

Pour ce qui est de la viande et des préparations de viandes congelées ou surgelées, la température ne doit pas excéder - 10 °C (température à l'intérieur du produit ou d'une masse de produit). Les préparations de viandes, sauf les produits en boîte ou à conservation de longue durée, doivent être emballées et transportées dans des conteneurs réfrigérés. Un soin minutieux doit être apporté au transport des animaux vivants. Ils doivent être chargés de la manière prescrite et protégés des blessures.

Les étiquettes des produits vendus sur le marché suisse doivent être rédigées dans l'une des trois langues officielles du pays. Les gros détaillants peuvent exiger, pour des raisons de marketing, que l'étiquette porte les trois langues. L'étiquette doit aussi indiquer le pays d'origine et le nom du producteur, ainsi que le contenu du produit (ex. : quantité d'eau, de sel, d'additifs, etc.) et des instructions sur la façon de le conserver. Dans le cas des boîtes plates, l'étiquette doit être apposée, de façon permanente, sur le dessus de la boîte, alors que l'étiquette des boîtes rondes doit être enroulée autour du contenant.