

Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Januar 2009)

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 10 Absatz 3, 26 Absätze 2, 5 und 5^{bis}, 27 Absatz 3, 29
Absatz 2 sowie 80 Absatz 9 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
vom 23. November 2005¹ (LGV),²
verordnet:*

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1

¹ Diese Verordnung bestimmt, mit welchen Angaben und in welcher Form Lebensmittel im Allgemeinen gekennzeichnet sein müssen und in welcher Form sie angepriesen werden dürfen.

² Besondere Kennzeichnungen und Anpreisungen der einzelnen Arten von Lebensmitteln sind in den produktespezifischen Verordnungen der Lebensmittelgesetzgebung geregelt.

³ Die Kennzeichnung umfasst alle Aufschriften auf der Verpackung, Umhüllung oder Etikette.

2. Kapitel: Vorverpackte Lebensmittel

1. Abschnitt: Erforderliche Angaben

Art. 2

¹ Vorverpackte Lebensmittel müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten mit folgenden Angaben gekennzeichnet sein:

- a. Sachbezeichnung (Art. 3 und 4);
- b. Verzeichnis der Zutaten (Art. 5–7);
- c. Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Art. 8);

AS 2005 6159

¹ SR 817.02

² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

- d. gegebenenfalls mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (Art. 9 und 10);
- e. Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum (Art. 11–14);
- f. Name oder Firma sowie Adresse derjenigen Person, welche das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt beziehungsweise abfüllt oder abgibt;
- g. das Produktionsland (Art. 15 und 16);
- h. ...³
- i.⁴ Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken (Art. 3 Abs. 1 der V des EDI vom 23. Nov. 2005⁵ über alkoholische Getränke) mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent;
- j. besondere Hinweise bei alkoholischen Süssgetränken (Art. 3 Abs. 2 der V des EDI vom 23. Nov. 2005 über alkoholische Getränke);
- k. gegebenenfalls Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels oder auf das angewendete technologische Verfahren (Art. 17);
- l. Hinweis wie «rückverdünnt» bei Anwendung eines entsprechenden Verfahrens;
- m. besondere Hinweise bei gekühlten oder tiefgekühlten Lebensmitteln (Art. 18);
- n. «mit ionisierenden Strahlen behandelt» oder «bestrahlt» bei entsprechender Behandlung des Lebensmittels;
- o. Hinweis bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GMO enthalten oder aus GMO gewonnen wurden (Art. 7 der V des EDI vom 23. Nov. 2005⁶ über gentechnisch veränderte Lebensmittel);
- p. Gebrauchsanleitung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann;
- q. Warenlos (Art. 19–21);
- r. gegebenenfalls Nährwertkennzeichnung (Art. 22–29);
- s. gegebenenfalls Identitätskennzeichen (Art. 30–32);
- t. gegebenenfalls weitere Hinweise nach den Artikeln 33–35.

² Die Angaben müssen direkt auf der Verpackung, Umhüllung oder auf Etiketten, die auf der Verpackung angebracht werden, stehen.

³ Bei Mehrfachpackungen (mehrere gleiche oder verschiedene Produkte, die in einer neuen Verpackung zusammengefasst sind) kann auf die geforderten Angaben auf der äusseren Verpackung verzichtet werden, wenn:

³ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4981).

⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 26. Nov. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 6045).

⁵ SR 817.022.110

⁶ SR 817.022.51

- a. die Angaben auf den darin enthaltenen Einzelpackungen angebracht sind; und
 - b. die Angaben von aussen für die Konsumentinnen und Konsumenten lesbar sind oder über sie am Verkaufspunkt auf andere Weise informiert wird.
- ⁴ Beträgt die grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm², so kann auf die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b, d, f–i, k, p, q, r und t verzichtet werden.
- ⁵ Bei Lebensmitteln, die an Restaurants, Spitäler, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden, können die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b, g–i, k und n–p auf einem Geschäftspapier erfolgen, welches den Lieferschein, die Rechnung oder die Sendung begleitet.
- ⁶ Die Mengenangaben sind nach den Vorschriften der Deklarationsverordnung vom 8. Juni 1998⁷ zu machen.

2. Abschnitt: Sachbezeichnung

Art. 3 Grundsätze

- ¹ Die Sachbezeichnung hat der Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des Lebensmittels oder den für seine Herstellung verwendeten Rohstoffen zu entsprechen.
- ² Als Sachbezeichnung gilt die in der Definition der einzelnen Lebensmittel verwendete oder die für das betreffende Lebensmittel speziell vorgesehene Bezeichnung.
- ³ Abweichend von Absatz 2 gilt:
- a. Ist nur eine Produktgattung (z.B. «Backwaren») definiert, so kann die für das betreffende Produkt verkehrübliche Bezeichnung (z.B. «Nussgipfel») verwendet werden.
 - b. Besteht ein definiertes Lebensmittel ausschliesslich aus Zutaten einer bestimmten Art oder Sorte, so kann eine Bezeichnung verwendet werden, welche das Lebensmittel charakterisiert und aus der die verwendete Art oder Sorte erkennbar ist (z.B. «Traubensaft», «Williams»).
- ⁴ Bei Mischungen und Zubereitungen aus Lebensmitteln gilt als Sachbezeichnung die verkehrübliche Bezeichnung oder eine Beschreibung des Lebensmittels und, falls erforderlich, seiner Verwendung.
- ⁵ Eine Hersteller- oder Handelsmarke oder ein Fantasienamen kann die Sachbezeichnung nicht ersetzen.
- ⁶ Bezeichnungen wie «-Façon», «-Typ», «-Genre» im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung sind verboten.
- ⁷ Die Sachbezeichnung kann unterbleiben, wenn die Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels ohne weiteres erkennbar ist.

⁷ SR 941.281

Art. 4 Geschützte Bezeichnungen

¹ Die Sachbezeichnung kann ersetzt werden durch:

- a. eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997⁸;
- b. eine geschützte geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung; oder
- c. eine auf Grund eines Staatsvertrags mit der Schweiz geschützte analoge Bezeichnung oder Angabe.

² Folgende Sachbezeichnungen können nicht durch geschützte Bezeichnungen oder Angaben ersetzt werden:

- a. Sachbezeichnungen für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse nach Artikel 8 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁹ über Lebensmittel tierischer Herkunft; vorbehalten bleibt Artikel 8 Absatz 4 der genannten Verordnung.
- b. Sachbezeichnungen für Wein nach den Artikeln 6 und 9 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁰ über alkoholische Getränke.

3. Abschnitt: Verzeichnis der Zutaten**Art. 5** Erforderliche Angaben und Reihenfolge

¹ Sämtliche Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe) müssen in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden. Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung.

² Abweichend von Absatz 1 gilt Folgendes:

- a. Zufügtes Wasser und flüchtige Zutaten sind nach Massgabe ihres Massenanteils am Endprodukt anzugeben. Beträgt der Anteil des zugefügten Wassers nicht mehr als 5 Massenprozent des Endproduktes, so kann die Angabe entfallen.
- b. Der bei der Herstellung zugefügte Wasseranteil muss nicht angegeben werden, wenn die Verwendung von Wasser lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen, oder wenn es sich um Aufgussflüssigkeiten handelt.
- c. Die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendeten und bei der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführten Zutaten können nach Massgabe ihres Massenanteils vor dem Eindicken oder dem Trocknen angegeben werden.

⁸ SR 910.12

⁹ SR 817.022.108

¹⁰ SR 817.022.110

- d. Bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen bei der Zubereitung Wasser zugefügt werden muss, können Zutaten nach ihrem Massenanteil am genussfertigen Lebensmittel angegeben werden; in diesem Fall muss dem Verzeichnis der Zutaten ein Hinweis vorausgehen wie: «Zusammensetzung der genussfertigen Zubereitung: ...».
- e. Obst, Gemüse oder Pilze, von denen keines nach seinem Massenanteil deutlich dominiert und die, wenn sie in einer Mischung als Zutat eingesetzt werden, mit potenziell veränderlichen Anteilen verwendet werden, können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «Obst», «Gemüse» oder «Pilze», gefolgt von einem Vermerk wie «in veränderlichen Massenanteilen», zusammengefasst werden. Unmittelbar danach sind die eingesetzten Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten aufzuführen. Die Mischung wird nach dem Massenanteil der Gesamtheit der vorhandenen Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten aufgeführt.
- f. Bei Gewürzmischungen und Gewürzzubereitungen können Gewürzarten, die sich in ihrem Massenanteil nicht wesentlich unterscheiden, in einer anderen Reihenfolge aufgezählt werden; dabei ist ein Vermerk wie «in veränderlichen Massenanteilen» anzubringen.
- g. Zutaten, die weniger als 2 Massenprozent des Endproduktes ausmachen, können anschliessend an die übrigen Zutaten in beliebiger Reihenfolge aufgezählt werden.
- h. Können bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels ähnliche und untereinander austauschbare Zutaten verwendet werden, ohne dass sie dessen empfundenen Wert verändern, und machen diese Zutaten gesamthaft weniger als 2 Massenprozent aus, so können sie mit dem Vermerk «Enthält ... und/oder ...» aufgeführt werden. Es dürfen höchstens zwei solche Zutaten im Endprodukt vorhanden sein. Zutaten nach Anhang 1 dürfen nicht auf diese Weise angegeben werden.
- i. Nicht angegeben werden müssen folgende Zusatzstoffe, unter Vorbehalt von Artikel 8:
 - 1. übertragene Zusatzstoffe nach Artikel 3 der Zusatzstoffverordnung des EDI vom 23. November 2005¹¹ (ZuV), wenn sie im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind;
 - 2. die in Zusatzstoffpräparaten nach Artikel 4 ZuV mitverwendeten Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel sowie die in Aromen zulässigen Antioxidantien und Konservierungsmittel;
 - 3. Packgase nach Anhang 3 Ziffer 16;
 - 4. Zusatzstoffe, die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden.

¹¹ SR 817.022.31

Art. 5a¹² Ausnahmen von der Angabepflicht

Die Angabe der Zutaten ist nicht erforderlich bei:

- a. frischem Obst und Gemüse, einschliesslich Kartoffeln, das nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt worden ist;
- b. Tafelwasser, das mit Kohlensäure versetzt ist und in dessen Bezeichnung dieses Merkmal aufgeführt ist;
- c. Gärungssessig, der nur aus einem Grundstoff hergestellt ist und dem keine weitere Zutat zugesetzt ist;
- d. Käse, Butter, fermentierter Milch und Rahm, soweit es sich bei den Zutaten ausschliesslich um für die Herstellung notwendige Milchinhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen-Kulturen oder um für die Herstellung von Käse, ausgenommen Frisch- oder Schmelzkäse, notwendiges Salz handelt; (ausgenommen jodiertes und fluoridiertes Speisesalz/Kochsalz/Salz);
- e. Erzeugnissen aus einer einzigen Zutat, sofern die Sachbezeichnung mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder die Sachbezeichnung eindeutig auf die Art der Zutaten schliessen lässt.

Art. 6 Ausgestaltung der Angabe der Zutaten

¹ Zutaten müssen mit ihrer Sachbezeichnung angegeben werden. Davon ausgenommen sind Zusatzstoffe.

² Gehören Zutaten zu einer der in Anhang 2 aufgeführten Klassen, so dürfen sie mit der Bezeichnung dieser Klasse angegeben werden. Artikel 8 bleibt vorbehalten.

³ Zusatzstoffe müssen, unter Vorbehalt von Artikel 8, angegeben werden:

- a. mit der Bezeichnung einer der Gattungen nach Anhang 3, denen sie entsprechend ihrer Wirkung im betreffenden Lebensmittel zuzuordnen sind; und
- b. mit der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer.

⁴ Hat ein Zusatzstoff die Funktion von mehreren Gattungen, so ist diejenige Gattung anzugeben, die der Zusatzstoff auf Grund seiner hauptsächlichen Wirkung im betreffenden Lebensmittel ausübt.

⁵ Kann ein Zusatzstoff keiner Gattung zugeordnet werden, so ist er, unter Vorbehalt von Artikel 8, nur mit der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer aufzuführen.

⁶ Bei den modifizierten Stärken (E 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451) muss die Gattungsbezeichnung «modifizierte Stärke» nicht mit der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer ergänzt werden. Könnte die modifizierte Stärke Gluten enthalten, so ist die Gattungsbezeichnung mit der Angabe der spezifischen pflanzlichen Herkunft (z.B. «modifizierte Weizenstärke») zu ergänzen.

⁷ Zuckeraustauschstoffe, die zu Süssungszwecken zugesetzt werden, können auch ohne Angabe der Gattungsbezeichnung «Süssungsmittel» angegeben werden.

¹² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

^{7bis} Ethanol (Alkohol oder Ethylalkohol), das zu Konservierungszwecken zugesetzt wird, kann auch ohne Angabe der Gattungsbezeichnung «Konservierungsmittel/Konservierungsstoff» angegeben werden.¹³

⁸ Aromen müssen, unter Vorbehalt von Artikel 8, entweder mit dem Wort «Aroma» oder mit einer genaueren Bezeichnung oder einer Beschreibung des Aromas angegeben werden. Zusätzlich gilt:

- a. Das Wort «natürlich» oder bedeutungsähnliche Angaben dürfen zur Kennzeichnung von Aromen nur verwendet werden, wenn die aromatisierenden Bestandteile des Aromas ausschliesslich aus natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten nach Anhang 3 Ziffer 24 Buchstaben a und d bestehen.
- b. Bei Aromen, deren Bezeichnung einen Hinweis auf ein bestimmtes Lebensmittel oder einen bestimmten Aromaträger enthält, dürfen das Wort «natürlich» oder bedeutungsähnliche Angaben nur verwendet werden, wenn die aromatisierenden Bestandteile des Aromas ausschliesslich aus natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten nach Anhang 3 Ziffer 24 Buchstaben a und d bestehen und ausschliesslich oder fast ausschliesslich aus dem betreffenden Lebensmittel oder Aromaträger isoliert wurden.

⁹ Lebensmittel, die Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) enthalten, müssen den Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» tragen.

^{9bis} Lebensmittel, denen Süssungsmittel zugegeben wurden, müssen in der Nähe der Sachbezeichnung den Hinweis «mit Süssungsmittel(n)» tragen. Lebensmittel, denen neben Süssungsmitteln auch Zuckerarten zugegeben wurden, müssen einen Hinweis wie «mit Zucker und Süssungsmittel(n)» tragen.¹⁴

^{9ter} Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 kann folgender Hinweis angebracht werden: «10 g Kohlenhydrate (einschliesslich mehrwertige Alkohole) sind in X g oder ml enthalten».¹⁵

¹⁰ Lebensmittel mit einem Gehalt an Zuckeraustauschstoffen von mehr als 100 g pro Kilogramm oder Liter müssen den Hinweis «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» tragen.

¹¹ Bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit durch Packgase verlängert wurde, muss ein Hinweis wie «unter Schutzatmosphäre verpackt» angegeben werden.

¹² Phantasie- und Markennamen dürfen nicht verwendet werden.

Art. 7 Angabe der zusammengesetzten Zutaten

¹ Ist eine Zutat ihrerseits aus zwei oder mehr Zutaten zusammengesetzt (zusammengesetzte Zutat; z.B. Schokolade als Zutat, die ihrerseits aus den Zutaten Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse usw. besteht) und ist sie in einer Verordnung umschrieben, so kann sie unter ihrer Sachbezeichnung (z.B. Schokolade) angegeben werden,

¹³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

¹⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 1029). Siehe auch die UeB dieser Änd. am Schluss dieses Textes.

¹⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 1029).

wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird. Von den Zusatzstoffen müssen dabei nur diejenigen angegeben werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind. Artikel 8 bleibt vorbehalten.

² Beträgt der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 5 Massenprozent des Endproduktes, so müssen nur die Zusatzstoffe deklariert werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind. Artikel 8 bleibt vorbehalten.

³ Sind Zutaten sowohl Bestandteil des Lebensmittels wie auch Bestandteil einer unter ihrer Sachbezeichnung im Verzeichnis der Zutaten deklarierten zusammengesetzten Zutat, so brauchen sie im Verzeichnis der Zutaten nur einmal aufgeführt zu werden. In diesem Falle ist in unmittelbarer Nähe des Verzeichnisses der Zutaten darauf hinzuweisen, dass diese im betreffenden Lebensmittel sowohl als einfache Zutat wie auch als Zutat einer zusammengesetzten Zutat enthalten sind.

⁴ Wird ein bewilligtes Lebensmittel (Art. 5 Abs. 1 LGV) als Zutat in einem zusammengesetzten Lebensmittel (Art. 4 Abs. 3 LGV) eingesetzt, so ist in der Liste der Zutaten die Bewilligungsnummer (Art. 6 Abs. 3 LGV) unmittelbar nach der Zutat in Klammer anzugeben.

4. Abschnitt:

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Art. 8

¹ Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe nach Anhang 1 sind oder aus solchen gewonnen wurden und die, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, im Endprodukt vorhanden bleiben, müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden (z.B. «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma»).

² Absatz 1 gilt sinngemäss auch für Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe, Trägerlösungsmittel, in Aromen zulässige Antioxidantien und Konservierungsmittel sowie übertragene Zusatzstoffe (z.B. «Farbstoff E 129 (auf Weizenstärke)»).

³ Auf Zutaten nach den Absätzen 1 und 2 muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil folgendes Mass übersteigt oder übersteigen könnte:

- a. im Falle von Sulfiten: 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- b. im Falle von glutenhaltigem Getreide: 10 mg Prolamin (Gliadin) pro 100 g Trockenmasse des Lebensmittels;
- c. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel.

⁴ Die verantwortliche Person muss belegen können, dass alle im Rahmen der Guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen nach Absatz 3 zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

⁵ Auf Vermischungen nach Absatz 3, die unter den in diesem Absatz festgelegten Höchstwerten liegen, darf hingewiesen werden.

⁶ Hinweise nach Absatz 3 (z.B. «kann Erdnüsse enthalten») sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

⁷ Kann der Beweis erbracht werden, dass einzelne Zutaten, die aus in Anhang 1 genannten Zutaten hergestellt worden sind, keine Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, so kann auf deren Angabe nach den Absätzen 1–3 verzichtet werden.

5. Abschnitt: Mengenmässige Angabe von Zutaten

Art. 9 Grundsatz und Ausnahmen

¹ Die Menge einer Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat:

- a. in der Sachbezeichnung genannt ist (z.B. «Erdbeer-Joghurt», «Früchtesorbet», «Pizza mit Schinken»);
- b. von den Konsumentinnen und Konsumenten normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird (z.B. Rindfleisch in «Gulaschsuppe»); oder
- c. auf der Etikette, der Verpackung oder Umhüllung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird (z.B. «mit Butter zubereitet», «mit Erdnüssen»).

² Absatz 1 gilt nicht:

- a. für Zutaten, deren Abtropfgewicht angegeben ist;
- b. für Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (z.B. Gewürze oder deren Extrakte);
- c. für Zutaten wie Süssungsmittel, Alkohol, Coffein, Chinin, Kohlensäure oder Zucker, auf die auf Grund anderer Vorschriften hingewiesen werden muss (z.B. «mit Zucker und Süssungsmitteln», «alkoholhaltig», «kohlen säurehaltig», «gezuckert»);
- d. für Zutaten, deren Mengen nach einer andern Vorschrift angegeben werden müssen;
- e. für Zutaten, die, obwohl sie in der Sachbezeichnung genannt sind, für die Wahl der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausschlaggebend sind, da unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden;

- f. für Vitamine, Mineralstoffe oder andere essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe in Fällen, in denen diese im Rahmen der Nährwertkennzeichnung (Art. 22–29) angegeben sind.

Art. 10 Ausgestaltung der Mengenangabe

¹ Die Menge der Zutaten ist in Massenprozenten anzugeben. Massgebend ist der Zeitpunkt der Verarbeitung.

² Abweichend von Absatz 1 gilt:

- a. Bei Lebensmitteln, denen durch Hitzebehandlung oder in anderer Weise Wasser entzogen wurde, ist die Menge der verarbeiteten Zutaten in Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, anzugeben. Übersteigt die Menge einer solchen Zutat oder die in der Kennzeichnung anzugebende Gesamtmenge aller Zutaten 100 Massenprozent, so ist stattdessen das Gewicht der für die Herstellung von 100 g des Endproduktes verwendeten Zutaten anzugeben.
- b. Die Menge flüchtiger Zutaten ist nach Massgabe ihres Massenanteils im Endprodukt anzugeben.
- c. Die Menge der Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und bei der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, kann nach ihrem Massenanteil vor dem Eindicken oder Trocknen angegeben werden.
- d. Bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen bei der Zubereitung Wasser zugefügt werden muss, kann die Menge der Zutaten nach ihrem Massenanteil am genussfertigen Lebensmittel angegeben werden.

³ Die Angabe hat in der Sachbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten bei der betreffenden Zutat zu erfolgen.

6. Abschnitt: Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum (Datierung)

Art. 11 Definitionen

¹ Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

² Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

Art. 12 Grundsätze

¹ Auf Lebensmitteln muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden.

² Auf Lebensmitteln, die nach Artikel 25 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁶ oder nach spezifischen Temperaturanforderungen der Hygieneverordnung kühl gehalten werden müssen, muss an Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum angegeben werden.

Art. 13 Ausnahmen

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei:

- a. frischem Obst und Gemüse, die nicht geschält, geschnitten oder in ähnlicher Weise behandelt worden sind; sie ist jedoch erforderlich bei Keimen von Samen und ähnlichen Erzeugnissen (Sprossen von Hülsenfrüchten usw.);
- a^{bis}.¹⁷ Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus andern Früchten als Weintrauben sowie bei aus Weintrauben oder Traubenmost hergestellten alkoholischen Getränken;
- b.¹⁸ alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent;
- c. Essig;
- d. Speisesalz;
- e. Zuckerarten in fester Form;
- f. Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und Farbstoffen bestehen;
- g. ...¹⁹
- h. Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen;
- i. Speiseeis in Portionenpackungen;
- j. Lebensmitteln, welche zum Verzehr innerhalb von 24 Stunden abgegeben werden;
- k.²⁰ alkoholfreien und alkoholischen Getränken in Einzelbehältnissen von mehr als 5 Litern, die an Restaurants, Spitäler, Kantinen und ähnliche Einrichtungen geliefert werden.

Art. 14 Ausgestaltung der Datierung

¹ Die Datierung ist wie folgt anzugeben:

¹⁶ SR **817.024.1**

¹⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

¹⁹ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

²⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

- a. das Verbrauchsdatum:
 1. deutsch: «verbrauchen bis ...»;
 2. französisch: «à consommer jusqu'au ...»;
 3. italienisch: «da consumare entro il ...»;
- b. das Mindesthaltbarkeitsdatum:
 1. deutsch: «mindestens haltbar bis ...», wenn der Tag genannt wird; «mindestens haltbar bis Ende ...» in den übrigen Fällen;
 2. französisch: «à consommer de préférence avant le ...» oder «à consommer de préférence jusqu'au ...», wenn der Tag genannt wird; «à consommer de préférence avant fin ...» in den übrigen Fällen;
 3. italienisch: «da consumare preferibilmente entro il ...», wenn der Tag genannt wird; «da consumare preferibilmente entro fine ...» in den übrigen Fällen.

² In Verbindung mit dem Wortlaut von Absatz 1 ist das Datum selbst anzugeben oder die Stelle, wo es auf der Packung zu finden ist.

³ Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe in der Reihenfolge Tag, Monat und Jahr.

⁴ Folgende reduzierte Datumangaben sind möglich, wenn die Haltbarkeit beträgt:

- a. weniger als drei Monate: Angabe von Tag und Monat;
- b. mehr als drei Monate, jedoch höchstens 18 Monate: Angabe von Monat und Jahr;
- c. mehr als 18 Monate: Angabe des Jahres.

⁵ Die Datierung ist, soweit erforderlich, durch einen Hinweis auf die Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen.

7. Abschnitt: Produktionsland

Art. 15 Bei Lebensmitteln

¹ Ein Lebensmittel gilt als in der Schweiz produziert, wenn es in der Schweiz:

- a. vollständig erzeugt wurde; oder
- b. genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist.

² Als vollständig in der Schweiz erzeugt gelten:

- a. mineralische Erzeugnisse, die in der Schweiz aus dem Boden gewonnen worden sind;
- b. pflanzliche Erzeugnisse, die in der Schweiz geerntet worden sind;
- c. Fleisch von hier aufgezogenen Tieren, deren überwiegende Gewichtszunahme in der Schweiz erfolgt ist oder die ihr Leben zum überwiegenden Teil in der Schweiz verbracht haben;

- d. Erzeugnisse, die von in der Schweiz gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind;
- e. Jagdbeute und Fischfänge, die in der Schweiz erzielt worden sind;
- f. Lebensmittel, die in der Schweiz ausschliesslich aus Erzeugnissen nach den Buchstaben a–e hergestellt worden sind.

³ Als in der Schweiz genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in der Schweiz in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es hier seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.

⁴ Für die Angabe anderer Produktionsländer gelten die Absätze 1–3 sinngemäss.

⁵ Kann ein Lebensmittel keinem bestimmten Produktionsland zugeordnet werden oder lässt sich das Land, aus dem die Rohstoffe oder Zutaten stammen, nicht eindeutig bestimmen, so ist der kleinste geografische Raum anzugeben, aus dem das Lebensmittel, die Rohstoffe oder die Zutaten stammen (z.B. «Schnittsalat aus der Europäischen Union», «Fisch aus der Ostsee»).

⁶ Auf die Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn dieses aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f ersichtlich ist.

Art. 16 Bei Rohstoffen

¹ Das Produktionsland von Rohstoffen in Lebensmitteln ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels anzugeben, wenn:

- a. der Anteil des Rohstoffs am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt;
- b. das Produktionsland des Rohstoffs nicht mit dem für das Lebensmittel angegebenen Produktionsland übereinstimmt; und
- c. in der Sachbezeichnung oder der übrigen Kennzeichnung des Lebensmittels ein Hinweis enthalten ist, der darauf schliessen lässt, dass der Rohstoff aus dem Land stammt, das als Produktionsland des Lebensmittels angegeben wird.

² Die Kennzeichnungspflicht nach Absatz 1 gilt nicht für:

- a. Rohstoffe, die in dem Land, das als Produktionsland des Lebensmittels angegeben wird, in der Regel nicht produziert werden (z.B. exotische Früchte in Schweizer Fruchtsalat);
- b. Herkunftsangaben, die nach den massgebenden Verkehrskreisen nicht mehr als Hinweis auf eine bestimmte Herkunft gelten und demnach zur Gattungsbezeichnung für das Erzeugnis geworden sind.

³ Kann im Falle einer Kennzeichnungspflicht nach Absatz 1 kein bestimmtes Produktionsland angegeben werden (z.B. saisonal wechselnde Produktionsländer oder Rohstoff aus verschiedenen Produktionsländern) oder lässt sich das Land, aus dem der Rohstoff stammt, nicht eindeutig bestimmen, so ist der kleinstmögliche geo-

grafische Raum anzugeben, aus dem der Rohstoff stammt (z.B. «EWR-Raum», «Ostsee»).

⁴ Bei Lebensmitteln ohne Verzeichnis der Zutaten ist die Angabe nach Absatz 1 im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben.

8. Abschnitt: Hinweise auf den physikalischen Zustand

Art. 17

Könnte die Unterlassung einer entsprechenden Angabe zu einer Täuschung führen, so muss hingewiesen werden:

- a. auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels (z.B. pulverförmig, flüssig); oder
- b. auf die besondere technologische Behandlung, die das Lebensmittel erfahren hat (z.B. gefriergetrocknet, konzentriert, pasteurisiert, geräuchert, mit Ozon behandelt).

9. Abschnitt: Gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel

Art. 18

¹ Lebensmittel, die nach Artikel 25 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005²¹ oder nach spezifischen Temperaturanforderungen der Hygieneverordnung kühl gehalten werden müssen, sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen.

² Bei tiefgekühlten Lebensmitteln sind die Angaben nach Absatz 1 zu ergänzen durch:

- a. einen Vermerk wie «Tiefkühlprodukt», «tiefgekühlt» oder «tiefgefroren»;
- b. die Aufbewahrungstemperatur;
- c. Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen;
- d. einen Vermerk wie «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren».

³ Die Aufbewahrungstemperatur kann in Form eines Piktogramms angegeben werden.²²

²¹ SR 817.024.1

²² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 26. Nov. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 6045).

10. Abschnitt: Warenlos

Art. 19 Definition

Als Warenlos gilt eine Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde.

Art. 20 Grundsatz und Ausnahmen

¹ Lebensmittel sind mit einer Bezeichnung zu versehen, mit der sich das Warenlos, zu dem sie gehören, feststellen lässt.

² Die Warenlosbezeichnung ist nicht erforderlich:

- a. für Agrarerzeugnisse, die vom Gebiet des landwirtschaftlichen Betriebs an Lager- oder Verpackungsstellen abgegeben oder geliefert, an Erzeugerorganisationen weitergeleitet oder zur sofortigen Verwendung in einem in Betrieb befindlichen Zubereitungs- oder Verarbeitungssystem gesammelt werden;
- b. wenn die Lebensmittel an der Abgabestelle auf Anfrage der Konsumentinnen oder Konsumenten verpackt/umhüllt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt werden;
- c. wenn das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum beziehungsweise das Abpackdatum oder das Erntedatum in der Kennzeichnung angegeben ist und das Datum aus der unverschlüsselten Angabe mindestens des Tages und des Monats besteht;
- d. bei Speiseeis-Einzelpackungen; hier genügt die Angabe auf der Sammelverpackung.

Art. 21 Ausgestaltung der Warenlosangabe

Die Bezeichnung des Warenloses ist auf der Verpackung anzubringen. Der Bezeichnung muss der Buchstabe «L» vorausgehen, es sei denn, sie unterscheidet sich deutlich von den anderen Kennzeichnungsangaben.

11. Abschnitt: Nährwertkennzeichnung

Art. 22 Definitionen

¹ Als Nährwertkennzeichnung gelten die auf der Packung oder der Etikette aufgeführten Angaben über den Energiewert des Lebensmittels und über seinen Gehalt an Nährstoffen.

² Im Rahmen einer Nährwertkennzeichnung gelten als:

- a. Nährstoffe:
 1. Eiweiss,
 2. Kohlenhydrate,
 3. Fett,
 4. Nahrungsfasern (Ballaststoffe),
 5. Natrium,
 6. Vitamine, Mineralstoffe und andere essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe;
- b. Eiweiss: der nach der Formel $\text{Eiweiss} = \text{Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl)} \times 6,25$ berechnete Eiweissgehalt;
- c.²³ Kohlenhydrat: jegliches Kohlenhydrat, das im menschlichen Stoffwechsel umgesetzt wird, einschliesslich mehrwertiger Alkohole, jedoch ohne Nahrungsfasern (Ballaststoffe) gemäss Buchstabe i;
- d. Zucker: Zuckerarten nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005²⁴ über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse;
- e. Fett: alle Lipide, einschliesslich Phospholipide;
- f. gesättigte Fettsäuren: Fettsäuren ohne Doppelbindung;
- g. einfach ungesättigte Fettsäuren: Fettsäuren mit einer cis-Doppelbindung;
- h. mehrfach ungesättigte Fettsäuren: Fettsäuren mit durch cis-cis-Methylen-
gruppen unterbrochenen Doppelbindungen;
- i. Nahrungsfasern (Ballaststoffe): Substanzen vorwiegend pflanzlichen Ursprungs, die durch die endogenen Enzyme des menschlichen Verdauungstraktes nicht hydrolysiert, aber im Dickdarm mikrobiell teilweise vergärt werden.

Art. 23 Grundsatz

¹ Die Nährwertkennzeichnung erfolgt freiwillig. Vorbehalten bleiben Artikel 29i Absatz 4 sowie die Bestimmungen der Verordnung des EDI vom 23. November 2005²⁵ über Speziallebensmittel.²⁶

² Wird auf der Verpackung, der Umhüllung, der Etikette oder in der Anpreisung eines Lebensmittels auf dessen besondere Nährwerteigenschaften hingewiesen, so ist die Nährwertkennzeichnung obligatorisch; ausgenommen sind produktübergreifende Werbekampagnen. Nicht als Hinweis auf besondere Nährwerteigenschaften gelten Angaben, die vorgeschrieben sind, wie «gezuckert» bei Fruchtsäften.

²³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4981).

²⁴ SR 817.022.101

²⁵ SR 817.022.104

²⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

Art. 24 Zulässige Angaben

Die Angaben über den Energiewert und über die Nährstoffe eines Lebensmittels können durch Angaben über den Gehalt an Stärke, mehrwertigen Alkoholen, Cholesterin sowie einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren ergänzt werden.

Art. 25 Erforderliche Angaben

¹ Erfolgt eine Nährwertkennzeichnung, so muss diese, in nachstehend angeführter Reihenfolge und wo möglich in einer Tabelle zusammengefasst, folgende Angaben enthalten:

- a. Energiewert (Brennwert) und Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten und Fett; oder
- b. Energiewert (Brennwert) und Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, Nahrungsfasern und Natrium.

² Wird der Gehalt an Zucker, mehrwertigen Alkoholen oder Stärke angegeben, so müssen diese Angaben unmittelbar nach der Angabe des Kohlenhydratgehalts in folgender Weise aufgeführt werden:

- Kohlenhydrate
davon
 - Zucker (gegebenenfalls)
 - mehrwertige Alkohole (gegebenenfalls)
 - Stärke (gegebenenfalls).

³ Wird der Gehalt oder die Art der Fettsäuren oder der Gehalt des Cholesterins angegeben, so müssen diese Angaben unmittelbar nach der Angabe des Gesamtfetts in folgender Weise aufgeführt werden:

- Fett davon:
 - gesättigte Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - Trans-Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - einfach ungesättigte Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - mehrfach ungesättigte Fettsäuren (gegebenenfalls)
- davon
 - Omega-3-Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - Omega-6-Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - Cholesterin (gegebenenfalls).²⁷

⁴ Die Angaben müssen sich auf Durchschnittswerte stützen:

- a. aus der Lebensmittelanalyse;

²⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

- b. aus der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten; oder
- c. aus der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

⁵ Sie müssen die im Lebensmittel enthaltenen Nährstoffe so gut wie möglich repräsentieren. Jahreszeitlich bedingte Unterschiede und sonstige Faktoren können berücksichtigt werden.

⁶ Sie müssen sich auf das Lebensmittel im Zeitpunkt der Abgabe oder, sofern ausreichend genaue Angaben über die Zubereitungsweise gemacht werden, auf das genussfertige Lebensmittel beziehen.

Art. 26 Nährwertkennzeichnung bei Vitaminen und Mineralstoffen

¹ Im Rahmen der Nährwertkennzeichnung darf auf einen Gehalt an Vitaminen oder Mineralstoffen hingewiesen werden, wenn ein Lebensmittel signifikante Mengen davon enthält.

² Ein Lebensmittel enthält signifikante Mengen an Vitaminen oder Mineralstoffen, wenn am Ende der Haltbarkeitsfrist 15 Prozent der Tagesdosis nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005²⁸ über den Zusatz essenzieller oder ernährungsphysiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln enthalten sind in:²⁹

- a. 100 g oder 100 ml des Lebensmittels; oder
- b. einer Packung, sofern sie nur eine einzige Portion enthält.

³ ... 30

⁴ Bei der Angabe des Vitamin- oder des Mineralstoffgehalts sind die in Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln genannten Bezeichnungen zu verwenden. Zudem ist bildlich oder in Zahlen der prozentuale Anteil an der empfohlenen Tagesdosis anzugeben.

Art. 27 Besondere Bestimmungen

¹ Wird auf der Verpackung, der Umhüllung, der Etikette oder in der Anpreisung eines Lebensmittels dessen besonderer Gehalt an Zucker, gesättigten Fettsäuren, Nahrungsfasern oder Natrium hervorgehoben, so sind in der Nährwertkennzeichnung die in Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b genannten Angaben aufzuführen.

² Wird auf der Verpackung, der Umhüllung, der Etikette oder in der Anpreisung eines Lebensmittels dessen besonderer Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, Stärke, mehrwertigen Alkoholen, Cholesterin oder einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren hervorgehoben, so muss deren Gehalt in der Nährwertkennzeichnung aufgeführt werden.

²⁸ SR **817.022.32**

²⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

³⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 1029).

³ Wird auf der Verpackung, der Umhüllung, der Etikette oder in der Anpreisung eines Lebensmittels auf seinen Gehalt an einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren oder Cholesterin hingewiesen, so ist auch der Gehalt an gesättigten Fettsäuren anzugeben; dessen Angabe allein begründet jedoch nicht die Pflicht, den Nährwert im Sinne von Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b anzugeben.

Art. 28 Berechnung des Energiewerts

Der Energiewert ist unter Anwendung der Umrechnungsfaktoren nach Anhang 4 zu berechnen.

Art. 29 Masseinheiten, Mengenangaben

¹ Der Energiewert ist in kJ und kcal anzugeben.

² Für die Angabe des Gehalts an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen sind folgende Einheiten zu verwenden:

Eiweiss	g (Gramm)
Kohlenhydrate	g
Fett (ausgenommen Cholesterin)	g
Nahrungsfasern	g
Natrium	g
Cholesterin	mg (Milligramm)

³ Der Energiewert und der Gehalt an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen ist je 100 g oder 100 ml anzugeben. Zusätzlich kann diese Angabe je Portion erfolgen, wenn diese mengenmässig auf der Etikette festgelegt oder wenn die Anzahl der in der Packung enthaltenen Portionen angegeben ist.

11a Abschnitt:³¹ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Art. 29a Geltungsbereich

¹ Dieser Abschnitt regelt die nährwert- und die gesundheitsbezogenen Angaben.

² Vorbehalten bleiben die folgenden abweichenden Bestimmungen:

- die Bestimmungen über Speziallebensmittel nach Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005³² über Speziallebensmittel;
- die Bestimmungen über Trink-, Quell- und Mineralwasser nach der Verordnung des EDI vom 23. November 2005³³ über Trink-, Quell- und Mineralwasser.

³¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029). Für die Art. 29c-29i siehe auch die UeB dieser Änd. am Schluss dieses Textes.

³² SR 817.022.104

³³ SR 817.022.102

Art. 29b Nährstoff

In diesem Abschnitt bedeutet Nährstoff ein Protein, ein Kohlenhydrat, ein Fett, einen Ballaststoff, Natrium, Vitamine und Mineralstoffe, sowie jeder Stoff, der zu einer dieser Kategorien gehört oder Bestandteil eines Stoffes aus einer dieser Kategorien ist.

Art. 29c Nährwertbezogene Angaben: Allgemeine Bestimmungen

¹ Nährwertbezogene Angaben sind sprachliche oder bildliche Angaben, einschliesslich grafische Elemente oder Symbole jeder Form, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwertigenschaften besitzt, und zwar:

- a. aufgrund seiner Energie, die es liefert oder nicht liefert oder die reduziert oder erhöht ist; oder
- b. aufgrund seiner Nährstoffe oder anderer Substanzen, die im Lebensmittel enthalten oder nicht enthalten sind oder die reduziert oder erhöht sind.

² Nährwertbezogene Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie in Anhang 7 vorgesehen sind und die Anforderungen dieses Abschnitts erfüllen. Nährwertbezogene Angaben, die nicht in Anhang 7 aufgeführt sind, bedürfen einer Bewilligung des Bundesamts für Gesundheit (BAG).

Art. 29d Bewilligung weiterer nährwertbezogener Angaben

¹ Das BAG bewilligt eine nährwertbezogene Angabe, die nicht in Anhang 7 aufgeführt ist, wenn:

- a. anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Dokumentationen der Nachweis erbracht werden kann, dass das betreffende Produkt die angegebenen Eigenschaften aufweist; und
- b. die Konsumentinnen und Konsumenten durch die Angabe nicht über die Eigenschaften des Lebensmittels getäuscht werden.

² Das BAG kann nach Absprache mit der gesuchstellenden Person auf deren Kosten externe Expertinnen und Experten beiziehen und weitere Beurteilungsgrundlagen (z.B. einen Analysebericht) verlangen.

Art. 29e Nährwertbezogene Angaben: Besondere Bestimmungen

¹ Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent sind nur nährwertbezogene Angaben zulässig, die sich auf einen geringen Alkoholgehalt oder eine Reduzierung des Alkoholgehalts oder eine Reduzierung des Energiewerts (Brennwerts) beziehen.

² Vergleichende Angaben sind nur zwischen Lebensmitteln derselben Kategorie und unter Berücksichtigung einer Reihe von Lebensmitteln dieser Kategorie zulässig. Dabei ist der Unterschied in der Menge eines Nährstoffs oder im Energiewert (Brennwert) anzugeben. Der Vergleich muss sich auf dieselbe Menge des Lebensmittels beziehen.

³ Vergleichende nährwertbezogene Angaben müssen die Zusammensetzung des betreffenden Lebensmittels mit derjenigen einer Reihe von Lebensmitteln derselben Kategorie vergleichen, deren Zusammensetzung die Verwendung einer Angabe nicht erlaubt, darunter auch Lebensmittel anderer Marken.

Art. 29f Gesundheitsbezogene Angaben: Allgemeine Bestimmungen

¹ Gesundheitsbezogene Angaben sind sprachliche oder bildliche Angaben, einschliesslich grafischer Elemente oder Symbole in jeder Form, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Zusammenhang zwischen einer Lebensmittelkategorie, einem Lebensmittel oder einem Lebensmittelbestandteil einerseits und der Gesundheit andererseits besteht.

² Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie in Anhang 8 vorgesehen sind und die Anforderungen dieses Abschnittes erfüllen. Gesundheitsbezogene Angaben, die nicht in Anhang 8 aufgeführt sind, bedürfen einer Bewilligung des BAG.

Art. 29g Bewilligung weiterer gesundheitsbezogener Angaben

¹ Das BAG bewilligt eine gesundheitsbezogene Angabe, die nicht in Anhang 8 aufgeführt ist, wenn:

- a. anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Studien der Nachweis erbracht werden kann, dass die gesundheitsbezogene Angabe die Kriterien dieses Abschnittes erfüllt; und
- b. die Konsumentinnen und Konsumenten durch die Angabe nicht über die Eigenschaften des Lebensmittels getäuscht werden.

² Das BAG kann nach Absprache mit den gesuchstellenden Person auf deren Kosten externe Expertinnen und Experten beiziehen und weitere Beurteilungsgrundlagen (z.B. einen Analysebericht) verlangen.

Art. 29h Gesundheitsbezogene Angaben: Besondere Bestimmungen

¹ Werden zu einem Lebensmittel gesundheitsbezogene Angaben gemacht, so muss seine Kennzeichnung oder, falls diese fehlt, die Aufmachung des Lebensmittels und die Lebensmittelwerbung folgende Informationen enthalten:

- a. einen Hinweis auf die Bedeutung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise;
- b. Informationen zur Menge des Lebensmittels und zum Verzehrsmuster, die erforderlich sind, um die behauptete positive Wirkung zu erzielen;
- c. gegebenenfalls einen Hinweis an Personen, die es vermeiden sollten, dieses Lebensmittel zu verzehren;
- d. einen geeigneten Warnhinweis bei Produkten, die bei übermässigem Verzehr eine Gesundheitsgefährdung darstellen können;

- e. bei Aussagen oder Darstellungen, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass der Verzehr des Lebensmittels einen Risikofaktor für die Entwicklung einer Krankheit beim Menschen deutlich senkt (Angabe über die Verringerung eines Krankheitsrisikos); eine Erklärung, wonach die Krankheit, auf die sich die Angabe bezieht, durch mehrere Risikofaktoren bedingt ist und dass die Veränderung eines dieser Risikofaktoren eine positive Wirkung haben kann oder auch nicht.
- ² Verweise auf nichtspezifische Vorteile eines Nährstoffs oder Lebensmittels für die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitsbezogene Wohlbefinden sind nur zulässig, wenn ihnen eine gesundheitsbezogene Angabe nach Anhang 8 beigelegt ist.
- ³ Gesundheitsbezogene Angaben zu Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent sind verboten.
- ⁴ Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nicht:
- a. den Eindruck vermitteln, dass durch Verzicht auf das Lebensmittel die Gesundheit beeinträchtigt werden könnte;
 - b. mit Angaben über die Dauer und das Ausmass einer Gewichtsabnahme verbunden werden;
 - c. als Empfehlungen einzelner Ärztinnen, Ärzte oder anderer Angehöriger medizinischer Berufe gestaltet werden.

Art. 29i Gemeinsame Bestimmungen

¹ Nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen:

- a. müssen leicht verständlich sein;
- b. müssen sich auf anerkannte wissenschaftliche Nachweise stützen;
- c. müssen durch das Lebensmittelunternehmen, das sie anwendet, begründet werden können;
- d. müssen sich auf das gemäss der Anweisung der Herstellers zubereitete genussfertige Lebensmittel beziehen;
- e. dürfen nicht falsch, mehrdeutig oder irreführend sein;
- f. dürfen keinen Zweifel über die Sicherheit oder die ernährungsphysiologische Eignung anderer Lebensmittel wecken;
- g. dürfen nicht zum übermässigen Verzehr des entsprechenden Lebensmittels ermutigen oder diesen wohlwollend darstellen;
- h. dürfen nicht erklären, suggerieren oder auch nur mittelbar zum Ausdruck bringen, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung generell nicht die erforderlichen Mengen an Nährstoffen liefern kann;
- i. dürfen nicht durch eine Textaussage oder durch Darstellungen in Form von Bildern, grafischen Elementen oder symbolischen Darstellungen auf Veränderungen bei Körperfunktionen Bezug nehmen, die bei den Konsumentinnen und Konsumenten Ängste auslösen können.

² Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Vorhandensein eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes, der eine ernährungsbezogene oder eine physiologische Wirkung hat (andere Substanz), sind nur zulässig, wenn:

- a. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt in signifikanter Menge oder in derjenigen Menge vorhanden ist, welche nach anerkannten wissenschaftlichen Belegen die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung erzielt;
- b. das verzehrfertige Endprodukt in der Menge, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, eine signifikante Menge des Nährstoffs oder der anderen Substanz liefert, auf welche sich die Angabe bezieht; und
- c. der Nährstoff oder die andere Substanz in einer Form vorliegt, welche für den Körper verfügbar ist.

³ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Fehlen oder den reduzierten Gehalt eines Nährstoffes oder einer anderen Substanz sind nur zulässig, wenn:

- a. nachgewiesen ist, dass das Fehlen oder der reduzierte Gehalt des Nährstoffs oder der anderen Substanz, auf die sich die Angabe bezieht, in einem Lebensmittel oder in einer Kategorie von Lebensmitteln eine positive ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung hat; und
- b. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt nicht oder in reduzierter Menge vorhanden ist.

⁴ Bei der Verwendung einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe ist die Nährwertkennzeichnung nach den Artikeln 22–29 zwingend. Bei gesundheitsbezogenen Angaben sind die Angaben nach Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b aufzuführen.

⁵ Erscheint eine Substanz, die Gegenstand einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe ist, nicht in der Nährwertkennzeichnung, so muss zusätzlich die jeweilige Menge in unmittelbarer Nähe und im selben Sichtfeld der Nährwertkennzeichnung angegeben werden.

⁶ Handelsmarken, Markennamen oder Fantasiebezeichnungen, die in der Kennzeichnung, Aufmachung oder Werbung für ein Lebensmittel erscheinen und als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe aufgefasst werden können, dürfen nur verwendet werden, sofern eine nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe beigelegt ist, welche den Bestimmungen dieses Abschnitts entspricht.

12. Abschnitt: Identitätskennzeichen

Art. 30 Grundsatz und Ausnahmen

¹ Auf Lebensmitteln tierischer Herkunft, die aus einem nach Artikel 13 LGV bewilligungspflichtigen Betrieb stammen und nicht mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen (Art. 8 der V des EVD vom 23. Nov. 2005³⁴ über die Hygiene beim

³⁴ SR 817.190.1

Schlachten) versehen sind, ist ein Identitätskennzeichen anzubringen. Die Kennzeichnungspflicht für Eier richtet sich nach der Eierverordnung vom 26. November 2003³⁵.

² Ein Genusstauglichkeitskennzeichen darf nur dann vom Fleisch entfernt werden, wenn das Fleisch zerlegt, verarbeitet oder in anderer Weise bearbeitet wird.

³ Das Identitätskennzeichen darf nur dann angebracht werden, wenn das Lebensmittel nach den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen hergestellt worden ist.

^{3bis} Erzeugt ein Betrieb nebst Lebensmitteln, für die ein Identitätskennzeichen anzubringen ist, auch Lebensmittel, für die das Identitätskennzeichen nicht vorgeschrieben ist, so kann er auf diesen Lebensmitteln das Identitätskennzeichen anbringen.³⁶

⁴ Werden flüssige, granulat- oder pulverförmige Erzeugnisse tierischer Herkunft oder Fischereierzeugnisse als Massengut befördert, so ist keine Identitätskennzeichnung erforderlich, wenn die Begleitdokumente die Angaben des Identitätskennzeichens enthalten.

⁵ Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen muss beim Transport oder der Lieferung an eine Sammelstelle oder Gerberei sowie bei der Lieferung an einen Gelatine- oder Kollagenverarbeitungsbetrieb an Stelle des Identitätskennzeichens ein Dokument beigefügt sein, aus dem der Herkunftsbetrieb hervorgeht und das die Angaben nach Anhang 5 enthält.

Art. 31 Erforderliche Angaben

Das Identitätskennzeichen muss enthalten:

- a. den Namen des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben oder abgekürzt entsprechend der einschlägigen ISO-Norm;
- b. die Bewilligungsnummer des Betriebs.

Art. 32 Besondere Bestimmungen

¹ Das Identitätskennzeichen muss angebracht werden, bevor das Erzeugnis den Betrieb verlässt.

² Es muss eine ovale Form haben und unauslöschlich sein.³⁷

³ Bei Verpackungen, die zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung enthalten, muss das Identitätskennzeichen so auf der Verpackung befestigt oder aufgedruckt werden, dass es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Dies ist nicht erforderlich, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird.

³⁵ SR **916.371**

³⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

³⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

⁴ Wird die Verpackung oder Umhüllung eines Lebensmittels tierischer Herkunft entfernt oder wurde es in einem anderen Betrieb verarbeitet, so muss ein neues Identitätskennzeichen angebracht werden; dieses muss die Bewilligungsnummer des Betriebs enthalten, in dem diese Arbeitsgänge stattgefunden haben.

13. Abschnitt: Weitere Angaben

Art. 33 «vegetarisch», «vegetabil»

¹ Lebensmittel können bezeichnet werden als:

- a.³⁸ «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Lactose), Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- b. «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- c.³⁹ «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig;
- d. «vegan» oder «vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

² Lebensmittel oder Zutaten, die aus Zutaten gewonnen wurden, die unter Verwendung von tierischen Verarbeitungshilfsstoffen hergestellt wurden, können mit einer Bezeichnung nach Absatz 1 bezeichnet werden, wenn sie von den tierischen Proteinbestandteilen der Verarbeitungshilfsstoffe abgetrennt und gereinigt sind.⁴⁰

Art. 34 Aromatisierte Lebensmittel

¹ Wird auf eine bestimmte Zutat in Worten hingewiesen und werden deren organoleptische Eigenschaften vorwiegend durch Zusatz von Aromen erzeugt, so muss der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» lauten (z.B. «mit Erdbeer-Aroma», «mit Vanille-Geschmack»).

² Abbildungen von Zutaten nach Absatz 1 sind nicht erlaubt. Vorbehalten bleiben produktspezifische Vorschriften.⁴¹

Art. 35 Angabe des Gesamtkochsalzgehaltes

¹ Die Angabe des Gesamtkochsalzgehaltes eines Lebensmittels wie «Kochsalzgehalt insgesamt: x % oder x g pro 100 g oder 100 ml» ist zulässig.

³⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

³⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

⁴⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

⁴¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4981).

² Wird der Kochsalzgehalt nicht werbemässig hervorgehoben und unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten angegeben, so ist eine vollständige Nährwertkennzeichnung nach Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b nicht notwendig.

Art. 35^{a42} Lebensmittel, die Süssholz (Lakritze) oder dessen Extrakt enthalten
Die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Süssholz (Lakritze) oder dessen Extrakt enthalten, richtet sich nach Anhang 6.

3. Kapitel: Offen angebotene Lebensmittel

Art. 36

¹ Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann auf die Angaben nach Artikel 2 Absatz 1 in schriftlicher Form verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet wird (z. B. durch mündliche Auskunft). Diese Informationspflicht gilt nicht für die Angaben nach den Artikeln 29^h Absatz 1 Buchstaben a und b sowie 29ⁱ Absatz 4, sofern die Angaben nach den Artikeln 29^c Absatz 1 und 29^f Absatz 1 nicht schriftlich erfolgen.⁴³

² In jedem Fall sind schriftlich anzubringen:

- a. die Angaben nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben n und o;
- b. das Produktionsland von Fleisch von Tieren nach Artikel 2 Buchstaben a und d der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁴⁴ über Lebensmittel tierischer Herkunft sowie von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen aus solchem Fleisch; die Artikel 15 und 16 sind anwendbar.

³ Die Angaben nach Absatz 2 sind in geeigneter Form anzubringen. In Restaurants, Spitälern, Kantinen oder ähnlichen Einrichtungen können sie namentlich in der Speisekarte oder auf einem Plakat angebracht werden.

⁴ Das Warenlos ist auf dem Behälter oder auf den entsprechenden Geschäftspapieren anzubringen.

4. Kapitel: Zwischenprodukte, Halbfabrikate, Zusatzstoffe und Zusatzstoffpräparate

Art. 37 Zwischenprodukte und Halbfabrikate

¹ Die Angaben über Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen ermöglichen, die daraus hergestellten Lebensmittel gesetzeskonform zu bezeichnen.

⁴² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4981).

⁴³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

⁴⁴ SR 817.022.108

² Wurden Rohstoffe, Zwischenprodukte oder Halbfabrikate mit ionisierenden Strahlen behandelt, so müssen zusätzlich angegeben werden:

- a. der Ort der Bestrahlungsanlage sowie Name und Adresse der für die Bestrahlungsanlage verantwortlichen Person;
- b. die mittlere total absorbierte Dosis.⁴⁵

³ Wurden nur einzelne Bestandteile des Produktes bestrahlt oder ist die Dosis nicht für alle Teilprodukte identisch, so sind die Angaben nach Absatz 2 für jedes Teilprodukt einzeln aufzulisten.⁴⁶

Art. 38 Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden

Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben, so müssen auf der Packung oder der Etikette folgende Angaben angebracht werden:

- a. die Gattungsbezeichnung nach Anhang 3;
- b. der Verwendungszweck, die Gebrauchsanweisung und die Dosiervorschrift;
- c. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden;
- d. das Mindesthaltbarkeitsdatum;
- e. der Name oder die Firma und die Adresse derjenigen Person, welche die Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate herstellt, einführt oder abgibt;
- f. das Warenlos;
- g. die Nettofüllmenge.

Art. 39 Süßungsmittelpräparate, die als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden

Auf Packungen oder Etiketten von Süßungsmittelpräparaten (Tafelsüssen) müssen folgende Angaben stehen:

- a. die Sachbezeichnung «Süßungsmittel (Süßstoff, Tafelsüßstoff, Tafelsüsse) auf Grundlage von ...», gefolgt von der Einzelbezeichnung, z.B. «Saccharin»;
- b. die Süßkraft, bezogen auf Zucker (Saccharose), z.B. «eine Tablette entspricht der Süßkraft von einem Würfelzucker (4 g)»;
- c. der Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» bei Süßungsmittelpräparaten, die Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) enthalten;

⁴⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

⁴⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

- d. der Hinweis «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» bei Süssungsmittelpräparaten, die Zuckeraustauschstoffe enthalten;
- e. die Angaben nach Artikel 38 Buchstaben c–g; bei Süssungsmittelpräparaten in Tablettenform kann die Angabe der Nettofüllmenge durch die Anzahl Tabletten je Packungseinheit ersetzt werden.

Art. 40 Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die nicht als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate nicht als solche an die Konsumentinnen oder Konsumenten, sondern zur Weiterverarbeitung abgegeben, so müssen auf der Packung oder der Etikette folgende Angaben angebracht werden:

- a. der Hinweis «zur Verwendung in Lebensmitteln» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
- b. gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Lagerung und Verwendung;
- c. eine Gebrauchsanweisung, wenn der Zusatzstoff sonst nicht sachgemäss verwendet werden könnte;
- d. alle zur Einhaltung der Höchstmengenvorschriften für Zusatzstoffe und Zutaten in den Endprodukten notwendigen Angaben;
- e. die Angaben nach Artikel 38 Buchstaben c–g; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden.

² Steht auf der Verpackung oder dem Behältnis von Erzeugnissen nach Absatz 1 an gut sichtbarer Stelle die Angabe «für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel», so können die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben c und d sowie nach Artikel 38 Buchstaben c und e auch in den Begleitpapieren stehen.

5. Kapitel: Anpassung der Anhänge

Art. 41

¹ Das BAG passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

² Bei der Anpassung der Anhänge 7 und 8 berücksichtigt es das Gemeinschaftsregister nach Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006⁴⁷ über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel.⁴⁸

⁴⁷ ABl. L 12 vom 18.1.2007, S. 3.

⁴⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

6. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 42 Aufhebung bisherigen Rechts

Es werden aufgehoben:

1. Rohstoffdeklarationsverordnung vom 6. März 2000⁴⁹;
2. Nährwertverordnung des EDI vom 26. Juni 1995⁵⁰.

Art. 43⁵¹ Übergangsbestimmungen

¹ In Abweichung von Artikel 80 Absatz 7 LGV gilt für die Kennzeichnung von Zutaten nach Artikel 8, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2006. Ausgenommen sind die Kennzeichnung von Malz oder Malzextrakt aus Gerste sowie die Bezeichnungen «Weissmehl» und «Halbweissmehl»; für sie gilt eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2007.

² Das Identitätskennzeichen nach Artikel 30 muss spätestens ab dem 1. Januar 2008 auf allen Lebensmitteln tierischer Herkunft angebracht sein. Sind diese zur Ausfuhr in einen Mitgliedstaat der Europäischen Union oder des Europäischen Wirtschaftsraums bestimmt, so gilt eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2006. Ab diesem Zeitpunkt dürfen solche Lebensmittel nicht mehr ohne Identitätskennzeichen in diese Länder ausgeführt werden.

Art. 44 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

Schlussbestimmung der Änderungen vom 15. Nov. 2006⁵²

Die von den Änderungen nach den Ziffern I und II betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 2007 nach bisherigem Recht gekennzeichnet und angepriesen werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Übergangsbestimmungen der Änderung vom 7. März 2008⁵³

¹ Lebensmittel nach Artikel 6 Absatz 9^{bis} dürfen noch bis zum 31. März 2010 nach bisherigem Recht gekennzeichnet und angepriesen werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁴⁹ [AS 2000 674]

⁵⁰ [AS 1995 3329, 1997 1482, 1998 294, 2002 777, 2004 1095 3043]

⁵¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4981).

⁵² AS 2006 4981

⁵³ AS 2008 1029

² Lebensmittel, die den Artikeln 29c–29i nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. März 2010 nach bisherigem Recht gekennzeichnet und angepriesen werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

³ Produkte mit bereits vor dem 1. Januar 2005 bestehenden Handelsmarken oder Markennamen, die den Änderungen vom 7. März 2008 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 19. Januar 2022 nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁴ Für die Abgabe der von den Änderungen vom 7. März 2008 dieser Verordnung betroffenen Lebensmittel nach Anhang 1 gilt eine Übergangsfrist bis zum 31. März 2009.

Anhang 1⁵⁴
(Art. 8 Abs. 1 und 7)

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben:

- a. glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel;
- b. Milch (einschliesslich Lactose);
- c. Eier;
- d. Fische;
- e. Krebstiere;
- f. Sojabohnen;
- g. Erdnüsse;
- h. Walnüsse (*Juglans regia*);
- i. Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*);
- j. Haselnüsse (*Corylus avellana*);
- k. Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*);
- l. Mandeln (*Amygdalus communis*);
- m. Paranüsse (*Bertholletia excelsa*);
- n. Pecannüsse (*Carya illinoensis*);
- o. Pistazien (*Pistacia vera*);
- p. Sesamsamen;
- q. Sellerie;
- r. Senf;
- s. Sulfite (E 220–224, 226–228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel;
- t. Lupine und Lupinenerzeugnisse;
- u. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

⁵⁴ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029). Siehe auch die UeB dieser Änd. hiervor.

Anhang 2
(Art. 6 Abs. 2)

Klassen von Zutaten, die statt mit der Sachbezeichnung mit der Bezeichnung der Klasse angegeben werden können

Definition der Klasse	Bezeichnung
raffinierte Öle, ausser Olivenöl, und raffinierte Fette	«Öl», bzw. «Fett», ergänzt durch: <ul style="list-style-type: none"> – «pflanzlich» oder «tierisch» oder – die Angabe der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft und – «gehärtet», wenn das Öl bzw. Fett gehärtet ist
Mischungen von Mehl aus zwei oder mehreren Getreidearten	«Mehl», gefolgt von der Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils
natürliche Stärken und auf physikalischem oder enzymatischem Weg modifizierte Stärken sowie Spezialstärken (sofern sie nicht als Zusatzstoffe gelten)	«Stärke», ergänzt mit der Angabe ihrer spezifischen pflanzlichen Herkunft, wenn sie «Gluten» enthalten könnte (z.B. «Weizenstärke»)
Fische jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen	«Fisch»
Käse jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen	«Käse»
Gewürze jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Gewürz(e)» oder «Gewürzmischung»
Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Kräuter» oder «Kräutermischung»
Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden	«Kaumasse»
Paniermehl jeglichen Ursprungs	«Paniermehl»
Saccharose	«Zucker»

Definition der Klasse	Bezeichnung
Dextroseanhydrid oder Dextrosemonohydrat	«Dextrose»
Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup	«Glucosesirup»
«Milch jeglichen Fettgehalts, sofern sich Bezeichnung und Aufmachung nicht auf eine bestimmte Milchart beziehen»	«Milch»
Milchprotein jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Milchprotein) und Mischungen daraus	«Milchprotein» oder «Milcheiweiss»
Kakaopressbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter	«Kakaobutter»
Weine jeder Art	«Wein»
Holundersaft, Holundersaftpulver usw., zum Färben	«färbender Fruchtsaft» oder «Fruchtfärbesaft»
Randensaft, Randensaftpulver usw., zum Färben	«färbender Gemüsesaft» oder «Gemüsefärbesaft»

Anhang 3

(Art. 5 Abs. 2 Bst. i Ziff. 3, Art. 6 Abs. 3 Bst. a und Abs. 8 Bst. a und b, Art. 38 Bst. a)

Gattungsbezeichnungen von Zusatzstoffen

1. «*Konservierungsmittel/Konservierungsstoffe*» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.
2. «*Antioxidationsmittel/Antioxidantien*» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation (z.B. Ranzigwerden von Fett, Farbveränderungen) schützen.
3. «*Säuerungsmittel*» sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
4. «*Säureregulatoren*» sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
5. «*Trennmittel/Antiklumpmittel*» sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
6. «*Schaumverhüter*» sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
7. «*Füllstoffe*» sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie nennenswert beizutragen.
8. «*Emulgatoren*» sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen (z.B. Öl, Wasser) in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
9. «*Schmelzsalze*» sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
10. «*Festigungsmittel*» sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen oder diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
11. «*Geschmackverstärker*» sind Stoffe, die den Geschmack oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
12. «*Geliermittel*» sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben.
13. «*Überzugmittel*» (einschliesslich Gleitmittel) sind Stoffe, die der Aussenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen oder einen Schutzüberzug verleihen.
14. «*Feuchthaltemittel*» sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem

- Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wässrigen Medium fördern.
15. *«Modifizierte Stärken»* sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Die essbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht und gebleicht worden sein.
 16. *«Packgase»* sind Gase ausser Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt wurden.
 17. *«Treibgase»* sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
 18. *«Backtriebmittel»* sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrössern.
 19. *«Stabilisatoren»* sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Dazu zählen Stoffe:
 - a. die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten;
 - b. durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird;
 - c. die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschliesslich der Bildung von Proteinnetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierte Lebensmittel ermöglichen.
 20. *«Verdickungsmittel»* sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
 21. *«Mehlbehandlungsmittel»* – ausser Emulgatoren – sind Stoffe, die dem Mehl oder Teig zugefügt werden, um dessen Backfähigkeit zu verbessern.
 22. *«Farbstoffe»* sind Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen. Zu den Farbstoffen gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden.

Nicht als Farbstoffe gelten:

 - a. Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, und aromatische Stoffe, die bei der Herstellung von Lebensmittelzubereitungen wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben, wie Paprika, Kurkuma oder Safran;
 - b. Farbstoffe zum Färben von nicht zum Verzehr bestimmten Oberflächen von Lebensmitteln, wie Käseüberzüge und Wursthüllen.
 23. *«Süssungsmittel/Süssstoffe»* sind Zusatzstoffe, die dazu verwendet werden, Lebensmitteln einen süssen Geschmack zu verleihen. Nicht kalorogene Süssungsmittel sind chemische Verbindungen ausserhalb der Gruppe der Kohlenhydrate, die eine wesentlich grössere Süsskraft als Saccharose aufweisen,

jedoch im Verhältnis zu ihrer Süßkraft keinen oder nur einen sehr geringen Nährwert besitzen. Kalorigene Süßungsmittel oder Zuckeraustauschstoffe sind Stoffe (Polyole), die auf Grund ihrer mit Zucker ähnlichen Süßkraft und ihrer Masse als Ersatz von Zucker oder andern Zuckerarten dienen.

24. «Aromen» sind Stoffe, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen. Es werden unterschieden:
- a. *natürliche Aromastoffe* als definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch geeignete physikalische Verfahren (einschliesslich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln) oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen oder tierischen Ursprungs gewonnen werden, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschliesslich Trocknen, Rösten und Fermentierung) für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden;
 - b. *naturidentische Aromastoffe* als definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese oder durch Isolierung mit chemischen Verfahren gewonnen werden, wobei ihre chemische Beschaffenheit mit einer Substanz identisch ist, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs im Sinne von Buchstabe a natürlich vorkommt;
 - c. *künstliche Aromastoffe* als definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese gewonnen werden, wobei jedoch ihre chemische Beschaffenheit nicht mit einer Substanz identisch ist, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs im Sinne von Buchstabe a natürlich vorkommt;
 - d. *Aromaextrakte* als konzentrierte oder nichtkonzentrierte Erzeugnisse mit Aromaeigenschaften, die gemäss Buchstabe a gewonnen werden, jedoch nicht unter diesen Begriff fallen;
 - e. *Reaktionsaromen* als Erzeugnisse, die unter Beachtung der Guten Herstellungspraxis nach üblichen Verfahren aus einer Mischung von Ausgangserzeugnissen gewonnen werden, durch Erhitzen während höchstens 15 Minuten auf nicht über 180 °C; die Ausgangserzeugnisse besitzen nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften; mindestens eines der Ausgangserzeugnisse enthält Stickstoff (Aminogruppe) und ein anderes ist Reduktionszucker;
 - f. *Raucharomen* als Zubereitungen aus Rauch, der bei den herkömmlichen Verfahren zum Räuchern von Lebensmitteln verwendet wird.

Nicht als Aromen gelten:

1. Lebensmittel wie Gewürze und andere pflanzliche Teile oder Stoffe, Kakao, Kaffee, Honig und Früchte;
2. Stoffe mit ausschliesslich süßem, saurem oder salzigem Geschmack.

Anhang 4⁵⁵
(Art. 28)

Umrechnungsfaktoren zur Berechnung des Energiewerts

Kohlenhydrate (ausgenommen mehrwertige Alkohole und Polydextrose)	17 kJ/g entspricht 4 kcal/g
mehrwertige Alkohole	10 kJ/g entspricht 2,4 kcal/g
Polydextrose	4 kJ/g entspricht 1 kcal/g
Eiweiss	17 kJ/g entspricht 4 kcal/g
Fett	37 kJ/g entspricht 9 kcal/g
Ethylalkohol	29 kJ/g entspricht 7 kcal/g
organische Säuren	13 kJ/g entspricht 3 kcal/g
Fructooligosaccharide	8 kJ/g entspricht 2 kcal/g
Inulin	4 kJ/g entspricht 1 kcal/g

⁵⁵ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4981).

Anhang 5
(Art. 30 Abs. 5)

Begleitdokument für Rohstoffe für die Gelatine- oder Kollagenherstellung (Muster)

I. Identifizierung der Rohstoffe

Art der Erzeugnisse:

.....

Herstellungsdatum:

.....

Art der Verpackung:

.....

Zahl der Packstücke:

.....

Garantierte Lagerzeit:

.....

Eigengewicht (kg):

.....

II. Herkunft der Rohstoffe

Anschriften und Registernummern der zugelassenen Gewinnungsbetriebe:

.....

III. Bestimmung der Rohstoffe

Die Rohstoffe werden versandt von (Verladeort):

.....

nach (Bestimmungsland und -ort):

.....

mit folgendem Transportmittel:

.....

Name und Adresse des Versenders:

.....

Name und Adresse des Empfängers:

Anhang 6⁵⁶
(Art. 35a)

Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Süssholz (Lakritze) oder dessen Extrakt enthalten

Lebensmittel	Gehalt an Glycyrrhizinsäure ^a	Kennzeichnung
feste Lebensmittel	$\geq 100 \text{ mg/kg} < 4 \text{ g/kg}$	«enthält Süssholz » oder «enthält Lakritze»
alkoholfreie Getränke	$\geq 10 \text{ mg/l} < 50 \text{ mg/l}$	Die Kennzeichnung ist nach dem Verzeichnis der Zutaten anzugeben, sofern die Begriffe «Süssholz» oder «Lakritze» nicht bereits in der Zutatenliste oder in der Sach- oder Fantasiebezeichnung enthalten sind. Fehlt eine Zutatenliste, so ist die Angabe in der Nähe der Sach- oder Fantasiebezeichnung anzubringen.
alkoholische Getränke	$\geq 10 \text{ mg/l} < 300 \text{ mg/l}$	
feste Lebensmittel	$\geq 4 \text{ g/kg}$	«enthält Süssholz – bei hohem Blutdruck sollte ein übermässiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden» oder «enthält Lakritze – bei hohem Blutdruck sollte ein übermässiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden» Die Kennzeichnung ist nach dem Verzeichnis der Zutaten anzugeben. Fehlt eine Zutatenliste, so ist die Angabe in der Nähe der Sach- oder Fantasiebezeichnung anzubringen.
alkoholfreie Getränke	$\geq 50 \text{ mg/l}$	
alkoholische Getränke	$\geq 300 \text{ mg/l}$	

^a Der Gehalt an Glycyrrhizinsäure, einem natürlichen Bestandteil von Süssholz oder Lakritze, bezieht sich auf das konsumfertige oder gemäss Anweisungen des Herstellers rekonstituierte Erzeugnis.

⁵⁶ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4981).

Anhang 7⁵⁷
(Art. 29c Abs. 2 und 29d Abs. 1)

Nährwertbezogene Angaben und Voraussetzungen für ihre Verwendung

Energiearm

¹ Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiearm, sowie jede Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

- a. im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 40 kcal (170 kJ)/100 g enthält;
- b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 20 kcal (80 kJ)/100 ml enthält.

² Für Süßungsmittelpräparate (Tafelsüssen) gilt ein Höchstwert von 4 kcal (17 kJ) pro Portion, die der süßenden Wirkung von 6 g Saccharose (ca. 1 Teelöffel Zucker) entspricht.

Energiereduziert

Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiereduziert, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn der Energiewert (Brennwert) um mindestens 30 % verringert ist; dabei sind die Eigenschaften anzugeben, die zur Reduzierung des Gesamtenergie-werts des Lebensmittels führen.

Energiefrei

¹ Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiefrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 4 kcal (17 kJ)/100 ml enthält.

² Für Süßungsmittelpräparate (Tafelsüssen) gilt ein Höchstwert von 0,4 kcal (1,7 kJ) pro Portion, die der süßenden Wirkung von 6 g Saccharose (ca. 1 Teelöffel Zucker) entspricht.

Fettarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei fettarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

- a. im Fall von festen Lebensmitteln weniger als 3 g Fett/100 g enthält;
- b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln weniger als 1,5 g Fett/100 ml enthält (1,8 g Fett pro 100 ml bei teilentrahmter Milch).

⁵⁷ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029).

Fettfrei/ohne Fett

¹ Die Angabe, ein Lebensmittel sei fettfrei/ohne Fett, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,5 g Fett pro 100 g oder 100 ml enthält.

² Angaben wie «X % fettfrei» sind verboten.

Arm an gesättigten Fettsäuren

¹ Die Angabe, ein Lebensmittel sei arm an gesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren bei einem Produkt:

- a. im Fall von festen Lebensmitteln 1,5 g/100 g nicht übersteigt;
- b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln 0,75 g/100 ml nicht übersteigt.

² In beiden Fällen dürfen die gesättigten Fettsäuren und die Trans-Fettsäuren insgesamt nicht mehr als 10 % des Brennwertes liefern.

Arm an Trans-Fettsäuren

¹ Die Angabe, ein Lebensmittel sei arm an Trans-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren bei einem Produkt:

- a. im Fall von festen Lebensmitteln 1,5 g/100 g nicht übersteigt;
- b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln 0,75 g/100 ml nicht übersteigt.

² In beiden Fällen dürfen die gesättigten Fettsäuren und die Trans-Fettsäuren insgesamt nicht mehr als 10 % des Brennwertes liefern.

Frei von gesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei frei von gesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren 0,1 g je 100 g bzw. 100 ml nicht übersteigt.

Frei von Trans-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei frei von Trans-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren 0,1 g je 100 g bzw. 100 ml nicht übersteigt.

Cholesterinarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei cholesterinarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 20 mg je 100 g bzw. 10 mg je 100 ml Cholesterin enthält.

Cholesterinfrei

Die Angabe, ein Lebensmittel sei cholesterinfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt weniger als 5 mg Cholesterin je 100 g oder 100 ml enthält.

Zuckerarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei zuckerarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

- a. im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 5 g Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) pro 100 g enthält;
- b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln 2,5 g Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) pro 100 ml enthält.

Zuckerfrei

¹ Die Angabe, ein Lebensmittel sei zuckerfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,5 g Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) pro 100 g bzw. 100 ml enthält.

² Ein Hinweis wie «zahnschonend» oder «zahnfreundlich» ist nur erlaubt, wenn die entsprechende Eigenschaft durch ein zahnmedizinisches Gutachten nachgewiesen ist.

Ohne Zuckerzusatz

¹ Die Angabe, einem Lebensmittel seien keine Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) zugesetzt worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt keine zugesetzten Mono- oder Disaccharide oder irgendein anderes wegen seiner süssenden Wirkung verwendetes Lebensmittel enthält.

² Enthält das Lebensmittel von Natur aus Zuckerarten (Mono- und Disaccharide), so muss die Etikette auch den folgenden Hinweis enthalten: «enthält von Natur aus Zucker» oder «enthält von Natur aus Zuckerarten».

Natriumarm/Kochsalzarm

¹ Die Angabe, ein Lebensmittel sei natrium-/kochsalzarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium oder den gleichwertigen Gehalt an Kochsalz pro 100 g bzw. 100 ml enthält.

² Streuwürzen, Würzen und Senf gelten als natriumarm oder kochsalzarm, wenn ihr Natriumgehalt oder ihr gleichwertiger Gehalt an Kochsalz nicht mehr als 0,36 g pro 100 g beträgt.

Streng Natriumarm/streng Kochsalzarm

¹ Die Angabe, ein Lebensmittel sei streng natrium-/streng kochsalzarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,04 g Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Kochsalz pro 100 g bzw. 100 ml enthält.

² Für Mineralwasser oder Trinkwasser darf diese Angabe nicht verwendet werden.

³ Streuwürzen, Würzen und Senf dürfen als streng natriumarm oder streng kochsalzarm bezeichnet werden, wenn ihr Natriumgehalt oder ihr gleichwertiger Gehalt an Kochsalz nicht mehr als 0,12 g pro 100 g beträgt.

Natriumfrei oder Kochsalzfrei

Die Angabe, ein Lebensmittel sei natriumfrei oder kochsalzfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,005 g Natrium oder den gleichwertigen Gehalt an Kochsalz pro 100 g enthält.

Nahrungsfaser- / Ballaststoffquelle

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Nahrungsfaser-/Ballaststoffquelle, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 g oder mindestens 1,5 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthält.

Hoher Nahrungsfaser-/Ballaststoffgehalt

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Nahrungsfaser-/Ballaststoffgehalt, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

- a. im Fall von festen Lebensmitteln mindestens 6 g Ballaststoffe pro 100 g enthält;
- b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthält.

Proteinquelle

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Proteinquelle, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 12 % des gesamten Energie-werts (Brennwerts) des Lebensmittels entfallen.

Hoher Proteingehalt

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Proteingehalt, sowie jegliche Anga-be, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeu-tung hat, ist nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 20 % des gesamten Energie-werts (Brennwerts) des Lebensmittels entfallen.

Quelle von [Name des Vitamins oder des Mineralsstoffs]

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Vitaminquelle oder Mineralstoffquelle, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Lebensmittel eine signifikante Menge enthält und die Voraussetzungen nach Artikel 26 Absatz 2 erfüllt.

Hoher Gehalt/reich an [Name des Vitamins oder des Mineralstoffs]

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Vitamingehalt oder Mineralstoff-gehalt, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindes-tens das Doppelte der oben genannten signifikanten Menge enthält.

Enthält [Name des Nährstoffs oder einer anderen Substanz]

Die Angabe, ein Lebensmittel enthalte einen Nährstoff oder eine andere Substanz, für die in dieser Verordnung keine besonderen Bedingungen vorgesehen sind, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt allen entsprechenden Voraussetzungen der Artikel 29c und 29e entspricht. Für Vitamine und Mineral-stoffe gelten die Voraussetzungen für die Angabe «Quelle von ...».

Erhöhter Anteil an einem Nährstoff

Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind, sei erhöht worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt die Voraussetzungen für die Angabe «Quelle von» erfüllt und die Erhöhung des Anteils mindestens 30 % gegenüber einem vergleich-baren Produkt ausmacht.

Reduzierter Anteil an einem Nährstoff

¹ Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen sei reduziert worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussicht-lich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Reduzierung des Anteils mindestens 30 % gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht.

² Für Mikronährstoffe ist ein 10-prozentiger Unterschied der empfohlenen Tagesdosen gemäss Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23 November 2005⁵⁸ über den Zusatz von essenziellen oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln zulässig.

³ Für Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Salz ist ein 25-prozentiger Unterschied zulässig.

Leicht/Light

¹ Die Angabe, ein Produkt sei «leicht/Light», sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, muss dieselben Bedingungen erfüllen wie die Angabe «reduziert».

² Die Angabe muss ausserdem mit einem Hinweis auf die Eigenschaften einhergehen, die das Lebensmittel «leicht/Light» machen.

Von Natur aus/natürlich

Erfüllt ein Lebensmittel von Natur aus die in diesem Anhang aufgeführte(n) Voraussetzung(en) (en) für die Verwendung einer nährwertbezogenen Angabe, so darf dieser Angabe der Ausdruck «von Natur aus/natürlich» vorangestellt werden.

⁵⁸ SR 817.022.32

Anhang 8⁵⁹
(Art. 29f Abs. 2, 29g Abs. 1 und 29h Abs. 2)

Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Vitamine und Mineralstoffe, andere Nährstoffe und Inhaltsstoffe sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung

A. Vitamine und Mineralstoffe

Nährstoff	Zulässige Angaben, falls mindestens 30 % der empfohlenen Tagesdosen für Erwachsene in der Tagesration enthalten sind (Anhänge 1 und 3 der V des EDI vom 23. Nov. 2005⁶⁰ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln)
Vitamin A	Ist für das normale Wachstum notwendig. Ist am Sehvorgang/an der Zelldifferenzierung beteiligt. Dient dem Unterhalt der Gewebe, der Hautoberfläche und der Schleimhäute.
β-Carotin (Provitamin A)	Dient unter anderem dem Unterhalt der Gewebe, der Hautoberfläche und der Schleimhäute. Kann als Antioxidans Sauerstoffradikale abfangen.
Vitamin B ₁ (Thiamin)	Ist notwendig zur Erhaltung des Kohlenhydratstoffwechsels (Zucker, Stärke) sowie zur Bereitstellung/Freisetzung von Energie. Zur Erhaltung der normalen Funktion des Nervensystems.
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	Ist an den Stoffwechselfvorgängen zur Energiegewinnung beteiligt. Ist notwendig für das normale Wachstum. Ist notwendig für die Blutbildung. Dient dem Unterhalt der Gewebe der Hautoberfläche und der Schleimhäute.
Niacin (Vitamin PP)	Ist notwendig für die normale Funktion der Haut, des Nervensystems und des Gesamtstoffwechsels.
Vitamin B ₆	Ist notwendig für den Stoffwechsel der Eiweisse und deren Bestandteile (Peptide und Aminosäuren).
Vitamin B ₁₂	Ist notwendig für die Blutbildung.
B-Complex	Dient der Erhaltung der Funktionen des Nervensystems. (Weitere Anpreisungen wie bei den einzelnen B-Vitaminen)
Folsäure/Folacin	Ist notwendig für die Blutbildung. Ist notwendig für die Entwicklung des Neuralrohres des ungeborenen Kindes.

⁵⁹ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 1029).

⁶⁰ SR **817.022.32**

Nährstoff	Zulässige Angaben, falls mindestens 30 % der empfohlenen Tagesdosen für Erwachsene in der Tagesration enthalten sind (Anhänge 1 und 3 der V des EDI vom 23. Nov. 2005 über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln)
Vitamin C	Ist notwendig für die Erhaltung von gesunden Knochen, Zähnen, Zahnfleisch und Blutgefäßen. Ist an der Absorption von Eisen beteiligt. Hat die Funktion eines Antioxidans.
Vitamin D	Dient der Erhaltung von gesunden Knochen, vor allem in Kindheit und Alter. Reguliert die Absorption von Calcium und Phosphat.
Vitamin E	Ist notwendig für die Erhaltung der Muskelfunktionen. Stabilisiert ungesättigte Fettsäuren und Zellmembrane. Kann als Antioxidans freie Radikale abfangen.
Vitamin K	Erhält die normale Gerinnungsfähigkeit des Blutes.
Biotin	Spielt eine Rolle im Stoffwechsel der Aminosäuren.
Pantothensäure	Ist an den Stoffwechselvorgängen zur Energiegewinnung beteiligt.
Kalzium	Ist ein wichtiger Bestandteil/Baustein von Knochen und Zähnen. Spielt eine wichtige Rolle bei der Reizübertragung im Nervensystem. Lebensnotwendiger Mineralstoff für den Aufbau von Knochen und Zähnen. Für gesunden Knochenbau und starke Zähne.
Eisen	Ist notwendig für die Blutbildung und den Transport von Sauerstoff in die Gewebe zur Energiegewinnung.
Iod	Ist notwendig für die normale Schilddrüsenfunktion.
Phosphor	Ist als Calciumsalz notwendiger Bestandteil der Knochen. Ist notwendig für die Zellfunktionen.
Magnesium	Ist Bestandteil von Knochen und Zähnen. Spielt wichtige Rolle im Energiestoffwechsel. Ist für eine normale Muskelfunktion und für den Energiestoffwechsel unerlässlich. Spielt eine Rolle im Skelettaufbau. Spielt eine wichtige Rolle bei der Reizübertragung im Nervensystem bei der Muskelkontraktion.
Zink	Ist notwendig für diverse Stoffwechselfunktionen. Ist an vielen Stoffwechselprozessen beteiligt. Ist notwendig für den Aufbau körpereigener Eiweisse. Ist notwendig zur Erhaltung des normalen Stoffwechsels der Eiweisse, der Kohlenhydrate, der Fette und zur Energiegewinnung.
Selen	Schützt den Organismus vor Oxidationsreaktionen. Hat antioxidative Eigenschaften.

Nährstoff	Zulässige Angaben, falls mindestens 30 % der empfohlenen Tagesdosen für Erwachsene in der Tagesration enthalten sind (Anhänge 1 und 3 der V des EDI vom 23. Nov. 2005 über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln)
Vitamine A, C, E und Selen	Haben antioxidative Eigenschaften. Können als Antioxidantien freie Radikale und hochreaktive Sauerstoffverbindungen abfangen. Sind wichtig zur Erhaltung und Funktion der Zelle. Helfen die Zellfunktionen zu erhalten.
Allg. Vitamine und Mineralstoffe	Vitamine sind lebensnotwendige Stoffe, die dem Körper mit der Nahrung zugeführt werden. Mineralstoffe sind für den Stoffwechsel unerlässlich.

B. Andere Nährstoffe

Andere Nährstoffe	Individuelle Voraussetzungen sowie zulässige Angaben
Ballaststoffe/Nahrungsfasern	Voraussetzungen für hohen Nahrungsfaser- beziehungsweise Ballaststoffgehalt gemäss Anhang 7; Nahrungsfaser- beziehungsweise ballaststoffreiche Lebensmittel können die Verdauung günstig beeinflussen.
Oligofructose, Inulin	Stimulieren das Wachstum von Bifidobakterien im Darm. Sie haben einen bifidogenen Effekt. Beeinflussen die Darmflora positiv. Sie zählen zu den nichtverdaulichen Nahrungsfasern, welche das Wachstum der Bifidobakterien stimulieren. Mindestmenge 4 g Inulin pro Tagesration.
Fettsäuren – Linolsäure (n-6) – Alpha-Linolensäure (n-3) – Omega-3-Fettsäuren	Unterstützen die Funktionen des menschlichen Körpers, um die Gesundheit zu erhalten. Tragen zur normalen Entwicklung und zum Wachstum des Organismus bei. Omega-3-Fettsäuren werden in die Zellmembran eingebaut und sind notwendig für deren Aufbau und deren Funktion. Omega-3-Fettsäuren haben einen Einfluss auf die Blut-fettregulation. Sie leisten im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung einen Beitrag für die Gesundheit. Es müssen mindestens 30 % der empfohlenen Tagesdosis in der Tagesration enthalten sein (Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln). <i>Gehalt an Fett und Cholesterin:</i> Für tierische Lebensmittel, ausser für Wassertiere, sowie für zusammengesetzte Lebensmittel, die tierische Anteile enthalten, gelten folgende Voraussetzungen, sofern sie in Form von konventionellen Lebensmitteln und nicht in Form von Kapseln oder Tabletten vertrieben werden: Sie müssen fettarm, arm an gesättigten

Andere Nährstoffe	Individuelle Voraussetzungen sowie zulässige Angaben
Fettsäuren Eicosapentaensäure (EPA) + Doco-sahexaensäure (DHA) (n-3)	<p>Fettsäuren sowie cholesterinfrei gemäss Anhang 7 sein. <i>Höhere Gehalte an Tocopherolen als Antioxidantien sind notwendig:</i> Die Produkte, die mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten, müssen Tocopherole als Antioxidantien in ausreichender Menge enthalten. Das heisst mindestens 0,4 mg Tocopherol pro Gramm Dienfettsäure-Äquivalent (z.B. bei 1 g Linolsäure (Dienfettsäure) muss mit 0,4 mg Tocopherol angereichert werden).</p> <p><i>Qualität der Fettsäuren:</i> Die Qualität der eingesetzten Fettsäuren muss den Anforderungen des <i>Codex Alimentarius</i> entsprechen.</p> <p>EPA und DHA werden in die Zellmembran eingebaut und sind notwendig für deren Aufbau und deren Funktion. EPA und DHA haben einen Einfluss auf die Blutfettregulation. EPA und DHA leisten im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung einen Beitrag für die Gesundheit. DHA ist ein wichtiger Bestandteil der Sehzellen sowie der reizleitenden Membranen des Gehirns, deshalb ist sie wichtig für deren Entwicklung und Funktion.</p> <p>Es müssen mindestens 30 % der empfohlenen Tagesdosis in der Tagesration enthalten sein (Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln).</p> <p><i>Gehalt an Fett und Cholesterin:</i> Für tierische Lebensmittel, ausser für Wassertiere, sowie für zusammengesetzte Lebensmittel, die tierische Anteile enthalten, gelten folgende Voraussetzungen, sofern sie in Form von konventionellen Lebensmitteln und nicht in Form von Kapseln oder Tabletten vertrieben werden: Sie müssen fettarm, arm an gesättigten Fettsäuren sowie cholesterinfrei gemäss Anhang 7 sein.</p> <p><i>Höhere Gehalte an Tocopherolen als Antioxidantien sind notwendig:</i> Die Produkte, die mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten, müssen Tocopherole als Antioxidantien in ausreichender Menge enthalten. Das heisst mindestens 0,4 mg Tocopherol pro Gramm Dienfettsäure-Äquivalent (z.B. bei 1 g Linolsäure (Dienfettsäure) muss mit 0,4 mg Tocopherol angereichert werden).</p> <p><i>Qualität der Fettsäuren:</i> Die Qualität der eingesetzten Fettsäuren muss den Anforderungen des <i>Codex Alimentarius</i> entsprechen.</p>
Coenzym Q 10	Coenzym Q 10 spielt eine wichtige Rolle in der körpereigenen Energiegewinnung. Mindestmenge 9 mg Coenzym Q 10 pro Tagesration

