

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

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Januar 2014)

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 3, 26 Absätze 2, 5 und 6, 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);

AS 2005 6159

¹ SR 817.02

² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 26. Nov. 2012, in Kraft seit 1. Jan. 2013 (AS 2012 6811).

- c. Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Art. 8);
- 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.⁶ besondere Hinweise, insbesondere auch Aufbewahrungshinweise, 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. 2005⁷ 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 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 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁷ SR 817.022.51

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:

- 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 sind nur die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben a, c, e, n, o und Absatz 6 auf der Packung oder der Etikette zwingend anzubringen. Das Verzeichnis der Zutaten (Abs. 1 Bst. b) muss auf andere Weise angegeben oder den Konsumentinnen und Konsumenten auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.⁸

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 Mengenangabeverordnung vom 5. September 2012⁹ zu machen.¹⁰

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»).

⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁹ SR 941.204

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁴ Bei Mischungen und Zubereitungen aus Lebensmitteln gilt als Sachbezeichnung die verkehrstübliche 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.

Art. 4 Geschützte Bezeichnungen

¹ Die Sachbezeichnung kann ersetzt werden durch:

- a. eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997¹¹;
- 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 2005¹² 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 2005¹³ 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. Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten sind nach Massgabe ihres Massenanteils am Endprodukt anzugeben. Beträgt der Anteil des zugefügten Was-

¹¹ SR 910.12

¹² SR 817.022.108

¹³ [AS 2005 6097, 2006 4967, 2007 1067, 2008 1017 6041, 2009 2021, 2010 6391, AS 2013 4977 Art. 104]. Siehe heute: Art. 4–6, 11 und 16 der V des EDI vom 29. Nov. 2013 über alkoholische Getränke (SR 817.022.110).

sers 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.
- 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 Gewürzubereitungen 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:

- 1.¹⁴ übertragene Zusatzstoffe nach Artikel 4 der Zusatzstoffverordnung des EDI vom 25. November 2013¹⁵ (ZuV), wenn sie im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind,
 - 2.¹⁶ die in Zusatzstoffpräparaten nach Artikel 5 ZuV mitverwendeten Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel sowie die in Aromen zulässigen Antioxidantien und Konservierungsmittel,
 - 3.¹⁷ Packgase nach Anhang 3 Ziffer 20,
 4. Zusatzstoffe, die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden.
- j.¹⁸ Nicht angegeben werden müssen folgende Zutaten, unter Vorbehalt von Artikel 8:
1. Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dann dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmässig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten,
 2. Trägerstoffe und andere Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber in derselben Weise und zu demselben Zweck verwendet werden wie Trägerstoffe, und die nur in den unbedingt erforderlichen Mengen verwendet werden,
 3. Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, die aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden und im Enderzeugnis, möglicherweise auch in veränderter Form, vorhanden sind.

Art. 5a¹⁹ 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. Gärungsssig, 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,

¹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

¹⁵ SR 817.022.31

¹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

¹⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

¹⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

¹⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029).

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;
- f.²⁰ Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent.

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.

7bis ...²¹

⁸ Aromen müssen, unter Vorbehalt von Artikel 8, wie folgt angegeben werden:

- a. mit «Aroma» oder «Aromen» oder mit einer genaueren Bezeichnung oder einer Beschreibung des Aromas im Sinne von Anhang 3 Ziffer 27;
- b. bei Raucharoma oder Raucharomen: mit «Raucharoma» oder «Raucharomen» oder mit «Raucharoma/Raucharomen aus [Lebensmittel/Lebensmitteln/einer Lebensmittelklasse oder einem Ausgangsstoff/Ausgangsstoffen]» (z. B. «Raucharoma aus Buchenholz»);

²⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

²¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS 2006 4981). Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, mit Wirkung seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

- c. bei Chinin oder Koffein, die als Aromen bei der Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln Verwendung finden: mit «Aroma» oder «Aromen» und ihrer Bezeichnung.²²

^{8bis} Bezüglich des Begriffs «natürlich» bei Aromen gilt:

- a. Der Begriff «natürlich» darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschliesslich Aromaextrakte oder natürliche Aromastoffe enthält.
- b. Der Begriff «natürliche(r) Aromastoff(e)» darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschliesslich natürliche Aromastoffe enthält.
- c. Der Begriff «natürlich» darf mit Bezug auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil mindestens zu 95 Gewichtsprozent aus dem Ausgangsstoff gewonnen wurde, auf den Bezug genommen wird. Die Bezeichnung lautet «natürliches XYZ-Aroma», wobei für «XYZ» das Lebensmittel, die Lebensmittelkategorie oder der Ausgangsstoff eingesetzt werden muss.
- d. Die Bezeichnung «natürliches XYZ-Aroma mit anderen natürlichen Aromen» darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem Ausgangsstoff stammt, auf den Bezug genommen wird, und wenn dessen Aroma leicht erkennbar ist.
- e. Der Begriff «natürliches Aroma» darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und eine Nennung der Ausgangsstoffe ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.²³

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.²⁴

^{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».²⁵

²² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

²³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

²⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029). Siehe auch die UeB dieser Änd. am Schluss dieses Textes.

²⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029).

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, 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 Für Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe nach Anhang I sind oder aus solchen gewonnen wurden und die, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, im Endprodukt vorhanden bleiben, gilt Folgendes:

- a. Sie müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden (z. B. «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma»).

- b. Ihre Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel vom Rest des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben werden.
- c. Sie müssen bei Produkten, bei denen kein Zutatenverzeichnis vorgesehen ist, mit dem Wort «Enthält» gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Zutaten bezeichnet werden.²⁶

^{1bis} Die Angabe nach Absatz 1 ist nicht erforderlich:

- a. wenn die Sachbezeichnung des Lebensmittels einen deutlichen Hinweis auf die betreffende Zutat enthält;
- b. für Käse, Butter, fermentierte Milch und Rahm, sofern es sich bei den Zutaten ausschliesslich um für die Herstellung notwendige Milch Inhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen-Kulturen oder um für die Herstellung von Käse – ausgenommen Frisch- oder Schmelzkäse – notwendiges Salz handelt.²⁷

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)»).

^{2bis} Wurden bei einem Lebensmittel mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe nach den Absätzen 1 und 2 aus einem einzigen in Anhang 1 aufgeführten Stoff oder Erzeugnis gewonnen, so muss die Kennzeichnung nach Absatz 1 Buchstabe a dies für jede dieser Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe deutlich machen.²⁸

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;
- b^{bis}²⁹ im Falle von Laktose: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- c. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;

²⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

²⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009 (AS 2009 2025). Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4649). Siehe auch die UeB der Änd. vom 11. Mai 2009 am Schluss dieses Textes.

²⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

²⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

d.³⁰ im Falle von pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl: 10 g Erdnussöl 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.

⁸ Bezüglich der Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent ist jede Zutat im Sinne von Absatz 2, die in Anhang 1 aufgeführt ist, in der Etikettierung anzugeben. Diese Angabe umfasst das Wort «Enthält», gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Zutaten.³¹

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);

³⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009 (AS 2009 2025). Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 17. März 2010, in Kraft seit 1. April 2010 (AS 2010 975). Siehe auch die UeB der Änd. vom 11. Mai 2009 am Schluss dieses Textes.

³¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 2025). Siehe auch die UeB der Änd. am Schluss dieses Textes.

- 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», «kohlenensäurehaltig», «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 2005³² 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}.³³ Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus andern Früchten als Weintrauben sowie bei aus Weintrauben oder Traubenmost hergestellten alkoholischen Getränken;
- b.³⁴ 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. ...³⁵
- h. Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen;

³² SR **817.024.1**

³³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

³⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

³⁵ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4981).

- i. Speiseeis in Portionenpackungen;
- j. Lebensmitteln, welche zum Verzehr innerhalb von 24 Stunden abgegeben werden;
- k.³⁶ 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:

- 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.

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

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 geografische 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 2005³⁷ oder nach spezifischen Temperaturanforderungen der Hygieneverordnung kühl gehalten werden müssen, sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen.

³⁷ SR 817.024.1

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».

^{2bis} Wird ein Lebensmittel, das nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren war, in aufgetautem Zustand abgegeben, so muss die Sachbezeichnung durch die Angabe «aufgetaut» ergänzt werden. Ausgenommen sind:

- a. Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat;
- b. Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind;
- c. Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist.³⁸

³ Die Aufbewahrungstemperatur kann in Form eines Piktogramms angegeben werden.³⁹

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;

³⁸ Eingelegt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

³⁹ Eingelegt durch Ziff. I der V des EDI vom 26. Nov. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 6045).

- 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 Sammelpackung.

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 unterscheide 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 (Brennwert, Energie) des Lebensmittels und über seinen Gehalt an Nährstoffen.⁴⁰

² Im Rahmen einer Nährwertkennzeichnung gelten als:

- a.⁴¹ Nährstoffe:
 1. Fett,
 2. Kohlenhydrate,
 3. Ballaststoffe (Nahrungsfasern),
 4. Eiweiss,
 5. Salz,
 6. Vitamine, Mineralstoffe und andere essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe;
- b. Eiweiss: der nach der Formel Eiweiss = Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl) \times 6,25 berechnete Eiweissgehalt;
- c.⁴² Kohlenhydrat: jegliches Kohlenhydrat, das im menschlichen Stoffwechsel umgesetzt wird, einschliesslich mehrwertiger Alkohole, jedoch ohne Nahrungsfasern (Ballaststoffe) gemäss Buchstabe i;

⁴⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁴¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

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

- d.⁴³ Zucker: alle in Lebensmitteln vorhandenen Mono- und Disaccharide, ausgenommen mehrwertige Alkohole;
- e. Fett: alle Lipide, einschliesslich Phospholipide;
- f. gesättigte Fettsäuren: Fettsäuren ohne Doppelbindung;
- g. einfach ungesättigte Fettsäuren: Fettsäuren mit einer cis-Doppelbindung;
- h.⁴⁴ mehrfach ungesättigte Fettsäuren: Fettsäuren mit zwei oder mehr durch cis-Methylengruppen unterbrochenen Doppelbindungen in der cis-Konfiguration;
- i.⁴⁵ Ballaststoffe (Nahrungsfasern): Kohlenhydratpolymere mit drei oder mehr Monomereinheiten, die im Dünndarm des Menschen weder verdaut noch absorbiert werden und zu einer der folgenden Kategorien zählen:⁴⁶
1. essbare Kohlenhydratpolymere, die in Lebensmitteln auf natürliche Weise vorkommen,
 2. essbare Kohlenhydratpolymere, die auf physikalische, enzymatische oder chemische Weise aus Lebensmittelrohstoffen gewonnen werden und nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen eine positive physiologische Wirkung besitzen,
 3. essbare synthetische Kohlenhydratpolymere, die gemäss allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen eine positive physiologische Wirkung besitzen;
- j.⁴⁷ Trans-Fettsäuren: Fettsäuren mit mindestens einer nicht konjugierten (namentlich durch mindestens eine Methylengruppe unterbrochenen) Kohlenstoff-Kohlenstoff-Doppelbindung in der trans-Konfiguration;
- k.⁴⁸ mehrwertige Alkohole: Alkohole, die mehr als zwei Hydroxylgruppen enthalten;
- l.⁴⁹ Salz: der nach folgender Formel berechnete Gehalt an Salzäquivalent:
Salz = Natrium \times 2,5.

⁴³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4649).

⁴⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁴⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 2025).

⁴⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁴⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁴⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁴⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

Art. 23 Grundsätze⁵⁰

¹ Die Nährwertkennzeichnung erfolgt freiwillig. Vorbehalten bleiben Artikel 29; Absatz 4 sowie die Bestimmungen der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁵¹ über Speziallebensmittel.⁵²

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.⁵³

³ Anzugeben sind der Energiewert und die Nährstoffmengen des Lebensmittels zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten. Diese Informationen können sich jedoch auf das zubereitete Lebensmittel beziehen, sofern ausreichend genaue Angaben über die Zubereitungsweise gemacht werden.⁵⁴

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. 25⁵⁵ 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 und Gehalt an Fett, Kohlenhydraten und Eiweiss; oder
- b. Energiewert und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz.

² Gegebenenfalls kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration angegeben werden, dass der Salzgehalt ausschliesslich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen ist.

³ Wird der Gehalt an Zucker, mehrwertigen Alkoholen oder Stärke angegeben, so gilt Folgendes:

- a. Diese Angaben müssen unmittelbar nach der Angabe des Kohlenhydratgehalts in folgender Weise aufgeführt werden:

⁵⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁵¹ SR 817.022.104

⁵² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029).

⁵³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁵⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁵⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

- Kohlenhydrate
davon
 - Zucker
 - mehrwertige Alkohole (gegebenenfalls)
 - Stärke (gegebenenfalls).
 - b. Die Nährwertkennzeichnung muss nach Absatz 1 Buchstaben b erfolgen.
- ⁴ Wird der Gehalt an Ballaststoffen angegeben, so gilt Folgendes:
- a. Die Nährwertkennzeichnung muss nach Absatz 1 Buchstaben b erfolgen.
 - b. Diese Angabe muss zwischen den Kohlenhydraten und dem Eiweiss aufgeführt werden.
- ⁵ Wird der Gehalt oder die Art der Fettsäuren oder der Gehalt des Cholesterins angegeben, so gilt Folgendes:
- a. Diese Angaben müssen unmittelbar nach der Angabe des Gesamtfetts in folgender Weise aufgeführt werden:
 - Fett davon:
 - gesättigte Fettsäuren
 - Trans-Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - einfach ungesättigte Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - mehrfach ungesättigte Fettsäuren (gegebenenfalls), davon:
 - Omega-3-Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - Omega-6-Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - Cholesterin (gegebenenfalls).
 - b. Die Nährwertkennzeichnung muss nach Absatz 1 Buchstaben b erfolgen.
- ⁶ Die Angaben müssen sich auf Durchschnittswerte stützen aus:
- a. der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers;
 - b. der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten; oder
 - c. der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.
- ⁷ Als Durchschnittswert gilt der Wert, der die in einem bestimmten Lebensmittel enthaltenen Nährstoffmengen am besten repräsentiert und jahreszeitlich bedingte Unterschiede, Verbrauchsmuster und sonstige Faktoren berücksichtigt, die eine Veränderung des tatsächlichen Wertes bewirken können.

Art. 26⁵⁶ Nährwertkennzeichnung bei Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen essenziellen oder physiologisch nützlichen Stoffen

¹ Enthält ein Lebensmittel signifikante Mengen von Vitaminen, Mineralstoffen oder andern Stoffen nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁵⁷

⁵⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁵⁷ SR 817.022.32

über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln, so darf auf den Gehalt an diesen Stoffen hingewiesen werden, und zwar:

- a. bei Vitaminen und Mineralstoffen: im Rahmen der Nährwertkennzeichnung;
- b. bei sonstigen Stoffen: im Rahmen der Nährwertkennzeichnung oder in unmittelbarer Nähe dazu.

² Ein Lebensmittel enthält signifikante Mengen an Stoffen nach Absatz 1, wenn zum Zeitpunkt der Abgabe die nachfolgenden Mengen enthalten sind, ausgedrückt in Prozent der für die empfohlenen Tagesdosen festgelegten Referenzmengen nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln:

- a. 15 Prozent in 100 g oder 100 ml im Falle von Lebensmitteln, ausgenommen Getränken;
- b. 7,5 Prozent in 100 ml im Falle von Getränken; oder
- c. 15 Prozent in einer Packung, sofern sie nur eine einzige Portion enthält.

³ Bei der Angabe des Gehalts an Stoffen nach Absatz 1 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 für Vitamine und Mineralstoffe bildlich oder in Zahlen der prozentuale Anteil der empfohlenen Tagesdosis auszudrücken.

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, Ballaststoffen oder Salz hervorgehoben, so sind in der Nährwertkennzeichnung die in Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b genannten Angaben zusätzlich aufzuführen.⁵⁸

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.

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.

⁵⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

Art. 29⁵⁹ Masseinheiten, Mengenangaben

¹ Der Energiewert ist in kJ und kcal anzugeben.

² Der Gehalt an Nährstoffen ist in Gramm (g) anzugeben. Abweichend davon sind anzugeben:

- a. der Gehalt an Cholesterin: in Milligramm (mg);
- b. der Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen und sonstigen Stoffe: gemäss Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁶⁰ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln.

³ Der Energiewert und die Nährstoffmengen nach Artikel 25 Absatz 1 sind je 100 g oder 100 ml anzugeben.

⁴ Der Energiewert und die Nährstoffmengen nach Artikel 25 Absatz 1 können zusätzlich zu der in Absatz 3 genannten Form der Angabe gegebenenfalls als Prozentsatz der in Anhang 9 festgelegten Referenzmengen ausgedrückt werden.

⁵ Werden Angaben nach Absatz 4 gemacht, so muss in unmittelbarer Nähe folgende zusätzliche Erklärung angegeben werden: «Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)».

⁶ Wird die zugrunde gelegte Portion oder Verzehrseinheit auf der Etikette quantifiziert und ist die Anzahl der in der Packung enthaltenen Portionen oder Verzehrseinheiten angegeben, so können zusätzlich zur Angabe je 100 g oder je 100 ml folgende Angaben je Portion oder je Verzehrseinheit gemacht werden:

- a. die Nährwertkennzeichnung nach Artikel 25 Absatz 1;
- b. der Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder andern Stoffen nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln nach Artikel 26;
- c. die Referenzmengen nach Absatz 4; die Angabe kann auch anstelle der Angabe je 100 g oder je 100 ml gemacht werden.

⁷ Die zugrunde gelegte Portion oder Verzehrseinheit ist in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration anzugeben.

11a Abschnitt:⁶¹ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben**Art. 29a** Geltungsbereich

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

⁵⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

⁶⁰ SR 817.022.32

⁶¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029). Für die Art. 29c–29i siehe auch die UeB dieser Änd. am Schluss dieses Textes.

² Vorbehalten bleiben die folgenden abweichenden Bestimmungen:

- a. die Bestimmungen über Speziallebensmittel nach Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁶² über Speziallebensmittel;
- b. die Bestimmungen über Trink-, Quell- und Mineralwasser nach der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁶³ über Trink-, Quell- und Mineralwasser.

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.⁶⁴ aufgrund seiner Nährstoffe oder anderer Substanzen, die im Lebensmittel:
 1. in signifikanter Menge (Art. 26 Abs. 2) enthalten sind, oder
 2. wo entsprechende Bestimmungen fehlen, in einer Menge vorhanden sind, die nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen geeignet ist, die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung zu erzielen; oder
- c.⁶⁵ aufgrund der Tatsache, dass bestimmte Nährstoffe oder anderer Substanzen nicht enthalten sind oder 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 Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).⁶⁶

⁶² SR 817.022.104

⁶³ SR 817.022.102

⁶⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 2025).

⁶⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 2025).

⁶⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

Art. 29d Bewilligung weiterer nährwertbezogener Angaben

¹ Das BLV⁶⁷ 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 BLV 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 BLV.

⁶⁷ Ausdruck gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031). Diese Änd. wurde im ganzen Erlass berücksichtigt.

Art. 29g Bewilligung weiterer gesundheitsbezogener Angaben

¹ Das BLV 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 Abschnitts erfüllt; und
- b. die Konsumentinnen und Konsumenten durch die Angabe nicht über die Eigenschaften des Lebensmittels getäuscht werden.

² Das BLV 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 verzehrsfertige Endprodukt in der Menge, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, eine signifikante Menge des Nährstoffes 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 andern 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 nicht mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen (Art. 8 der V des EDI vom 23. Nov. 2005⁶⁸ über die Hygiene beim Schlachten) versehen sind, ist ein Identitätskennzeichen anzubringen; ausgenommen sind Lebensmittel tierischer Herkunft, die aus einem nicht bewilligungspflichtigen Betrieb nach Artikel 13 Absatz 2 LGV stammen.⁶⁹

^{1bis} Auf Verpackungen von Eiern muss kein Identitätskennzeichen angebracht werden, sofern der Code einer Packstelle gemäss Anhang XIV Teil A Ziffer III der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007⁷⁰ angebracht ist.⁷¹

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

⁶⁸ SR **817.190.1**

⁶⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS **2013** 5031).

⁷⁰ Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Okt. 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftlichen Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO), ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 491/2009, ABl. L 154 vom 17.6.2009, S. 1.

⁷¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS **2010** 4649).

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

^{3bis} Das Identitätskennzeichen kann je nach Aufmachung der verschiedenen Erzeugnisse tierischer Herkunft auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung beziehungsweise seine Verpackung angebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung beziehungsweise Verpackung aufgedruckt werden. Es kann auch aus einer nicht entfernbaren Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.⁷²

^{3ter} 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.⁷³

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 beigelegt 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 Herstellungsbetrieb verlässt.⁷⁴

² Es muss gut lesbar, leicht entzifferbar, unauslöschlich und deutlich sichtbar angebracht sein. Wird das Kennzeichen in einem Betrieb in der Schweiz oder der EU angebracht, so muss es eine ovale Form haben.⁷⁵

⁷² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS **2006** 4981). Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS **2010** 4649).

⁷³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS **2010** 4649).

⁷⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS **2009** 2025).

⁷⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS **2013** 5031).

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. Bietet die Umhüllung denselben Schutz wie eine Verpackung, so darf das Identitätskennzeichen auf der Umhüllung befestigt werden.⁷⁶

^{3bis} Bei Erzeugnissen tierischer Herkunft in Transportbehältern oder Grosspackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung, Umhüllung oder Verpackung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, kann das Identitätskennzeichen auf der Aussenfläche des Behältnisses oder der Packung angebracht werden.⁷⁷

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.

⁵ Wird das Identitätskennzeichen direkt auf dem Erzeugnis selbst angebracht, so müssen die verwendeten Farbstoffe gemäss Anhang 7⁷⁸ ZuV⁷⁹ zugelassen sein.⁸⁰

13. Abschnitt: Weitere Angaben

Art. 33 «vegetarisch», «vegetabil»

¹ Lebensmittel können bezeichnet werden als:

- a.⁸¹ «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.⁸² «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.

⁷⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4649).

⁷⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4649).

⁷⁸ Heute: Anhang 3

⁷⁹ SR 817.022.31

⁸⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4649).

⁸¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029).

⁸² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029).

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.⁸³

Art. 34⁸⁴

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.

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. 35a⁸⁵ 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 29h Absatz 1 Buchstaben a und b sowie 29i Absatz 4, sofern die Angaben nach den Artikeln 29c Absatz 1 und 29f Absatz 1 nicht schriftlich erfolgen.⁸⁶

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 2005⁸⁷ über Lebensmittel tierischer Herkunft sowie von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen aus solchem Fleisch; die Artikel 15 und 16 sind anwendbar.

⁸³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029).

⁸⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, mit Wirkung seit 25. Mai 2009 (AS 2009 2025).

⁸⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4981).

⁸⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029).

⁸⁷ SR 817.022.108

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 gesetzteskonform zu bezeichnen.

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.⁸⁸

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.⁸⁹

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.⁹⁰ die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen oder 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;

⁸⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029).

⁸⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029).

⁹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

- 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 (Süsstoff, Tafelsüsstoff, 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;
- 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 BLV 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 2006⁹¹ über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel.⁹²

6. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 42 Aufhebung bisherigen Rechts

Es werden aufgehoben:

1. Rohstoffdeklarationsverordnung vom 6. März 2000⁹³;
2. Nährwertverordnung des EDI vom 26. Juni 1995⁹⁴.

Art. 43⁹⁵ 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.

⁹¹ ABl. L 12 vom 18.1.2007, S. 3.

⁹² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 1029).

⁹³ [AS 2000 674]

⁹⁴ [AS 1995 3329, 1997 1482, 1998 294, 2002 777, 2004 1095 3043]

⁹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4981).

Schlussbestimmung der Änderungen vom 15. November 2006⁹⁶

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 2008⁹⁷

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.

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.

^{2bis} Die Geltungsdauer von Absatz 2 wird bis zum 31. Dezember 2011 verlängert.⁹⁸

^{2ter} Die Geltungsdauer von Absatz 2 wird bis zum 31. Dezember 2012 verlängert.⁹⁹

^{2quater} Die Geltungsdauer von Absatz 2 wird bis zum 31. Dezember 2013 verlängert.¹⁰⁰

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.

Übergangsbestimmung zur Änderung vom 11. Mai 2009¹⁰¹

Lebensmittel, die Artikel 8 Absätze 1^{bis}, 3 Buchstabe d und 8 sowie dem Anhang 1 in der Fassung der Änderung vom 11. Mai 2009 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Oktober 2011, Lebensmittel, die den andern Bestim-

⁹⁶ AS 2006 4981

⁹⁷ AS 2008 1029

⁹⁸ Eingefügt durch Ziff. II der V des EDI vom 17. März 2010 (AS 2010 975). Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4649).

⁹⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 6. Dez. 2011, in Kraft seit 1. Jan. 2012 (AS 2011 6255).

¹⁰⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 26. Nov. 2012, in Kraft seit 1. Jan. 2013 (AS 2012 6811).

¹⁰¹ AS 2009 2025. Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4649).

mungen dieser Änderung nicht entsprechen, noch bis zum 31. Oktober 2012 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Übergangsbestimmung zur Änderung vom 13. Oktober 2010¹⁰²

Lebensmittel, die der Änderung vom 13. Oktober 2010 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Oktober 2011 (1 Jahr nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Übergangsbestimmung zur Änderung vom 26. November 2012¹⁰³

Gesundheitsbezogene Angaben nach Anhang 8, die den Bestimmungen gemäss der Änderung vom 26. November 2012 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Dezember 2013 nach bisherigem Recht weiter verwendet werden. Entsprechend gekennzeichnete Lebensmittel dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsument abgegeben werden.

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 25. November 2013¹⁰⁴

¹ Lebensmittel, die der Änderung vom 25. November 2013 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis 31. Dezember 2015 nach bisherigem Recht hergestellt, eingeführt und gekennzeichnet werden.

² Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

¹⁰² AS 2010 4649

¹⁰³ AS 2012 6811

¹⁰⁴ AS 2013 5031

*Anhang I*¹⁰⁵
(Art. 8 Abs. 1 und 8)

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; vorbehalten bleibt Artikel 8 Absatz 7:

1. Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. Glukosesirupe auf Weizenbasis einschliesslich Dextrose ^(a),
 - b. Maltodextrine auf Weizenbasis ^(a),
 - c. Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
 - d. Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
 - b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ^(a),
 - b. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen,
 - c. aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - d. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

^a Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der European Food Safety Authority (EFSA) für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

¹⁰⁵ Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 2025). Siehe auch die UeB dieser Änd. hiervor.

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose), ausser:
 - a. Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,
 - b. Lactit;
8. Hartschalenobst (Nüsse), d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

*Anhang 2*¹⁰⁶
(Art. 6 Abs. 2)

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

| Definition der Klasse | Bezeichnung |
|--|---|
| 1. raffinierte Öle, ausser Olivenöl, und raffinierte Fette pflanzlicher Herkunft | «pflanzliche Öle», bzw. «pflanzliche Fette», ergänzt durch: <ul style="list-style-type: none"> – «ganz gehärtet», wenn das Öl bzw. Fett gehärtet ist, oder «teilweise gehärtet», wenn das Öl bzw. Fett teilweise gehärtet ist; und – eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft in mengenmässig absteigender Reihenfolge, nach dem der Hinweis «in veränderlichen Gewichtsanteilen» folgen kann. |
| 2. raffinierte Öle und raffinierte Fette tierischer Herkunft | «Öl», bzw. «Fett», ergänzt durch: <ul style="list-style-type: none"> – «tierisch» oder die Angabe der speziellen tierischen Herkunft; und – «ganz gehärtet», wenn das Öl bzw. Fett gehärtet ist, oder «teilweise gehärtet», wenn das Öl bzw. Fett teilweise gehärtet ist. |
| 3. 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 |
| 4. natürliche Stärke und auf physikalischem oder enzymatischem Weg modifizierte Stärken | «Stärke», ergänzt mit der Angabe ihrer spezifischen pflanzlichen Herkunft, wenn sie «Gluten» enthalten könnte (z.B. «Weizenstärke») |
| 5. Fische jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen | «Fisch» |

¹⁰⁶ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

| Definition der Klasse | Bezeichnung |
|---|------------------------------------|
| 6. Käse jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen | «Käse» |
| 7. Gewürze jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen | «Gewürz(e)» oder «Gewürzmischung» |
| 8. Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen | «Kräuter» oder «Kräutermischung» |
| 9. Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden | «Kaumasse» |
| 10. Paniermehl jeglichen Ursprungs | «Paniermehl» |
| 11. Saccharose | «Zucker» |
| 12. Dextroseanhydrid oder Dextrosemonohydrat | «Dextrose» |
| 13. Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup | «Glucosesirup» |
| 14. Milchprotein jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Molkenprotein) und Mischungen daraus | «Milchprotein» oder «Milcheiweiss» |
| 15. Kakaopressbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter | «Kakaobutter» |
| 16. Weine jeder Art | «Wein» |

Anhang 3¹⁰⁷

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

Gattungsbezeichnungen von Zusatzstoffen

1. *«Süssungsmittel»* sind Stoffe, die zum Süssen von Lebensmitteln und in Tafelsüssen verwendet werden.
2. *«Farbstoffe»* sind Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen; hierzu gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden.

Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen essbaren natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Vergleich auf ihren ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe im Sinne dieser Verordnung.
3. *«Konservierungsstoffe»* sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen, oder vor dem Wachstum pathogener Mikroorganismen.
4. *«Antioxidationsmittel»* sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation wie Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen schützen.
5. *«Trägerstoffe»* sind Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu Ernährungszwecken oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne ihre Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um deren Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.
6. *«Säuerungsmittel»* sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
7. *«Säureregulatoren»* sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
8. *«Trennmittel»* sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
9. *«Schaumverhüter»* sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.

¹⁰⁷ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

10. «*Füllstoffe*» sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
11. «*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.
12. «*Schmelzsätze*» sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
13. «*Festigungsmittel*» sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen bzw. diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
14. «*Geschmacksverstärker*» sind Stoffe, die den Geschmack oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
15. «*Schaummittel*» sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
16. «*Geliermittel*» sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine festere Konsistenz verleihen.
17. «*Überzugmittel*» (einschliesslich Gleitmittel) sind Stoffe, die der Aussenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
18. «*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.
19. «*Modifizierte Stärken*» sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Diese essbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht oder gebleicht worden sein.
20. «*Packgase*» sind Gase ausser Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.
21. «*Treibgase*» sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
22. «*Backtriebmittel*» sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrössern.
23. «*Komplexbildner*» sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.

24. «*Stabilisatoren*» sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe:
- die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten,
 - durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird; und
 - die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschliesslich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierten Lebensmitteln ermöglichen.
25. «*Verdickungsmittel*» sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
26. «*Mehlbehandlungsmittel*» sind Stoffe ausser Emulgatoren, die dem Mehl oder dem Teig zugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern.
27. «*Aromen*» sind Stoffe, die als solches nicht zum Verzehr bestimmt sind und Lebensmitteln zugesetzt werden, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern. Es werden unterschieden:
- Aromastoffe*: chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften;
 - natürliche Aromastoffe*: durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnene Aromastoffe, die als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008¹⁰⁸ aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden: natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden;
 - Aromaextrakte*: Stoffe, die keine Aromastoffe sind und gewonnen werden aus:
 - Lebensmitteln, und zwar durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, bei denen sie als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden, oder
 - Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind, und zwar durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, wobei die Stoffe als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 aufgeführten her-

¹⁰⁸ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dez. 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG, ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34; berichtigt durch ABl. L 105 vom 27.4.2010, S. 115.

kömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren aufbereitet werden;

- d. *thermische Reaktionsaromen*: Stoffe, die durch Erhitzen einer Mischung aus verschiedenen Zutaten gewonnen werden, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen, von denen mindestens eine Zutat Stickstoff (Aminogruppe) enthält und eine andere ein reduzierender Zucker ist; als Zutaten für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen kommen Lebensmittel und andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel in Frage; die Bedingungen für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen und Höchstmengen bestimmter Stoffe in thermisch gewonnen Reaktionsaromen sind im Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 festgelegt;
- e. *Raucharomen*: durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnene Produkte, wodurch Primärrauchkondensate, Primärteerfraktionen oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen von Artikel 3 Ziffern 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003¹⁰⁹ entstehen;
- f. *Aromavorstufen*: Verbindungen, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen und die Lebensmitteln nur in der Absicht zugesetzt werden, sie durch Abbau oder durch Reaktion mit anderen Bestandteilen während der Lebensmittelverarbeitung zu aromatisieren; sie werden aus Lebensmitteln und anderen Ausgangsstoffen als Lebensmittel gewonnen;
- g. *sonstige Aromen*: Aromen, die Lebensmitteln zugesetzt werden oder werden sollen, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen, und die nicht unter die Begriffsbestimmungen der Buchstaben a–f fallen.

Nicht als Aromen gelten:

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

¹⁰⁹ Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Nov. 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln, ABl. L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

*Anhang 4*¹¹⁰
(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 |
| 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 |
| Ballaststoffe | 8 kJ/g entspricht 2 kcal/g |
| Erythrit | 0 kJ/g entspricht 0 kcal/g |

¹¹⁰ Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 11. Mai 2009 (AS 2009 2025). Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4649).

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 6¹¹¹
(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 | $\geq 300 \text{ mg/l}$ | |
| <p>^a Der Gehalt an Glycyrrhizinsäure, einem natürlichen Bestandteil von Süssholz oder Lakritze, bezieht sich auf das konsumfertige oder gemäss Anweisungen des Herstellers rekonstituierte Erzeugnis.</p> | | |

¹¹¹ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS 2006 4981). Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 2025).

Anhang 7¹¹²
(Art. 29c Abs. 2 und 29d Abs. 1)

Nährwertbezogene Angaben und Voraussetzungen für ihre Verwendung

1. 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 170 kJ (40 kcal)/100 g enthält;
- b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 80 kJ (20 kcal)/100 ml enthält.

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

2. 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 um mindestens 30 Prozent verringert ist; dabei sind die Eigenschaften anzugeben, die zur Reduzierung des Gesamtenergiewerts des Lebensmittels führen.

3. 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 17 kJ (4 kcal)/100 ml enthält.

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

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

¹¹² Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 1029).
Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS **2013** 5031).

5. 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.

6. Quelle von Omega-3-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,3 g Alpha-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal oder zusammengenommen mindestens 40 mg Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure pro 100 g und pro 100 kcal enthält.

7. Hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,6 g Alpha-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal oder zusammengenommen mindestens 80 mg Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure pro 100 g und pro 100 kcal enthält.

8. Hoher Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 45 Prozent der im Produkt enthaltenen Fettsäuren aus einfach ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die einfach ungesättigten Fettsäuren über 20 Prozent der Energie des Produktes liefern.

9. Hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 45 Prozent der im Produkt enthaltenen Fettsäuren aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die mehrfach ungesättigten Fettsäuren über 20 Prozent der Energie des Produktes liefern.

10. Hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für den Verbraucher voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 70 Prozent der Fettsäuren im Produkt aus ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die ungesättigten Fettsäuren über 20 Prozent der Energie des Produktes liefern.

11. 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 Prozent des Energiewerts liefern.

12. 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 Prozent des Energiewerts liefern.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

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

18. 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 «zahn schonend» oder «zahnfreundlich» ist nur erlaubt, wenn die entsprechende Eigenschaft durch ein zahnmedizinisches Gutachten nachgewiesen ist.

19. 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».

20. 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.

21. 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.

22. 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.

23. Ohne Zusatz von Natrium/Kochsalz

Die Angabe, einem Lebensmittel sei kein Natrium/Kochsalz zugesetzt worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt kein zugesetztes Natrium/Kochsalz oder irgendeine andere Zutat enthält, der Natrium/Kochsalz zugesetzt wurde, und das Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Kochsalz pro 100 g bzw. 100 ml enthält.

24. 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.

25. 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:

- a. das Produkt mindestens 6 g Ballaststoffe pro 100 g; oder
- b. mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthält.

26. 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 Prozent des gesamten Energiewerts des Lebensmittels entfallen.

27. Hoher Proteingehalt

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Proteingehalt, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 20 Prozent des gesamten Energiewerts des Lebensmittels entfallen.

28. Quelle von [Name des Vitamins oder des Mineralstoffs oder des sonstigen Stoffes gemäss Art. 26 Abs. 1]

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Vitaminquelle, Mineralstoffquelle oder Quelle eines sonstigen Stoffes gemäss Artikel 26 Absatz 1, 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.

29. Hoher Gehalt/reich an [Name des Vitamins, des Mineralstoffs oder des sonstigen Stoffes gemäss Art. 26 Abs. 1]

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Vitamingehalt, Mineralstoffgehalt oder hohen Gehalt eines sonstigen Stoffes gemäss Artikel 26 Absatz 1, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens das Doppelte der oben genannten signifikanten Menge enthält.

30. 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, 29e und 29i entspricht. Für Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe gelten die Voraussetzungen für die Angabe «Quelle von ...».

31. Erhöhter Anteil an einem Nährstoff

Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen, die keine Vitamine, Mineralstoffe oder sonstige Stoffe nach Artikel 26 Absatz 1 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 Prozent gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht.

32. 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 voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Reduzierung des Anteils mindestens 30 Prozent 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 2005¹¹³ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln zulässig.

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

⁴ Die Angabe «reduzierter Anteil an gesättigten Fettsäuren» sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur in folgenden Fällen zulässig:

- a. wenn bei einem Produkt mit dieser Angabe die Summe der gesättigten Fettsäuren und der trans-Fettsäuren mindestens 30 Prozent unter der Summe der gesättigten Fettsäuren und der trans-Fettsäuren eines vergleichbaren Produkts liegt; und
- b. wenn bei einem Produkt mit dieser Angabe der Gehalt an trans-Fettsäuren gleich oder geringer ist als in einem vergleichbaren Produkt.

⁵ Die Angabe «reduzierter Zuckeranteil» sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn der Energiewert des Produkts mit dieser Angabe gleich oder geringer ist als der Energiewert eines vergleichbaren Produkts.

33. 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.

34. 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.

Anhang 8¹¹⁴
(Art. 29f Abs. 2 und 29h Abs. 2)

Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|------------------------------|
| α -Cyclodextrin | Der Verzehr von α -Cyclodextrin als Bestandteil einer stärkehaltigen Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt. | Die Angabe darf verwendet werden für Lebensmittel, die mindestens 5 g α -Cyclodextrin pro 50 g Stärke in einer angegebenen Portion als Teil einer Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn α -Cyclodextrin als Bestandteil einer Mahlzeit aufgenommen wird. | |
| α -Linolensäure (ALA) | ALA trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine ALA-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g ALA einstellt. | |
| α -Linolensäure (ALA) und Linolsäure | Essenzielle Fettsäuren werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung bei Kindern benötigt. | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von Linolsäure in einer Menge von 1 % des gesamten Energiebedarfs und von α -Linolensäure in einer Menge von 0,2 % des gesamten Energiebedarfs einstellt. | |

¹¹⁴ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1029). Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|------------------------------|
| Arabinoxylan, hergestellt aus Weizenendosperm | Die Aufnahme von Arabinoxylan als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 8 g Arabinoxylan (AX)-reiche Fasern aus Weizenendosperm (mit einem Gewichtsanteil von mindestens 60 % AX) je 100 g verfügbare Kohlenhydrate in einer angegebenen Portion als Bestandteil der Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn Arabinoxylan (AX)-reiche Fasern aus Weizenendosperm als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden. | |
| Beta-Glucane | Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Beta-Glucane aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucanen aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide einstellt. | |
| Beta-Glucane aus Hafer und Gerste | Die Aufnahme von Beta-Glucanen aus Hafer oder Gerste als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 4 g Beta-Glucane aus Hafer oder Gerste je 30 g verfügbare Kohlenhydrate in einer angegebenen Portion als Bestandteil der Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn Beta-Glucane aus Hafer oder Gerste als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|---|--|
| Beta-Glucan aus Hafer | Hafer-Beta-Glucan verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Hafer-Beta-Glucan einstellt. Die Angabe kann für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Hafer-Beta-Glucan je angegebene Portion enthalten. | |
| Beta-Glucane aus Gerste | Beta-Glucan aus Gerste verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für die koronare Herzerkrankung. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Beta-Glucan aus Gerste je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucan aus Gerste einstellt. | |
| Betain | Betain trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 500 mg Betain je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5 g Betain einstellt. | Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass eine tägliche Aufnahme von mehr als 4 g den Blut-Cholesterinspiegel erheblich erhöhen kann. |
| Biotin | Biotin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|---|------------------------------|
| Biotin | Biotin trägt zur normalen psychischen Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zur Erhaltung normaler Haare bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. | Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium trägt zu einer normalen Blutgerinnung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium trägt zu einer normalen Signalübertragung zwischen den Nervenzellen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|---|---|
| Calcium | Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium hat eine Funktion bei der Zellteilung und -spezialisierung | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen benötigt | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium wird für die Erhaltung normaler Zähne benötigt | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium und Vitamin D | Calcium und Vitamin D werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. | Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calcium- und Vitaminquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Chitosan | Chitosan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel ausser Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 3 g Chitosan gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Chitosan einstellt. | |
| Chlorid | Chlorid trägt durch die Bildung von Magensäure zu einer normalen Verdauung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Chloridquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | Die Angabe darf nicht für Chlorid verwendet werden, das aus Natriumchlorid gewonnen wird. |
| Cholin | Cholin trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|---|---|
| Cholin | Cholin trägt zu einem normalen Fettstoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten. | |
| Cholin | Cholin trägt zur Erhaltung einer normalen Leberfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten. | |
| Chrom | Chrom trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von dreiwertigem Chrom gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Chrom | Chrom trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutzuckerspiegels bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von dreiwertigem Chrom gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Coffein | Coffein leistet einen Beitrag zur Verbesserung der Konzentrationsfähigkeit, der Leistungsfähigkeit, der Wachheit und Aufmerksamkeit | Diese Angabe darf gemacht werden, wenn pro Portion mindestens 75 mg Coffein eingenommen wird. | Enthält Coffein. Der Hinweis «Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen» im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung |
| Coffein | Coffein dient der kurzfristigen körperlichen Leistungsfähigkeit | Diese Angabe darf gemacht werden, wenn pro Portion mindestens 75 mg Coffein eingenommen wird. | Enthält Coffein. Der Hinweis «Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen» im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung |
| Docosahexaensäure (DHA) | DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 40 mg DHA je 100 g und je 100 kcal enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA einstellt. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|---|------------------------------|
| Docosahexaensäure (DHA) | Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) trägt zur normalen Entwicklung der Sehkraft bei Säuglingen bis zum Alter von 12 Monaten bei. | Information der Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 100 mg DHA einstellt. Die Angabe kann für Folgenahrung verwendet werden, deren DHA-Gehalt bezogen auf die Fettsäuren insgesamt mindestens 0,3 % beträgt. | |
| Docosahexaensäure (DHA) | Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) durch die Mutter trägt zur normalen Entwicklung der Augen beim Fötus und beim gestillten Säugling bei. | Hinweis für Schwangere und stillende Frauen, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn zusätzlich zu der für Erwachsene empfohlenen Tagesdosis an Omega-3-Fettsäuren (d. h. 250 mg DHA und Eicosapentaensäure [EPA]) täglich 200 mg DHA eingenommen werden. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von mindestens 200 mg DHA gewährleistet. | |
| Docosahexaensäure (DHA) | DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Sehkraft bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 40 mg DHA je 100 g und je 100 kcal enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA einstellt. | |
| Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure (EPA/DHA) | EPA und DHA tragen zu einer normalen Herzfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren (EPA- bzw. DHA-Quelle) gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg EPA und DHA einstellt. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|------------------------------|
| Einfach ungesättigte und/oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren | Der Ersatz gesättigter Fettsäuren durch einfach und/oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren gemäss Anhang 7 dieser Verordnung aufweisen. | |
| Eisen | Eisen trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen trägt zur normalen Bildung von roten Blutkörperchen und Hämoglobin bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen trägt zu einem normalen Sauerstofftransport im Körper bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen hat eine Funktion bei der Zellteilung | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen trägt zur normalen kognitiven Entwicklung von Kindern bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|--|------------------------------|
| Eiweiss/Protein | Eiweiss wird für ein gesundes/normales Wachstum und eine gesunde/normale Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. | Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Fleisch und Fisch | Fleisch bzw. Fisch trägt bei Verzehr mit anderen eisenhaltigen Lebensmitteln zu einer verbesserten Eisenaufnahme bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 50 g Fleisch oder Fisch je angegebene Einzelportion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn 50 g Fleisch oder Fisch zusammen mit einem oder mehreren Lebensmitteln verzehrt werden, die Nicht-Häm-Eisen enthalten. | |
| Fluorid | Fluorid trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Fluoridquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zum Wachstum des mütterlichen Gewebes während der Schwangerschaft bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zu einer normalen Aminosäuresynthese bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zu einer normalen Blutbildung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zur normalen psychischen Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|---|---|
| Folat | Folat trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat hat eine Funktion bei der Zellteilung | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat wird für die Entwicklung des Neuralrohrs des ungeborenen Kindes benötigt | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Fructose | Der Verzehr von Lebensmitteln, die Fructose enthalten, führt zu einem geringeren Glucoseanstieg im Blut im Vergleich zu Lebensmitteln die Saccharose oder Glucose enthalten. | Damit die Angabe zulässig ist, sollte in zuckergesüsstten Lebensmitteln oder Getränken mit Glucose und/oder Saccharose durch Fructose ersetzt werden, so dass die Verringerung des Glucose- und/oder Saccharosegehaltes in diesen Lebensmitteln oder Getränken mindestens 30 % beträgt. | |
| Gerstenkorn-Ballaststoffe | Gerstenkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäss Anhang 7 dieser Verordnung aufweisen. | |
| Glucomanan (Konjak Mannan) | Glucomanan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 4 g Glucomanan gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 4 g Glucomanan einstellt. | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht – Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Glucomanan in den Magen gelangt. |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|--|---|
| Glucomannan (Konjak Mannan) | Glucomannan trägt im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung zu Gewichtsverlust bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 1 g Glucomannan je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Glucomannan in drei Portionen à 1 g in Verbindung mit 1–2 Gläsern Wasser vor den Mahlzeiten und im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung einstellt. | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht – Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Glucomannan in den Magen gelangt. |
| Guarkernmehl | Guarkernmehl trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 10 g Guarkernmehl gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 10 g Guarkernmehl einstellt. | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht – Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Guarkernmehl in den Magen gelangt. |
| Haferkorn-Ballaststoffe | Haferkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäss Anhang 7 dieser Verordnung aufweisen. | |
| Hydroxypropylmethylcellulose (HPMC) | Die Aufnahme von Hydroxypropylmethylcellulose im Rahmen einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 4 g HPMC je angegebene Portion im Rahmen einer Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn 4 g HPMC im Rahmen der Mahlzeit aufgenommen werden. | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht – Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Hydroxypropylmethylcellulose in den Magen gelangt. |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|---|---|
| Hydroxypropylmethylcellulose (HPMC) | Hydroxypropylmethylcellulose trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 5 g HPMC gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 5 g HPMC einstellt. | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht – Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Hydroxypropylmethylcellulose in den Magen gelangt. |
| Jod | Jod trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Jod | Jod trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Jod | Jod trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Jod | Jod trägt zur Erhaltung normaler Haut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Jod | Jod trägt zu einer normalen Produktion von Schilddrüsenhormonen und zu einer normalen Schilddrüsenfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Jod | Jod trägt zum normalen Wachstum von Kindern bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kalium | Kalium trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|---|------------------------------|
| Kalium | Kalium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kalium | Kalium trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kaugummi, zu 100 % mit Xylitol gesüsst | Kaugummi, der zu 100 % mit Xylitol gesüsst ist, verringert nachweislich den Zahnbelag. Starker Zahnbelag ist ein Risikofaktor für die Entstehung von Karies bei Kindern. | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 2–3 g Kaugummi zu 100 % mit Xylitol gesüsst gekaut werden. | |
| Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen | Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen tragen zur Aufrechterhaltung der Ausdauerleistung bei längerem Ausdauertraining bei | Damit die Angabe zulässig ist, sollten Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen 80–350 kcal/l aus Kohlenhydraten enthalten und mindestens 75 % der Energie sollten aus Kohlenhydraten gewonnen werden, die eine deutliche blutzuckersteigernde Wirkung haben, wie Glucose, Glucosepolymere und Saccharose. Die Getränke sollten ferner zwischen 20 mmol/l (460 mg/l) und 50 mmol/l (1150 mg/l) Natrium enthalten und eine Osmolalität von 200–330 mOsm/kg Wasser aufweisen. | |
| Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen | Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen verbessern die Aufnahme von Wasser während der körperlichen Betätigung | Damit die Angabe zulässig ist, sollten Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen 80–350 kcal/l aus Kohlenhydraten enthalten und mindestens 75 % der Energie sollten aus Kohlenhydraten gewonnen werden, die eine deutliche blutzuckersteigernde Wirkung haben, wie Glucose, Glucosepolymere und Saccharose. Die Getränke sollten ferner zwischen 20 mmol/l (460 mg/l) und 50 mmol/l (1150 mg/l) Natrium enthalten und eine Osmolalität von 200–330 mOsm/kg Wasser aufweisen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|---|--|
| Kreatin | Kreatin erhöht die körperliche Leistung bei Schnellkrafttraining im Rahmen kurzzeitiger intensiver körperlicher Betätigung | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 3 g Kreatin gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Kreatin einstellt. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die für Erwachsene bestimmt sind, die einer intensiven körperlichen Betätigung nachgehen. |
| Kupfer | Kupfer trägt zur Erhaltung von normalem Bindegewebe bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einer normalen Haarpigmentierung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einem normalen Eisentransport im Körper bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einer normalen Hautpigmentierung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|---|---|
| Kupfer | Kupfer trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Lactase | Bei Personen, die Probleme mit der Verdauung von Lactose haben, verbessert Lactase die Lactoseverdauung | Die Angabe darf nur verwendet werden für Nahrungsergänzungsmittel mit einem Mindestgehalt von 4500 FCC-Einheiten (Food Chemicals Codex) in Verbindung mit der an die Zielgruppe gerichteten Empfehlung der Einnahme bei jeder lactosehaltigen Mahlzeit. | Die Zielgruppe ist ferner darüber zu unterrichten, dass es Unterschiede bei der Lactosetoleranz gibt und dass die Betroffenen sich Rat bei einer Fachperson bezüglich der Funktion des Stoffes bei ihrer Ernährung holen sollten. |
| Lebende Joghurtkulturen | Die Verdauung der im Produkt enthaltenen Lactose wird durch Lebendkulturen in Joghurt oder fermentierter Milch bei Personen, die Probleme mit der Lactoseverdauung haben, verbessert | Damit die Angabe zulässig ist, sollte der Joghurt bzw. die fermentierte Milch mindestens 10^8 koloniebildende Einheiten lebender Startermikroorganismen (<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> und <i>Streptococcus thermophilus</i>) je Gramm enthalten. | |
| Lebensmittel mit geringem oder reduziertem Natriumgehalt | Eine Reduzierung der Natrium-Aufnahme trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an Natriumarm/kochsalzarm gemäss Anhang 7 dieser Verordnung oder an einen reduzierten Natrium-/Kochsalzgehalt gemäss Anhang 7 dieser Verordnung (reduzierter Anteil an einem Nährstoff) erfüllen. | |
| Lebensmittel mit geringem oder reduziertem Gehalt an gesättigten Fettsäuren | Eine Reduzierung der Aufnahme an gesättigten Fettsäuren trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an einen geringen Gehalt an gesättigten Fettsäuren (arm an gesättigten Fettsäuren) gemäss Anhang 7 dieser Verordnung oder an einen reduzierten Gehalt an gesättigten Fettsäuren (reduzierter Gehalt an einem Nährstoff) gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|------------------------------|
| Linolsäure | Linolsäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1,5 g Linolsäure je 100 g und je 100 kcal bereitstellen. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 10 g Linolsäure einstellt. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zum Elektrolytgleichgewicht bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zu einer normalen Eiweiss-synthese bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zur normalen psychischen Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|--|------------------------------|
| Magnesium | Magnesium trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium hat eine Funktion bei der Zellteilung | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung | Das Ersetzen von einer der täglichen Mahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeitersatz trägt dazu bei, das Gewicht nach Gewichtsabnahme zu halten. | Damit die Angabe zulässig ist, sollte das Lebensmittel den Anforderungen von Art. 16 Abs. 2 Bst. b der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) entsprechen. Um die angegebene Wirkung zu erzielen, sollte täglich eine Mahlzeit durch einen solchen Mahlzeitersatz ersetzt werden. | |
| Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung | Das Ersetzen von zwei der täglichen Mahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeitersatz trägt zu Gewichtsabnahme bei | Damit die Angabe zulässig ist, sollte das Lebensmittel den Anforderungen von Art. 16 Abs. 2 Bst. b der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) entsprechen. Um die angegebene Wirkung zu erzielen, sollten täglich zwei Mahlzeiten durch einen solchen Mahlzeitersatz ersetzt werden. | |
| Mangan | Mangan trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Mangan | Mangan trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Mangan | Mangan trägt zu einer normalen Bindegewebsbildung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|------------------------------|
| Mangan | Mangan trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Molybdän | Molybdän trägt zu einer normalen Verstoffwechslung schwefelhaltiger Aminosäuren bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Molybdänquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zur normalen psychischen Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|--|------------------------------|
| Olivenöl-Polyphenole | Olivenöl-Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen | Die Angabe darf nur für Olivenöl verwendet werden, das mindestens 5 mg Hydroxytyrosol und dessen Derivate (z. B. Oleuropein- Komplex und Tyrosol) je 20 g Olivenöl enthält. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 20 g Olivenöl einstellt. | |
| Ölsäure | Der Ersatz von gesättigten Fettsäuren durch ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Ölsäure ist eine ungesättigte Fettsäure | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren gemäss Anhang 7 dieser Verordnung aufweisen. | |
| Pantothensäure | Pantothensäure trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothensäurequelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Pantothensäure | Pantothensäure trägt zu einer normalen Synthese und zu einem normalen Stoffwechsel von Steroidhormonen, Vitamin D und einigen Neurotransmittern bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothensäurequelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Pantothensäure | Pantothensäure trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothensäurequelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Pantothensäure | Pantothensäure trägt zu einer normalen geistigen Leistung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothensäurequelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|---|
| Pektine | Pektine tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 6 g Pektinen gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 6 g Pektinen einstellt. | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht – Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit die Pektine in den Magen gelangen. |
| Pektine | Die Aufnahme von Pektinen im Rahmen einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 10 g Pektine je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn 10 g Pektine als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden. | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht – Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit die Pektine in den Magen gelangen. |
| Pflanzenstanolester | Pflanzenstanolester senken/reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzerkrankung. | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5–2,4 g Pflanzenstanolen einstellt. Angaben zum Ausmass der Wirkung können nur für Lebensmittel der folgenden Kategorien verwendet werden: Streichfette, milchartige Erzeugnisse ¹¹⁵ , Mayonnaise und Salatdressings. Bei der Angabe zum Ausmass der Wirkung müssen für die Konsumentinnen und Konsumenten die Spannweite von «7 bis 10,5 %» und die Dauer, bis die Wirkung eintritt, d. h. «nach 2–3 Wochen», angegeben werden. | |

¹¹⁵ Milchartige Erzeugnisse, wie zum Beispiel teilentrahmte und entrahmte milchartige Erzeugnisse, möglicherweise mit Frucht- und/oder Getreidezusatz, fermentierte milchartige Erzeugnisse, wie zum Beispiel Joghurt, Sojagetränke und käseartige Erzeugnisse (Fettgehalt ≤ 12 g je 100 g), bei denen das Milchfett und/oder -protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde.

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|------------------------------|
| Pflanzensterole: aus Pflanzen extrahierte Sterole, frei oder mit lebensmittelgeeigneten Fettsäuren verestert. | Pflanzensterole/Pflanzensterolester senken/reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzkrankung. | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5–2,4 g Pflanzensterolen einstellt. Angaben zum Ausmass der Wirkung können nur für Lebensmittel der folgenden Kategorien verwendet werden: Streichfette, milchartige Erzeugnisse, Mayonnaise und Salatdressings. Bei der Angabe zum Ausmass der Wirkung müssen für die Konsumentinnen und Konsumenten die Spannweite von («7 bis 10,5 %») und die Dauer, bis die Wirkung eintritt, d. h. («nach 2 bis 3 Wochen»), angegeben werden. | |
| Pflaumen von «prunus» Kultivaren (<i>Prunus domestica</i> L), getrocknet | Getrocknete Pflaumen tragen zu einer normalen Darmfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 100 g getrockneter Pflaumen gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 100 g getrockneter Pflaumen einstellt. | |
| Phosphor | Phosphor trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Phosphor | Phosphor trägt zu einer normalen Funktion der Zellmembran bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Phosphor | Phosphor trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|--|------------------------------|
| Phosphor | Phosphor wird für das normale Wachstum und die normale Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Phosphor | Phosphor trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Phytosterine und Phytostanole | Phytosterine/Phytostanole tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei | Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 0,8 g Phytosterinen/Phytostanolen einstellt. | |
| Proteine | Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Proteine/Eiweiss | Proteine/Eiweiss tragen zur Erhaltung von Muskelmasse bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle/Eiweissquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Proteine/Eiweiss | Proteine/Eiweiss tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle/Eiweissquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Resistente Stärke | Der Ersatz von verdaulicher Stärke durch resistente Stärke in einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, in denen die verdauliche Stärke durch resistente Stärke ersetzt wurde, wobei der Anteil der resistenten Stärke am Stärkegehalt insgesamt mindestens 14 % beträgt. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|------------------------------|
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler roter Blutkörperchen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zu einem normalen Eisenstoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Roggen-Ballaststoffe | Roggen-Ballaststoffe tragen zu einer normalen Darmfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäss Anhang 7 dieser Verordnung haben. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|---|------------------------------|
| Selen | Selen trägt zu einer normalen Spermabildung bei | Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Selen | Selen trägt zur Erhaltung normaler Haare bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Selen | Selen trägt zur Erhaltung normaler Nägel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Selen | Selen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Selen | Selen trägt zu einer normalen Schilddrüsenfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Selen | Selen trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Thiamin | Thiamin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Thiamin | Thiamin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Thiamin | Thiamin trägt zur normalen psychischen Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|------------------------------|
| Thiamin | Thiamin trägt zu einer normalen Herzfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Tomatenkonzentrat wasserlöslich – WSTC I und II | WSTC I und II (wasserlösliches Tomatenkonzentrat) fördert die normale Blutplättchenaggregation und trägt zu einem gesunden Blutfluss bei. | Hinweis an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass die positive Wirkung erreicht wird, wenn täglich 3 g WSTC I oder 150 mg WSTC II in bis zu 250 ml Fruchtsaft, aromatisierten Getränken oder Trinkjoghurts (sofern nicht stark pasteurisiert) oder 3 g WSTC I oder 150 mg WSTC II in Nahrungsergänzungsmitteln, zusammen mit einem Glas Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, eingenommen werden. | |
| Vitamin A | Vitamin A trägt zu einem normalen Eisenstoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin A | Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin A | Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Haut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin A | Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin A | Vitamin A trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin A | Vitamin A hat eine Funktion bei der Zell-spezialisierung | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|--|------------------------------|
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zu einem normalen Homocystein- Stoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zur normalen psychischen Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zu einer normalen Bildung roter Blutkörperchen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|--|------------------------------|
| Vitamin B12 | Vitamin B12 hat eine Funktion bei der Zellteilung | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einer normalen Cystein-Synthese bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einem normalen Eiweiss- und Glycogenstoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zur normalen psychischen Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zur normalen Bildung roter Blutkörperchen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|---|------------------------------|
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zur Regulierung der Hormontätigkeit bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems während und nach intensiver körperlicher Betätigung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 200 mg Vitamin C gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn zusätzlich zu der empfohlenen Tagesdosis an Vitamin C täglich 200 mg eingenommen werden. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Blutgefässe bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Knochen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Knorpelfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion des Zahnfleisches bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Haut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|------------------------------|
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Zähne bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zur normalen psychischen Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zur Regeneration der reduzierten Form von Vitamin E bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|------------------------------|
| Vitamin D | Vitamin D wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. | Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zu einer normalen Aufnahme/Verwertung von Calcium und Phosphor bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zu einem normalen Calciumspiegel im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zur Erhaltung einer normalen Muskelfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D hat eine Funktion bei der Zellteilung | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin E | Vitamin E trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-E-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|---|--|
| Vitamin K | Vitamin K trägt zu einer normalen Blutgerinnung bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-K-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin K | Vitamin K trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-K-Quelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Walnüsse | Walnüsse tragen dazu bei, die Elastizität der Blutgefässe zu verbessern | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die eine tägliche Verzehrsmenge von 30 g Walnüssen gewährleisten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einem täglichen Verzehr von 30 g Walnüssen einstellt. | |
| Wasser | Wasser trägt zur Erhaltung normaler körperlicher und kognitiver Funktionen bei | Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass täglich mindestens 2,0 l Wasser (aus allen Quellen) verzehrt werden sollten, um die angegebene Wirkung zu erzielen. | Die Angabe darf nur für Wasser verwendet werden, das den Anforderungen der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Trink-, Quell- und Mineralwasser (SR 817.022.102) entspricht. |
| Wasser | Wasser trägt zur Erhaltung einer normalen Regulierung der Körpertemperatur bei | Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass täglich mindestens 2,0 l Wasser (aus allen Quellen) verzehrt werden sollten, um die angegebene Wirkung zu erzielen. | Die Angabe darf nur für Wasser verwendet werden, das den Anforderungen der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Trink-, Quell- und Mineralwasser (SR 817.022.102) entspricht. |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|--|------------------------------|
| Weizenkleie | Weizenkleie trägt zur Beschleunigung der Darmpassage bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäss Anhang 7 dieser Verordnung haben. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 10 g Weizenkleie einstellt. | |
| Weizenkleie | Weizenkleie trägt zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäss Anhang 7 dieser Verordnung haben. | |
| Zink | Zink trägt zu einem normalen Säure-Basen-Stoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einem normalen Kohlenhydrat-Stoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einer normalen DNA-Synthese bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einer normalen Fruchtbarkeit und einer normalen Reproduktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|--|------------------------------|
| Zink | Zink trägt zu einem normalen Fettsäurestoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einem normalen Vitamin-A-Stoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einer normalen Eiweissynthese bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung normaler Haare bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung normaler Nägel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung normaler Haut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung eines normalen Testosteronspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|--|------------------------------|
| Zink | Zink trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink hat eine Funktion bei der Zellteilung | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle gemäss Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose; D-Tagatose und Isomaltulose | Der Verzehr von Lebensmitteln/Getränken, die anstelle von Zucker den Zuckerersatzstoff X (Name des Zuckersatzstoffes) bzw. die anderen Zuckerarten D-Tagatose oder Isomaltulose enthalten, bewirkt, dass der Blutzuckerspiegel nach ihrem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln/Getränken | Damit die Angabe zulässig ist, sollten Zuckerarten im Lebensmittel/Getränk durch Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen wie Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose oder Polydextrose bzw. durch eine Kombination dieser Stoffe ersetzt werden, sodass der Zuckergehalt des Lebensmittels/Getränks mindestens um den geforderten Anteil gemäss Anhang 7 dieser Verordnung, welcher für einen reduzierten Anteil an einem Nährstoff gilt, reduziert ist. Mit D-Tagatose und Isomaltulose sollten vergleichbare Anteile anderer Zuckerarten im gleichen Verhältnis ersetzt werden, sodass der Zuckergehalt um mindestens den Anteil, welcher gemäss Anhang 7 dieser Verordnung für reduzierter Anteil an einem Nährstoff gefordert wird, reduziert ist. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|---|---|------------------------------|
| Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose; D-Tagatose und Isomaltulose | Der Verzehr von Lebensmitteln/Getränken, die anstelle von Zucker den Zuckerersatzstoff X (Name des Zuckerersatzstoffs) bzw. die anderen Zuckerarten D-Tagatose oder Isomaltulose enthalten, trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei | Damit die Angabe zulässig ist, sollten Zuckerarten in Lebensmitteln/Getränken (die den pH-Wert des Zahnbelags unter 5,7 absenken) durch Zuckerersatzstoffe, d.h. stark süssende Verbindungen, Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, D-Tagatose, Isomaltulose, Sucralose oder Polydextrose bzw. durch eine Kombination aus diesen Stoffen ersetzt werden, und zwar in solchen Anteilen, dass der Verzehr dieser Lebensmittel/Getränke den pH-Wert des Zahnbelags während des Verzehrs und bis 30 Minuten nach dem Verzehr nicht unter 5,7 absenkt. | |
| Zuckerfreier Kaugummi | Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei | Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei gemäss Anhang 7 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei mindestens 20-minütigem Kauen nach dem Essen oder Trinken einstellt. | |
| Zuckerfreier Kaugummi | Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Neutralisierung der Säuren des Zahnbelags bei | Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei gemäss Anhang 7 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei mindestens 20-minütigem Kauen nach dem Essen oder Trinken einstellt. | |
| Zuckerfreier Kaugummi | Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Verringerung von Mundtrockenheit bei | Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen an zuckerfrei gemäss Anhang 7 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn der Kaugummi jedes Mal bei Trockenheitsgefühl im Mund verwendet wird. | |

| Nährstoff, Substanz, Lebensmittel oder Lebensmittelkategorie | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|--|--|---|------------------------------|
| Zuckerfreier Kaugummi | Zuckerfreier Kaugummi hilft, die Zahndemineralisierung zu verringern. Die Zahndemineralisierung ist ein Risikofaktor bei der Entstehung von Zahnkaries | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 20 Minuten lang 2–3 g zuckerfreier Kaugummi gekaut werden. | |
| Zuckerfreier Kaugummi | Zuckerfreier Kaugummi unterstützt die Neutralisierung der Plaquesäuren. Plaquesäuren sind ein Risikofaktor bei der Entstehung von Zahnkaries. | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 20 Minuten lang 2–3 g zuckerfreier Kaugummi gekaut werden. | |
| Zuckerfreier Kaugummi mit Carbamid | Zuckerfreier Kaugummi mit Carbamid neutralisiert die Säuren des Zahnbelags wirksamer als zuckerfreier Kaugummi ohne Carbamid | Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen an zuckerfrei gemäss Anhang 7 dieser Verordnung entspricht. Damit die Angabe zulässig ist, sollte jedes Stück zuckerfreier Kaugummi mindestens 20 mg Carbamid enthalten. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass der Kaugummi nach dem Essen oder Trinken mindestens 20 Minuten lang gekaut werden sollte. | |

*Anhang 9*¹¹⁶
(Art. 29 Abs. 4)

Referenzmengen für die Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind (für Erwachsene)

| Energie oder Nährstoff | Referenzmenge |
|------------------------|-------------------|
| Energie | 8400 kJ/2000 kcal |
| Gesamtfett | 70 g |
| gesättigte Fettsäuren | 20 g |
| Kohlenhydrate | 260 g |
| Zucker | 90 g |
| Eiweiss | 50 g |
| Salz | 6 g |

¹¹⁶ Eingefügt durch Ziff. II Abs.2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 5031).

