämtliche Prüfungsakten werden beim Sekretariat des VSM während fünf Jahren aufbewahrt.

Bedingungen für das Bestehen und Wiederholen der Prüfung

Art. 21

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn in der Schlussnote sowie in mindestens 8 der insgesamt 9 Fächer die Mindestnote 4,0 erreicht wird und in keinem davon eine schlechtere Note als 3,0 erteilt werden muss.

Art. 22

- Wer die Prüfung nicht besteht, kann frühestens nach Ablauf eines Jahres zu einer zweiten Prüfung zugelassen werden. Wird auch diese zweite Prüfung nicht bestanden, so kann der Bewerber frühestens nach Ablauf von drei Jahren seit der ersten Prüfung zu einer dritten und letzten Prüfung zugelassen werden.
- Die zweite Prüfung bezieht sich nur auf die Fächer, in denen nicht mindestens die Note (gut) (5,0) erzielt wurde, die dritte dagegen auf alle Fächer der zweiten Prüfung.
- Für die Wiederholung der Prüfung gelten in bezug auf die Anmeldung und Zulassung dieselben Bedingungen wie für die erste Prüfung.

Fachausweis und Titel

Art. 23

- Der Fachausweis wird vom BIGA ausgefertigt und mit seinem Stempel versehen. Er wird vom Präsidenten der Prüfungskommission und vom Direktor des BIGA unterzeichnet.
- Der Fachausweis bezeugt, dass sein Inhaber sich über die zur Ausübung einer Vorgesetztenfunktion im Metzgerberuf notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse ausgewiesen hat.

Entschädigungen und Abrechnung

- 3 Der Inhaber des Fachausweises ist berechtigt, sich als
- Metzger bzw. Metzgerin mit eidg. Fachausweis
 - Boucher-Charcutier ou Bouchère-Charcutière avec brevet fédéral
 - Macellaio-salumiere o macellaia-salumiera con attestato professionale
- zu bezeichnen und diesen Titel öffentlich zu führen.

Art. 24

- 1 Das BIGA kann einen auf rechtswidrige Weise erwirkten Fachausweis, unabhängig von einer strafrechtlichen Verfolgung, entziehen.
- 2 Der Entscheid des BIGA kann innert 30 Tagen nach erfolgter Eröffnung an das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement, das endgültig entscheidet, weitergezogen werden.

Art. 25

- 1 Die Namen der Fachausweis-Inhaber werden vom BIGA veröffentlicht und in ein Register eingetragen, das jedermann zur Einsicht offen steht (Art. 55 Abs. 3 des Bundesgesetzes).
- 2 Zur Führung des Titels Metzger(in) mit Fachausweis ist nur der Inhaber des Fachausweises berechtigt. Wer sich ihn anmass, ohne im Besitze des Fachausweises zu sein, macht sich strafbar (Art. 72 Buchstabe b des Bundesgesetzes).

Beschwerden

Art. 26

- 1 Gegen Entscheide der Prüfungskommission betreffend die Nichtzulassung zur Prüfung oder Verweigerung des Fachausweises kann innert 30 Tagen nach Eröffnung des Entscheides beim BIGA Beschwerde eingereicht werden. Diese muss die Anträge des Beschwerdeführers und deren Begründung enthalten.
- 2 Über Beschwerden entscheidet in erster Instanz das BIGA. Sein Entscheid kann innert 30 Tagen nach Eröffnung an die Rekurskommission des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements weitergezogen werden, das endgültig befindet.
- 3 Im Falle der Abweisung der Beschwerde werden die Kosten des Verfahrens (Spruch- und Schreibgebühren) dem Beschwerdeführer aufgelegt.

Art. 27

Die Mitglieder der Prüfungskommission sowie alle weiteren Experten erhalten eine Entschädigung, die vom Hauptvorstand des VSM festgesetzt wird.

Art. 28

- 1 Die Prüfungskosten werden, soweit sie nicht durch die Prüfungsgebühren, den Bundesbeitrag und durch Zuwendungen der Arbeitgeber (Nichtmitglieder des VSM) gedeckt sind, von den verantwortlichen Berufsverbänden gemäss Artikel 1 getragen, im Verhältnis der von ihnen in die Prüfungskommission abgeordneten Mitglieder.
- 2 Dem BIGA ist innert dreier Monate nach Abschluss jeder Prüfung, spätestens aber bis zum darauffolgenden 31. Dezember, eine detaillierte Abrechnung einzusenden, der die Rechnungsbelege und ein Bericht über den Verlauf der Prüfung beizufügen sind.

Schlussbestimmungen

Art. 29

Das Reglement über die Durchführung der höheren Fachprüfung im Metzgereigewerbe wird auf Ende 1998 aufgehoben.
Dieses Reglement tritt mit der Genehmigung durch das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement in Kraft.

Zürich, den 24. Juni 1997

Verband Schweizer Metzgermeister

Der Präsident: B. Kamm

Der Direktor: Dr. B. Horber

Verfügung

Das vorliegende Reglement wird genehmigt.

Bern, den 26. August 1997

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement

Delamuraz