

Lebensmittelverordnung (LMV)

vom 1. März 1995 (Stand am 12. Juli 2005)

Der Schweizerische Bundesrat,

gestützt auf das Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992¹ (LMG),
auf Artikel 31 des Epidemiengesetzes vom 18. Dezember 1970²
und auf die Artikel 14 Absatz 1, 16 Absatz 2 und 17 des Gentechnikgesetzes vom
21. März 2003³ (GTG),⁴

verordnet:

1. Titel: Allgemeine Bestimmungen

1. Kapitel: Geltungsbereich und Anforderungen an Lebensmittel

Art. 1 Geltungsbereich

¹ Die Bestimmungen dieser Verordnung gelten für:

- a. das Herstellen, Behandeln, Lagern, Transportieren und Abgeben von Lebensmitteln;
- b. das Kennzeichnen und Anpreisen von Lebensmitteln;
- c. die landwirtschaftliche Produktion, soweit sie der Herstellung von Lebensmitteln dient.

² Für Tabak, Tabakerzeugnisse und Tabakersatzstoffe gilt die Tabakverordnung vom 1. März 1995⁵.

Art. 2 Allgemeine Anforderungen

¹ Nahrungsmittel dürfen Stoffe und Organismen nur in Mengen enthalten, welche die menschliche Gesundheit nicht gefährden können.

² Lebensmittel dürfen nicht verdorben, verunreinigt oder sonst im Wert vermindert sein.

AS 1995 1491

¹ SR 817.0

² SR 818.101

³ SR 814.91

⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

⁵ [AS 1995 1659, 1998 148. AS 2004 4533 Art. 20 Abs. 1]. Siehe heute: die V vom 27. Okt. 2004 (SR 817.06).

Art. 3 Zulässige Lebensmittel

¹ Als Lebensmittel dürfen verwendet werden:

- a. Lebensmittel, welche in dieser Verordnung unter einer Sachbezeichnung umschrieben sind und den entsprechenden Anforderungen genügen;
- b.⁶ Mischungen und Zubereitungen aus Lebensmitteln nach Buchstabe a.

² Lebensmittel, welche nicht unter Absatz 1 fallen, bedürfen der Bewilligung durch das Bundesamt für Gesundheit⁷ (Bundesamt).

³ Bei der Beurteilung prüft das Bundesamt die Zusammensetzung, den Verwendungszweck und die Kennzeichnung der Lebensmittel nach Absatz 2. Es berücksichtigt dabei internationale Normen und ausländische Gesetzgebungen.

^{3bis} Die Bewilligung wird nur an Personen mit Wohnsitz oder Geschäftsniederlassung in der Schweiz erteilt. Auswärtige Gesuchstellende müssen in der Schweiz eine Vertretung bestellen, welche um die Bewilligung nachzusuchen und die Verantwortung für die Einhaltung der Vorschriften zu übernehmen hat.⁸

⁴ Das Bundesamt kann die Bewilligung davon abhängig machen, dass die Gesuchstellenden auf ihre Kosten ein Gutachten vorlegen, das dem aktuellen Stand der Wissenschaft entspricht und den Nachweis erbringt, dass das betreffende Produkt gesundheitlich unbedenklich und zweckmässig zusammengesetzt ist und die angegebenen Eigenschaften aufweist. Es kann nach Absprache mit den Gesuchstellenden auf deren Kosten externe Expertinnen oder Experten beiziehen und weitere Beurteilungsgrundlagen (z.B. einen Analysenbericht) verlangen.⁹

⁵ Das Bundesamt setzt mit der Bewilligung die Sachbezeichnung fest und teilt dem Lebensmittel eine Bewilligungsnummer zu, die auf der Packung oder Etikette anzugeben ist.¹⁰

⁶ Die Bewilligung ist auf maximal 10 Jahre zu befristen. Sie erlischt, wenn das Lebensmittel in dieser Verordnung unter einer Sachbezeichnung umschrieben wird oder nicht vor Ablauf der Bewilligungsfrist ein Gesuch auf Erneuerung eingereicht wird.¹¹

⁷ Das Bundesamt kann die Bewilligung widerrufen, wenn die Voraussetzungen, unter denen sie erteilt worden ist, nicht mehr gegeben sind. Dies ist namentlich dann der Fall, wenn auf Grund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse eine Gesundheits-

⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS **2004** 3035).

⁷ Bezeichnung gemäss nicht veröffentlichtem BRB vom 19. Dez. 1997.

⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108). Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573). Siehe auch Abs. 7 der SchlB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

¹¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

gefährdung oder eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausgeschlossen werden kann.¹²

⁸ Das Bundesamt veröffentlicht im Schweizerischen Handelsamtsblatt periodisch eine Liste der bewilligten Lebensmittel.¹³

⁹ Ein nach Absatz 2 bewilligtes Lebensmittel darf als Zutat in einem zusammengesetzten Lebensmittel nach Absatz 1 Buchstabe b eingesetzt werden. Die Bewilligungsaufgaben gelten für das zusammengesetzte Lebensmittel sinngemäss.¹⁴

Art. 4 Markttests

¹ Das Bundesamt kann für Lebensmittel, welche die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllen, einen Markttest bewilligen.

² In der Bewilligung werden die Bedingungen und Auflagen für den Markttest festgelegt; dabei sind der Schutz der Gesundheit und der Schutz vor Täuschung sicherzustellen. Die Bewilligung ist zu befristen und im Schweizerischen Handelsamtsblatt zu publizieren.

³ Markttests für Lebensmittel, die nach dieser Verordnung bewilligungspflichtig sind, werden im Rahmen des betreffenden Bewilligungsverfahrens zugelassen.

⁴ Die Erteilung der Bewilligungen nach den Absätzen 1 und 3 erfolgt nach Anhören der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden.

Art. 5 Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

¹ Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate sind Erzeugnisse, die nicht zum unmittelbaren Konsum bestimmt sind und zu Lebensmitteln verarbeitet werden.

² Sie müssen so beschaffen sein, dass sich daraus bei sachgemässer Behandlung oder Verarbeitung einwandfreie Lebensmittel ergeben.

Art. 6 Zusatz von essentiellen oder physiologisch nützlichen Stoffen zu Lebensmitteln

Zur Erhaltung oder Verbesserung des Nährwertes sowie aus Gründen der Volksgesundheit dürfen Lebensmitteln essentielle oder physiologisch nützliche Stoffe wie Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt werden. Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) regelt in einer Verordnung (Anhang 1):

- a. die Deklaration;
- b. die zulässigen Höchstmengen;
- c. die zulässigen Anpreisungen.

¹² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹³ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

2. Kapitel: Stoffe und Mikroorganismen

Art. 7 Inhaltsstoffe

Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1) die Beurteilung von gesundheitsgefährdenden oder antinutritiv wirkenden Inhaltsstoffen im Sinne von Artikel 4 Absatz 1 LMG (z. B. Histamin, Cyanid, Methanol) und legt Höchstkonzentrationen fest.

Art. 8 Zusatzstoffe

¹ Zusatzstoffe im Sinne von Artikel 4 Absatz 2 LMG sind:

- a. Stoffe mit oder ohne Nährwert, die Lebensmitteln aus technologischen oder sensorischen Gründen absichtlich direkt oder indirekt zugesetzt werden, wobei sie oder ihre Folgeprodukte ganz oder teilweise in diesen Lebensmitteln verbleiben;
- b. Stoffe, die einem Lebensmittel zugesetzt werden, um diesem einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen (Aromen); nicht als Aromen gelten:
 1. Lebensmittel wie Gewürze und andere pflanzliche Teile oder Stoffe, Kakao, Kaffee, Honig und Früchte,
 2. Stoffe mit ausschliesslich süßem, saurem oder salzigem Geschmack.

² Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1) die Zulässigkeit, die Höchstmengen sowie die Deklaration der einzelnen Zusatzstoffe.

Art. 9 Fremdstoffe

¹ Fremdstoffe im Sinne von Artikel 4 Absatz 3 LMG sind Stoffe, die:

- a. bei der Gewinnung, Herstellung, Lagerung und Zubereitung in die Lebensmittel gelangen können (Pflanzenbehandlungs- und Vorratsschutzmittel, Tierarzneimittel usw.);
- b. durch Umwelteinflüsse hineingelangen oder durch chemische und biologische Vorgänge darin entstehen (chlorierte Kohlenwasserstoffe, Schwermetalle, radioaktive Nuklide, Nitrosamine, Mykotoxine, usw.).

² Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1) die Beurteilung von Fremdstoffen und legt Höchstkonzentrationen fest. Es kann die Verwendung bestimmter Tierarzneimittel bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, verbieten, wenn nach den aktuellen Erkenntnissen der Wissenschaft nicht ausgeschlossen werden kann, dass die von diesen Tieren gewonnenen Lebensmittel die menschliche Gesundheit gefährden.¹⁵

¹⁵ Zweiter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

Art. 10 Mikroorganismen

¹ Mikroorganismen sind Viren, Bakterien, Hefen, Schimmelpilze, parasitäre Protozoen usw.

² Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1):

- a. die hygienischen und mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel;
- b. die Höchstwerte für Mikroorganismen bei Lebensmitteln;
- c. die Nachweisverfahren zur Bestimmung der Werte nach Buchstabe b.¹⁶

³ ...¹⁷

**3. Kapitel:
Verfahren zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln****1. Abschnitt: Physikalische Verfahren¹⁸****Art. 11** Tiefkühlung

¹ Lebensmittel, die sich dazu eignen, können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit tiefgekühlt werden. Das Verfahren ist so anzuwenden, dass die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel möglichst wenig verändert werden.

² Tiefgekühlte Produkte müssen bei minus 18 °C oder kälter gehalten werden. Diese Lagerungstemperatur darf während des Transportes und beim Abtauen der Tiefkühlgeräte im Detailhandel kurzfristig erhöht werden. Die Produktetemperatur darf in den Randschichten minus 15 °C jedoch nicht übersteigen.

³ Tiefgekühlte Produkte müssen vorverpackt sein. Ausgenommen sind Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind.

⁴ In unmittelbaren Kontakt mit tiefgekühlten Lebensmitteln dürfen nur folgende Gefriermittel gelangen:

- a. Luft;
- b. Stickstoff;
- c. Kohlendioxid.

¹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

¹⁷ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

¹⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

Art. 12 Kühlung

¹ Lebensmittel, die bei Raumtemperatur eine rasche Vermehrung von Mikroorganismen erwarten lassen (leichtverderbliche Lebensmittel), müssen nach der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung so schnell wie möglich auf 5 °C oder weniger abgekühlt und bis zur Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten bei dieser Temperatur gehalten werden.

² Vorbehalten bleiben:

- a. die produktespezifischen Vorschriften in den besonderen Bestimmungen;
- b. die vom EDI gestützt auf Artikel 17 Absatz 4 erlassenen Sonderregelungen für bestimmte Produkte.

Art. 13 Thermisation, Wärmebehandlung¹⁹

¹ Lebensmittel, die sich dazu eignen, können thermisiert, pasteurisiert, ultrahocherhitzt oder sterilisiert werden.²⁰ Diese Verfahren sind so anzuwenden, dass die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel möglichst wenig verändert werden.

² Lebensmittel gelten als:

- a.²¹ thermisiert, wenn sie auf 57 bis 68 °C erwärmt und während mindestens 15 Sekunden bei dieser Temperatur gehalten werden;
- b. pasteurisiert, wenn sie auf mindestens 63 °C erhitzt und bei dieser oder höheren Temperaturen so lange gehalten werden, bis alle vegetativen pathogenen Keime abgetötet sind;
- c. ...²²
- d.²³ ultrahocherhitzt (UHT), wenn sie während einigen Sekunden auf Temperaturen von 135–155°C erhitzt werden und dadurch alle wachstumsfähigen Mikroorganismen und Sporen eliminiert werden;
- e. sterilisiert, wenn sie einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden, das Gewähr bietet, dass das Lebensmittel unter normalen Lagerbedingungen weder mikrobiell noch enzymatisch verderben kann.

³ Vorbehalten bleiben die produktespezifischen Vorschriften in den besonderen Bestimmungen.

¹⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²² Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

²³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 14 Andere physikalische Behandlungen

¹ Der Bewilligung durch das Bundesamt bedarf die Behandlung von Lebensmitteln mit:

- a. ionisierenden Strahlen;
- b. neuen physikalischen Verfahren, welche die physiologischen Eigenschaften oder die stoffliche Zusammensetzung der betreffenden Lebensmittel nachweisbar ändern.

^{1bis} Nicht als mit ionisierenden Strahlen behandelt gelten Lebensmittel, die mit ionisierenden Strahlen von Mess- oder Prüfgeräten bestrahlt worden sind, wenn die absorbierte Dosis bei Prüfgeräten, bei denen Neutronen verwendet werden, 0,01 Gy und bei anderen Geräten 0,5 Gy nicht übersteigt. Die maximale Strahlenenergie darf nicht überschreiten:

- a. 10 MeV bei Röntgenstrahlen;
- b. 14 MeV bei Neutronen;
- c. 5 MeV in den übrigen Fällen.²⁴

² Die Bewilligung wird erteilt, wenn eine Gesundheitsgefährdung nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden kann. Sie ist auf maximal 10 Jahre zu befristen. Sie erlischt, wenn nicht vor Ablauf der Bewilligungsfrist ein Gesuch auf Erneuerung eingereicht wird.²⁵

³ Die Bewilligungen werden vom Bundesamt im Schweizerischen Handelsamtsblatt periodisch publiziert.

2. Abschnitt: Gentechnisch veränderte Organismen²⁶**Art. 15²⁷** Definition

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind Organismen, deren genetisches Material so verändert worden ist, wie dies unter natürlichen Bedingungen durch Kreuzen oder natürliche Rekombination nicht vorkommt (Art. 5 Abs. 2 GTG).

²⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

²⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

Art. 15a²⁸ Bewilligungspflicht

¹ Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden und zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, bedürfen der Bewilligung durch das Bundesamt.

² Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

- a. nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft eine Gesundheitsgefährdung ausgeschlossen werden kann;
- b. bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, die Voraussetzungen nach dem Tierschutzgesetz vom 9. März 1978²⁹, dem Umweltschutzgesetz vom 7. Oktober 1983³⁰, dem GTG, dem Epidemiengesetz vom 18. Dezember 1970, dem Landwirtschaftsgesetz vom 29. April 1998³¹ sowie dem Tierseuchengesetz vom 1. Juli 1966³² erfüllt sind;
- c. bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO sind oder solche enthalten, zusätzlich zu den Voraussetzungen nach dieser Verordnung diejenigen nach der Freisetzungsverordnung vom 25. August 1999³³ erfüllt sind.

³ Das Bundesamt leitet und koordiniert das Bewilligungsverfahren unter Berücksichtigung der Freisetzungsverordnung vom 25. August 1999, wenn es sich um Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe handelt, die GVO sind oder solche enthalten.

⁴ Das EDI regelt in einer Verordnung das Bewilligungsverfahren.

Art. 15b³⁴ Toleranz

¹ Das Vorhandensein von Material nach Artikel 15a Absatz 1 wird ohne Bewilligung toleriert, wenn:

- a. das Material lediglich in geringen Anteilen vorhanden ist;
- b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials zu vermeiden; und
- c. nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft oder nach der Erfahrung eine Verletzung der Grundsätze nach den Artikeln 6–9 des GTG ausgeschlossen werden kann.

²⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

²⁹ SR 455

³⁰ SR 814.01

³¹ SR 910.1

³² SR 916.40

³³ SR 814.911

³⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

² Das EDI legt die maximale Höhe der geringen Anteile fest und regelt das Verfahren zur Beurteilung, ob das Material die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt.

³ Das Bundesamt nimmt die Beurteilung vor und erlässt eine Liste des Materials, welches die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt.

Art. 15c³⁵ Pflicht zur Dokumentation

¹ Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe abgibt, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, hat die Abnehmerin oder den Abnehmer mit einer Dokumentation darauf hinzuweisen. Diese Pflicht gilt nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

² Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe einführt, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, hat dazu eine Dokumentation einzufordern.

³ Aus der Dokumentation muss hervorgehen:

- a. dass das Lebensmittel, der Zusatzstoff oder der Verarbeitungshilfsstoff aus GVO besteht, solche enthält oder daraus gewonnen wurde;
- b. die Bezeichnung der GVO, die im Lebensmittel, Zusatzstoff oder Verarbeitungshilfsstoff enthalten sind;
- c. die Bezeichnung des Warenloses, sofern eine solche nach Artikel 27 erforderlich ist; und
- d. die Namen und Adressen der Personen, die das Lebensmittel, den Zusatzstoff oder den Verarbeitungshilfsstoff abgeben und entgegennehmen.

⁴ Die Angabe nach Absatz 3 Buchstabe b hat mit dem international anerkannten Erkennungsmarker zu erfolgen. Fehlt ein solcher, so ist die Identität der Organismen unter Angabe der wesentlichen Eigenschaften und Merkmale zu bezeichnen.

⁵ Die Absätze 1 und 2 gelten nicht beim Vorhandensein von Material nach Artikel 22b Absatz 7.

⁶ Wer eine Dokumentation abgibt oder entgegennimmt, hat die Dokumente während fünf Jahren nach der Übergabe aufzubewahren.

⁷ Das Bundesamt kann in einer Verordnung die Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die der Dokumentationspflicht unterliegen, genauer bezeichnen und die Art und Weise der Dokumentation regeln.

Art. 15d³⁶ Trennung des Warenflusses

¹ Wer mit Lebensmitteln, Zusatzstoffen oder Verarbeitungshilfsstoffen umgeht, die GVO sind oder solche enthalten, hat im Rahmen der «Guten Herstellungspraxis»

³⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

³⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

Vorgaben festzulegen und Massnahmen zu ergreifen, um unerwünschte Vermischungen mit gentechnisch nicht veränderten Organismen zu vermeiden.

² Zu diesem Zweck muss er oder sie über ein geeignetes System zur Qualitätssicherung verfügen, welches namentlich gewährleistet:

- a. die Identifikation von Punkten entlang des Warenflusses beim Umgang mit Lebensmitteln, Zusatzstoffen oder Verarbeitungshilfsstoffen, an denen unerwünschte Vermischungen auftreten können;
- b. die Festlegung von Vorgaben und Massnahmen an den Punkten nach Buchstabe a, um unerwünschte Vermischungen zu vermeiden;
- c. die Durchführung der Massnahmen;
- d. die regelmässige Überprüfung des Systems auf seine Tauglichkeit;
- e. die geeignete Ausbildung der mit der Durchführung der Massnahmen beauftragten Personen;
- f. die Dokumentation der Vorgaben und Massnahmen nach den Buchstaben a–e.

3. Abschnitt: Verarbeitungshilfsstoffe³⁷

Art. 16 ...³⁸

¹ Verarbeitungshilfsstoffe sind Stoffe oder Präparate, die bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Zwischenprodukten oder Lebensmitteln aus technologischen Gründen verwendet werden. Werden sie den Rohstoffen, Zwischenprodukten oder Lebensmitteln zugesetzt, so müssen sie im Laufe des Verarbeitungsprozesses wieder entfernt werden, soweit dies technisch möglich ist.

² Technisch unvermeidbare Rückstände oder Folgeprodukte von Verarbeitungshilfsstoffen müssen gesundheitlich unbedenklich sein und dürfen im Endprodukt keine Wirkung entfalten.

³ Das EDI kann in einer Verordnung (Anhang 1) die Beurteilung von Verarbeitungshilfsstoffen regeln und Höchstkonzentrationen festlegen.

4. Kapitel: Hygienebestimmungen

Art. 17 Hygiene

¹ Beim Gewinnen, Verarbeiten, Herstellen, Zubereiten, Verpacken, Lagern, Transportieren und Abgeben sowie beim Umgang mit Lebensmitteln müssen alle nötigen

³⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

³⁸ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, mit Wirkung seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

Massnahmen getroffen werden, damit das Lebensmittel hygienisch einwandfrei bleibt und bezüglich Geruch, Geschmack oder sonstiger Beschaffenheit nicht nachteilig verändert wird.

² Die im Umgang mit Lebensmitteln verwendeten Gefässe, Apparate, Werkzeuge, Packmaterialien, Transportmittel usw. sowie die zur Lebensmittelherstellung, zur Aufbewahrung und zum Verkauf bestimmten Räume müssen hygienisch und in gutem Zustand gehalten werden.

³ Zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene sind die für die Sicherheit der Lebensmittel kritischen Punkte zu ermitteln. Es sind Massnahmen vorzusehen, welche die spezifischen biologischen, chemischen und physikalischen Gesundheitsrisiken beseitigen oder auf ein akzeptables Mass vermindern.

⁴ Das EDI erlässt in einer Verordnung (Anhang 1) Vorschriften über Gebäude, Räume, Installationen und den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

Art. 18 Kranke Personen im Umgang mit Lebensmitteln

¹ In einem Lebensmittelbetrieb beschäftigte Personen, die auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden und dadurch die Sicherheit der Lebensmittel gefährden, dürfen während der Zeit der Keimausscheidung nur Arbeiten ausführen, welche Lebensmittelkontaminationen ausschliessen.

² Die in Lebensmittelbetrieben beschäftigten Personen müssen den Betriebsverantwortlichen allfällige ärztlich festgestellten Krankheitsbefunde nach Absatz 1 melden. Diese sind verpflichtet, beim Stellenantritt auf die Meldepflicht aufmerksam zu machen und darüber zu informieren, dass besondere Schutzmassnahmen angeordnet werden können.

³ Treten in Lebensmittelbetrieben gleichzeitig bei mehreren Personen Infektionserkrankungen auf, so müssen die Betriebsverantwortlichen dies den kantonalen Vollzugsbehörden melden.

⁴ Die kantonalen Vollzugsbehörden sind berechtigt, von den in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigten Personen den ärztlichen Nachweis zu verlangen, dass sie keine Infektionserreger nach Absatz 1 ausscheiden. Als besondere Schutzmassnahme können sie Ausscheiderinnen und Ausscheider von der Arbeit beurlauben lassen oder ihnen das Arbeiten mit ungeschützten Lebensmitteln vorübergehend verbieten.

5. Kapitel: Angaben über Lebensmittel (Kennzeichnung)

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 19 Täuschungsverbot

¹ Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Packungen und Packungsaufschriften sowie Arten der Aufmachung müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung über Natur, Herkunft, Herstellung, Zusammensetzung, Produktionsart, Inhalt, Haltbarkeit usw. der betreffenden Lebensmittel Anlass geben. Insbesondere sind verboten:

- a. Angaben über Wirkungen oder Eigenschaften eines Lebensmittels, die dieses nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft gar nicht besitzt oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind;
 - b. Angaben, mit denen zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften besitzen;
 - c.³⁹ Hinweise irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit oder als Schlankheitsmittel zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind; erlaubt sind Hinweise auf die Wirkung von Zusätzen essentieller oder ernährungsphysiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln aus Gründen der Volksgesundheit (Art. 6);
 - d. Aufmachungen irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel den Anschein eines Heilmittels geben;
 - e. Angaben, welche darauf schliessen lassen, dass ein Lebensmittel einen Wert hat, welcher über seiner tatsächlichen Beschaffenheit liegt;
 - f. bei alkoholischen Getränken: Angaben, die sich in irgendeiner Weise auf die Gesundheit beziehen, wie «stärkend», «kräftigend», «energiespendend», «für Ihre Gesundheit» oder «tonisch»;
 - g.⁴⁰ Angaben oder Aufmachungen irgendwelcher Art, die zu Verwechslungen mit Bezeichnungen führen können, die nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997⁴¹, nach einer analogen kantonalen Gesetzgebung oder nach einem Staatsvertrag mit der Schweiz geschützt sind;
 - h.⁴² bei bewilligungspflichtigen Produkten: werberische Hinweise auf die durch das Bundesamt erteilte Bewilligung.
- ² Absatz 1 gilt auch für die Werbung.

Art. 20 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung hat der Natur, Art, Sorte, Gattung oder Beschaffenheit des Lebensmittels oder den für seine Herstellung verwendeten Rohstoffen zu entsprechen.

² Als Sachbezeichnung gilt die in dieser Verordnung speziell vorgesehene oder die in der Definition der einzelnen Lebensmittel verwendete Bezeichnung; dabei gilt:

- a. Wenn nur eine Produktegattung (z. B. «Backwaren») definiert wird, kann die für das betreffende Produkt verkehrübliche Bezeichnung (z. B. «Nussgipfel») verwendet werden.

³⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁴¹ SR 910.12

⁴² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

b.⁴³ Wenn ein definiertes Lebensmittel ausschliesslich aus Zutaten einer bestimmten Art oder Sorte besteht, kann eine Bezeichnung verwendet werden, welche das Lebensmittel charakterisiert und aus der die verwendete Art oder Sorte erkennbar ist (z. B. «Traubensaft», «Williams»).

c. ...⁴⁴

³ Als Sachbezeichnung bei Mischungen und Zubereitungen aus Lebensmitteln (Art. 3 Abs. 1 Bst. b) gilt die verkehrübliche Bezeichnung oder eine Beschreibung des Lebensmittels und, falls erforderlich, seiner Verwendung.

^{3bis} Eine nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997⁴⁵ geschützte Ursprungsbezeichnung, eine geschützte geografische Angabe oder eine auf Grund eines Staatsvertrags mit der Schweiz geschützte analoge Bezeichnung oder Angabe kann die Sachbezeichnung ersetzen. Die Sachbezeichnungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen richten sich nach Artikel 123, diejenigen von Wein nach den Artikeln 366 und 372.⁴⁶

⁴ Eine Hersteller- oder Handelsmarke oder ein Phantasieiname kann die Sachbezeichnung nicht ersetzen.

⁵ Bezeichnungen, wie «-Façon», «-Typ», «-Genre» im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung sind verboten.

Art. 20a⁴⁷ Mengenmässige Angaben von Zutaten

¹ Die Menge einer bei der Herstellung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendeten 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 oder Packung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird (z. B. «mit Butter zubereitet», «mit Erdnüssen»).

² Absatz 1 gilt nicht:

- a. für Zutaten, deren Abtropfgewicht angegeben ist;
- b. für Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (z. B. Gewürze oder deren Extrakte);
- c. in den Fällen, in denen auf Grund anderer Vorschriften dieser Verordnung auf das Vorhandensein von Süssungsmitteln, Alkohol, Coffein, Chinin, Koh-

⁴³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁴⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

⁴⁵ SR 910.12

⁴⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁴⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

lensäure oder Zucker hingewiesen werden muss (z. B. «mit Zucker und Süßungsmitteln», «alkoholhaltig», «kohlenstoffhaltig», «gezuckert»);

- d. für Zutaten, deren Mengen nach einer andern Vorschrift dieser Verordnung angegeben werden müssen (z. B. Fruchtsaftanteil in Tafelgetränken nach Art. 245);
- 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. 36) angegeben sind.⁴⁸

³ Die Menge der Zutaten ist in Massenprozenten anzugeben. Massgebend ist der Zeitpunkt der Verarbeitung. Abweichend davon 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.⁴⁹
- 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.

⁴ Die Angabe hat in der Sachbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten bei der betreffenden Zutat zu erfolgen.

Art. 20b⁵⁰ Aromatisierte Lebensmittel

¹ Wird auf eine bestimmte Zutat in Worten hingewiesen und werden deren organoleptische Eigenschaften vorwiegend durch Zusatz von Aromen erzeugt, so muss der

⁴⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁴⁹ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁵⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» lauten (z. B. «mit Erdbeer-Aroma», «mit Vanille-Geschmack»).

² Bei Zusätzen nach Absatz 1 sind Abbildungen nicht erlaubt. Vorbehalten bleiben produktspezifische Vorschriften in den besonderen Bestimmungen dieser Verordnung.

Art. 21 Kennzeichnung der Lebensmittel

Alle für die Kennzeichnung von Lebensmitteln vorgeschriebenen Angaben müssen:

- a. an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht werden;
- b. mindestens in einer Amtssprache abgefasst sein; sind sie in einer anderen Sprache abgefasst, müssen sie durch entsprechende Aufschriften in einer Amtssprache ergänzt werden, falls die Konsumentinnen und Konsumenten sonst ungenügend oder missverständlich über das Lebensmittel orientiert werden.

Art. 22 Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln

¹ Lebensmittel, die ausser Sichtweite der Konsumentinnen oder Konsumenten auf solche Weise in Verkaufseinheiten abgemessen und abgepackt werden, dass der Packungsinhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Packung geöffnet oder abgeändert wird (vorverpackte Lebensmittel), müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten auf den Packungen oder Etiketten folgende Angaben aufweisen:⁵¹

- a. die Sachbezeichnung (Art. 20); sie kann unterbleiben, wenn die Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels ohne weiteres erkennbar ist;
- b.⁵² das Verzeichnis der Zutaten (Art. 28);
- c. die Datierung (Art. 25 und 26);
- d. den Namen oder die Firma sowie die Adresse derjenigen Person, welche Lebensmittel herstellt oder importiert oder abpackt bzw. abfüllt oder verkauft;
- e.⁵³ das Produktionsland (Art. 22a), sofern dieses nicht aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse nach Buchstabe d ersichtlich ist;
- f. «alkoholhaltig» bei alkoholhaltigen Nahrungsmitteln mit einem Ethylalkoholgehalt von mehr als 0,5 Massenprozent;
- g.⁵⁴ den Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Ethylalkoholgehalt von mehr als 0,5 Volumenprozent, ergänzt durch das Symbol «% vol»; der tatsächliche

⁵¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁵² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁵³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁵⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Gehalt darf vom angegebenen Gehalt nach oben und nach unten höchstens um 0,5 Volumenprozent abweichen; vorbehalten bleibt Artikel 22c;

- h. einen Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels oder über die besondere Behandlung, die es erfahren hat (z. B. pulverförmig, gefriergetrocknet, konzentriert, geräuchert, pasteurisiert), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe zu einer Täuschung führen könnte;
- i. «mit ionisierenden Strahlen behandelt» oder «bestrahlt» bei entsprechender Behandlung des Lebensmittels (Art. 14);
- k.⁵⁵ einen Hinweis nach Artikel 22b bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die gentechnisch veränderte Organismen sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden;
- l. eine Gebrauchsanleitung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann;
- m. das Warenlos (Art. 27);
- n. ...⁵⁶

² Rückverdünnte Lebensmittel müssen als solche gekennzeichnet werden.

³ Lebensmittel, die nach Artikel 12 kühl gehalten werden müssen, sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen.⁵⁷

⁴ Bei tiefgekühlten Lebensmitteln sind die in Absatz 1 vorgeschriebenen Angaben 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».

⁵ Beträgt die grösste bedruckbare Einzelfläche von vorverpackten Lebensmitteln weniger als 10 cm², kann auf die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b, d–h, l und m verzichtet werden.

^{5bis} Bei Mehrfachpackungen (mehrere gleiche oder verschiedene Produkte, die zu einer neuen Packung zusammengefasst sind) kann auf die nach dieser Verordnung geforderten Angaben auf der äusseren Packung 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.⁵⁸

⁵⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 14. Juni 1999 (AS 1999 1848).

⁵⁶ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁵⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁵⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁶ Bei Lebensmitteln, die an gemeinschaftliche Einrichtungen wie Gaststätten, Krankenhäuser oder Kantinen abgegeben werden, können die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b, e–l und n auch auf einem Geschäftspapier, welches den Lieferschein, die Rechnung oder die Sendung begleitet, erfolgen.

⁷ Bezüglich der Mengenangaben sind die Vorschriften der Deklarationsverordnung vom 15. Juli 1970⁵⁹ anwendbar.⁶⁰

⁸ Vorbehalten bleiben produktespezifische Vorschriften in den besonderen Bestimmungen.⁶¹

Art. 22a⁶² Produktionsland

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

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

² Als vollständig in der Schweiz erzeugt gelten:

- a. mineralische Erzeugnisse, die hier aus dem Boden gewonnen worden sind;
- b. pflanzliche Erzeugnisse, die hier geerntet worden sind;
- c. Fleisch von hier aufgezogenen Tieren, deren überwiegende Gewichtszunahme in der Schweiz erfolgt ist oder die ihr Leben zum überwiegenden Teil hier verbracht haben;
- d. Erzeugnisse, die von hier gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind;
- e. Jagdbeute und Fischfänge, die hier erzielt worden sind;
- f. Lebensmittel, die hier 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 einer Weise bearbeitet worden ist, dass es hier seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung gemäss dieser Verordnung erhalten hat.

⁴ Besteht die Gefahr, dass die Konsumentinnen oder Konsumenten aufgrund der Angabe des Produktionslandes des Lebensmittels getäuscht werden könnten über das Produktionsland wesentlicher Rohstoffe oder Zutaten des betreffenden Lebensmittels, so ist anzugeben, aus welchen Ländern diese Rohstoffe oder Zutaten stammen.

⁵ Das EDI bezeichnet in einer Verordnung abschliessend diejenigen Lebensmittel, bei denen Zusatzangaben nach Absatz 4 anzubringen sind. Es legt die Einzelheiten

⁵⁹ [AS 1970 937, 1972 1723 2742, 1978 2074, 1986 1924, 1995 1491 Art. 440 Ziff. 3. AS 1998 1614 Art. 32]. Siehe heute die Deklarationsverordnung vom 8. Juni 1998 (SR 941.281).

⁶⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁶¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁶² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

der Kennzeichnung fest. Es hört vor dem Erlass und vor der Änderung dieser Verordnung die betroffenen Bundesbehörden, die interessierten Kreise und die Konsumentenorganisationen an.

⁶ Für Lebensmittel, die in anderen Ländern als der Schweiz produziert wurden, gelten die Absätze 1–5 sinngemäss.

⁷ Kann einem Lebensmittel aufgrund der Absätze 1–3 kein bestimmtes Produktionsland zugeordnet werden oder lässt sich das Land, aus dem die Rohstoffe oder Zutaten stammen, nicht eindeutig bestimmen, ist der kleinste geographische Raum anzugeben, aus dem das Lebensmittel, die Rohstoffe oder die Zutaten stammen (z. B. Schnittsalat aus der Europäischen Union, Fisch aus der Ostsee).

Art. 22b⁶³ Gentechnisch veränderte Organismen und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹ Lebensmittel und Zusatzstoffe, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, sind mit dem Hinweis «aus gentechnisch verändertem X hergestellt»⁶⁴ oder «aus genetisch verändertem X hergestellt» zu kennzeichnen.⁶⁵

² Verarbeitungshilfsstoffe, die als solche abgegeben werden und gentechnisch veränderte Organismen sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, sind mit dem Hinweis «aus gentechnisch verändertem X hergestellt» oder «aus genetisch verändertem X hergestellt» zu kennzeichnen.

³ Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Mikroorganismen enthalten, die zu technologischen Zwecken eingesetzt werden, sind mit dem Hinweis «mit gentechnisch veränderten Y hergestellt»⁶⁶ oder «mit genetisch veränderten Y hergestellt» zu kennzeichnen. Werden die Mikroorganismen als solche abgegeben, so sind sie mit dem Hinweis «gentechnisch verändert» oder «genetisch verändert» zu kennzeichnen.

⁴ Der Hinweis ist im Verzeichnis der Zutaten in Klammern direkt hinter der betreffenden Zutat, dem betreffenden Stoff oder dem betreffenden Mikroorganismus anzubringen. Falls kein Verzeichnis der Zutaten vorhanden ist, ist der Hinweis bei der Sachbezeichnung aufzuführen.

⁵ Ist eine Zutat oder ein Stoff im Verzeichnis der Zutaten oder in der Sachbezeichnung bereits als aus X hergestellt aufgeführt, kann der Hinweis zu «gentechnisch verändert» oder «genetisch verändert» abgekürzt werden.

⁶ Sind mehrere Zutaten oder Stoffe zu kennzeichnen, kann der Hinweis «gentechnisch verändert» oder «genetisch verändert» in einer Fussnote zum Verzeichnis der Zutaten angebracht werden. Die Angaben in der Fussnote müssen in mindestens gleicher Schriftgrösse angebracht werden wie das Verzeichnis der Zutaten.

⁶³ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 14. Juni 1999 (AS 1999 1848). Siehe auch die Schlb dieser Änd. am Ende dieses Textes.

⁶⁴ X = Name des gentechnisch veränderten Organismus

⁶⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

⁶⁶ Y = Namen der gentechnisch veränderten Mikroorganismen

⁷ Auf den Hinweis kann beim Vorhandensein von Material, das aus GVO besteht, solche enthält oder daraus gewonnen ist, verzichtet werden, wenn:

- a. keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0,9 Massenprozent enthält (ausgenommen Mikroorganismen nach Abs. 3); und
- b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.⁶⁷

⁸ Mit dem Hinweis «ohne Gentechnik hergestellt» können Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe versehen werden, wenn:⁶⁸

- a. anhand einer lückenlosen Dokumentation belegt werden kann, dass:
 1. das Lebensmittel oder die für das Lebensmittel verwendeten Zutaten, Stoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen nach den Absätzen 1–3 nicht aus gentechnisch veränderten Organismen stammen,
 - 2.⁶⁹ bei der Produktion des Lebensmittels keine GVO verwendet wurden; davon ausgenommen sind Tierarzneimittel, und
 - 3.⁷⁰ die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein von Material, das aus GVO besteht, solche enthält oder daraus gewonnen ist, zu vermeiden;
- b.⁷¹ die Voraussetzung nach Absatz 7 Buchstabe a erfüllt ist; und
- c.⁷² gleichartige Lebensmittel, Zusatzstoffe, Stoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen nach den Absätzen 1–3:
 1. nach Artikel 15 Absatz 2 bewilligt worden sind, oder
 2. nach schweizerischem Recht mit landwirtschaftlichen Hilfsstoffen oder Ausgangsprodukten produziert werden dürfen, die gentechnisch veränderte Organismen sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden.

⁹ Andere Hinweise als die Hinweise nach den Absätzen 1–3, 5, 6 oder 8 sind nicht zulässig.⁷³

⁶⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

⁶⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

⁶⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

⁷⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

⁷¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 26. Jan. 2005, in Kraft seit 1. März 2005 (AS 2005 1057).

⁷² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁷³ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 22c⁷⁴ Süsse alkoholhaltige Getränke

Auf den Packungen oder Etiketten süsser alkoholhaltiger Getränke mit beliebiger Zusammensetzung und einem Alkoholgehalt über 0,5 Volumenprozent, die organoleptisch mit alkoholfreien Süssgetränken wie Limonaden, Tafelgetränken, Nektaren, Fruchtsäften oder Eistee verwechselt werden können (z. B. «Alcopops»), sind folgende Hinweise anzubringen:

- a. «alkoholhaltiges Süssgetränk»;
- b. «enthält x % vol Alkohol».

Art. 23⁷⁵ Angaben bei offen angebotenen Lebensmitteln

¹ Die Bestimmungen über die Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln (Art. 22) gelten sinngemäss auch für offen angebotene Lebensmittel sowie für Lebensmittel, die in Einrichtungen wie Gaststätten, Krankenhäusern oder Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben angeboten werden.

² Auf die schriftliche Angabe der Hinweise nach Artikel 22 Absatz 1 kann verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet wird (z. B. durch mündliche Auskunft).

³ In jedem Fall schriftlich anzugeben sind jedoch:

- a. die Hinweise nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben i und k;
- b. das Produktionsland von Lebensmitteln, soweit dies das EDI in einer Verordnung vorsieht.

⁴ In Einrichtungen wie Gaststätten, Krankenhäusern oder Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben haben die Hinweise nach Absatz 3 Buchstaben a und b in geeigneter Form (z.B. in der Speisekarte oder auf einem Plakat) zu erfolgen.

⁵ Das EDI hört vor dem Erlass und der Änderung der Verordnung nach Absatz 3 Buchstabe b die betroffenen Bundesbehörden, die interessierten Kreise und die Konsumentenorganisationen an.

⁶ Bezüglich der Mengenangaben sind die Vorschriften der Deklarationsverordnung vom 15. Juli 1970⁷⁶ anwendbar.

Art. 24⁷⁷

⁷⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

⁷⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

⁷⁶ [AS **1970** 937, **1972** 1723 2742, **1978** 2074, **1986** 1924, **1995** 1491 Art. 440 Ziff. 3. AS **1998** 1614 Art. 32]. Siehe heute die Deklarationsverordnung vom 8. Juni 1998 (SR **941.281**).

⁷⁷ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS **2002** 573).

2. Abschnitt: Datierung

Art. 25 Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum

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

² Das Verbrauchsdatum bezeichnet 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.

³ Auf vorverpackten Lebensmitteln muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden. Bei vorverpackten Lebensmitteln, die nach Artikel 12 kühl gehalten werden müssen, ist an Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.⁷⁸

⁴ Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei:

- a. frischem Obst und Gemüse, die nicht geschält, geschnitten oder in ähnlicher Weise behandelt worden sind; diese Ausnahmeregelung gilt nicht für Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse (Sprossen von Hülsenfrüchten usw.);
- b. alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 7 Volumenprozent;
- c. Essig;
- d. Speisesalz;
- e.⁷⁹ Zuckerarten in fester Form;
- f.⁸⁰ Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und Farbstoffen bestehen;
- g. Honig;
- h. Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen;
- i. Speiseeis in Portionenpackungen;
- k. Lebensmitteln, welche zum Verzehr innerhalb von 24 Stunden abgegeben werden.

^{4bis} Bei leichtverderblichem frischem Obst und Gemüse, die nicht geschält, geschnitten oder in ähnlicher Weise behandelt worden sind, kann an Stelle des Verbrauchsdatums das Abpackdatum oder das Erntedatum angegeben werden. Diese Ausnahmeregelung gilt nicht für Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse (Sprossen von Hülsenfrüchten usw.).⁸¹

⁷⁸ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁷⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁸⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁸¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁵ Produktespezifische Vorschriften in den besonderen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 26 Angabe der Datierung

¹ Die Datierung ist wie folgt anzugeben:

- a. für Lebensmittel, die nach Artikel 12 kühl gehalten werden müssen: mit dem Verbrauchsdatum, ausgedrückt mit den Worten: «verbrauchen bis ...»;
- b. für die übrigen Lebensmittel: mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum, ausgedrückt mit den Worten:
 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.⁸²

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. Diese Angaben sind, soweit erforderlich, durch einen Hinweis auf die Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen.

³ Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe in der Reihenfolge Tag, Monat und Jahr. Bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit:

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

3. Abschnitt: Warenlos

Art. 27

¹ Als Warenlos gilt eine Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde.

² Lebensmittel sind mit einer Bezeichnung zu versehen, mit der sich das Los, zu dem sie gehören, feststellen lässt.

³ Der Bezeichnung muss der Buchstabe «L» vorausgehen, es sei denn, sie unterscheidet sich deutlich von den anderen Kennzeichnungsangaben. Bei vorverpackten Lebensmitteln ist die Bezeichnung auf der Packung, bei nicht vorverpackten

⁸² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Lebensmitteln auf dem Behälter oder auf den entsprechenden Geschäftspapieren anzubringen.

⁴ Die Warenlosbezeichnung ist nicht erforderlich:

- a. für Agrarerzeugnisse, die vom Gebiet des landwirtschaftlichen Betriebs an Lager- oder Verpackungsstellen verkauft oder geliefert, an Erzeugerorganisationen weitergeleitet oder zur sofortigen Verwendung in einem in Betrieb befindlichen Zubereitungs- oder Verarbeitungssystem gesammelt werden;
- b. wenn die Lebensmittel an der Verkaufsstelle auf Anfrage der Konsumentinnen oder Konsumenten verpackt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt werden;
- c.⁸³ wenn das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum, bzw. das Abpackdatum oder das Erntedatum in der Kennzeichnung angegeben ist und es aus der unverschlüsselten Angabe mindestens des Tages und des Monats besteht;
- d. bei Speiseeis-Einzelpackungen; hier genügt die Angabe auf der Sammelpackung.

4. Abschnitt: Deklaration der Zusammensetzung von Lebensmitteln

Art. 28 Verzeichnis der Zutaten⁸⁴

¹ Sämtliche Zutaten müssen mit ihrer Bezeichnung in mengenmässig absteigender Reihenfolge auf den Packungen oder Etiketten der vorverpackten Lebensmittel angegeben werden; ausgenommen sind diejenigen Zusatzstoffe, für welche das EDI keine Deklaration vorsieht.⁸⁵ Phantasie- oder Markennamen dürfen nicht verwendet werden.

1bis ...⁸⁶

² Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung. Die Artikel 31 und 32 bleiben vorbehalten.

³ Bei Obst-, Gemüse- oder Gewürzmischungen und Gewürzzubereitungen können die Obst-, Gemüse- oder Gewürzarten, die sich in ihrem Massenanteil nicht wesentlich unterscheiden, in einer anderen Reihenfolge aufgezählt werden, wobei im Verzeichnis ein Hinweis wie: «in veränderlichen Massenanteilen...» anzubringen ist.

⁸³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁸⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁸⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁸⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).
Siehe auch die SchlB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

Art. 29 Deklaration der Zutaten

¹ Zutaten müssen mit ihrer Sachbezeichnung aufgeführt werden.

² Abweichend von Absatz 1 können die nachfolgenden vereinfachten Bezeichnungen verwendet werden:

Zutaten	Vereinfachte Bezeichnung
raffinierte Öle, ausser Olivenöl, und raffinierte Fette	«Öl», bzw. «Fett», ergänzt durch: <ul style="list-style-type: none"> – «pflanzlich» oder «tierisch» oder – die Angabe der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft; diese Angabe ist erforderlich, wenn das Öl bzw. Fett aus Lebensmitteln nach Art. 30 Abs. 3 hergestellt worden ist, wobei Art. 30 Abs. 4 vorbehalten bleibt; – «gehärtet», wenn das Öl bzw. Fett gehärtet ist.
Mischungen von Mehl aus zwei oder mehreren Getreidearten	«Mehl», gefolgt von der Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils.
natürliche Stärken und auf physikalischem oder enzymatischem Weg modifizierte Stärken sowie Spezialstärken (sofern sie nicht als Zusatzstoffe gelten)	«Stärke», ergänzt mit der Angabe ihrer spezifischen pflanzlichen Herkunft, wenn sie «Gluten» enthalten könnte (z.B. «Weizenstärke»).
Fische jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen	«Fisch»
Käse jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen	«Käse»
Gewürze jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Gewürz(e)» oder «Gewürzmischung», ergänzt mit einem Hinweis auf Lebensmittel nach Art. 30 Abs. 3, wenn solche enthalten sind.
Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Kräuter» oder «Kräutermischung», ergänzt mit einem Hinweis auf Lebensmittel nach Art. 30 Abs. 3, wenn solche enthalten sind.

Zutaten	Vereinfachte Bezeichnung
Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden	«Kaumasse»
Saccharose	«Zucker»
Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup	«Glucosesirup»
Milchprotein jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Milchprotein) und Mischungen daraus	«Milchprotein» oder «Milcheiweiss»
kandierte Früchte, sofern sie nicht mehr als 10 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«kandierte Früchte»
Weine jeder Art	«Wein»
Gemüsemischungen, sofern sie nicht mehr als 10 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Gemüse», ergänzt mit einem Hinweis auf Lebensmittel nach Art. 30 Abs. 3, wenn solche enthalten sind.
Holundersaft, Holundersaftpulver usw., zum Färben	«färbender Fruchtsaft» oder «Fruchtfärbesaft»
Randensaft, Randensaftpulver usw., zum Färben	«färbender Gemüsesaft» oder «Gemüsefärbesaft», ergänzt mit einem Hinweis auf Lebensmittel nach Art. 30 Abs. 3, wenn solche enthalten sind. ⁸⁷

³ Wird ein nach Artikel 3 Absatz 2 bewilligtes Lebensmittel als Zutat in einem zusammengesetzten Lebensmittel nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b eingesetzt, so ist in der Liste der Zutaten die Bewilligungsnummer nach Artikel 3 Absatz 5 unmittelbar nach der Zutat in Klammer anzugeben.⁸⁸

Art. 30⁸⁹ Deklaration 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 dieser Verordnung umschrieben, so kann sie unter ihrer Sachbezeichnung (z. B. Schokolade) angegeben werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird.

⁸⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457). Siehe auch die SchlB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

⁸⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

⁸⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

² Beträgt der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 5 Massenprozent des Endproduktes, so müssen abweichend von Absatz 1 nur die Zusatzstoffe angegeben werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind; Absatz 3 bleibt vorbehalten.

³ Immer anzugeben sind folgende Lebensmittel, einschliesslich der daraus hergestellten Produkte, und Sulfite:

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

⁴ Kann der Beweis erbracht werden, dass einzelne Produkte, die aus in Absatz 3 genannten Lebensmitteln hergestellt worden sind, keine Allergien oder Intoleranzen auslösen, so kann auf deren Angabe verzichtet werden.

⁵ Sind Zutaten sowohl Bestandteil des Lebensmittels wie auch Bestandteil einer unter ihrer Sachbezeichnung im Verzeichnis der Zutaten angegebenen 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.

Art. 30a⁹⁰ Deklaration von unbeabsichtigten Vermischungen

¹ Auf die in Artikel 30 Absatz 3 genannten Lebensmittel und Sulfite muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind, sofern ihr Anteil, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel:

⁹⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457). Siehe auch die SchlB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

- a. im Falle von Lebensmitteln 1 g pro Kilogramm oder Liter übersteigt oder übersteigen könnte;
- b. im Falle von Sulfiten 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter übersteigt oder übersteigen könnte.

² Es muss belegt werden können, dass alle im Rahmen der «Guten Herstellungspraxis» gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen nach Absatz 1 zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

³ Auf Vermischungen mit Lebensmitteln oder Sulfiten nach Artikel 30 Absatz 3, die unter den in Absatz 1 festgelegten Höchstwerten liegen, darf hingewiesen werden.

⁴ Hinweise nach den Absätzen 1 und 3 (z. B. «kann Erdnüsse enthalten») sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

⁵ Artikel 30 Absatz 4 gilt sinngemäss.

Art. 31 Deklaration von Wasser und flüchtigen Stoffen

¹ Zugegebenes Wasser und flüchtige Stoffe sind nach Massgabe ihres Massenanteils am Endprodukt anzugeben. Beträgt der Anteil des zugegebenen Wassers nicht mehr als fünf Massenprozent des Endproduktes, so kann die Angabe entfallen.

² Abweichend von Absatz 1 muss bei der Herstellung der zugegebene Wasseranteil nicht angegeben werden:

- a. wenn die Verwendung von Wasser lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen;
- b. bei Aufgussflüssigkeiten.

Art. 32 Deklaration von konzentrierten und getrockneten Zutaten

¹ Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und bei der Herstellung des Lebensmittels in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, können nach ihrem Massenanteil vor dem Eindicken oder vor dem Trocknen angegeben werden.

² Bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen bei der Zubereitung Wasser zugefügt werden muss, können Zutaten und Zusatzstoffe nach ihrem Massenanteil am genussfertigen Lebensmittel angegeben werden; in diesem Fall muss der Liste der Zutaten und Zusatzstoffe ein Hinweis vorausgehen wie: «Zusammensetzung der genussfertigen Zubereitung: ...».

Art. 33⁹¹ «vegetarisch», «vegetabil»

Lebensmittel gelten als:

- a. «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil», wenn sie keine Zutaten 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. «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig;
- d. «vegan» oder «vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

Art. 34⁹²**Art. 35** Deklaration der Zwischenprodukte und Halbfabrikate

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

5. Abschnitt: Nährwertkennzeichnung

Art. 36

¹ Als Nährwertkennzeichnung gelten die auf der Packung oder der Etikette eines Lebensmittels aufgeführten und wo möglich in einer Tabelle zusammengefassten Angaben über seinen Energiewert und seinen Gehalt an Nährstoffen. Vorbehältlich Absatz 2 und der Bestimmungen über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind, erfolgt die Nährwertkennzeichnung freiwillig.

² Wird in Werbedarstellungen, in der Aufmachung oder auf der Etikette eines Lebensmittels auf dessen besonderen Nährwerteigenschaften hingewiesen, ist die Nährwertkennzeichnung, ausser bei produkteübergreifenden Werbekampagnen, zwingend. Nicht als Hinweis auf besondere Nährwerteigenschaften gelten Angaben, die in Vorschriften vorgeschrieben sind, wie «gezuckert» bei Fruchtsäften.

³ Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1) die zulässigen Angaben.

⁹¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁹² Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

6. Kapitel:⁹³ Gemeinsame Bestimmungen über alkoholische Getränke

Art. 37 Werbung für alkoholische Getränke

Jede Werbung für alkoholische Getränke, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren (Jugendliche) richtet, ist untersagt. Verboten ist insbesondere die Werbung:

- a. an Orten, wo sich hauptsächlich Jugendliche aufhalten;
- b. in Zeitungen, Zeitschriften oder andern Publikationen, die hauptsächlich für Jugendliche bestimmt sind;
- c. auf Schülermaterialien (Schulmappen, Etuis, Füllfederhaltern usw.);
- d. mit Werbegegenständen, die unentgeltlich an Jugendliche abgegeben werden, wie T-Shirts, Mützen, Fähnchen, Badebälle;
- e. auf Spielzeug;
- f. durch unentgeltliche Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche;
- g. an Kultur-, Sport- oder andern Veranstaltungen, die hauptsächlich von Jugendlichen besucht werden.

Art. 37a⁹⁴ Abgabe alkoholischer Getränke

¹ Alkoholische Getränke müssen so zum Verkauf angeboten werden, dass sie von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind.

² Sie dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen der Alkoholgesetzgebung.

³ Am Verkaufspunkt ist ein gut sichtbares Schild anzubringen, auf welchem in gut lesbarer Schrift darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist. Dabei ist auf die nach Absatz 2 sowie nach der Alkoholgesetzgebung geltenden Mindestabgabalter hinzuweisen.

⁴ Alkoholische Getränke dürfen nicht mit Angaben und Abbildungen versehen werden, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richten.

⁵ Bezüglich der Aufmachung alkoholischer Getränke gilt Absatz 4 sinngemäss.

⁹³ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁹⁴ Siehe auch Abs. 7 der SchlB Änd. 27.3. 2002 am Ende dieses Textes.

7. Kapitel:⁹⁵ Meldewesen

Art. 37^b⁹⁶

Die kantonalen Vollzugsbehörden melden dem Bundesamt die festgestellten Grenzwertüberschreitungen im Sinne von Artikel 10 Absatz 2 LMG, wenn:

- a. eine akute Gesundheitsgefährdung besteht; oder
- b. die beanstandeten Lebensmittel oder Zusatzstoffe an eine unbestimmte Zahl von Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben worden sind und die Bevölkerung mehrerer Kantone gefährdet ist.

2. Titel: Besondere Bestimmungen

1. Kapitel:⁹⁷ Milch

1. Abschnitt: Definitionen

Art. 38

¹ Milch ist das ganze Gemelk einer Kuh oder mehrerer Kühe, die regelmässig gemolken werden.

² Rohmilch ist eine Milch, die

- a. nicht über 40 °C erwärmt und keiner Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen wurde; und
- b. ausser einer mechanischen Reinigung und der Kühlung keine weitere Behandlung erfahren hat.

2. Abschnitt: Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Art. 39 Rohmilch

¹ Rohmilch, die direkt an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird, muss mechanisch gereinigt worden sein.

² Rohmilch, die nicht zum unmittelbaren Konsum abgegeben wird, muss mechanisch gereinigt und auf höchstens 6°C gekühlt werden.

³ Ungekühlt darf Rohmilch nur unmittelbar nach dem Melken oder unmittelbar nach ihrer Annahme in Käsereien und Milchsammelstellen abgegeben werden.

⁹⁵ Ursprünglich 6. Kapitel

⁹⁶ Ursprünglich Art. 37

⁹⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴ Beim Verdacht der Verbreitung von Krankheiten durch Rohmilch kann die zuständige Behörde für diese Milch eine Wärmebehandlung zur Abtötung der Krankheitserreger anordnen.

Art. 40 Genussfertige Milch, Behandlungen⁹⁸

¹ Milch gilt nur dann als genussfertig und darf nur dann als solche zum Konsum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden ist.⁹⁹

² Als ausreichende Wärmebehandlungen gelten:

- a.¹⁰⁰ Pasteurisation: Erhitzung auf mindestens 71,7 °C während 15 Sekunden oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung, die zu einem negativen Phosphatase- und einem positiven Peroxidasetest führen, oder Erhitzung auf eine Temperatur zwischen 85 und 134 °C, die zusätzlich zu einem negativen Peroxidasetest führt (Hochpasteurisation);
- b. Ultraheerhitzung nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe d;
- c. Sterilisation nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe e;
- d.¹⁰¹ andere Verfahren, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie die unter Buchstabe a genannten Verfahren führen; Artikel 14 bleibt vorbehalten.

³ Milch darf vor der Ultraheerhitzung oder Sterilisation einer einmaligen Pasteurisation unterzogen werden.

Art. 41 Nachbehandlung von wärmebehandelter Milch

¹ Pasteurisierte Milch muss unmittelbar nach der Wärmebehandlung auf 6 °C oder weniger abgekühlt und bei dieser Temperatur in geschlossenen Behältnissen unter geschützten Bedingungen bis zur Abgabe gelagert werden.¹⁰²

² Ultraheerhitzte Milch und sterilisierte Milch müssen in geschlossene Behältnisse abgefüllt werden. Nach dem Abfüllen in die Verpackungen dürfen diese keiner weiteren Nacherhitzung unterzogen werden.

³ Beim Offenausschank im Gastgewerbe ist das einmalige Nacherhitzen genussfertiger Milch mit trockenem Wasserdampf erlaubt. Es dürfen Portionen von höchstens 0,5 Liter erhitzt werden.

⁹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁹⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁰⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁰¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁰² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Art. 42 Abgabe genussfertiger Milch

¹ Ultrahocherhitzte Milch und sterilisierte Milch dürfen, ausser im Gastgewerbe und in Kollektivverpflegungsbetrieben, nur vorverpackt abgegeben werden.

² Pasteurisierte Milch darf direkt an Konsumentinnen oder Konsumenten offen abgegeben werden, wenn durch das Abgabesystem (Behälter, Zapfstelle usw.) die kontaminationsfreie Entnahme der Milch sichergestellt ist. Die Abgabestelle ist verpflichtet, die Konsumentinnen und Konsumenten über die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen der Milch sowie über die Reinigung des Abfüllbehälters zu informieren.

Art. 43 Zulässige Fettgehaltsstufen genussfertiger Milch

¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Milch gilt:

- a. Bei Vollmilch darf der Fettgehalt weder durch Hinzufügung oder Entnahme von Milchfett noch durch Mischung mit im Fettgehalt veränderter Milch geändert werden. Er muss jedoch mindestens 35 g pro Kilogramm betragen.
- b. Teilentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mehr als 5 g, jedoch weniger als 35 g pro Kilogramm aufweisen.
- c. Halbentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 und höchstens 18 g pro Kilogramm aufweisen.
- d. Entrahmte Milch (Magermilch) darf einen Fettgehalt von höchstens 5 g pro Kilogramm aufweisen.
- e.¹⁰³ Rahmangereicherte Milch (fettangereicherte Milch) muss einen Fettgehalt von mindestens 50 g pro Kilogramm und weniger als 150 g pro Kilogramm aufweisen.

² Die Einstellung des Fettgehaltes darf nur über die Zugabe oder Wegnahme von Rahm oder durch Mischen mit Voll- oder mit Magermilch erfolgen.

³ Milch darf homogenisiert werden.

Art. 44 Mindestanforderungen an Vollmilch

Vollmilch muss:

- a. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm und einer Temperatur von 20 °C eine Masse von mindestens 1028 g je Liter aufweisen oder bei einem andern Fettgehalt eine entsprechende Masse;
- b. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 28 g Eiweiss pro Kilogramm enthalten oder bei einem andern Fettgehalt eine entsprechende Eiweiss-Konzentration;

¹⁰³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

- c. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 85 g fettfreie Trockenmasse pro Kilogramm enthalten oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Anteil fettfreie Trockenmasse.

Art. 45 Zulässige Gehaltsveränderungen

¹ Genussfertige Milch, ausgenommen Vollmilch nach Artikel 43 Absatz 1 Buchstabe a, darf nach Artikel 6 angereichert werden.

² Milch, die mit Eiweiss angereichert wurde, muss einen Milcheiweissgehalt von mindestens 38 g pro Kilogramm aufweisen. Zur Anreicherung darf einzig Milcheiweiss verwendet werden. Ein vorgängiger Entzug von Milcheiweiss ist nicht zulässig.

³ Eine Verminderung des Eiweissgehalts ist nicht zulässig.

⁴ Zur Verringerung des Laktosegehalts in der Milch ist die Umwandlung von Laktose in Glukose und Galaktose gestattet.

3. Abschnitt:¹⁰⁴ **Kennzeichnung**

Art. 46¹⁰⁵ Sachbezeichnungen für Milch

Als Sachbezeichnungen für Milch sind die Bezeichnungen nach Artikel 43 Absatz 1 zu verwenden.

Art. 47 Rohmilch

¹ Wird Rohmilch verpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. der Hinweis «Bei höchstens 6 °C aufbewahren»; das Piktogramm nach Anhang 8 ist zulässig;
- b. ein Hinweis, dass die Rohmilch vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss.

² Wird Rohmilch offen verkauft, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren, dass die Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss. Zudem ist die Abgabestelle verpflichtet, über die Haltbarkeit und Aufbewahrungsbedingungen von Rohmilch zu informieren.

¹⁰⁴ Ursprünglich vor Art. 47.

¹⁰⁵ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Art. 48 Genussfertige Milch¹⁰⁶

Bei genussfertiger Milch sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:¹⁰⁷

- a.¹⁰⁸ die Art der Behandlung; Abkürzungen wie «Past», «UHT» oder «Steril» sind zulässig;
- b. der Fettgehalt als «Gramm pro Kilogramm» oder als Prozentangabe («%»); bei Vollmilch ist die Angabe des Mindestfettgehaltes zulässig;
- c. Angaben über eine Gehaltsveränderung nach Artikel 45;
- d. bei pasteurisierter Milch der Hinweis «Bei höchstens 6 °C aufbewahren»; das Piktogramm nach Anhang 8 ist zulässig;
- e. der Hinweis «Vor Licht geschützt aufbewahren»;
- f. wenn die Milch einer Homogenisation unterzogen wurde, der Hinweis «Homogenisiert».

2. Kapitel:¹⁰⁹ **Milchprodukte****1. Abschnitt: Allgemeine Anforderungen****Art. 49**¹¹⁰ Definition

¹ Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.

² Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 50¹¹¹ Wärmebehandlung

¹ Einer Wärmebehandlung nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstaben b–e sind zu unterziehen:

- a. Milch, die für die Herstellung von Milchprodukten verwendet wird; oder
- b. Milchprodukte, wenn die zu ihrer Herstellung verwendete Milch nicht wärmebehandelt wurde.

¹⁰⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁰⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁰⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁰⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹¹¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

² Bei der Herstellung von Käse, Sauermilch, gesäuerter Milch, Joghurt, Kefir, Butter und Milchstreichfetten kann auf eine Wärmebehandlung verzichtet werden, wenn die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

Art. 51 Kennzeichnung

¹ Für Milchprodukte sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a.¹¹² der Fettgehalt als Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe («%»);
- b. wenn sie kühl zu lagern sind: der Hinweis «Bei höchstens 6 °C aufbewahren» oder das Piktogramm nach Anhang 8;
- c. die Art der Wärmebehandlung.¹¹³

^{1bis} Produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften bleiben vorbehalten.¹¹⁴

² Bei Erzeugnissen von höchstens 20 g je Einheit, welche in Mehrfachpackungen enthalten sind, können die Angaben nach Artikel 22 Absätze 1 und 8 auf der Umhüllung der Mehrfachpackung angebracht werden.¹¹⁵ Ausgenommen sind die Angaben nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben a, i und k.

³ Rohmilchprodukte nach Artikel 50 Absatz 2 sind als solche zu deklarieren. Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 52¹¹⁶ Milchprodukte mit milchfremden Zutaten

¹ Milchprodukte dürfen höchstens 300 g milchfremde Zutaten pro Kilogramm enthalten. Die milchfremden Zutaten dürfen die Milchbestandteile weder ganz noch teilweise funktionell ersetzen.

² Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

2. Abschnitt: Käse

Art. 53 Definitionen

¹ Käse ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden.

¹¹² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

¹¹³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹¹⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹¹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

^{1bis} Bei der Herstellung von gereiftem Käse dürfen nebst den Stoffen nach Artikel 54 lediglich Milchbestandteile zugegeben werden.¹¹⁷

² Ungereifter Käse oder Frischkäse (z. B. Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Frischkäsegallerte, Mascarpone) ist Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist.¹¹⁸

³ Gereifter Käse (z. B. mit schimmelgereifter Rinde, mit geschmierter Rinde, mit trockener Rinde oder auch rindenlos gereift) ist Käse, der erst genussfertig ist, wenn er während einer bestimmten Zeit und unter definierten Bedingungen gereift worden ist.

Art. 54 Verarbeitungshilfsstoffe und Verfahren

¹ In der Käseherstellung sind erlaubt:

- a. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien (inkl. Spezialkulturen), Hefen und Schimmelpilzen;
- b. die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen (Art. 16) und Speisesalz.

² Zur Geschmacksgebung sind erlaubt:

- a. die Behandlung mit Spirituosen nach den Artikeln 399–421a, Wein, Obstwein und Essig;
- b. das Räuchern;
- c. die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten.

Art. 55 Fettgehalts- und Festigkeitsstufen

¹ Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:

- a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg;
- b. Rahmkäse 550–649 g/kg;
- c. Vollfettkäse 450–549 g/kg;
- d. Dreiviertelfettkäse 350–449 g/kg;
- e. Halbfettkäse 250–349 g/kg;
- f. Viertelfettkäse 150–249 g/kg;
- g. Magerkäse weniger als 150 g/kg.

² Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:

- a. extra-hart bis 500 g/kg;

¹¹⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

- b. hart mehr als 500 bis 540 g/kg;
- c. halbhart mehr als 540 bis 650 g/kg;
- d. weich mehr als 650 g/kg.

³ Beim ungeriebenen Käse (Frischkäse) darf der wff-Wert höchstens 880 g/kg betragen. Bei der Frischkäsegallerte muss der wff-Wert mehr als 880 und höchstens 890 g/kg betragen.

Art. 56 Kennzeichnung

¹ Käse darf an Stelle einer Sachbezeichnung eine Käsebezeichnung tragen. Als solche gelten Ursprungs-, Herkunfts- und Sortenbezeichnungen sowie Herkunftsangaben.

² Für Schweizer Käse gelten folgende Vorschriften:

- a. Eine Ursprungsbezeichnung darf verwendet werden, wenn der Käse im überlieferten, geografisch begrenzten Ursprungsgebiet nach lokalen und konstanten Verfahren hergestellt und gereift wird.
- b. Eine Herkunftsbezeichnung darf verwendet werden, wenn der Käse in einem begrenzten Gebiet hergestellt wird, welches über das überlieferte Ursprungsgebiet hinausreicht.
- c. Eine Sortenbezeichnung darf verwendet werden, wenn der Käse nach einem allgemein bekannten Verfahren hergestellt und gereift wird, jedoch keinen Ursprungs- oder Herkunftsschutz genießt.
- d. Einer Herkunftsangabe muss die Sachbezeichnung «Käse» beigefügt werden.
- e. Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1), welche Käse eine Ursprungs-, Herkunfts- oder Sortenbezeichnung tragen dürfen und welche Anforderungen diese Käse erfüllen müssen.

³ Käse mit einer Fantasiebezeichnung oder einer nicht geschützten Käsebezeichnung muss die Sachbezeichnung «Käse» tragen.

⁴ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten;
- b.¹¹⁹ bei Verwendung von Buttermilch deren Anteil in Massenprozenten;
- c. ...¹²⁰

¹¹⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹²⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

- d.¹²¹ bei gereiftem Käse die Bezeichnung der Festigkeitsstufe (hart, halbhart, usw.) nach Artikel 55 Absatz 2;
- e. die Bezeichnung «pasteurisiert» oder «aus pasteurisierter Milch», wenn in einem Zeitpunkt der Fabrikation die Milch oder die Käsemasse eine der Pasteurisation nach Artikel 40 Absatz 2 Buchstabe a entsprechende Wärmebehandlung erfahren hat;
- f. die Bezeichnung «aus thermisierter Milch», wenn in einem Zeitpunkt der Fabrikation die Milch ganz oder teilweise einer Thermisation nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe a oder einer Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde und die Milch einen positiven Phosphatetest aufweist;
- ⁵ Die Bezeichnung «aus Rohmilch» oder «Rohmilchkäse» oder sonst ein Hinweis, der auf die Verwendung von Rohmilch bei der Käsefabrikation schliessen lässt, ist nur zulässig, wenn die gesamte Milchmenge, welche für die Käsefabrikation verwendet wird, den Anforderungen an Rohmilch nach Artikel 38 Absatz 2 entspricht.
- ⁶ An Stelle des Fettgehalts nach Artikel 51 Absatz 1 Buchstabe a ist die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe nach Artikel 55 Absatz 1 anzugeben.¹²²

Art. 56a¹²³ Übrige Bestimmungen

¹ Frischkäse ist bei höchstens 6 °C kühl zu lagern.

² Zum Stempeln von Käserinde dürfen verwendet werden:

- a. die vom EDI zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe;
- b. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- c. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

3. Abschnitt: Käseerzeugnisse

Art. 57 Geriebener Käse und Käsemischungen

Geriebener Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen usw. dürfen nur Käse enthalten. Das Mitreiben von Käserinde ist verboten.

Art. 58 Käsezubereitungen

¹ Käsezubereitungen sind Produkte aus Käse mit Zutaten. Der Anteil an Käse muss mehr als 500 g pro Kilogramm betragen.

¹²¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹²² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹²³ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

² An Stelle der Sachbezeichnung «Käsezubereitung» können Bezeichnungen verwendet werden, aus denen Zubereitung und Mischung der Zutaten unmissverständlich hervorgehen (z. B. «Quarkzubereitung» oder «Käsesalat»),¹²⁴

³ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 51 Absatz 1 ist bezüglich des Käseanteils die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten anzugeben.¹²⁵

⁴ An Stelle des Fettgehalts nach Artikel 51 Absatz 1 Buchstabe a kann, bezogen auf den Käseanteil, die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe nach Artikel 55 Absatz 1 angegeben werden.¹²⁶

Art. 59 Fertig-Fondue, Käse-Chips

¹ Fertig-Fondue ist ein Erzeugnis, das aus Käse und weiteren Zutaten unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess hergestellt wird. Es muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Die Trockenmasse muss mindestens 300 g pro Kilogramm Endprodukt betragen und mindestens zu 700 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.
- b. Fertig-Fondue wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:
 1. Fertig-Fondue Rahmstufe mindestens 500 g/kg,
 2. Fertig-Fondue Vollfettstufe 400–499 g/kg,
 3. Fertig-Fondue Halbfettstufe 200–399 g/kg.¹²⁷
- c. Fertig-Fondue darf höchstens 30 g Stärke pro Kilogramm enthalten.

² Käse-Chips sind ein Erzeugnis aus Käse, Stärke und möglichen weiteren Zutaten. Die Trockenmasse muss mindestens 950 g pro Kilogramm betragen und mindestens zu 600 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

³ ...¹²⁸

Art. 60 Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

¹ Schmelzkäse und Streichschmelzkäse sind Erzeugnisse, die aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess, in der Regel unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt werden.

¹²⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹²⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹²⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹²⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹²⁸ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

² Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse dürfen zusätzlich zu Käse verwendet werden:

- a. Milch und Milchprodukte;
- b. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte;
- c. Speisesalz;
- d. Trinkwasser.

³ Die Trockenmasse (T) des Endproduktes muss zu mindestens 750 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen. Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) muss die Trockenmasse betragen:

Fettgehaltsstufe	Mindestens Fett i. T. in g/kg	Schmelzkäse mind. T in g/kg	Streichschmelzkäse mind. T in g/kg
Doppelrahm	650	530	450
Rahm	550	500	450
Vollfett	450	500	400
Dreiviertelfett	350	450	400
Halbfett	250	400	300
Viertelfett	150	400	300
Mager	weniger als 150	400	300

⁴ Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse mit einer Käsebezeichnung dürfen zusätzlich zu Käse ausschliesslich verwendet werden:

- a. Milchfett;
- b. Speisesalz;
- c. Trinkwasser.

⁵ Für die Zusammensetzung gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Ursprungsbezeichnung verwendet, so darf ausschliesslich der genannte Käse eingeschmolzen sein.
- b. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine vom EDI festgelegte Herkunfts- oder Sortenbezeichnung (Art. 56 Abs. 2 Bst. e) verwendet, so muss die Schmelzmischung mindestens 750 g pro Kilogramm des genannten Käses enthalten. Der übrige Käse muss ähnlich beschaffen sein.
- c. Wird eine andere Käsebezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung zu mehr als 500 g pro Kilogramm aus dem betreffenden Käse bestehen.

⁶ Der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) muss dem in der Bezeichnung genannten Käse entsprechen. Die Trockenmasse (T) muss beim Schmelzen von extrahartem und hartem Käse mindestens 500 g pro Kilogramm, von halbhartem Käse mindestens 450 g pro Kilogramm und von weichem Käse mindestens 350 g pro Kilogramm betragen.

Art. 61 Schmelzkäsezubereitungen

¹ Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse und Zutaten.

² Die Trockenmasse des Endproduktes muss aus mindestens 500 g Käsetrockenmasse pro Kilogramm bestehen.

³ Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) muss das Endprodukt die folgende Trockenmasse aufweisen:

- a. bei 450 g/kg (Fett i. T.) und mehr: mindestens 400 g pro Kilogramm Trockenmasse;
- b. bei weniger als 450 g/kg (Fett i. T.): mindestens 200 g pro Kilogramm Trockenmasse.

Art. 62¹²⁹ Kennzeichnung von Schmelzkäse, Streichschmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 51 Absatz 1 ist bezüglich des Käseanteils die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten anzugeben.

² An Stelle des Fettgehalts nach Artikel 51 Absatz 1 Buchstabe a kann auch die Fettgehaltsstufe oder der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) nach Artikel 60 Absatz 3 angegeben werden.

4. Abschnitt: Rahm**Art. 63**¹³⁰

¹ Rahm ist der fettreiche Anteil der Milch, der durch physikalische Trennverfahren gewonnen wird. Die Trockenmasse des milchfettfreien Anteils muss mindestens 85 g pro Kilogramm betragen.

² Rahm darf zur Stabilisierung mit höchstens 30 g Milchbestandteilen pro Kilogramm angereichert werden.

³ Als Fettgehaltsstufen sind zulässig:

- a. «Doppelrahm»: mindestens 450 g Milchfett/kg;
- b. «Vollrahm», «Schlagrahm» oder «Rahm»: mindestens 350 g Milchfett/kg;
- c. «Halbrahm» oder «Kaffeerahm»: mindestens 150 g Milchfett/kg.

⁴ Als Sachbezeichnung sind die in Absatz 3 genannten Bezeichnungen zu verwenden.

¹²⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹³⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁵ Bei vorverpacktem Rahm ist zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 51 Absatz 1 die Art der Wärmebehandlung anzugeben.

⁶ Rahm mit Ausnahme von ungeöffnetem UHT-Rahm ist bei höchstens 6 °C kühl zu lagern.

⁷ Sauerrahm (einschliesslich Crème fraîche) ist ein durch geeignete Mikroorganismen gesäuerter, wärmebehandelter Rahm. Für Sauerrahm gelten die Absätze 1–6 sinngemäss.

⁸ Verdickter Rahm ist ein Rahm, der durch Verdickungsmittel dickflüssig bis streichbar geworden ist. Für verdickten Rahm gelten die Absätze 1, 2 und 5–7 sinngemäss.

5. Abschnitt:

Butter, Butterprodukte, Butterzubereitungen, Milchstreichfette

Art. 64 Definitionen

¹ Butter ist eine Emulsion von Wasser in Milchfett. Bei der Herstellung von Butter dürfen ausschliesslich die Stoffe nach Artikel 65 verwendet werden. Die Zugabe von Salz ist zulässig.¹³¹

^{1bis} Milchstreichfette (einschliesslich Dreiviertelfettbutter und Halbfettbutter) sind Erzeugnisse in Form einer festen, plastischen Emulsion, überwiegend vom Typ Wasser in Öl, ausschliesslich bestehend aus Milch oder bestimmten Milcherzeugnissen mit Fett als wesentlichem Wertbestandteil; andere zu ihrer Herstellung notwendige Stoffe dürfen zugesetzt werden, sofern diese Stoffe nicht dazu bestimmt sind, einen Milchbestandteil ganz oder teilweise zu ersetzen.¹³²

² Butterzubereitungen sind Mischungen von Butter mit Zutaten, die eine deutliche Veränderung der sensorischen Eigenschaften ergeben.

³ Entwässerte Butter ist ein Butterprodukt, das ausser Milchfett Milchbestandteile und Wasser nur noch in Spuren enthält.

⁴ Butterfraktionen sind aus Butterfett mittels physikalischer Prozesse gewonnene Produkte, die in ihren Schmelzeigenschaften verändert worden sind.

Art. 65 Süssrahmbutter und gesäuerte Butter

¹ Zur Herstellung von Süssrahmbutter darf ausschliesslich Rahm verwendet werden.

¹³¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Febr. 2004 (AS 2004 457).

¹³² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Febr. 2004 (AS 2004 457).

² Zur Herstellung von gesäuerter Butter dürfen verwendet werden:

- a. Butter, die mit auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat gesäuert wurde; oder
- b. Sauerrahm.

Art. 66 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Hinsichtlich des Milchfettgehalts gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Butter mindestens 820 g pro Kilogramm;
- b. Dreiviertelfettbutter mindestens 600 und maximal 620 g pro Kilogramm;
- c. Halbfettbutter mindestens 390 und maximal 410 g pro Kilogramm;
- d. gesalzene Butter mindestens 800 g pro Kilogramm;
- e. Butterzubereitungen mindestens 620 g pro Kilogramm;
- f. Milchstreichfette:
 1. mehr als 100 und weniger als 390 g pro Kilogramm,
 2. mehr als 410 und weniger als 600 g pro Kilogramm, oder
 3. mehr als 620 und weniger als 820 g pro Kilogramm.

² Der Säuregrad im Butterfett darf höchstens betragen:

- a. bei den Butterkategorien nach Absatz 1:
 1. bei Butter aus unpasteurisiertem Rahm: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett,
 2. bei Butter aus pasteurisiertem Rahm: maximal 12 mmol NaOH/kg Fett;
- b. bei entwässerter Butter: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett.

³ Der pH-Wert im Serum muss in Süsrahmbutter mindestens 6,0 und in gesäuerter Butter höchstens 5,5 sein.

⁴ Der Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen muss im Bereich von 30–38°C liegen.

⁵ Gesalzene Butter darf höchstens 20 g Speisesalz pro Kilogramm enthalten.

Art. 67 Sachbezeichnungen

¹ Es sind die folgenden Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. «Butter», «Dreiviertelfettbutter», «Halbfettbutter», «gesalzene Butter», «Butterzubereitung» und «Milchstreichfett»: entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 66 Absatz 1;
- b. «Entwässerte Butter» («eingesottene Butter», «Schmelzbutter», «wasserfreie Butter», «Butteröl», «Butterfett», «Butterreinfett», «Bratbutter» usw.): für Erzeugnisse nach Artikel 64 Absatz 3;
- c. «Butterfraktionen»: für Erzeugnisse nach Artikel 64 Absatz 4.

² Bei Milchstreichfetten ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen.

³ Die Sachbezeichnungen nach Absatz 1 Buchstabe a sind mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen, wenn die Erzeugnisse aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt worden sind.

⁴ Butter nach Artikel 66 Absatz 1 Buchstabe a kann auch als «Milchrahmbutter», «Süßrahmbutter» oder «gesäuerte Butter» bezeichnet werden, wenn sie aus den entsprechenden Ausgangsprodukten hergestellt ist. Die Bezeichnung «Sirtenrahmbutter» darf verwendet werden, wenn die Butter aus einem Gemisch von Milch- und Sirtenrahm hergestellt worden ist.

⁵ Sirtenrahmbutter, die in einer Käserei hergestellt worden ist, kann als «Käsereibutter» bezeichnet werden.

⁶ An Stelle der Sachbezeichnung «Butter» darf bei entsprechender Herstellung eine Qualitätsangabe wie z. B. «Vorzugsbutter» oder «unpasteurisierte Alpbutter» verwendet werden.

⁷ Zur Herstellung von Lebensmitteln, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Butter tragen (z. B. Buttergebäck, Margarine mit Butter), darf als Zutat Butter jeder Art (Abs. 1 Bst. a–c) verwendet werden.

⁸ Dreiviertelfettbutter darf auch als «Butter, fettreduziert» und Halbfettbutter als «Butter, fettarm», «Butter, leicht» oder «Butter, light» bezeichnet werden.

Art. 68 Übrige Kennzeichnungen

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 51 Absatz 1 ist der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren» anzubringen.¹³³

² Werden in den Säuerungsmischkulturen Spezialkulturen verwendet, so sind entsprechende Hinweise nur gestattet, wenn diese in Mengen von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm Butter nachweisbar sind.

³ Bei gesalzener Butter, Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfetten ist im Verzeichnis der Zutaten der Salzgehalt in Prozenten anzugeben.

⁴ Bei Butterfraktionen ist unmittelbar in Verbindung mit der Sachbezeichnung der eingestellte Klar-Schmelzpunkt in °C aufzuführen.

Art. 68a¹³⁴ Lagerung

Butter (Art. 64 Abs. 1) und Milchstreichfette (Art. 64 Abs. 1^{bis}) sind bei höchstens 6 °C kühl zu lagern.

¹³³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Febr. 2004 (AS 2004 457).

¹³⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Febr. 2004 (AS 2004 457).

6. Abschnitt: Sauermilch, gesäuerte Milch, Joghurt, Kefir, Buttermilch

Art. 69 Sauermilch, gesäuerte Milch

¹ Sauermilch (fermentierte Milch) wird durch Fermentation von Milch mit geeigneten Mikroorganismen hergestellt.

² Gesäuerte Milch wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln hergestellt.

³ Bei Sauermilch ist auf die vorgenommene Wärmebehandlung nach der Milchsäuregärung hinzuweisen. Ein Hinweis auf die verwendeten Mikroorganismen ist nur zulässig, wenn diese in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm vorliegen.

⁴ Für den Milchfettgehalt gelten die Bestimmungen für Joghurt (Art. 70 Abs. 3) sinngemäss.¹³⁵

⁵ Sauermilch ist bei höchstens 6 °C kühl zu lagern.¹³⁶

Art. 70 Joghurt

¹ Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt. Im Endprodukt müssen insgesamt mindestens 10 Millionen koloniebildende Einheiten der vorgenannten Mikroorganismen je Gramm vorhanden sein.

² Joghurt kann zusätzlich andere geeignete Mikroorganismen enthalten. Ein Hinweis darauf ist nur zulässig, wenn diese in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm vorliegen.

³ Bezüglich des Milchfettgehaltes gilt für:

- a. Joghurt oder Vollmilchjoghurt: mindestens 35 g pro Kilogramm;
- b. teilentrahmtes Joghurt: mehr als 5 g, jedoch weniger als 35 g pro Kilogramm;
- c. Magerjoghurt oder entrahmtes Joghurt: höchstens 5 g pro Kilogramm;
- d. rahmangereichertes Joghurt, aus Milch und Rahm hergestellt: mindestens 50 g pro Kilogramm.

⁴ Bei teilentrahmtem und bei rahmangereichertem Joghurt ist unmittelbar bei der Sachbezeichnung der Fettgehalt in Massenprozent anzugeben. Die Fettgehaltsangabe bezieht sich auf den Milchanteil.

¹³⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

¹³⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁵ Wird Joghurt anderen Lebensmitteln als Zutat zugesetzt, so darf es in der Sachbezeichnung angegeben werden, wenn es die verwendeten Mikroorganismen in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm Lebensmittel enthält. Ist die Konzentration an Mikroorganismen geringer, so darf Joghurt nur im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden.

⁶ Joghurt ist bei höchstens 6 °C kühl zu lagern.¹³⁷

Art. 71 Kefir

¹ Kefir wird aus Milch fermentiert. Zusätzlich zur Milchsäuregärung erfolgt eine alkoholische Gärung mit Hefen.

² Kefir muss mindestens 1 Million koloniebildende Milchsäurebakterien und mindestens 10 000 lebensfähige Hefen je Gramm Fertigprodukt enthalten.

³ Für den Milchfettgehalt gelten die Bestimmungen für Joghurt (Art. 70 Abs. 3) sinngemäss.

⁴ Kefir ist bei höchstens 6 °C kühl zu lagern.¹³⁸

Art. 72 Buttermilch, saure Buttermilch

¹ Buttermilch (süsse Buttermilch) ist die beim Butterungsprozess von ungesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit. Sie muss mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm enthalten.

² Saure Buttermilch ist die beim Butterungsprozess von angesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit. Sie muss mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm aufweisen. Sie kann auch aus süsser Buttermilch durch mikrobielle Ansäuerung gewonnen werden.

³ Der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse darf durch Aufkonzentrieren von Buttermilch und von saurer Buttermilch erhöht werden.

⁴ Buttermilch ist bei höchstens 6 °C kühl zu lagern.¹³⁹

7. Abschnitt: Molke, Milchserum

Art. 73 Molke

¹ Molke (Süssmolke, Sirte) ist die Flüssigkeit, die nach der Gerinnung der Milch bei der Käse- oder Kaseinherstellung anfällt.¹⁴⁰

¹³⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹³⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹³⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁴⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

² Sauermolke ist eine Molke, deren Lactose ganz oder teilweise durch geeignete Mikroorganismen zu Milchsäure vergoren ist.

³ Gesäuerte Molke wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln zu Molke hergestellt.

⁴ Molke ist bei höchstens 6 °C kühl zu lagern.¹⁴¹

Art. 74 Milchserum

Milchserum ist die verbleibende Flüssigkeit nach Entzug des Proteins und des Fettes aus Milch oder Molke. Für saures und gesäuertes Milchserum gilt Artikel 73 Absätze 2 und 3 sinngemäss.

8. Abschnitt: Ziger

Art. 75 Ziger

¹ Ziger (Ricotta) ist ein Erzeugnis, das durch Säure-Hitze-Fällung aus Fett- oder Magerzirte (Molke), allenfalls unter Zugabe von Mager- oder Buttermilch, gewonnen wird. Der Entzug von Flüssigkeit vor der Säurefällung der Milch ist gestattet.

² Ziger muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Der Anteil der Molkenproteine am Gesamteiweiss des Endproduktes muss mindestens 510 g pro Kilogramm betragen.
- b. Der Anteil der Trockenmasse muss mindestens 200 g pro Kilogramm des Endproduktes ausmachen.
- c. Ziger muss mehr als 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.
- d. Magerziger darf höchstens 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.

³ Ziger ist unmittelbar nach der Herstellung, gereifter Ziger und gereifter Magerziger erst nach einer bestimmten Reifezeit genussfertig.

⁴ Als Verarbeitungshilfsstoffe sind Milchsäure (z. B. Käseisäure), Zitronensäure oder Essigsäure zugelassen.

⁵ Zur Geschmacksgebung sind gestattet:

- a. Speisesalz;
- b. Gewürze und Kräuter sowie daraus hergestellte Extrakte;
- c. Räuchern.

¹⁴¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

9. Abschnitt: Konzentrierte Milch, Milchpulver, Milchproduktpulver, Milchprotein

Art. 76 Konzentrierte Milch

¹ Konzentrierte Milch ist gezuckerte oder ungezuckerte Milch, der ein wesentlicher Teil des Wassers entzogen worden ist. Sie muss folgende Trockenmassen und Fettgehalte aufweisen:

- a. konzentrierte Vollmilch (Kondensmilch): mindestens 250 g Trockenmasse pro Kilogramm; Mindestfettgehalt von 75 g pro Kilogramm;
- b. konzentrierte Magermilch (Kondensmagermilch): mindestens 200 g Trockenmasse pro Kilogramm; Maximalfettgehalt von 10 g pro Kilogramm;
- c.¹⁴² fettangereicherte, konzentrierte Milch: mindestens 265 g Trockenmasse pro Kilogramm; Mindestfettgehalt von 150 g pro Kilogramm.

² Für gezuckerte konzentrierte Milch gelten die Werte nach Absatz 1 unter entsprechender Berücksichtigung des Zuckeranteils.

³ Konzentrierte Milch darf in ihrem Milcheiweissgehalt auf einen Wert von mindestens 34 Prozent der fettfreien Milchtrockenmasse standardisiert werden. Zur Standardisierung des Milcheiweissgehaltes sind ausschliesslich Milchbestandteile zulässig. Das Verhältnis zwischen Molkenprotein und Casein darf nicht verändert werden.¹⁴³

Art. 77 Milchpulver

¹ Milchpulver ist Milch, der das Wasser grösstenteils entzogen worden ist. Der Wassergehalt darf nicht mehr als 50 g pro Kilogramm betragen.

² Magermilchpulver darf einen Fettgehalt von höchstens 15 g pro Kilogramm aufweisen.

³ Fettreduziertes oder teilentrahmtes Milchpulver muss einen Fettgehalt von weniger als 260 g und von mehr als 15 g pro Kilogramm aufweisen.

⁴ Milchpulver oder Vollmilchpulver muss einen Fettgehalt von mindestens 260 g und von weniger als 420 g pro Kilogramm aufweisen.

⁵ Milchpulver mit hohem Fettgehalt (fettangereichertes Milchpulver, Rahmpulver) muss einen Fettgehalt von mindestens 420 g pro Kilogramm aufweisen.

⁶ Milchpulver darf im Milcheiweissgehalt auf einen Wert von mindestens 34 Prozent der fettfreien Milchtrockenmasse standardisiert werden. Zur Standardisierung des Milcheiweissgehaltes sind ausschliesslich Milchbestandteile zulässig. Das Verhältnis zwischen Molkenprotein und Casein darf nicht verändert werden.¹⁴⁴

¹⁴² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁴³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁴⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Art. 78 Milchproduktepulver

¹ Milchproduktepulver (Molkepulver, Buttermilchpulver, Sauermilchpulver etc.) sind Milchprodukte, denen das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

² Joghurtpulver muss mindestens 1 Million koloniebildende Einheiten der Fermentationskeime (Art. 70 Abs. 1 und 2) pro Gramm enthalten.

Art. 79 Milchprotein

¹ Milchprotein ist ein Konzentrat oder Pulver von einzelnen oder allen Proteinen der Milch.

² Die Trockenmasse von Milchproteinen muss mindestens 500 g Proteine pro Kilogramm enthalten.

Art. 80 Kennzeichnung

¹ Auf Erzeugnissen, die zur Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, ist an Stelle des Fettgehalts nach Artikel 51 Absatz 1 Buchstabe a anzugeben:

- a. der von der Milch stammende Gehalt an fettfreier Trockenmasse, ausgenommen bei Milchpulver;
- b.¹⁴⁵ der Fettgehalt in Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe («%»), ausgenommen für konzentrierte Magermilch (gezuckert und ungezuckert) sowie Magermilchpulver.

² Die unter Absatz 1 Buchstaben b und c vorgesehenen Angaben müssen sich im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung befinden.

³ Bei Joghurtpulver ist in der Sachbezeichnung der Fettgehalt im Milchanteil anzugeben (z. B. «Erdbeerrjoghurtpulver mit 260 g Fett/kg Milchanteil»¹⁴⁶).

⁴ Bei Milchpulver mit hohem Fettgehalt muss in der Sachbezeichnung der Fettgehalt angegeben werden.

...

Art. 81¹⁴⁷

¹⁴⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

¹⁴⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

¹⁴⁷ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

3. Kapitel:¹⁴⁸ Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten

Art. 82

¹ Für Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten gelten die Bestimmungen des 1. und 2. Kapitels sinngemäss.

² Milch anderer Säugetierarten muss als solche bezeichnet werden.

³ Milchprodukte aus Milch anderer Säugetierarten müssen als solche bezeichnet werden.

⁴ Beim Mischen von Milch verschiedener Tierarten für den Milchkonsum und für die Herstellung von Milchprodukten müssen die Tierarten und das Mischverhältnis angegeben werden (z.B. «Kuhmilch mit X% Ziegenmilch», «Schafmilch mit Y% Kuhmilch»). Bei Käse muss das Mischverhältnis nicht angegeben werden.

⁵ Für Käse aus Ziegen- oder Schafmilch sind, wenn sie nicht ausschliesslich aus Ziegen- oder Schafmilch hergestellt wurden, folgende Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. «Halb-Ziegenkäse» oder «Halb-Schafkäse», wenn die für die Fabrikation bestimmte Milch mindestens aus 500 g pro Kilogramm Ziegenmilch oder Schafmilch besteht;
- b. «Käse mit Zugabe von X % Ziegenmilch» oder «Käse mit Y % Schafmilch», wenn der für die Fabrikation bestimmten Milch weniger als 500 g pro Kilogramm zugegeben wird.

⁶ Bei Milch, die aus technischen Gründen keiner Wärmebehandlung unterzogen werden darf (z. B. Stutenmilch), muss die Lebensmittelsicherheit durch eine von der Produzentin oder vom Produzenten dem Produkt angepasste Qualitätssicherung gewährleistet sein.

Art. 83–92

Aufgehoben

4. Kapitel:¹⁴⁹ ...

Art. 93–97

¹⁴⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

¹⁴⁹ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS **2002** 573).

5. Kapitel: Speiseöl, Speisefett

1. Abschnitt: Speiseöl

Art. 98 Definitionen

Speiseöl ist Öl tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, dessen vorwiegende Bestandteile die Glycerinester der natürlichen Fettsäuren sind. Es ist bei Raumtemperatur flüssig.

Art. 99 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale¹⁵⁰

¹ Der Säuregrad darf je 100 g Öl nicht übersteigen:

- a. in Speiseöl: 10 ml NaOH (1 mol/l);
- b. bei als «vierge» bezeichnetem Olivenöl: 7,10 ml NaOH (1 mol/l);
- c. bei als «extra vierge» bezeichnetem Olivenöl: 3,55 ml NaOH (1 mol/l).

² Speiseöl darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen aromatisiert werden.¹⁵¹

Art. 100 Sachbezeichnung

¹ Speiseölmischungen müssen als «Speiseöl» bezeichnet werden. Bei ausschliesslicher Verwendung von pflanzlichen Ölen ist die Bezeichnung «Pflanzenöl» zulässig.

² Die Sachbezeichnung kann bei Speiseölmischungen auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden, z. B. «Olivenöl mit 15 Prozent Sesamöl».

³ Aromatisierte Speiseöle müssen in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung enthalten (z. B. «mit Provence-Kräutern» oder «mit Trüffel-Aroma»)¹⁵².

Art. 101 Übrige Kennzeichnung

¹ Schonend erzeugtes Speiseöl, das bezüglich Fremd- und Inhaltsstoffen den vom EDI festgelegten Kriterien genügt, kann wie folgt bezeichnet werden:

- a. als «kaltgepresst» (bzw. «kaltgeschlagen», «nativ», «nativ extra», «naturbelassen» oder «unraffiniert»), wenn:
 1. es durch Pressung oder Zentrifugierung aus zuvor nicht erhitzten Rohstoffen gewonnen wurde, und
 2. die Temperatur bei der Pressung 50 °C nicht überstiegen hat, und

¹⁵⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁵¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁵² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

3. es keiner Raffination, d. h. keiner Neutralisation, keiner Behandlung mit Adsorbentien, Bleicherde und keiner Ausdämpfung unterworfen wurde;
 - b. als «schonend gedämpft», wenn sich die Raffination ausschliesslich auf eine Ausdämpfung beschränkt hat und dabei 130 °C nicht überschritten worden sind;
 - c. als «kaltgepresst, schonend gedämpft», wenn:
 1. es nach Buchstabe a Ziffern 1 und 2 erzeugt wurde, und
 2. nach Buchstabe b gedämpft wurde;
 - d. als «schonend raffiniert», wenn das Öl unter milden Bedingungen raffiniert wurde.
- ² Ganz oder teilweise gehärtetes Öl muss als solches bezeichnet werden (z. B. «Sonnenblumenöl gehärtet» oder «Speiseöl, teilweise gehärtet»).
- ³ Für Öl, das als Zutat verwendet wird, gilt Absatz 2 sinngemäss.

2. Abschnitt: Speisefett

Art. 102 Definition

Speisefett ist Fett tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, dessen vorwiegende Bestandteile die Glycerinester der natürlichen Fettsäuren sind. Es ist bei Raumtemperatur fest.

Art. 103 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale¹⁵³

¹ Der Säuregrad darf je 100 g Fett nicht übersteigen:

- a. in Schweinefett, Rindsfett und Speisefettmischungen: 5 ml NaOH (1 mol/l);
- b. in Kokosnussfett, Palmkernfett und in gehärteten Fetten:
2 ml NaOH (1 mol/l).

² Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen aromatisiert werden.¹⁵⁴

Art. 104 Sachbezeichnung

¹ Speisefettmischungen müssen als «Kochfett» oder «Speisefett» bezeichnet werden. Bei ausschliesslicher Verwendung von pflanzlichen oder tierischen Fetten ist die Bezeichnung «Pflanzenfett» bzw. «tierisches Fett» zulässig.

¹⁵³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁵⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

² Für Speisefettmischungen gilt Artikel 100 Absatz 2 sinngemäss.

³ Für aromatisierte Speisefette gilt Artikel 100 Absatz 3 sinngemäss.¹⁵⁵

Art. 105 Übrige Kennzeichnung

¹ Ganz oder teilweise gehärtetes Fett muss als solches bezeichnet werden.

² Für Fett, das als Zutat verwendet wird, gilt Absatz 1 sinngemäss.

6. Kapitel:¹⁵⁶ **Margarine, Minarine, Streichfett**

Art. 106 Definition

Margarine, Minarine und Streichfett sind durch Emulgieren gewonnene wasserhaltige Mischungen von pflanzlichen oder tierischen Speisefetten oder Speiseölen. Sie können weitere Zutaten enthalten wie Milch, Milchfett oder Milchprodukte (gegebenfalls durch Milchsäurebakterien angesäuert), Eiprodukte, Proteine, Stärke, Speisesalz oder Zuckerarten.

Art. 107 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Der Fettgehalt muss betragen:

- a. in Margarine: mindestens 800 g pro Kilogramm;
- b. in Dreiviertelfettmargarine: mindestens 600 und maximal 620 g pro Kilogramm;
- c. in Minarine oder Halbfettmargarine: mindestens 390 und maximal 410 g pro Kilogramm;
- d. in Streichfett:
 1. weniger als 390 g pro Kilogramm,
 2. mehr als 410 und weniger als 600 g pro Kilogramm, oder
 3. mehr als 620 und weniger als 800 g pro Kilogramm.

² Der Säuregrad des Fettes darf höchstens 5 ml NaOH (1 mol/l) je 100 g Fett betragen.

³ Der Anteil an Speisesalz darf, ausser bei gesalzener Margarine, Minarine und Streichfetten, höchstens 0,5 Massenprozent betragen.

¹⁵⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁵⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 108 Sachbezeichnung

¹ Entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 107 Absatz 1 sind die Sachbezeichnungen «Margarine», «Dreiviertelfettmargarine», «Halbfettmargarine», «Minarine» oder «Streichfett» zu verwenden.

² Bei Streichfett ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen («Streichfett X %»). An Stelle dieser Sachbezeichnung darf auch «Margarine X % Fett» verwendet werden.

³ Margarine und Minarine mit einem Milchfettanteil zwischen 10 und 80 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes kann auch als «Mischfett», «Dreiviertelmischfett» usw. bezeichnet werden.

⁴ Dreiviertelfettmargarine kann auch als «Margarine, fettreduziert», Halbfettmargarine und Minarine als «Margarine, fettarm», «Margarine, leicht» oder «Margarine light» bezeichnet werden.

⁵ Margarine, Minarine und Streichfett können als «Pflanzenmargarine», «Pflanzenminarine», «Pflanzenstreichfett» oder als «pflanzlich» bezeichnet werden, sofern sie nur aus Fetten pflanzlichen Ursprungs hergestellt worden sind; eine fabrikationstechnisch bedingte Toleranz für Fett tierischen Ursprungs von höchstens 2 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes wird eingeräumt.

Art. 109 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist der Fettgehalt in Prozenten anzugeben.

² Auf die Zugabe eines bestimmten Fettes oder Öles (z. B. Sonnenblumenöl) darf nur hingewiesen werden, wenn dieses weder gehärtet noch umgeestert ist.

³ Margarine, Minarine und Streichfett mit mehr als 0,5 Massenprozent Speisesalz sind als «gesalzen» zu bezeichnen. Der Salzgehalt ist im Verzeichnis der Zutaten in Prozenten anzugeben.

Art. 110–113

Aufgehoben

7. Kapitel: Mayonnaise, Salatsauce**1. Abschnitt: Mayonnaise, Salatmayonnaise****Art. 114¹⁵⁷** Definition

Mayonnaise und Salatmayonnaise sind Zubereitungen aus Speiseöl, Hühnereiern (Vollei oder Eigelb) und Gärungssessig; ihnen können Speisesalz, Gewürze, Senf und andere Zutaten wie Zuckerarten oder Zitronensaft zugegeben werden.

¹⁵⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 115 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Mayonnaise muss mindestens 70 Massenprozent, Salatmayonnaise mindestens 50 Massenprozent Speiseöl enthalten.

2. Abschnitt: Salatsauce**Art. 116** Definition

¹ Salatsauce ist eine Mischung aus Speiseöl, Gärungsessig oder organischen Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure) sowie allenfalls weiteren Zutaten.

² Ölfreie Salatsauce ist eine Mischung nach Absatz 1, die jedoch kein Speiseöl enthält.

Art. 117 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Salatsaucen müssen mindestens 1 Massenprozent Essigsäure in Form von Gärungsessig oder mindestens 1 Massenprozent organische Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure), bezogen auf die wässrige Phase, enthalten.

8. Kapitel: Fleisch, Fleischerzeugnisse**1. Abschnitt: Definitionen****Art. 118** Fleisch

¹ Fleisch sind alle geniessbaren Tierkörper und Tierkörperteile, die keiner Behandlung unterzogen worden sind.

² Nicht als Behandlung nach Absatz 1 gelten:

- a. Kältebehandlung;
- b. Zerkleinerung (Zerlegen, Schnetzeln, Hacken);
- c. Verpackung;
- d. die Anwendung von Verarbeitungshilfsstoffen bei der Gewinnung.

Art. 119¹⁵⁸ Fleischerzeugnisse

Fleischerzeugnisse sind Lebensmittel, die unter Verwendung von mehr als 20 Massenprozent Fleisch hergestellt sind, einer anderen Behandlung als den unter Artikel 118 Absatz 2 genannten unterzogen wurden und in ihrer Eigenart vom Fleischanteil bestimmt sind.

¹⁵⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 120¹⁵⁹**2. Abschnitt: Ausgangsprodukte****Art. 121** Zugelassene Tierarten

Fleisch darf ausschliesslich gewonnen werden von:

- a.¹⁶⁰ domestizierten Tieren der zoologischen Familien der *Bovidae* (Hornträger), *Cervidae* (Hirsche), *Camelidae* (Kamele), *Suidae* (Schweine) und *Equidae* (Pferde);
- b.¹⁶¹ Hausgeflügel (Huhn, Truthuhn, Perlhuhn, Gans, Ente, Taube, Zuchtwachtel);
- c. Hauskaninchen;
- d. Wild, d. h. von in freier Wildbahn lebenden oder in Gehegen gehaltenen Landsäugetieren und Vögeln; ausgenommen sind:
 1. *Carnivora* (Fleischfresser) ausser Landbären,
 2. *Primates* (Affen und Halbaffen),
 3. *Rodentia* (Nagetiere) ausser Murmeltier und Nutria;
- e. Fröschen (*Rana* spp.);
- f. Zuchtreptilien;
- g. Fischen, ausser Fischen der Familien *Tetraodontidae* (Kugelfische), *Molidae* (Mondfische), *Diodontidae* (Igfische) und *Canthigasteridae* (Spitzkopf-Kugelfische);
- h. Krebstieren;
- i. Weichtieren;
- k. Stachelhäutern.

Art. 122¹⁶² Ungeeignete Tierkörperenteile

¹ Von Tieren nach Artikel 121 Buchstaben a–c sowie von in freier Wildbahn lebenden oder in Gehegen gehaltenen Landsäugetieren dürfen die folgenden Körperteile nicht zu Lebensmitteln verarbeitet oder als Lebensmittel an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden:

- a. Harn- und Geschlechtsapparat mit Ausnahme der Nieren, Harnblase und Hoden;
- b. Kehlkopf, Mandeln, Luftröhre und extralobuläre Bronchien;

¹⁵⁹ Augehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS **2002** 573).

¹⁶⁰ Siehe auch die SchlB Änd. 19. 12. 1997 am Ende dieses Textes.

¹⁶¹ Siehe auch die SchlB Änd. 19. 12. 1997 am Ende dieses Textes.

¹⁶² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

- c. Augen und Lider;
- d. der äussere Gehörgang;
- e. das Gekröse mit Lymphknoten und Fett, ausgenommen das Kalbsgekröse;
- f. Horngewebe und Haare;
- g. beim Hausgeflügel: der Darm, die weiblichen Geschlechtsorgane und die Federn.

² Fleisch, das durch mechanisches Entbeinen von Knochen von Tieren der Rinder-, Schaf- oder Ziegengattung gewonnen wird (Separatorenfleisch), darf nicht zu Lebensmitteln verarbeitet oder als Lebensmittel an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.¹⁶³

³ Die Verwendung von spezifiziertem Risikomaterial nach den Artikeln 179d Absatz 1 und 180c Absatz 1 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995¹⁶⁴ zur Herstellung von Speisegelatine, Talg und Talgerzeugnissen sowie zur Gewinnung von Aminosäuren und Peptiden ist verboten.¹⁶⁵

3. Abschnitt: Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Art. 123 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Fleisch und Fleischerzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierarten, von denen das Fleisch stammt;
- b.¹⁶⁶ einer der folgenden Bezeichnungen, entsprechend der Eigenart des Produktes:
 - 1. «Fleisch» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke,
 - 2. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Gekochtesen» für Fleischerzeugnisse, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen (für rohe Hackfleischwaren, rohe Würste, rohe Kochpökelwaren usw.),
 - 3.¹⁶⁷ «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Rohessen» für Fleischerzeugnisse, die roh gegessen werden können (Rohpökelwaren, Rohwurstwaren usw.),
 - 4. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) gekocht» für alle gekochten Fleischerzeugnisse (für Kochpökelwaren, Brühwürste und Brühwurstwaren, Kochwürste und Kochwurstwaren, Pasteten, Terrinen, Mousse usw.),

¹⁶³ Fassung gemäss Ziff. II 1 der V vom 23. Juni 2004 (AS 2004 3065).

¹⁶⁴ SR 916.401

¹⁶⁵ Fassung gemäss Ziff. II 1 der V vom 23. Juni 2004 (AS 2004 3065).

¹⁶⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁶⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

- 5.¹⁶⁸ «(Tierart) oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke» für Fische, Krebs- und Weichtiere,
- 6.¹⁶⁹ «(Tierart)-Erzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Gekochtesen» für Fisch-, Krebs- oder Weichtiererzeugnisse, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen,
- 7.¹⁷⁰ «(Tierart)-Erzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Rohessen» für Fisch-, Krebs- und Weichtiererzeugnisse, die roh gegessen werden können,
- 8.¹⁷¹ «(Tierart)-Erzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) gekocht» für alle gekochten Fisch-, Krebs- und Weichtiererzeugnisse.

² Kann das Produkt keiner der in Absatz 1 Buchstabe b genannten Produktgruppen zugeordnet werden, so muss statt dessen die Herstellungstechnologie oder die Art der Behandlung angegeben werden.

³ In der Sachbezeichnung von Fleischerzeugnissen müssen fleischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden.

⁴ An Stelle einer Sachbezeichnung nach den Absätzen 1 oder 2 darf nur bei folgenden Fleischerzeugnissen die nachstehende allgemein übliche Bezeichnung als Sachbezeichnung verwendet werden:

(Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-)Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schüblig, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.¹⁷²

⁵ Ein Hinweis auf die Tierarten ist nicht erforderlich bei Fleischerzeugnissen, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Rinder- und Schweinegattung zusammengesetzt sind, sowie bei Verwendung einer traditionellen Bezeichnung nach Absatz 4. Wird in der Sachbezeichnung auf eine der beiden Tierarten hingewiesen, so muss deren Fleischanteil mehr als 50 Massenprozent des im Fleischerzeugnis verarbeiteten Fleisches betragen.¹⁷³

Art. 124 Übrige Kennzeichnung

¹ Die Zutaten aus Fleisch in Fleischerzeugnissen müssen im Verzeichnis der Zusammensetzung wie folgt angegeben werden:

¹⁶⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁶⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁷⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁷¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

¹⁷² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁷³ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

- a. Muskelfleisch, inklusive Herz und Zunge: «...¹⁷⁴ -Fleisch»;
- b. Innereien (Organe): «...¹⁷⁵ ...(Angabe des Organs)»;
- c. Fettgewebe: «...¹⁷⁶ -Fett»;
- d. Speck, Schwarte, Blut und Plasma können ohne Angabe der Tierarten deklariert werden.

¹bis Absatz 1 gilt sinngemäss auch für Lebensmittel, die aus höchstens 20 Massenprozent Fleisch hergestellt sind.¹⁷⁷

² Wursthüllen müssen im Verzeichnis der Zusammensetzung wie folgt angegeben werden:

- a. nicht für den Verzehr geeignete Wursthüllen aus Natur- oder Kunstdarm: «Hülle nicht zum Verzehr geeignet»;
- b. gefärbte oder mit Tauchmasse behandelte Wursthüllen: «gefärbte Hülle».

³ Mit dem Verbrauchsdatum (Art. 26 Abs. 1 Bst. a) zu versehen sind:

- a. Fleisch;
- b. küchen- und pfannenfertige Fleischerzeugnisse;
- c. alle rohen Hackfleischwaren (Hamburger, Hacksteak, Hackbraten usw.);
- d. erhitzte Brühwurstwaren (umgerötet und aufgeschnitten, nicht umgerötet) sowie deren Halbfabrikate (Brühwurstbrät usw.);
- e. Blut- und Leberwürste, Schwartenmagen und Presskopf;
- f. aufgeschnittene Kochpökelfleischwaren;
- g. Sulzartikel;
- h. gegartes, aufgeschnittenes Fleisch;
- i. gekochte Kutteln;
- j. gekochte Krebstiere, Weichtiere und Stachelhäuter;
- k. rohe Bratwürste.¹⁷⁸

⁴ Die unter Absatz 3 genannten Lebensmittel können mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (Art. 26 Abs. 1 Bst. b) versehen werden, wenn sie tiefgekühlt sind oder einem Verfahren unterzogen wurden, welches die Haltbarkeit deutlich verlängert.¹⁷⁹

⁵ Verpackungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen, die nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, müssen nach den Artikeln 25

¹⁷⁴ Tierart

¹⁷⁵ Tierart

¹⁷⁶ Tierart

¹⁷⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁷⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁷⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

und 26 datiert werden. An Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums kann angegeben werden:

- a. bei Fleisch: das Abpackdatum;
- b. bei Fleischerzeugnissen: das Herstellungsdatum.¹⁸⁰

⁶ Das Räuchern, Würzen, Marinieren oder Panieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen gilt nicht als genügende Bearbeitung oder Verarbeitung nach Artikel 22a Absatz 3.¹⁸¹

4. Abschnitt: Verarbeitung, Behandlung und Aufbewahrung

Art. 125 ...¹⁸²

¹ Beim Transport, bei der Lagerung und beim Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen müssen folgende Höchsttemperaturen eingehalten werden:

	Transport	Lagerung	Verkauf
a. Fleisch	7 °C	2 °C	5 °C
b. Hackfleisch, rohe Hackfleischwaren, Geschnetzeltes	5 °C	2 °C	5 °C
c. übrige Fleischerzeugnisse	7 °C	5 °C	5 °C
d. ¹⁸³ Fische, Krebstiere, Weichtiere, Stachelhäuter, ganz oder in Teilen, ausgenommen lebende	2 °C	2 °C	2 °C
e. tiefgekühlte Produkte	-18 °C	-18 °C	-18 °C
f. gefrorenes Verarbeitungsfleisch als Zwischenprodukt	-12 °C		

² Die Höchsttemperaturen nach Absatz 1 gelten nicht für:

- a. Transporte von schlachtwarmen Schlacht tierkörpern vom Schlachtbetrieb zum Kühl-, Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieb, während längstens einer Stunde;
- b. Transporte im Hauslieferdienst während längstens zwei Stunden;
- c. Transporte für den Eigenbedarf der Armee;

¹⁸⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁸¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573). Siehe auch Abs. 7 der SchlB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

¹⁸² Agehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

¹⁸³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- d. Fleisch und Fleischerzeugnisse, die in mobilen Verkaufsständen während längstens einer Stunde zum Verkauf aufliegen; ausgenommen sind die in Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte;
- e. Sterilprodukte, Rohwurstwaren mit abgebrochener Reifung, gereifte Rohwurst- und Rohpökelfwaren sowie andere Produkte mit einem a_{w} -Wert unter 0,93.

9. Kapitel: Fleischextrakt, Fleischbouillon und -consommée, Sulze, Speisegelatine¹⁸⁴

Art. 126 Definitionen

¹ Fleischextrakt ist ein von gerinnbaren Eiweissstoffen befreiter, mehr oder weniger eingedickter wässriger Auszug aus möglichst fettfreiem Muskelfleisch, dem zur Konservierung Speisesalz zugegeben werden darf.

² Fleischbouillon (Fleischbrühe) und Fleischconsommée sind feste, halb feste oder flüssige Zubereitungen, die Suppe ergeben und Fleisch oder Fleischextrakt enthalten. Es dürfen Zutaten wie Knochenauszüge, tierische oder pflanzliche Fette, Würze, Hefeextrakte, Gemüse, Gemüseauszüge, Zuckerarten, Speisesalz, Stärke, Gewürze oder Kräuter oder deren Extrakte zugegeben werden.¹⁸⁵

³ Sulze ist eine gallertige Masse, die durch Auskochen von Sehnen, Knorpeln, Knochen usw. unter Zugabe von Zutaten wie Würze, Gewürze, Speisesalz oder Zuckerarten hergestellt wird. Sie kann auch auf der Basis von Gelatine hergestellt werden. Sie muss, mit Wasser angerührt und erwärmt in Formen gegossen, beim Erkalten eine Gallerte geben.¹⁸⁶

⁴ Speisegelatine ist ein Eiweiss, das durch partielle Hydrolyse aus dem Kollagen von Haut, Sehnen, Bändern, Knochen usw. von Tieren gewonnen wird. Für Speisegelatine gilt Artikel 122 sinngemäss.¹⁸⁷

Art. 127 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Der Wassergehalt von Fleischextrakt, der als solcher an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird, darf nicht mehr als 40 Massenprozent und der Kreatiningehalt nicht weniger als 8,5 Massenprozent (auf die Trockenmasse ohne zugegebenes Speisesalz berechnet) betragen.

¹⁸⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁸⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁸⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁸⁷ Eingelegt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

² Fleischbouillon muss im Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes mindestens 35 mg Kreatinin, Fleischconsommée mindestens 52,5 mg Kreatinin, vom zugegebenem Fleisch oder Fleischextrakt herrührend, enthalten. Der Speisesalzgehalt darf 12,5 g pro Liter nicht übersteigen.

³ Geflügelbouillon muss soviel Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakt oder Geflügelfett enthalten, dass der Geruch und Geschmack nach Geflügel deutlich zur Geltung kommt. Der Gehalt an Gesamtstickstoff des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes darf 100 mg pro Liter nicht unterschreiten. Der Speisesalzgehalt darf 12,5 g pro Liter nicht übersteigen.

⁴ Für Fischbouillon gilt Absatz 3 sinngemäss.

⁵ Speisegelatine muss einen Eiweissgehalt von mindestens 84 Massenprozent aufweisen.¹⁸⁸

Art. 128¹⁸⁹ Kennzeichnung

¹ Fleischextrakt und Fleischbouillon, welche nicht aus Fleisch vom Rind stammen, müssen entsprechend bezeichnet werden (z. B. «Schweinefleischextrakt»).

² Speisegelatine, welche aus Rohmaterialien vom Schwein stammt, ist als «Speisegelatine» oder «Gelatine» zu deklarieren. Für Speisegelatine, welche nicht ausschliesslich aus Rohmaterialien vom Schwein stammt, müssen diese Tierarten angegeben werden (z. B. «Rinderspeisegelatine»).

10. Kapitel: Würze, Bouillon, Suppe, Sauce

Art. 129 Definitionen

¹ Würze ist das flüssige, halb feste oder feste Abbauprodukt von Eiweissstoffen, das der Verbesserung oder Verstärkung des Geschmacks von Speisen dient. Zur Erzielung bestimmter Geschmacksrichtungen können ihr Zutaten wie Fleisch-, Hefe-, Pilz-, Gewürz- oder Gemüseextrakte sowie Zuckerarten zugegeben werden.¹⁹⁰

² Streuwürze ist ein festes, mischfähiges, auf Basis von Speisesalz hergestelltes Erzeugnis. Ihm können weitere Zutaten wie Hefe, Gemüse, Pilze, Gewürze und, zur Erzielung einer besseren Rieselfähigkeit, Stärke oder Fett zugegeben werden.¹⁹¹

³ Würzmischung ist Streuwürze mit mindestens 10 Massenprozent Gewürzen, Küchenkräutern oder deren Mischungen.

¹⁸⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁸⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁹⁰ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁹¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴ Sojasauce ist eine würzhähnliche Sauce, die durch enzymatischen und teilweise auch säurehydrolytischen Abbau überwiegend von Sojabohnen und entfettetem Sojamehl hergestellt wird. Zur Geschmacksbeeinflussung kann sie Zutaten wie Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.^{192 193}

⁵ Bouillon (klare Suppe) ist eine feste, halb feste oder flüssige Zubereitung aus Zutaten wie Hefeextrakt, Würze, Fett, Zuckerarten, Gemüse, Gewürzen, Gewürzextrakt oder Speisesalz.¹⁹⁴

⁶ Suppe und Sauce sind Erzeugnisse aus Zutaten wie Bouillons, Getreide- oder Leguminosenmehlen, Stärkemehlen, Eiern oder Milch.¹⁹⁵

Art. 130 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Würze muss eine Dichte von mindestens 1220 kg/m³ (20 °C) und in der Trockenmasse einen Gehalt an Aminosäure-Stickstoff von mindestens 2 Massenprozent und an Gesamtstickstoff von mindestens 4 Massenprozent aufweisen. Der Speisesalzgehalt darf höchstens 50 Massenprozent in der Trockenmasse betragen.

² Sojasauce muss mindestens 1 Massenprozent Gesamtstickstoff, 0,4 Massenprozent Aminosäure-Stickstoff und 25 Massenprozent Trockensubstanz enthalten.

³ Bouillon (klare Suppe) darf pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes nicht weniger als 50 mg Gesamtstickstoff und nicht mehr als 12,5 g Speisesalz enthalten.¹⁹⁶

⁴ Hefeextrakt, der als solcher an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird, darf nicht mehr als 25 Massenprozent Wasser und nicht mehr als 15 Massenprozent Speisesalz enthalten. Der Gehalt an Aminosäure-Stickstoff muss mindestens 3 Massenprozent betragen.

⁵ Bratensauce muss pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes mindestens 140 mg Kreatinin aus dem zugegebenen Fleisch oder Fleischextrakt enthalten.

Art. 131¹⁹⁷ Kennzeichnung

Bei Würze und Bouillon (klare Suppe) sind Angaben und Abbildungen, die auf Fleisch hinweisen, verboten.

¹⁹² Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

¹⁹³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

¹⁹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

¹⁹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

¹⁹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS **2004** 3035).

¹⁹⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

11. Kapitel: Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte

1. Abschnitt: Definitionen

Art. 132 Getreide (Cerealien)

Folgende Getreidearten (Cerealien) werden unterschieden:

- a. die Schliessfrüchte (*Karyopsen*) von Gräsern (*Graminae*) wie Weizen (Weich-, Hartweizen), Dinkel, Roggen, Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale;
- b. stärkehaltige Körnerfrüchte wie Buchweizen, Amarant und Quinoa.

Art. 133 Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte sind die reifen, trockenem Samen von Schmetterlingsblütlern (Leguminosen), namentlich Erbsen, Linsen, Bohnen, Erdnüsse und Sojabohnen, die zur Herstellung von Müllereiprodukten geeignet sind.

Art. 134 Müllereiprodukte

¹ Müllereiprodukte sind mechanisch zerkleinerte Getreidearten oder Hülsenfrüchte, die allenfalls zusätzlich behandelt werden.

² Je nach Herstellungsverfahren werden unterschieden:

- a. Graupen: die rundlichen, geschälten und polierten Ganz- oder Teilkörner;
- b. Grütze: die geschälten, grob gebrochenen oder geschnittenen Teilkörner;
- c. Flocken, Flöckli: das aus ganzem, geschältem Getreide, aus Nacktfrucht oder aus Grütze oder Graupen mit Dampf und anschliessendem Trocknen hergestellte Müllereiprodukt;
- d. Schrot: das bei der groben Zerkleinerung von ganzen Körnern (mit Keimling) anfallende Müllereiprodukt;
- e. Griess: die beim Schrotten oder Mahlen anfallenden schalenfreien Endospermteilchen;
- f. Dunst: weiter zerkleinerter und gereinigter feiner Griess;
- g. Mehl: fein vermahlene Körner mit einer Partikelgrösse von mehrheitlich weniger als 180 μ m;
- h. Keimling: der fett- und proteinhaltige Embryo, mit oder ohne *Scutellum* (Schildchen, Kotyledon), der durch Hitzebehandlung stabilisiert werden kann;
- i. Kleie: das die äusseren nahrungsfaserhaltigen Schichten des Kornes und einen grossen Teil der darunter liegenden Aleuronschicht umfassende Müllereiprodukt;

- k. Gluten (Weizenkleber): die gummiähnliche, elastische Masse, die vorwiegend aus wasserunlöslichem Protein besteht und nach Auswaschen der Stärke und der löslichen Bestandteile des Teiges mit Wasser zurückbleibt;
- l. Quellmehl: Mehl mit verkleistertem Stärkeanteil.

Art. 135¹⁹⁸ Normalmehl

¹ Normalmehl (Mehl) ist das aus Weizen hergestellte Müllereiprodukt.

² Folgende Sorten werden unterschieden:

- a. Weissmehl: vorwiegend aus dem inneren Teil des Getreidekornes gewonnenes Mehl;
- b. Halbweissmehl: nahezu schalenfreies Mehl;
- c. Ruchmehl: Mehl, das noch einen Teil der äusseren Schalenschicht enthält;
- d. Vollkornmehl: aus dem ganzen Getreidekorn gewonnenes Mehl, mit oder ohne äusserste Schalenteile; die Gesamtausbeute muss mindestens 98 Massenprozent des gesamten Getreidekorns betragen.

³ Zur Verbesserung der Backfähigkeit können dem Mehl bis insgesamt höchstens 5 Massenprozent Dinkel, Roggen, Quellmehle, Gluten (Weizenkleber), enzymaktives Malzmehl sowie Acerolapulver oder andere geeignete Lebensmittel mit einem hohen natürlichen Gehalt an Ascorbinsäure zugegeben werden.

⁴ Acerolapulver nach Absatz 3 darf als Trägerstoffe Zutaten wie Maniokstärke, Maltodextrin oder Weizenstärke bis zu 70 Massenprozent enthalten.

Art. 136 Spezialmehl

Spezialmehl ist Mehl, das sich von Normalmehl entweder durch seine Zusammensetzung oder durch den Verwendungszweck deutlich unterscheidet (z. B. Dinkelmehl, Roggenmehl, Gerstenmehl, Fünfkornmehl, Mehl mit Zugabe von Weizenkeimlingen, Kuchenmehl, Biskuitmehl).

Art. 137 Stärke

Stärke (Weizen-, Reis-, Kartoffelstärke, Sago oder Tapioka usw.) ist ein Reservepolysaccharid, das aus Pflanzen gewonnen wird.

Art. 137a¹⁹⁹ Maltodextrin

Maltodextrin ist ein wasserlösliches Kohlenhydrat, das durch teilweisen Abbau von Stärke gewonnen wird und ein Dextrose-Äquivalent von 3–20 Massenprozent aufweist.

¹⁹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

¹⁹⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

Art. 138 Paniermehl

Paniermehl ist das Müllereiprodukt aus getrocknetem Brot oder speziell vorbereitetem Gebäck, das geröstet, zerkleinert und gesichtet oder durch Extrusionsverfahren hergestellt wird.

Art. 139 Malz, Malzmehl, Malzextrakt

¹ Malz, Malzmehl und Malzextrakt werden aus gekeimtem und gedarrtem Getreide hergestellt.

² Malzextrakt kann auch aus einem Gemisch von Malz und Gerste unter Zusatz von im Malz natürlicherweise vorhandenen Enzymen gewonnen werden. Dabei muss der Malzanteil mindestens 25 Massenprozent betragen.²⁰⁰

2. Abschnitt: Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale**Art. 140**

¹ Der Wassergehalt von Müllereiprodukten darf 16 Massenprozent nicht übersteigen. Vorbehalten bleibt Absatz 3.

² Normalmehle müssen folgende Mineralstoffgehalte (Aschegehalt) aufweisen (bezogen auf die Trockensubstanz):

- a. Weismehl max. 0,63 Massenprozent
- b. Halbweissmehl 0,64–0,90 Massenprozent
- c. Ruchmehl 0,91–1,69 Massenprozent
- d. Vollkornmehl min. 1,70 Massenprozent

³ Stärke muss folgenden Anforderungen genügen:

- a. Wassergehalt: max. 15 Massenprozent, bei Kartoffelstärke max. 21 Massenprozent;
- b. Aschegehalt (bezogen auf die Trockensubstanz): max. 1 Massenprozent.

3. Abschnitt: Behandlungsverfahren**Art. 141**

¹ Die Behandlung von Getreide (z. B. Reis oder Gerste) mit Stärkezucker, Speiseölen oder Speisefetten ist bis 0,8 Massenprozent gestattet.

²⁰⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

² Die Bleichung von Mehl und die Behandlung von Müllereiprodukten mit nitrosen Gasen, sauerstoffhaltigen Halogenverbindungen, Persulfaten und anderen sauerstoffabgebenden Stoffen, mit Chlor oder chlorabgebenden Stoffen oder mit Verbindungen von ähnlicher Wirkung sind verboten.

4. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 142

¹ Malz, Malzmehl und Malzextrakt, die nicht aus Gerste hergestellt sind, müssen entsprechend gekennzeichnet werden.

² Zugaben nach Artikel 135 Absatz 3, einschliesslich die Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, müssen im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden.²⁰¹

12. Kapitel: Brot, Back- und Dauerbackwaren

1. Abschnitt: Brot

Art. 143 Definitionen

¹ Normalbrot (Brot) ist der gebackene Teig, der ausschliesslich aus Normalmehl (Art. 135), Wasser, Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig hergestellt worden ist.

² Spezialbrot ist:

- a. Normalbrot mit Zutaten wie Milch, Fett oder Früchten;
- b. der gebackene Teig aus Spezialmehl (Art. 136) mit oder ohne Zutaten wie Milch, Fett oder Früchten.

Art. 144²⁰² Zusammensetzungsmerkmale

Spezialbrotten dürfen Nahrungsfasern aus Weizen, Äpfeln, Rüben usw. zugesetzt werden.

Art. 145 Sachbezeichnung

¹ Als «Weiss-», «Halbweiss-», «Ruch-» oder «Vollkornbrot» darf nur Normalbrot (Art. 143 Abs. 1) bezeichnet werden.²⁰³

²⁰¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁰² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁰³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

2 Spezialbrot muss entsprechend bezeichnet werden (z. B. als Roggenbrot, Dinkelbrot, Grahabrot, Fünfkornbrot, Milchbrot, Butterzopf, Toastbrot oder Früchtebrot). Dabei gelten folgende Anforderungen:

- a.²⁰⁴ Wird ein Spezialbrot nach einer Getreideart benannt, so muss der Anteil des entsprechenden Mehls bei Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl mehr als 50 Massenprozent, bei Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale mehr als 25 Massenprozent betragen.
- b. Wird Spezialbrot als «Milchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Milch wie Wasser (bzw. die entsprechende Menge Vollmilchpulver) verwendet worden sein.
- c. Wird Spezialbrot als «Magermilchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Magermilch wie Wasser (bzw. die entsprechende Menge Magermilchpulver) verwendet worden sein.
- d. In der Sachbezeichnung darf auf einen Buttergehalt hingewiesen werden (z. B. «Butterzopf»), wenn das Erzeugnis in der Trockenmasse einen Butterfettgehalt von mindestens 70 g pro Kilogramm aufweist. Die Zugabe von Speisefetten und -ölen sowie von Margarinen und Minarinen ist in diesem Fall nicht erlaubt.²⁰⁵

Art. 145a²⁰⁶ Übrige Kennzeichnung

Wird Normalbrot aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 135 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich die Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

2. Abschnitt: Back- und Dauerbackwaren

Art. 146 Definitionen

¹ Backwaren sind durch Backen oder ähnliche Verfahren (z. B. Extrusion) hergestellte Lebensmittel aus Müllereiprodukten, Zuckerarten, Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen, mit oder ohne Füllungen, Überzüge, Garnituren usw.²⁰⁷ Als weitere Zutaten können Milch und Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse, Fruchtzubereitungen usw. verwendet werden.

² Feinbackwaren sind süsse oder salzige Backwaren wie Nussgipfel, Brioche, Berliner Pfannkuchen, Brezel oder Salzstengel.

³ Dauerbackwaren sind Backwaren, die mindestens einen Monat haltbar sind.

²⁰⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁰⁵ Zweiter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

²⁰⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁰⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 147 Sachbezeichnung

Wird in der Sachbezeichnung auf eine der nachstehenden Zutaten hingewiesen, so gelten folgende Anforderungen:

- a. Bei Milch: 1 kg des Gebäckanteils muss mindestens 100 g Milch oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver enthalten.
- b.²⁰⁸ Bei Butter: 1 kg des Gebäckanteils muss mindestens 100 g Butter enthalten. Die Zugabe von Speisefetten und -ölen sowie von Margarinen und Minarinen ist, ausser beim traditionellen Petit-Beurre, nicht erlaubt. Beim Petit-Beurre muss der Buttergehalt mindestens 25 g auf 1 kg des Fertigproduktes und der Butterfettgehalt mindestens 20 Massenprozent des gesamten Fettanteils betragen.
- c. Bei Eiern: 1 kg des Gebäckanteils muss mindestens 100 g Eierinhalt oder die entsprechende Menge Trockenvollei enthalten.
- d.²⁰⁹ Bei Honig: Der Gebäckanteil muss mindestens gleich viel Honig wie Zuckerarten enthalten.
- e. Bei Vollkorn: Der Mehlanteil muss mindestens 70 Massenprozent Vollkornmahlprodukt enthalten.

Art. 147a²¹⁰ Übrige Kennzeichnung

Werden Back-, Feinback- oder Dauerbackwaren aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 135 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich die Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

13. Kapitel: Backhefe**Art. 148** Definitionen

¹ Backhefe ist obergärige Kulturhefe (*Saccharomyces cerevisiae* und deren Hybriden), die zur Teiglockerung verwendet wird.

² Presshefe ist von Wasser teilweise befreite Backhefe. Sie muss eine homogene, feuchte, aber nicht klebrig oder schmierig anzufühlende, teigartige oder bröcklige Masse von graugelblicher Farbe bilden und einen schwach säuerlichen, an Gärungsprodukte erinnernden Geruch besitzen.

³ Trockenbackhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die vor der Verwendung rehydratisiert werden muss.

²⁰⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

²⁰⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²¹⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴ Instanttrockenhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die bei der Teigbereitung in trockener Form dem Mehl direkt zugemischt werden kann.

⁵ Flüssighefe ist Backhefe mit einem hohen Wassergehalt.

Art. 149 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Presshefe darf höchstens 1 Massenprozent Stärke (aus der Verwendung als Filterhilfsmittel) und 0,3 Massenprozent Speiseöl (aus der Verwendung als Pfundieröl) enthalten. Der Wassergehalt darf 75 Massenprozent nicht übersteigen.

² Die Trockenmasse von Trockenhefe muss mindestens 90, die Trockenmasse von Instanttrockenhefe mindestens 93 Massenprozent betragen.

³ Der Wassergehalt von Flüssighefe darf 80 Massenprozent nicht überschreiten.

14. Kapitel: Pudding, Crème

Art. 150 Pudding und Crème

¹ Pudding und Crème sind halb feste oder dickflüssige Zubereitungen aus Müllereiprodukten oder Stärke von Getreide, Leguminosen, Kartoffeln oder anderen Knollenfrüchten mit Milch, Fett, Eiern, Zuckerarten, Wasser oder anderen Zutaten.²¹¹

² Sie können geschmackgebende Zutaten wie Fruchtsaft, Kakao, Mandelmehl, vermahlene Nüsse, getrocknete Früchte oder Fruchtbestandteile oder Gewürze enthalten.

Art. 151 Pudding- und Crèmepulver

Pudding- und Crèmepulver muss bei Zubereitung nach Gebrauchsanweisung ein Lebensmittel nach Artikel 150 ergeben.

15. Kapitel: Teigwaren

Art. 152²¹² Definition

¹ Teigwaren sind Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden. Sie dürfen Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten.

² Frische Teigwaren sind Teigwaren, die bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Die Behandlung mit heissem Wasser oder mit Wasserdampf ist erlaubt, ebenso die Pasteurisation, Kühlung oder Tiefkühlung.

²¹¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²¹² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³ Sterilisierte Teigwaren sind Teigwaren im Sinne von Absatz 2, die jedoch vor dem Inverkehrbringen sterilisiert werden.

Art. 153 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Der Wassergehalt von Trockenteigwaren jeder Art darf 13 Massenprozent nicht überschreiten.

² Die titrierbare Säure von Trockenteigwaren darf, ausser bei Eierteigwaren, nicht mehr als 10 ml NaOH (1 mol/l) pro 100 g betragen.

3-4 ...²¹³

⁵ Die Zugabe von Hühnerei- und Klebereiweiss, Speisefett und Speiseöl sowie von Speisesalz ist gestattet.

Art. 154 Sachbezeichnung

¹ Als «Teigwaren» bezeichnete Produkte dürfen nur aus Weizenmahlprodukten hergestellt sein.

² Werden Teigwaren mit anderen Müllereiprodukten (z. B. Mehl von Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Soja) hergestellt, so ist dies in der Sachbezeichnung entsprechend anzugeben.

³ Die Zugabe von Gemüse oder andern Zutaten muss in der Sachbezeichnung angegeben werden. Ausgenommen sind die Zutaten nach Artikel 153 Absatz 5 sowie Eier und Milch.²¹⁴

^{3bis} In der Sachbezeichnung darf auf Eier hingewiesen werden («Eierteigwaren»), wenn das Erzeugnis mindestens 135 g Eierinhalt von Schalen- oder Gefrieriern oder 36 g Trockenvollei auf 1 kg Müllereiprodukte enthält. Bei Verwendung von Eierkonserven muss das Verhältnis von Eiweiss und Eigelb demjenigen von Vollei entsprechen.²¹⁵

^{3ter} In der Sachbezeichnung darf auf Milch hingewiesen werden («Milchteigwaren»), wenn das Erzeugnis mindestens 20 g Milchtrockenmasse pro Kilogramm Müllereiprodukte enthält.²¹⁶

⁴ Enthalten Eierteigwaren Eier, die nicht vom Huhn stammen, muss die zugegebene Eierart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

²¹³ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

²¹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

²¹⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

²¹⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

16. Kapitel: Eier, Eiprodukte

1. Abschnitt: Definitionen

Art. 155 Eier

¹ Eier (Schaleneier) sind die von einer unverletzten Kalkschale umgebenen, unbrüteten Keimzellen des Haushuhnes (*Gallus domesticus*) oder anderer Vogelarten.

² Das Ei besteht aus:

- a. dem Eidotter (Eigelb): dem homogen gelblich durchscheinenden innersten Teil des Eis;
- b. dem Eiweiss (Eiklar): der den Eidotter umgebenden farblosen bis weisslich durchscheinenden gallertartigen Masse;
- c. der Schalenhaut: der zwischen der Kalkschale und dem Eiweiss liegenden Membran.

Art. 156 Eiprodukte

Eiprodukte sind Produkte aus Hühner-, Enten-, Truthühner-, Perlhühner- oder Wachteleiern oder aus deren Bestandteilen. Sie können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, pasteurisiert, gefroren, tiefgefroren oder koaguliert sein.

2. Abschnitt: Hühnereier

Art. 157 Mindestanforderungen

Eier, die zur Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Luftkammerhöhe: höchstens 9 mm;
- b. Luftkammer: unbeweglich;
- c. Schale: normal, sauber, unverletzt;
- d. Eiweiss (Eiklar): klar, durchsichtig, frei von fremden Einlagerungen jeder Art;
- e. Dotter: frei von fremden Einschlüssen;
- f. Keim: nicht sichtbar entwickelt;
- g. Geruch: frei von fremdem Geruch.

Art. 158 Eier mit Mängeln

¹ Eier mit beschädigten, aber vollständigen Schalen und unversehrter Schalenhaut («Knickeier») sowie Eier, die den Anforderungen von Artikel 157 nicht genügen, dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden.

² Nicht als Lebensmittel dürfen verwendet werden:

- a. Eier mit zersprungener Schale und zerrissener Schalenhaut («angeschlagene Eier», «Brucheier»);
- b. aus dem Brutapparat stammende, unbefruchtete Eier oder angebrütete Eier mit abgestorbener Frucht («Schiereier»).

³ Bei der Kontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, dürfen 7 Prozent Eier mit Qualitätsmängeln vorhanden sein, darunter höchstens:

- a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier, wobei der Mangel von bloßem Auge sichtbar sein muss;
- b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken, die erkennbar sind.

⁴ Wenn die kontrollierte Partie nach Absatz 3 weniger als 180 Eier umfasst, sind die Fehlertoleranzen für Qualitätsmängel zu verdoppeln.

Art. 159 Lagerung

¹ Eier müssen ab dem Legetag vor direkter Sonneneinwirkung geschützt und trocken und gut durchlüftet (kondenswasserfrei) bei weniger als 20 °C gelagert werden.

² Eier, die über 20 Tage alt sind, dürfen nur auf 5 °C oder weniger gekühlt an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden. Sie müssen vollständig trocken und gut durchlüftet gelagert werden. Die Kühlung darf nicht unterbrochen werden.

³ Werden Eier vor dem 21. Tag auf 5 °C oder weniger gekühlt, so darf die Kühlung bis zur Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten nicht mehr unterbrochen werden.

⁴ Die Absätze 1–3 gelten nicht für hartgesottene Eier mit unverletzter Schale, wenn sie einer Oberflächenbehandlung unterzogen worden sind, die das Eindringen von Mikroorganismen verhindert.

Art. 160 Kennzeichnung

¹ Auf den Detailverkaufspackungen sind die Angaben nach Artikel 22 zu ergänzen durch:

- a. einen Hinweis wie «ungekühlt zu verkaufen bis ...» (20 Tage nach dem Legedatum);
- b. einen Hinweis wie «Bei 5 °C oder weniger aufbewahren», wenn auf 5 °C gekühlte Eier angeboten werden;
- c. die Eierstückzahl und das Nettogewicht oder die Eierstückzahl und das Mindestgewicht pro Ei in Gramm.

² Wird das Legedatum angegeben, muss es deutlich als solches erkennbar sein.

³ Die Angabe des Produktionslandes (Art. 22 Abs. 1 Bst. e) kann auch durch eine gebräuchliche Abkürzung erfolgen (z. B. D für Deutschland oder PL für Polen).

3. Abschnitt: Eiprodukte

Art. 161 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Eiprodukte, die bei der Weiterverarbeitung keiner Hitzebehandlung unterzogen werden, müssen vor ihrer weiteren Verwendung pasteurisiert werden.

² Pasteurisierte Eiprodukte sind nach der Erhitzung sofort auf 5 °C oder weniger abzukühlen und bis zur weiteren Verwendung bei dieser Temperatur zu halten.

³ Eipulver muss nicht gekühlt werden.

⁴ Eier verschiedener Tierarten dürfen nicht gemischt werden.

Art. 162 Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «Gekühlt aufbewahren» oder die Angabe der Lagerungstemperatur;
- b. wenn Eiprodukten andere Lebensmittel zugesetzt werden: die Angabe des Eigehalts in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt.

4. Abschnitt: Besondere Bestimmungen

Art. 163 Eier, die nicht von Hühnern stammen

¹ Eier, die nicht von Hühnern (*Gallus domesticus*) stammen, müssen ihrer Herkunft entsprechend gekennzeichnet werden (z. B. als Entenei oder Taubenei).

² Verpackungen und Behälter, welche Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie: «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!».

Art. 164 Zulässige Farbstoffe

¹ Zum Färben von Eierschalen dürfen verwendet werden:

- a. die vom EDI als Lebensmittel-Zusatzstoffe zugelassenen Farbstoffe;
- b. Brillantgrün (CI-Nr. 42040);
- c. Viktoriablauf (CI-Nr. 44045);
- d. Rhodamin B (CI-Nr. 45170);
- e. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- f. Alkanna (*Alcanna tinctoria*);
- g. Blauholz (*Haematoxylon campechianum*);
- h. Gelbholz (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
- i. Rotholz (*Caesalpinia echinata*);

- k. Sandelholz gelb (*Santalum album*) und rot (*Pterocarpus santalinus*);
 - l. Walnuss-Schale (*Juglans regia*);
 - m.²¹⁷ Kaliumaluminiumsilicat (E555).
- ² Zum Stempeln von Eiern dürfen verwendet werden:
- a. die in Absatz 1 Buchstaben a, d und e erwähnten Farbstoffe;
 - b. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

17. Kapitel: Speziallebensmittel

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 165 Definition

¹ Speziallebensmittel sind Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind und aufgrund ihrer Zusammensetzung oder des besonderen Verfahrens ihrer Herstellung:

- a. den besonderen Ernährungsbedürfnissen von Menschen entsprechen, welche aus gesundheitlichen Gründen eine andersartige Kost benötigen; oder
- b. dazu beitragen, bestimmte ernährungsphysiologische Wirkungen zu erzielen.

² Als Speziallebensmittel gelten:

- a. lactosearme und lactosefreie Lebensmittel (Art. 170);
- b. natriumarme und streng natriumarme Lebensmittel (Art. 171);
- c. eiweissarme Lebensmittel (Art. 172);
- d. glutenfreie Lebensmittel (Art. 173);
- e. energieverminderte und energiearme Lebensmittel (Art. 174);
- f. kohlenhydratverminderte Lebensmittel (Art. 175);
- g. zuckerfreie Lebensmittel (Art. 176);
- h. für Diabetiker verwendbare Lebensmittel (Art. 177);
- i.²¹⁸ eiweissangereicherte Lebensmittel (Art. 179);
- j.²¹⁹ nahrungsfaserreiche Lebensmittel (Art. 180);
- k.²²⁰ zur Gewichtskontrolle bestimmte Lebensmittel (Art. 181);

²¹⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²¹⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²²⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- l.²²¹ Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen (Art. 182);
- m.²²² Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (Art. 183);
- n.²²³ Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf (Art. 184);
- o.²²⁴ malzextrakthaltige Nahrungsmittel (Art. 184a);
- p.²²⁵ Nahrungsergänzungen (Art. 184b);
- q.²²⁶ coffeinhaltige Spezialgetränke (Art. 184c).

Art. 166 Allgemeine Anforderungen

¹ Speziallebensmittel müssen sich von normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art (Normalerzeugnisse) durch ihre Zusammensetzung oder ihr Herstellungsverfahren deutlich unterscheiden. Alkohol darf nur so weit enthalten sein, als dieser aus Eigengärung herrührt und die aufgenommene Alkoholmenge bei bestimmungsgemäsem Konsum des betreffenden Lebensmittels 1 Gramm pro Tagesration nicht überschreitet.²²⁷

² Die Anforderungen an Normalerzeugnisse gelten sinngemäss auch für Speziallebensmittel, ausser wenn sich Abweichungen aufgrund der besonderen Zweckbestimmung als notwendig erweisen.

³ Speziallebensmittel dürfen nur verpackt an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, ausser wenn sie an Ort und Stelle konsumiert werden.

Art. 167 Anpreisungen

Allgemeine Hinweise auf die besondere Zweckbestimmung und die besondere ernährungsphysiologische Wirkung eines Speziallebensmittels wie z. B. «zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes» sind zulässig.

²²¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²²² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²²³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²²⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²²⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²²⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²²⁷ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 168²²⁸**Art. 169** Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis auf die Besonderheiten der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung oder den besonderen Herstellungsprozess, durch den das Erzeugnis seine besonderen nutritiven Eigenschaften erhält;
- b. die Nährwertkennzeichnung nach Artikel 36;
- c. ...²²⁹

² Zusätzlich zu den Angaben nach Absatz 1 kann der Hinweis «10 g Kohlenhydrate (einschliesslich Zuckeraustauschstoffe) sind in X g oder ml enthalten» aufgeführt werden.

³ Speziallebensmittel dürfen durch den Hinweis «diätetisch» gekennzeichnet werden. Ausgenommen sind Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder.²³⁰

⁴ Speziallebensmittel, die Süssungsmittel enthalten, müssen in der Nähe der Sachbezeichnung den Hinweis «mit Süssungsmittel(n)» tragen.²³¹ Auf Produkten, denen neben Süssungsmitteln auch Zuckerarten zugegeben wurden, muss ein Hinweis wie «mit Zucker und Süssungsmittel(n)» angebracht werden.²³²

5-6 ...²³³

⁷ Produkte, die Aspartam enthalten, müssen einen Hinweis wie «enthält eine Phenylalaninquelle» tragen.²³⁴

2. Abschnitt: Besondere Bestimmungen

Art. 170 Lactosearme und lactosefreie Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als lactosearm, wenn der Lactosegehalt im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist und höchstens 2 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

² Ein Lebensmittel gilt als lactosefrei, wenn es im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis keine Lactose enthält.

²²⁸ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

²²⁹ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

²³⁰ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²³¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²³² Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²³³ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

²³⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

Art. 171 Natriumarme und streng natriumarme Lebensmittel, Speisesalzersatz

¹ Ein Lebensmittel gilt als natriumarm, wenn es in 100 g genussfertigem Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium enthält. Abweichend davon gelten Streuwürzen, Würzen und Senf als natriumarm, wenn ihr Natriumgehalt nicht mehr als 0,36 g pro 100 g beträgt.

² Ein Lebensmittel gilt als streng natriumarm, wenn es in 100 g genussfertigem Produkt nicht mehr als 0,04 g Natrium enthält. Abweichend davon gelten Streuwürzen, Würzen und Senf als streng natriumarm, wenn ihr Natriumgehalt nicht mehr als 0,12 g pro 100 g beträgt.

³ Speisesalzersatz oder Diätsalz sind Salzmischungen aus Kaliumsulfat, Kalium-, Magnesium-, Ammonium-, Calcium- und Cholinsalz von organischen und anorganischen Säuren wie Glutamin-, Adipin-, Kohlen-, Bernstein-, Milch-, Zitronen-, Apfel-, Wein-, Essig-, Salz- oder Orthophosphorsäure.²³⁵ Der Natriumgehalt darf 0,12 g pro 100 g nicht übersteigen.

⁴ Der Natrium- und der Kaliumgehalt des genussfertigen Produktes sind in Gramm pro 100 g oder 100 ml anzugeben.

Art. 172 Eiweissarme Lebensmittel

Ein Lebensmittel gilt als eiweissarm, wenn der Eiweissgehalt im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist und höchstens 1 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

Art. 173 Glutenfreie Lebensmittel

Ein Lebensmittel gilt als glutenfrei, wenn dessen glutenhaltiger Rohstoff (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste usw.) durch einen von Natur aus glutenfreien (Mais, Hirse, Reis, Kartoffeln, Buchweizen, Soja usw.) oder durch einen glutenfrei gemachten Rohstoff ersetzt worden ist. Der Gehalt an Prolamin (Gliadin) darf 10 mg pro 100 g Trockenmasse nicht übersteigen.

Art. 174 Energieverminderte und energiearme Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als energievermindert (kalorienvermindert), wenn der Energiewert im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis um mindestens 30 Prozent herabgesetzt ist.²³⁶ Die Energiereduktion darf nicht über die Verminderung des Eiweissgehaltes erreicht werden.

² Ein Lebensmittel gilt als energiearm (kalorienarm), wenn der Energiewert im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis um mindestens die Hälfte herabgesetzt ist und je 100 g genussfertiges Produkt höchstens 210 kJ (50 kcal), bei Getränken und Suppen je 100 ml höchstens 84 kJ (20 kcal)

²³⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

²³⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

beträgt. Die Energiereduktion darf dabei nicht über die Verminderung des Eiweissgehaltes erreicht werden.

Art. 175 Kohlenhydratverminderte Lebensmittel

Ein Lebensmittel gilt als kohlenhydratvermindert, wenn der Gehalt an verwertbaren Kohlenhydraten (inkl. Zuckeraustauschstoffe) im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis, um mindestens 40 Prozent, bei Brot, Back- und Dauerbackwaren sowie Teigwaren um mindestens 30 Prozent herabgesetzt ist.

Art. 176 Zuckerfreie Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als zuckerfrei, wenn die Zuckerarten im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis weggelassen oder vollständig durch Süssungsmittel ersetzt worden sind und der Gehalt an Zuckerarten, die natürlicherweise enthalten sind, 1 g pro 100 g Trockenmasse nicht überschreitet.²³⁷

² Die Anpreisungen «zahnschonend» und «zahnfreundlich» in Packungs-, Etiketten- oder Werbetexten müssen durch ein zahnmedizinischen Gutachten nachgewiesen sein.

Art. 177 Für Diabetiker verwendbare Lebensmittel

Für Diabetiker verwendbare Lebensmittel müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an Fett darf nicht höher sein als im entsprechenden Normalerzeugnis.
- b. Sie dürfen folgende Zugaben nicht enthalten:
 1. Glucose, Glucosesirup, Invertzucker und Dissacharide; Lactose darf nur zugegeben sein, wenn sie als Trägerstoff von Süsstoffen verwendet wird und die Mischung eine mindestens zwanzigfache Süsskraft im Verhältnis zu Zucker hat,
 2. Maltodextrine, ausser wenn sie als Trägerstoff verwendet werden und der Anteil im genussfertigen Produkt höchstens 2 Massenprozent beträgt.
- c.²³⁸ An Stelle der Stoffe nach Buchstabe b dürfen nur Fructose, Süssungsmittel sowie Polydextrose zugegeben werden.

²³⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²³⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 178²³⁹**Art. 179** Eiweissangereicherte Lebensmittel

Ein Lebensmittel gilt als eiweissangereichert, wenn der Eiweissgehalt im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis um mindestens 50 Prozent erhöht ist. Der Eiweissgehalt muss mit mindestens 10 g ernährungsphysiologisch gleichwertigem Eiweiss je 100 g Trockenmasse erhöht werden.

Art. 180 Nahrungsfaserreiche (ballaststoffreiche) Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als nahrungsfaserreich (ballaststoffreich), wenn der Gehalt an natürlichen oder zugegebenen Nahrungsfasern (Ballaststoffe) im genussfertigen Produkt mindestens 10 Massenprozent beträgt und in der Tagesration mindestens 10 g dieser Nahrungsfasern enthalten sind.

² Bei nahrungsfaserreichen Getränken genügt ein Gehalt von 10 g in der Tagesration.

Art. 181²⁴⁰ Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung

¹ Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung sind Lebensmittel mit einer besonderen Zusammensetzung, die bei Verwendung entsprechend den Anweisungen des Herstellers die tägliche Nahrungsmittelration ganz oder teilweise ersetzen. Es sind zwei Kategorien zu unterscheiden:

- a. Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration;
- b. Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten.

² Die Zusammensetzung muss den in Anhang 7 aufgeführten Kriterien entsprechen.

³ Sämtliche Bestandteile eines zum Ersatz einer ganzen Tagesration bestimmten Erzeugnisses müssen in einer einzigen Verpackung enthalten sein.

⁴ Die Sachbezeichnung lautet:

- a. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration: «Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung»;
- b. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten: «Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung».

⁵ Abweichend von Artikel 8 der Nährwertverordnung vom 26. Juni 1995²⁴¹ sind der Energiewert, der Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten, Fett und an allen in Anhang 7 enthaltenen Vitaminen und Mineralstoffen je angegebene Menge des genussfertigen, zum Verbrauch angebotenen Erzeugnisses anzugeben. Im Falle der Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten ist bei Vitaminen und Mineralstoffen zusätzlich zur Gehaltsangabe der prozentuale Anteil an der empfohlenen Tagesdosis nach Anhang 1 der Nährwertverordnung aufzuführen.

²³⁹ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

²⁴⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

²⁴¹ SR 817.021.55

⁶ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 Buchstaben a und b sind anzugeben:

- a. nötigenfalls Anweisungen für die richtige Zubereitung sowie ein Hinweis auf die Bedeutung ihrer Befolgung;
- b. ein Hinweis auf eine mögliche laxative Wirkung, wenn bei vorschriftsgemässer Zubereitung pro Tag mehr als 20 g mehrwertige Alkohole zugeführt werden;
- c. eine Erklärung über die Bedeutung einer ausreichenden täglichen Flüssigkeitsaufnahme;
- d. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration eine Erklärung, dass alle für einen Tag erforderlichen Nährstoffe in angemessener Menge enthalten sind und dass das Erzeugnis nicht länger als drei Wochen ohne ärztliche Konsultation verwendet werden sollte;
- e. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten eine Erklärung, dass die Erzeugnisse nur im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung den angestrebten Zweck erfüllen und andere Lebensmittel Teil dieser Ernährung sein müssen.

⁷ Hinweise über das Zeitmass bzw. die Höhe einer möglichen Gewichtsabnahme oder über eine Verringerung des Hungergefühls bzw. ein verstärktes Sättigungsgefühl sind verboten.

Art. 182 Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung

¹ Säuglingsanfangsnahrung sind Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von gesunden Säuglingen (Kinder unter 12 Monaten) während der ersten vier bis sechs Lebensmonate bestimmt sind und für sich allein den Ernährungsbedürfnissen dieser Personengruppe genügen.

² Folgenahrung sind Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von gesunden Säuglingen über vier Monate bestimmt sind und den grössten flüssigen Anteil einer nach und nach abwechslungsreichen Kost dieser Personengruppe darstellt.

³ Für Säuglingsanfangsnahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Die Zusammensetzung muss den in Anhang 2 aufgeführten Kriterien entsprechen.
- a^{bis}.²⁴² Sie wird aus den in Anhang 2 definierten Proteinquellen und gegebenenfalls anderen Zutaten hergestellt, deren Eignung für die besondere Ernährung von Säuglingen von der Geburt an durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist. Die in Anhang 2 festgelegten Verbote und Einschränkungen sind zu beachten.
- b. Sie muss nach Zugabe von Trinkwasser geniessfertig sein.

²⁴² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

- c. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 3 zugegeben werden.

⁴ Für Folgenahrung gelten folgende Anforderungen:

- a.²⁴³ Die Zusammensetzung muss den in Anhang 4 aufgeführten Kriterien entsprechen.

abis.²⁴⁴ Sie wird aus den in Anhang 4 definierten Proteinquellen und gegebenenfalls anderen Zutaten hergestellt, deren Eignung für die besondere Ernährung von über vier Monaten alten Säuglingen durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist. Die in Anhang 4 festgelegten Verbote und Einschränkungen sind zu beachten.

- b. Ihr dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 3 zugegeben werden.

⁵ Die Sachbezeichnung lautet «Säuglingsanfangsnahrung» bzw. «Folgenahrung». Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die ausschliesslich aus Milchproteinen hergestellt ist, muss als «Säuglingsmilchnahrung» bzw. «Folgemilch» bezeichnet werden.

⁶ Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln von Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung müssen die erforderlichen Informationen über die richtige Verwendung vermitteln. Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 Buchstaben a und b ist aufzuführen:

- a. bei Säuglingsanfangsnahrung: eine Angabe wie «Wichtiger Hinweis», gefolgt von einem Hinweis auf die Überlegenheit des Stillens und der Empfehlung, das Erzeugnis nur auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin oder der Ernährung bzw. anderer für die Säuglingspflege zuständiger Personen zu verwenden;
- b. bei nicht mit Eisen angereicherter Säuglingsanfangsnahrung: die Angabe, dass der Gesamteisenbedarf bei Verabreichung an Säuglinge über 4 Monate aus andern zusätzlichen Quellen gedeckt werden muss;
- c. bei Folgenahrung: die Angabe, dass das Erzeugnis nur Teil einer Mischkost sein soll und dass es nicht als Ersatz für Muttermilch während der ersten vier Lebensmonate verwendet werden darf;
- d.²⁴⁵ die durchschnittliche Menge aller in den Anhängen 2 und 4 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine und gegebenenfalls an Cholin, Inositol, Carnitin und Taurin je 100 ml der genussfertigen Zubereitung;
- e. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung sowie die Warnung, dass eine unangemessene Zubereitung gesundheitsschädlich sein kann.

²⁴³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁴⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁴⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

^{6bis} Bei Folgenahrung kann zusätzlich zur Angabe der Menge der Vitamine und Mineralstoffe der prozentuale Anteil an den in Anhang 6 aufgeführten Referenzwerten angegeben werden, sofern dieser Anteil mindestens 15 Prozent beträgt.²⁴⁶

⁷ Auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln dürfen nur in den in Anhang 5 dieser Verordnung aufgeführten Fällen und unter den dort festgelegten Bedingungen Werbebehauptungen über die besondere Zusammensetzung einer Säuglingsanfangsnahrung gemacht werden.

⁸ Auf der Verpackung von Säuglingsanfangsnahrung dürfen weder Bilder noch Texte stehen, die das Erzeugnis idealisieren, insbesondere dürfen keine Kinder abgebildet werden.

Art. 183²⁴⁷ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

¹ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sind Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsbedürfnissen von gesunden Säuglingen und Kleinkindern zwischen 4 Monaten und 3 Jahren entsprechen.²⁴⁸

^{1bis} Nicht als andere Beikost gilt Milch, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt ist.²⁴⁹

² Getreidebeikost darf angeboten werden als:

- a. einfaches Getreideprodukt, das mit Milch oder anderen geeigneten nährhaften Flüssigkeiten zubereitet ist oder damit zubereitet werden muss;
- b. Getreideprodukt mit zugegebenen proteinreichen Lebensmitteln, das mit Wasser oder anderen proteinfreien Flüssigkeiten zubereitet ist oder damit zubereitet werden muss;
- c.²⁵⁰ Teigwaren, die nach dem Kochen in siedendem Wasser oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;
- d. Zwiebacks und Biscuits (Kekse), die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden.

³ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder müssen aus Zutaten hergestellt werden, deren Eignung für die besondere Ernährung von Kindern nach Absatz 1 durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist. Für die Zusammensetzung gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Getreidebeikost muss die in Anhang 9 aufgeführten Kriterien erfüllen.
- b. Andere Beikost muss die in Anhang 10 aufgeführten Kriterien erfüllen.

²⁴⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

²⁴⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

²⁴⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS **2004** 457).

²⁴⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS **2004** 457).

²⁵⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS **2004** 457).

- c. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 11 verwendet werden.

4 ...²⁵¹

⁵ Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 folgende Informationen enthalten:

- a. einen Hinweis, ab welchem Alter das Erzeugnis unter Berücksichtigung seiner Zusammensetzung, Beschaffenheit oder anderer besonderer Merkmale verwendet werden darf;
- b.²⁵² Informationen über Glutengehalt (z. B. «glutenhaltig») oder Glutenfreiheit, wenn das empfohlene Alter unter sechs Monaten liegt;
- c.²⁵³ die durchschnittliche Menge der einzelnen Mineralstoffe und Vitamine, für die in Anhang 9 (für Getreidebeikost) und in Anhang 10 (für andere Beikost) spezifische Gehalte festgelegt sind, je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts;
- d.²⁵⁴ falls erforderlich eine Anleitung zur richtigen Zubereitung mit einem Hinweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung.

^{5bis} Hinweise auf den durchschnittlichen Gehalt der in Anhang 11 aufgeführten Nährstoffe sind zulässig, je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts.²⁵⁵

⁶ Hinweise auf die in Anhang 11 enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe, ausgedrückt als prozentualer Anteil der in Anhang 6 angegebenen Referenzwerte, je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts, sind zulässig, sofern der Gehalt mehr als 15 Prozent der Referenzwerte beträgt.²⁵⁶

⁷ Werden Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente der Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder zugesetzt, so gelten die Höchstmengen nach Anhang 12.²⁵⁷

²⁵¹ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁵² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁵³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁵⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁵⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁵⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁵⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Art. 184²⁵⁸ Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)²⁵⁹

¹ Ein Lebensmittel gilt als Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung), wenn es deren besonderen Ernährungsbedürfnissen gerecht wird und den ernährungsphysiologischen Mehrbedarf deckt. Es werden folgende Kategorien unterschieden:

- a. Produkte zur Energiebereitstellung;
 - b.²⁶⁰ Produkte mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen (Mengen- oder Spurenelementen) oder anderen für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf relevanten Stoffen;
 - c. Protein- und Aminosäurenpräparate;
 - d. Kombinationen der Produktgruppen nach den Buchstaben a–c.
- ² Produkte zur Energiebereitstellung müssen folgende Anforderungen erfüllen:
- a. Kohlenhydrat-Konzentrate müssen mehrere unterschiedlich resorbierbare Zuckerarten oder Stärkeabbauprodukte enthalten. Mindestens 80 Prozent der Energie muss von Kohlenhydraten stammen. Die Kohlenhydratenergie darf höchstens zu 50 Prozent aus Saccharose stammen. Im genussfertigen Produkt darf der Energiegehalt nicht kleiner als 300 kJ pro 100 ml beziehungsweise 1400 kJ pro 100 g Trockenmasse sein.
 - b. Bei energiereichen Erzeugnissen darf der Energiegehalt nicht kleiner als 1400 kJ pro 100 g Trockenmasse sein. Mindestens 50 Prozent dieser Energie muss aus Kohlenhydraten und höchstens 30 Prozent darf aus Fett stammen.
 - c. Energieliefernde Getränke müssen geeignet sein, den Verlust an Nährstoffen auszugleichen. Der Energiegehalt muss mindestens 190 kJ pro 100 ml betragen. Mindestens 50 Prozent dieser Energie muss aus Kohlenhydraten und höchstens 30 Prozent darf aus Fett stammen.

³ Produkte mit Vitaminen, Mineralstoffen (Mengen- oder Spurenelementen) oder anderen Stoffen, die für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf relevant sind, müssen dem sportbedingten Verlust an Nährstoffen Rechnung tragen. Elektrolythaltige Getränke müssen die wichtigsten im Schweiß vorhandenen Mineralstoffe wie Natrium, Kalium, Calcium oder Magnesium enthalten. Sie können bei einer Osmolarität von 250–340 mOsmol pro Liter als isoton bezeichnet werden.²⁶¹

⁴ In Protein- und Aminosäurepräparaten ist der Einsatz von biologisch hochwertigen tierischen oder pflanzlichen Proteinen zulässig. Wird Mischungen davon kollagenes Eiweiss zugegeben, so darf dessen Anteil nicht mehr als 20 Prozent des Protein-

²⁵⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁵⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁶⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁶¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

anteiles betragen. Die maximale Gesamtzufuhr an Protein darf einschliesslich des mit der üblichen Ernährung aufgenommenen Eiweisses 2 g pro kg Körpergewicht und Tag nicht übersteigen.

⁵ Kombinationspräparate sind Mischformen der Erzeugnisse nach den Absätzen 2–4.

⁶ Die Zulässigkeit der Zusätze sowie deren Kennzeichnung, Höchstmengen und Anpreisungen richten sich nach den Anhängen 13 und 14.²⁶²

⁷ Das Bundesamt kann auf Gesuch hin weitere Zusätze zulassen. Es prüft die gesundheitliche Unbedenklichkeit, die Zweckmässigkeit, die Kennzeichnung sowie die Anpreisung der betreffenden Zusätze. Artikel 3 Absätze 3 und 8 gilt sinngemäss.

⁸ Erzeugnisse nach Absatz 1 müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 aufweisen:

- a. eine Umschreibung der besonderen Zweckbestimmung des Nahrungsmittels;
- b. eine Gebrauchsanleitung.

⁹ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20 Absatz 2 Buchstabe a.

¹⁰ Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.²⁶³

Art. 184a²⁶⁴ Malzextrakt haltige Nahrungsmittel

¹ Malzextrakt haltige Nahrungsmittel dienen der Ergänzung der Ernährung mit Malzextrakt.

² Sie müssen, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 30 Massenprozent Malzextrakt und in der Tagesration mindestens 10 g Malzextrakt enthalten.

³ Bei Erzeugnissen zur Herstellung malzextrakt haltiger Getränke, die Milch enthalten und mit Wasser anzurühren sind, bezieht sich der Mindestgehalt an Malzextrakt auf die Trockenmasse ohne die Milchbestandteile.

⁴ Malzextrakt haltige Nahrungsmittel dürfen die in Anhang 14 aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe in den dort aufgeführten Mengen enthalten.

⁵ Die Tagesration ist auf der Verpackung oder der Etikette anzugeben.

Art. 184b²⁶⁵ Nahrungsergänzungen

¹ Nahrungsergänzungen sind Erzeugnisse, die:

- a. Vitamine oder Mineralstoffe in konzentrierter Form enthalten;

²⁶² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁶³ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁶⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁶⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- b. in Darreichungsformen wie Kapseln, Tabletten, Flüssigkeiten oder Pulvern angeboten werden; und
 - c. zur Ergänzung der Nahrung mit diesen Stoffen dienen.
- ² Sie dürfen nur die in Anhang 14 aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe enthalten.
- ³ In der empfohlenen Tagesration müssen mindestens 30 Prozent der für Erwachsene zugelassenen Tagesdosis nach Anhang 14 enthalten sein.²⁶⁶ Dies gilt unabhängig davon, ob die Vitamine und Mineralstoffe direkt zugesetzt sind oder aus Zutaten mit einem natürlichen Gehalt stammen. Die empfohlene Tagesration muss auf der Verpackung oder Etikette angegeben werden.
- ⁴ Um den spezifischen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen bestimmter Bevölkerungsgruppen gerecht zu werden, darf der Vitamingehalt nach Anhang 14 um das Dreifache der dort angegebenen Tagesdosis überschritten werden. Bei Vitamin A ist nur eine Überdosierung bis zu 100 Prozent, bei Vitamin D bis zu 50 Prozent gestattet.
- ⁵ Nahrungsergänzungen müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 aufweisen:
- a. einen Hinweis, dass es sich beim betreffenden Erzeugnis um eine Nahrungsergänzung handelt;
 - b. einen Hinweis, dass die Erzeugnisse ausserhalb der Reichweite von Kindern zu lagern sind;
 - c. bei selenhaltigen Nahrungsergänzungen: einen Hinweis, dass die empfohlene Tagesdosis von 50 µg Selen nicht überschritten werden sollte.
- ⁶ Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

Art. 184c²⁶⁷ Coffeinhaltige Spezialgetränke

¹ Coffeinhaltige Spezialgetränke sind alkoholfreie Getränke, die pro 100 ml einen Energiewert von mindestens 190 kJ oder 45 kcal, überwiegend aus Kohlenhydraten stammend, und einen Coffeingehalt von mehr als 25 mg pro 100 ml aufweisen. Die Zugabe von Taurin, Glucuronolacton, Inosit, Vitaminen, Mineralstoffen und Kohlendioxid ist zulässig.

² Es gelten folgende Höchstmengen (pro 100 ml):

- a. Coffein 32 mg;
- b. Taurin 400 mg;
- c. Glucuronolacton 240 mg;
- d. Inosit 20 mg;

²⁶⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁶⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- e. Niacin 8 mg;
- f. Vitamin B₆ 2 mg;
- g. Pantothensäure 2 mg;
- h. Vitamin B₁₂ 0,002 mg.

³ Coffeinhaltige Spezialgetränke müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 aufweisen:

- a.²⁶⁸ einen Hinweis, dass die Getränke wegen des erhöhten Coffeingehaltes nur in begrenzten Mengen konsumiert werden sollten und für Kinder, schwangere Frauen und coffeinempfindliche Personen ungeeignet sind;
- b. bei Getränken, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten: einen Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung;
- c. den Hinweis «nicht zusammen mit Alkohol mischen»;
- d. den Gehalt an Coffein, Taurin und Glucuronolacton in mg pro 100 ml.

⁴ Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

⁵ Zusätzlich zur Sachbezeichnung «Coffeinhaltiges Spezialgetränk» ist die Bezeichnung «Energy Drink» erlaubt.

18. Kapitel: Obst, Gemüse

1. Abschnitt: Obst

Art. 185 Definitionen

¹ Obst sind unverarbeitete Pflanzenerzeugnisse, die der menschlichen Ernährung dienen. Es werden folgende Obstsorten unterschieden:

- a. Kernobst: Äpfel, Birnen, Quitten usw.;
- b. Steinobst: Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Reineclauden usw.;
- c. Beerenobst (Beeren): Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Trauben usw.;
- d. Zitrusfrüchte (Agrumen): Grapefruits, Mandarinen, Klementinen, Orangen, Zitronen usw.;
- e. Exotische Früchte: Ananas, Bananen, Datteln, Feigen, Avocados usw.;
- f. Hartschalenobst: Edelkastanien, Erdnüsse, Haselnüsse, Kokosnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pistazien, Baumnüsse (Walnüsse) usw..

²⁶⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

² Tafelobst ist Obst, das bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt, und frei von Fehlern ist, welche den Konsumwert beeinträchtigen.

³ Einmachobst oder Kochobst ist Obst, welches den Anforderungen an Tafelobst nicht oder nicht mehr entspricht, sich aber zum Kochen, Dörren, Trocknen und für andere Konservierungs- oder Verwendungsarten eignet. Es darf äussere Fehler aufweisen, nicht voll ausgereift oder leicht überreif, in Frische und Haltbarkeit leicht beeinträchtigt, leicht geschrumpft und durch ungeeignete oder zu lange Lagerung oder durch Transportschäden leicht entwertet sein.

⁴ Obst aus ökologischem Anbau darf kleine äussere Fehler aufweisen. Die Anforderungen der Absätze 2 und 3 gelten sinngemäss.

Art. 186 Sachbezeichnung

Auf den Gebinden und Packungen von Äpfeln und Birnen muss die Sorte angegeben werden.

Art. 187 Fehlertoleranzen

Das EDI kann in einer Verordnung die für Obst zulässigen Fehler definieren und Toleranzgrenzen festlegen.

2. Abschnitt: Gemüse

Art. 188 Definition

Gemüse sind Pflanzen oder Pflanzenteile, die der menschlichen Ernährung dienen. Es werden folgende Gemüsearten unterschieden:

- a. Knollen- und Wurzelgemüse: Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Randen, Schwarzwurzeln, Bodenkohlrabi, Radieschen, Rettiche usw.;
- b. Stengelgemüse: Stielmangold (Krautstiele), Rhabarber, Spargeln, Fenchel, Stangensellerie (Bleichsellerie) usw.;
- c. Blattgemüse: alle Blattkohle, Spinat, Lattich, Kopfsalate und andere Blattsalate, Catalonia usw.;
- d. Fruchtgemüse: Gurken, Tomaten, Zucchetti, Aubergines, Melonen usw.;
- e. Hülsenfrüchte und Hülsengemüse (frisch): Bohnen, Erbsen, Kefen, Soja, Linsen usw.;
- f. Zwiebelgewächse: alle Sorten Zwiebeln, Knoblauch usw.;
- g. Zichoriengewächse: Treibzichorien (Witloof), roter und grüner Cicorino, Zuckerhut usw.;
- h. Küchenkräuter.

Art. 189 Mindestanforderungen

¹ Gemüse muss bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten:

- a. sauber, sortentypisch und unversehrt sein;
- b. normal entwickelt und erntereif sein;
- c. wenn gewaschen, gut abgetropft sein.

² Kartoffeln müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten sortenrein und möglichst frei von Erdbesatz sein.

Art. 190 Sachbezeichnung

Auf den Gebinden und Packungen von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden.

Art. 191 Lagerung, Transport, Abgabe

Mischsalate und küchenfertiges Gemüse müssen bei der Lagerung, beim Transport und bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten bei Temperaturen von 12 °C oder weniger aufbewahrt werden. Ein kurzfristiger Temperaturanstieg beim Transport ist zulässig.

Art. 192 Fehlertoleranzen

Das EDI kann in einer Verordnung die für Gemüse zulässigen Fehler definieren und Toleranzgrenzen festlegen.

Art. 193 Beschwerden mit Wasser

Das Beschweren von frischem Gemüse mit Wasser ist verboten. Nicht als Beschwerden gilt das handelsübliche, ausschliesslich zur Frischhaltung erforderliche Befeuchten.

3. Abschnitt: Obst- und Gemüsekonserven**Art. 194** Definitionen

¹ Obst- und Gemüsekonserven sind Konserven aus Obst oder Gemüse, deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren verlängert wurde.

² Delikatessen sind Obst-, oder Gemüsekonserven wie Cornichons, gefüllte Oliven oder Meerrettich-Pasten, die in der Regel in geringer Menge genossen werden oder nur als Zugabe zu Speisen oder Getränken bestimmt sind.

Art. 195 Zulässige Verfahren, Aufbewahrung

¹ Obst- und Gemüsekonserven dürfen mit folgenden Verfahren hergestellt werden:

- a. Tiefkühlung (Art. 11);

- b. Pasteurisation (Art. 13 Abs. 2 Bst. b);
- c. Sterilisation (Art. 13 Abs. 2 Bst. e);
- d. Einlegen in Flüssigkeiten oder Lösungen;
- e. Trocknung;
- f. Gärung;
- g. andere geeignete Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit; vorbehalten bleiben die Bestimmungen von Artikel 14.

² Sterilisierte Obst- und Gemüsekonserven müssen keimdicht verschlossen sein (z. B. in Gläsern oder Metall Dosen).

Art. 196 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Nass-Konserven (schwach sauer oder sauer) dürfen als Zutaten zur Haltbarmachung Spirituosen, pflanzliche Öle, Gärungssessig, Speisesalz sowie Zuckerarten enthalten.²⁶⁹ Ebenfalls dürfen Zutaten wie Gewürze oder Kräuter zugegeben werden.

² Der Gehalt an Mehl in als küchenfertig oder ähnlich bezeichneten Spinatkonserven darf, auf wasserfreie Stärke berechnet, 2 Massenprozent des Produktes nicht übersteigen.

³ Dörrobst darf zur Konservierung nebst den zulässigen Zusatzstoffen auch Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.²⁷⁰

⁴ Gedörtem Gemüse darf Speisesalz zugegeben werden.

18a. Kapitel:²⁷¹

Tofu, Sojadrink, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen

1. Abschnitt: Tofu, Sojadrink, Tempeh

Art. 196a Definitionen

¹ Tofu ist ein Erzeugnis, das hergestellt wird aus Sojabohnen und Wasser unter Zusatz eines Koagulierungsmittels mit oder ohne Abscheidung von Flüssigkeit.

² Sojadrink ist der wässrige Extrakt aus der eingeweichten und zermahlenden Sojabohne, der anschliessend gefiltert oder dekantiert und gekocht wird.

³ Tempeh ist ein Erzeugnis aus Sojabohnen, das mit geeigneten Kulturen (z. B. *Rhizopus oligosporus*) fermentiert wird. Es kann auch aus Getreide hergestellt werden.

²⁶⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁷⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁷¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 196b Koagulierungsmittel

Als Koagulierungsmittel dürfen verwendet werden:

- a. Nigari (Magnesiumchlorid und Magnesiumsulfat);
- b. Calciumsulfat, Calciumchlorid;
- c. Magnesiumchlorid;
- d. Glucono-delta-Lacton;
- e. Genusssäuren;
- f. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäurebakterien.

2. Abschnitt: Andere Produkte aus Pflanzenproteinen**Art. 196c** Definition

Andere Produkte aus Pflanzenproteinen sind Erzeugnisse, die aus Getreideproteinen oder Proteinen aus Hülsenfrüchten und aus weiteren rein pflanzlichen Zutaten hergestellt werden und die nicht Produkte nach Artikel 196a sind.

Art. 196d Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20. Fleischersatzprodukte können zusätzlich als «vegetarisches Schnitzel», «vegetarisches Plätzli», «vegetarisches Ragout» usw. bezeichnet werden.

19. Kapitel: Speisepilze**Art. 197** Definitionen

¹ Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper der höheren Pilzarten, die, erforderlichenfalls nach einer entsprechenden Behandlung, als Nahrungsmittel geeignet sind.

² Frische Speisepilze dürfen vor der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten nur einer trockenen, mechanischen Reinigung der Oberfläche unterzogen werden.

³ Haltbar gemachte Speisepilze sind Speisepilze, welche mit einem Verfahren nach Artikel 195 Absatz 1 haltbar gemacht worden sind. Ebenfalls zulässig ist das Haltbarmachen für kurze Zeit durch Milchsäuregärung (silierte Pilze) oder durch Einlegen in Aufgüssen aus pflanzlichem Öl, Sole, Gärungssessig, Spirituosen, usw.

⁴ Verarbeitete Speisepilze sind Lebensmittel aus frischen oder haltbar gemachten Speisepilzen, welche zu Granulat, Pulver, Pasten, Garniermassen, Extrakten oder Konzentraten verarbeitet worden sind und als solche oder in küchenfertigen Lebensmitteln an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

Art. 198²⁷²**Art. 199** Sachbezeichnung

Auf den Gebinden und Packungen von Speisepilzen ist die Pilzart anzugeben.²⁷³ Gibt es keine oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden.

Art. 200 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ...²⁷⁴
- b. ein Hinweis wie «aus getrockneten Pilzen hergestellt» bei Produkten aus getrockneten Pilzen;
- c. der Produktionsbetrieb bei kultivierten frischen Speisepilzen.

Art. 201 Ausführungsbestimmungen

Das EDI legt in einer Verordnung (Anhang 1) die zulässigen Speisepilzarten fest und erlässt Vorschriften über:

- a. die Anforderungen an frische und haltbar gemachte Speisepilze sowie deren Verarbeitung und Kennzeichnung;
- b. die Anforderung an Zubereitungen aus Speisepilzen sowie deren Verarbeitung und Kennzeichnung;
- c. die Anforderungen an trüffelhaltige Lebensmittel und deren Kennzeichnung;
- d. die für Speisepilze zulässigen Fehlertoleranzen;
- e. die Kontrolle wild gewachsener Speisepilze;
- f.²⁷⁵ die Ausbildung und die Prüfungsanforderungen für Personen, die in amtlicher Funktion Pilzarten bestimmen.

²⁷² Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS **2002** 573).

²⁷³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

²⁷⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

²⁷⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

20. Kapitel: Honig, Melasse, Gelée royale, Blütenpollen²⁷⁶**1. Abschnitt: Honig****Art. 202** Definition

¹ Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau oder andere an lebenden Pflanzenteilen sich vorfindende zuckerhaltige Säfte aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben aufspeichern und reifen lassen.

² Honig kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein.

Art. 203 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Honig darf höchstens 21 Massenprozent Wasser, Heidehonig (*Calluna*) und Klee-honig (*trifolium sp.*) höchstens 23 Massenprozent Wasser aufweisen.

² Honig darf nicht übermässig erhitzt werden. Als Überhitzungskriterien gelten die Honigdiastase und der Hydroxymethylfurfural-Gehalt des Honigs. Die Anforderungen richten sich nach Kapitel 23A «Honig» (Ausgabe 1995) des Schweizerischen Lebensmittelbuches²⁷⁷.

Art. 204 Sachbezeichnung

¹ Anstelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. Blütenhonig: für Honig, der hauptsächlich aus Nektariensäften von Blüten stammt;
- b. Honigtau-honig: für Honig, der hauptsächlich aus Sekreten lebender Pflanzenteile oder aus sich auf solchen befindlichen Sekreten stammt;
- c. Waben- oder Scheibenhonig: für Honig, den die Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen frisch gebauter Waben aufspeichern und der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird;
- d. Honig mit Wabenteilen: für Honig, der eine oder mehrere Stücke Waben-honig enthält;
- e. Tropfhonig: für Honig, der durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird;
- f. Schleuderhonig: für Honig, der durch Schleudern der entdeckelten, brut-freien Waben gewonnen wird;
- g. Presshonig: für Honig, der durch Pressen der brutfreien Waben ohne Erwärmen oder mit gelindem Erwärmen gewonnen wird.

²⁷⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁷⁷ In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Vertrieb Publikationen, 3003 Bern.

² Wabenhonig, Scheibenhonig sowie Honig mit Wabenteilen müssen als solche gekennzeichnet werden.

³ Honig, der einen fremden Geschmack oder Geruch aufweist, in Gärung oder Schäumung übergegangen oder zu stark erhitzt worden ist, muss als «Backhonig» oder «IndustrieHonig» bezeichnet werden.

⁴ Die Sachbezeichnung, ausgenommen bei Backhonig und IndustrieHonig, kann ergänzt werden durch:

- a. die Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt und wenn er deren sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist;
- b.²⁷⁸ einen regionalen, territorialen oder topographischen Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt; die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997²⁷⁹ bleiben vorbehalten.

2. Abschnitt: Melasse

Art. 205 Definition

Melasse ist das dickflüssige Nebenprodukt, das bei der Zuckergewinnung oder bei der Fructosegewinnung aus Mais anfällt.

Art. 206 Sachbezeichnung

Zur Bezeichnung von Mischungen von Melasse mit Honig darf das Wort «Honig» nicht verwendet werden.

3. Abschnitt:²⁸⁰ Gelée royale

Art. 206a Definition

Gelée royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsen systems der Arbeiterbienen.

Art. 206b Sachbezeichnung

Gelée royale kann auch als «Weiselfuttersaft», «Königinnenkost» oder «Königin-nenfuttersaft» bezeichnet werden.

²⁷⁸ Fassung gemäss Art. 24 der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997, in Kraft seit 1. Juli 1997 (SR 910.12).

²⁷⁹ SR 910.12

²⁸⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 206c Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Gelée royale darf höchstens 70 Massenprozent Wasser enthalten.

² Der Gehalt an 10-Hydroxydecensäure muss mindestens 1,4 Massenprozent betragen.

4. Abschnitt:²⁸¹ **Blütenpollen****Art. 206d**

¹ Blütenpollen sind die von Bienen gesammelten männlichen Keimzellen aus den Staubbeutel von Blütenpflanzen. Sie sind mit Nektar oder Honigtau aus dem Bienenmagen befeuchtet, dabei mit körpereigenen Enzymen bereichert, als Pollenhöschen zu Nahrungszwecken ins Bienenvolk eingetragen und mit speziellen Pollenfallen geerntet worden.

² Aufgeschlossener Pollen ist Pollen, dessen Hülle mechanisch so verändert wird, dass der Inhalt für den menschlichen Organismus besser verwertbar wird.

³ Blütenpollen dürfen höchstens 8 Massenprozent Wasser enthalten.

21. Kapitel: Zuckerarten²⁸²**1. Abschnitt:****Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale****Art. 206e**²⁸³ Zuckerarten

Als Zuckerarten gelten alle in Lebensmitteln vorhandenen Mono- und Disaccharide. Darunter fallen insbesondere die in den Artikeln 207–213 definierten Produkte.

Art. 207 Zucker

¹ Zucker (Weisszucker) ist gereinigte und kristallisierte Saccharose. Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Gehalt an Saccharose: mindestens 99,7 Massenprozent;
- b. Gehalt an Invertzucker: höchstens 0,04 Massenprozent;
- c. Verlust beim Trocknen: höchstens 0,1 Massenprozent.

²⁸¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁸² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁸³ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

² Rohzucker ist Zucker von geringerer Reinheit, der bei der Herstellung von Saccharose vorzeitig aus dem Kristallisationsprozess entnommen wird. Bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten muss er folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Gehalt an Saccharose: mindestens 90 Massenprozent;
- b. Wassergehalt: höchstens 1,5 Massenprozent.

Art. 208 Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup

¹ Invertflüssigzucker ist die wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, bei welcher der Saccharoseanteil überwiegt. Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Trockenmasse: mindestens 62 Massenprozent;
- b. Gehalt an Invertzucker: mindestens 3, jedoch höchstens 50 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse;
- c. Leitfähigkeitsasche: höchstens 0,4 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse.

² Invertzuckersirup ist die wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker über 50 Massenprozent bezogen auf die Trockenmasse beträgt. Im Übrigen gelten die Anforderungen nach Absatz 1 Buchstaben a und c.

Art. 209 Glucosesirup, Glucose-Fructosesirup, Fructose-Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup, getrockneter Glucose-Fructosesirup, getrockneter Fructose-Glucosesirup²⁸⁴

¹ Glucosesirup ist die gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke oder Inulin gewonnen Sacchariden. Er muss folgende Anforderungen erfüllen:²⁸⁵

- a. Trockenmasse: mindestens 70 Massenprozent;
- b. Dextroseäquivalent: mindestens 20 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse, in D-Glucose ausgedrückt;
- c. Sulfatasche: höchstens 1 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse;
- d.²⁸⁶ Fructosegehalt: höchstens 5 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse.

^{1bis} Wird Glucosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkesirup» verwendet werden.²⁸⁷

² Getrockneter Glucosesirup ist Glucosesirup mit einer Trockenmasse von mindestens 93 Massenprozent. Im Übrigen gelten die Anforderungen von Absatz 1 Buch-

²⁸⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

²⁸⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

²⁸⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

²⁸⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

staben b, c und d. Wurde er ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkezucker» verwendet werden.²⁸⁸

³ Enthalten die Lebensmittel nach Absatz 1 oder 2 mehr als 5 Massenprozent Fructose, bezogen auf die Trockenmasse, so sind sie als Glucose-Fructosesirup oder als Fructose-Glucosesirup beziehungsweise als getrockneter Glucose-Fructosesirup oder als getrockneter Fructose-Glucosesirup zu bezeichnen, je nachdem, ob der Glucose- oder der Fructosebestandteil den grösseren Anteil ausmacht.²⁸⁹

Art. 210 Traubenzucker (Glucose oder Dextrose)

¹ Kristallwasserhaltiger Traubenzucker (Glucose oder Dextrose) ist die gereinigte und kristallisierte D-Glucose mit einem Molekül Kristallwasser pro D-Glucose-Molekül. Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Gehalt: mindestens 99,5 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse;
- b. Trockenmasse: mindestens 90 Massenprozent;
- c. Sulfatasche: höchstens 0,25 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse.

² Kristallwasserfreier Traubenzucker ist die gereinigte und kristallisierte D-Glucose. Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Gehalt: mindestens 99,5 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse;
- b. Trockenmasse: mindestens 98 Massenprozent;
- c. Sulfatasche: wie Absatz 1 Buchstabe c.

Art. 211 Fruchtzucker (Fructose)

¹ Fruchtzucker (D-Fructose) ist die Zuckerart, die aus süssen Früchten oder anderen Pflanzen durch Hydrolyse oder aus Invertzucker (Art. 208) oder isomerisiertem Glucosesirup (Art. 209) mittels physikalisch-chemischen Methoden gewonnen wird.

² Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a.²⁹⁰ Fructosegehalt: mindestens 98 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse;
- b. Trockenmasse: mindestens 99,5 Massenprozent;
- c. Sulfatasche: höchstens 0,1 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse;
- d.²⁹¹ Glucosegehalt: höchstens 0,5 Massenprozent.

Art. 212 Milchzucker (Lactose)

Milchzucker (Lactose) ist die Zuckerart, die aus der vom Milchalbumin befreiten Labmolke gewonnen wird.

²⁸⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS **2004** 3035).

²⁸⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS **2004** 3035).

²⁹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS **2004** 3035).

²⁹¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS **2004** 3035).

Art. 213 Malzzucker (Maltose)

Malzzucker (Maltose) ist die Zuckerart, die durch enzymatische Spaltung stärkehaltiger Rohstoffe gewonnen wird.

Art. 214 Gelierzucker

Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker mit Pektin und Zitronensäure.

Art. 215 Vanillezucker, Vanillinzucker

¹ Vanillezucker ist eine Mischung von Zucker mit mindestens 10 Massenprozent getrockneter Vanillefrucht.

² Vanillinzucker ist eine Mischung von Zucker mit mindestens 2 Massenprozent Vanillin.

³ Mischungen von Vanillezucker mit Vanillinzucker oder Vanillin sind als «Vanillinzucker» zu bezeichnen.

Art. 215^{a292} Karamelisierter Zucker (Caramelzucker)

Karamelisierter Zucker (Caramelzucker) ist das Erzeugnis, das ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose, allenfalls mit Zusatz anderer Zuckerarten, ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird.

2. Abschnitt: Kennzeichnung**Art. 216**

Bei Erzeugnissen nach den Artikeln 207–214, welche weniger als 50 g wiegen, kann auf die Angabe des Nettogewichtes verzichtet werden.

3. Abschnitt:²⁹³ Zuckerarten in tablettierter Form**Art. 217**

Zuckerarten, die in tablettierter Form angeboten werden, dürfen Kakaobutter und Stärke enthalten. Der Anteil dieser Zutaten darf, zusammen mit den zulässigen Zusatzstoffen, 5 Massenprozent nicht übersteigen.

²⁹² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

²⁹³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

22. Kapitel: Konditorei- und Zuckerwaren

Art. 218²⁹⁴ Definition

Konditorei- und Zuckerwaren sind süss schmeckende Lebensmittel, die zum wesentlichen Teil Zuckerarten enthalten.

Art. 218a²⁹⁵ Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Konditorei- und Zuckerwaren darf Coffein zugesetzt werden, jedoch höchstens bis zu 250 mg pro Kilogramm, einschliesslich des natürlichen Coffeins.

Art. 219²⁹⁶ Sachbezeichnung

¹ Folgende Sachbezeichnungen dürfen verwendet werden:

- a. Marzipan: für ein Gemisch von geschälten, geriebenen Mandeln mit Zuckerarten; der Gehalt an Zuckerarten darf höchstens 68 Massenprozent, der Wassergehalt höchstens 12,5 Massenprozent des Fertigproduktes betragen;
- b. Persipan: für ein Gemisch aus entbitterten Aprikosen- oder Pfirsichkernen mit Zuckerarten; der Gehalt an Zuckerarten darf höchstens 74 Massenprozent, der Wassergehalt höchstens 8 Massenprozent des Fertigproduktes betragen; ein Stärkezusatz bis 0,2 Massenprozent ist zulässig;
- c. Trüffel oder Trüffelmasse: für ein Gemisch aus Milchbestandteilen, Kakao, und Zuckerarten; ölhaltige Samenfrüchte (Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien usw.) und Spirituosen dürfen zugegeben werden; diese müssen in der Sachbezeichnung aufgeführt werden;
- d. Milchbonbon: für Bonbons, welche auf die Gesamtmasse berechnet mindestens 2,5 Massenprozent Milchfett enthalten;
- e. Rahmbonbon: für Bonbons, welche auf die Gesamtmasse berechnet mindestens 4 Massenprozent Milchfett enthalten.

² Abweichend von Artikel 20b Absatz 2 sind bei Zuckerwaren Abbildungen von Zutaten auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern:

- a. keine künstlichen Aromastoffe verwendet werden; und
- b. im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» (z. B. «mit Erdbeer-Aroma») angebracht wird.

²⁹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁹⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 219^a²⁹⁷ Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist bei coffeinhaltigen Produkten ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen, wenn der Coffeingehalt 30 mg pro Tagesration überschreitet.

23. Kapitel: Speiseeis**1. Abschnitt: Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale****Art. 220** Speiseeis

¹ Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften, Pflanzenfetten oder aus Mischungen nach Artikel 228.²⁹⁸ Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obstkonserven, Honig oder alkoholische Getränke sind erlaubt.

² Die für die Herstellung von Speiseeis bestimmten Grundmischungen müssen vor dem Einfrieren pasteurisiert werden. Ausgenommen sind Erzeugnisse nach Artikel 228.

³ Das Gewicht des Speiseeises darf 450 g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten.²⁹⁹

Art. 221 Rahmeis

¹ Rahmeis (Ice Cream, Rahmglace) ist Speiseeis aus einer gefrorenen Mischung von Rahm, Milch und Zuckerarten. An Stelle von flüssigem Rahm oder Milch können auch Butter, Rahmpulver oder Milchkpulver verwendet werden. Ergänzend können andere Milchprodukte zugegeben werden. Die Zugabe weiterer Zutaten wie Baumnüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Schokolade, Früchte oder Fruchtsäfte ist erlaubt.³⁰⁰

² Der Milchfettgehalt von Rahmeis nach Absatz 1 muss betragen:

- a. bei Rahmeis, dem Zutaten zugegeben worden sind: mindestens 6 Massenprozent;
- b. bei Rahmeis, dem keine Zutaten zugegeben worden sind: mindestens 8 Massenprozent.³⁰¹

³ Die Gesamttrockenmasse darf 30 Massenprozent nicht unterschreiten.

²⁹⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

²⁹⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

³⁰⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁰¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴ In Rahmeis dürfen keine Fette enthalten sein, die nicht von Zutaten stammen, die nach Absatz 1 erlaubt sind.³⁰²

Art. 222 Doppelrahmeis

Doppelrahmeis ist Speiseeis, das nach den für Rahmeis gültigen Vorschriften hergestellt ist und mindestens 12 Massenprozent MilCHFett und 33 Massenprozent Gesamttrockenmasse aufweist.

Art. 223 Milcheis

Milcheis (Milchglace, Ice Milk) ist Speiseeis, das nach den für Rahmeis geltenden Vorschriften hergestellt ist und mindestens 3 Massenprozent MilCHFett enthält. Es muss mindestens 8 Massenprozent fettfreie Milchtrockenmasse und eine Gesamttrockenmasse von mindestens 30 Massenprozent aufweisen.

Art. 224 Sorbet

Sorbet ist Speiseeis, dessen Gesamttrockenmasse mindestens 25 Massenprozent beträgt. Der Fruchtanteil von Fruchtsorbets muss mindestens 20 Massenprozent, für Zitronen 6 Massenprozent und für die übrigen Zitrusfrüchte 10 Massenprozent betragen.

Art. 225 Wassereis

Wassereis ist Speiseeis, das mindestens 15 Massenprozent Gesamttrockenmasse und höchstens 3 Massenprozent Fett enthält.

Art. 226 Glace

Glace ist Speiseeis, das mindestens 3 Massenprozent Gesamtfett aufweist. Die Gesamttrockenmasse muss mindestens 30 Massenprozent, der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse mindestens 8 Massenprozent betragen.

Art. 227 Halbgefrorenes Speiseeis

Softeis (Soft Ice) ist halbgefrorenes Speiseeis, das zum unmittelbaren Genuss bestimmt ist.

Art. 228 Speiseeispulver, flüssige Zubereitungen zur Herstellung von Speiseeis

¹ Speiseeispulver (Rahmeispulver, Milcheispulver, Sorbetpulver, Wassereispulver usw.) ist eine hitzebehandelte, haltbare Mischung, die nach Zugabe von Trinkwasser, pasteurisierter Milch oder pasteurisiertem Rahm, mit oder ohne Zusätze von

³⁰² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Aromen, Früchten, Fruchtsäften, Nüssen, Schokolade usw., in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergibt.

² Flüssige Zubereitungen zur Herstellung von gefrorenem oder halbgefrorenem Speiseeis sind hitzebehandelte, haltbare Mischungen, die mit oder ohne Aromen, Früchte, Fruchtsäfte, Nüsse, Schokolade usw., in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergeben.

³ Für Speiseeis, das nach den Absätzen 1 und 2 hergestellt wird, gelten die Vorschriften für Speiseeis nach diesem Kapitel.

2. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 229 ...³⁰³

¹ Anstelle der Sachbezeichnung «Speiseeis» können auch die entsprechenden Sachbezeichnungen nach den Artikeln 221–227 verwendet werden.

² Speiseeis, das nach Joghurt benannt wird (z. B. Joghurt-Speiseeis, Joghurt-Glace, Frozen-Joghurt), muss so viel Joghurt enthalten, dass die Anforderungen nach Artikel 57 Absatz 1³⁰⁴ erfüllt sind.

Art. 230³⁰⁵

24. Kapitel: Fruchtsaft, Fruchtnektar

1. Abschnitt: Fruchtsaft

Art. 231 Definitionen

¹ Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft, der durch ein mechanisches Verfahren aus frischen oder durch Kälte haltbar gemachten, gesunden und reifen Früchten gewonnen worden ist und der die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte besitzt, von denen er stammt.

² Fruchtsaft ist auch der Saft, der aus konzentriertem Fruchtsaft durch Rückverdünung mit Trinkwasser hergestellt worden ist und gleichartige sensorische und analytische Eigenschaften besitzt wie der aus Früchten derselben Art hergestellte Fruchtsaft nach Absatz 1.

³ Konzentrierter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, dem auf physikalischem Wege Wasser entzogen worden ist.

⁴ Getrockneter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, dem auf physikalischem Wege nahezu das gesamte Wasser entzogen worden ist.

³⁰³ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

³⁰⁴ Heute: nach Art. 70 Abs. 5

³⁰⁵ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁵ Verdünnter Fruchtsaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch mit Trinkwasser hergestellt worden ist. Fruchtmark ist dabei das unvergorene, gärfähige Mark, das aus dem passierten geniessbaren Teil der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen worden ist.

Art. 232 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an gesamter, aus der Frucht stammender, löslicher Trockensubstanz muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Fruchtart entsprechen.
- b. Das Mischen verschiedener Fruchtsäfte oder von Fruchtmark ist erlaubt.
- c. Apfelsaft darf bis höchstens 10 Massenprozent Birnensaft, Birnensaft bis höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft und Orangensaft bis höchstens 10 Massenprozent Mandarinsaft oder je die entsprechende Menge Konzentrat enthalten.
- d. Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.
- e. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.
- f.³⁰⁶ Die Zugabe von Zucker, Glucose oder Fructose ist, ausser bei Apfel-, Birnen- und Traubensaft, unter folgenden Bedingungen zugelassen:
 1. zur Korrektur eines natürlichen Mangels an Zuckerarten: bis höchstens insgesamt 15 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse),
 2. zur Erzielung eines süssen Geschmacks: bis höchstens insgesamt 100 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse); bei Saft von Zitronen, Limetten, Bergamotten sowie schwarzen, roten oder weissen Johannisbeeren: bis höchstens insgesamt 200 g pro Liter.
- g. Die Zuckerung und die Säuerung ein und desselben Fruchtsaftes schliessen einander aus.
- h. Das Aroma von rückverdünntem Fruchtsaft muss mit Hilfe der flüchtigen Aromastoffe, die bei der Konzentrierung des ursprünglichen Fruchtsaftes aufgefangen worden sind, wiederhergestellt werden.

² Für konzentrierten, getrockneten und verdünnten Fruchtsaft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt ist, gelten folgende Anforderungen:

- a. Konzentrierter Fruchtsaft muss mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Fruchtsaftes eingeeengt sein.
- b. Die bei der Konzentrierung oder Trocknung aufgefangenen Aromastoffe müssen wieder zugesetzt werden.

³⁰⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- c. Bei verdünntem Fruchtsaft muss der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 50 Massenprozent betragen.
- d. Die Bestimmungen von Absatz 1 gelten sinngemäss.

Art. 233 Sachbezeichnung

¹ Enthält ein Fruchtsaft mehrere Fruchtsaftarten, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Fruchtsaftgemisch»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Saft aus Orangen und Aprikosen»).

² Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als «Kernobstsaft», «Obstsaft» oder «Süssmost» bezeichnet werden.³⁰⁷

³ Bei Fruchtsäften, denen Zuckerarten zur Erzielung eines süssen Geschmackes zugegeben worden sind, muss die Sachbezeichnung durch eine Angabe wie «gezuckert» oder «mit Zuckerzusatz», gefolgt von der Angabe der Höchstmenge der zugegebenen Zuckerarten, ergänzt werden.³⁰⁸

⁴ Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z. B. «Gravensteiner-Apfelsaft»), muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

⁵ Bei getrocknetem Fruchtsaft kann «getrocknet» durch «in Pulverform» ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung ergänzt oder ersetzt werden (z. B. «gefriergetrocknet»).

Art. 234 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g pro Liter Kohlendioxid enthalten;
- b. der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile in der Nähe der Sachbezeichnung bei verdünntem Fruchtsaft.

2. Abschnitt: Fruchtnektar

Art. 235³⁰⁹ Definition

Fruchtnektar ist ein unvergorenes, gärfähiges Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch, das mit Trinkwasser verdünnt wurde und dem Zuckerarten zugegeben worden sind.

³⁰⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

³⁰⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁰⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 236 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Die fertigen Erzeugnisse müssen je nach Fruchtart die nachfolgenden Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmarm, in Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, aufweisen:

- a. Früchte mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:

	Massenprozent
Passionsfrucht (<i>Passiflora edulis</i>)	25
Quittoorangen (<i>Solanum Quitoense</i>)	25
Schwarze Johannisbeeren	25
Weisse Johannisbeeren	25
Rote Johannisbeeren	25
Stachelbeeren	30
Sanddorn (<i>Hippophaë</i>)	25
Schlehen	30
Pflaumen	30
Zwetschgen	30
Ebereschen	30
Hagebutten (Früchte von <i>Rosa sp.</i>)	40
Sauerkirschen	35
Andere Kirschen	40
Heidelbeeren	40
Holunderbeeren	50
Himbeeren	40
Aprikosen	40
Erdbeeren	40
Brombeeren	40
Preiselbeeren	30
Quitten	50
Zitronen und Limetten	25
Andere Früchte dieser Kategorie	25

- b. Früchte mit geringem Säuregehalt oder viel Fruchtfleisch oder sehr aromatische Früchte mit zum unmittelbaren Genuss nicht geeignetem Saft:

	Massenprozent
Mango	35
Bananen	25
Guaven	25
Papayas	25
Litschis	25
Azarola	25
Stachelannone (<i>Annona Muricata</i>)	25
Netzannone (<i>Annona Reticulata</i>)	25
Cherimoya	25
Granatäpfel	25

	Massenprozent
Kaschuäpfel	25
Rote Mombinpfleumen (<i>Spondias Purpurea</i>)	25
Umbu (<i>Spondias Tuberosa Aroda</i>)	30
Andere Früchte dieser Kategorie	25

c. Früchte mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft:

	Massenprozent
Äpfel	50
Birnen	50
Pfirsiche	45
Zitrusfrüchte, ausser Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
Andere Früchte dieser Kategorie	50

² Zuckerarten sind bis insgesamt höchstens 20 Massenprozent des Endproduktes zulässig.³¹⁰

³ Das Mischen von Fruchtnektar einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zugabe von Fruchtsaft oder Fruchtmark, ist zulässig. In diesem Falle muss die Summe der einzelnen Quotienten (Fruchtsaft- und Fruchtmarkanteil dividiert durch den angegebenen Mindestgehalt der entsprechenden Frucht nach Abs. 1) mindestens 1 sein.

⁴ Zuckerarten dürfen vollständig durch Honig ersetzt werden; dabei darf die in Absatz 2 genannte Höchstmenge nicht überschritten werden.³¹¹

⁵ Die Bestimmungen von Artikel 232 Absatz 1 Buchstaben d und e gelten sinngemäss.

Art. 237 Sachbezeichnung

Artikel 233 Absatz 1 gilt sinngemäss.

Art. 238 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g pro Liter Kohlendioxid enthalten;
- b. der Mindestgehalt an Fruchtbestandteilen in der Nähe der Sachbezeichnung.

³¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³¹¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

25. Kapitel: Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke

1. Abschnitt: Fruchtsirup, Sirup mit Aromen

Art. 239³¹² Definitionen

¹ Fruchtsirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten nach dem Koch- oder Kaltlöseverfahren hergestellt wird.

² Sirup mit Aromen ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Trinkwasser und natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten oder Fruchtsaft unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird.

³ Grenadinesirup (Grenadine) ist ein Sirup nach Absatz 2, der im Wesentlichen mit Säften von roten Früchten sowie mit Vanille oder deren Extrakten und eventuell mit Zitronensaft aromatisiert ist.

Art. 240 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Die lösliche Trockenmasse von Sirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen. Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.³¹³

² ...³¹⁴

³ Fruchtsirup aus Zitrusfrüchten darf aromagebende Bestandteile der Schale enthalten.

⁴ Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent der trinkfertigen Verdünnung nicht überschreiten.

Art. 241 Sachbezeichnung

¹ Enthält ein Fruchtsirup mehrere Fruchtsaftarten, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «gemischter Fruchtsirup»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Orangen-Aprikosen-Sirup»).

² Für Sirup mit Aromen gilt Absatz 1 sinngemäss. Sirup nach Artikel 239 Absatz 3 darf als «Grenadinesirup» oder «Grenadine» bezeichnet werden.³¹⁵

³¹² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³¹³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

³¹⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

³¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

2. Abschnitt: Tafelgetränk mit Fruchtsaft

Art. 242 Definition

Tafelgetränk mit Fruchtsaft ist ein Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft oder Fruchtsirup, das mit Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser verdünnt wurde. Zuckerarten dürfen zugegeben werden.³¹⁶

Art. 243 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis muss mindestens 10 Massenprozent betragen. Tafelgetränke, die ausschliesslich mit Zitronensaft hergestellt werden, müssen im Endprodukt mindestens 6 Massenprozent Zitronensaft enthalten.

² Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

³ Der Ethylalkolgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

Art. 244 Sachbezeichnung

¹ Enthält ein Tafelgetränk mehrere Fruchtsaftarten, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Tafelgetränk mit Fruchtsäften»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der verwendeten Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Tafelgetränk mit Orangen- und Aprikosensaft»).

² Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

Art. 245 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. der Fruchtsaftanteil im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung;
- b. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g pro Liter Kohlendioxid enthalten.

3. Abschnitt: Limonade

Art. 246³¹⁷ Definition

Limonade ist ein Getränk mit oder ohne Kohlensäure aus Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und Fruchtsaft oder Aromen mit oder ohne Zugabe von Zuckerarten, Coffein oder Chinin.

³¹⁶ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³¹⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 247 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Kohlensäurehaltige Limonade muss mindestens 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten.³¹⁸

² Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

³ Coffeinhaltige Limonade darf nicht mehr als 150 mg Coffein pro Liter enthalten.

⁴ Chininhaltige Limonade darf nicht mehr als 80 mg Chinin pro Liter, berechnet als Chininhydrochlorid, enthalten.

Art. 248 Sachbezeichnung

¹ Ab einem Fruchtsaftanteil von 4 Massenprozent darf in der Sachbezeichnung auf den Gehalt an Fruchtsaft hingewiesen werden (z. B. «Limonade mit Zitronensaft» oder «Orangenlimonade»). Der Fruchtsaftanteil im Endprodukt ist in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben.

² Bei einem Fruchtsaftanteil von weniger als 4 Massenprozent lautet die Sachbezeichnung z. B. «Limonade mit Zitronenaroma». Die ganze Sachbezeichnung muss in gleich grossen Buchstaben gedruckt werden.

³ Wurde zur Herstellung anstelle von Trinkwasser ein natürliches Mineralwasser verwendet, darf das Erzeugnis als «Tafelwasser» bezeichnet werden (z. B. «Tafelwasser mit Zitronensaft bzw. Zitronenaroma»), wobei der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden darf. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

⁴ Enthält das Erzeugnis mehrere Fruchtsaftarten oder Aromen, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Limonade mit Fruchtsäften» bzw. «Limonade mit Fruchtaromen»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten oder Aromen in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Limonade mit Orangen- und Zitronensaft» bzw. «Limonade mit Orangen- und Zitronenaroma»).

⁵ Limonade ohne Kohlensäure muss als solche gekennzeichnet werden.³¹⁹

Art. 249 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «coffeinhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg pro Liter; beträgt der Coffeingehalt bei einem Getränk, das üblicherweise coffeinhaltig ist, weniger als 1 mg pro Liter, ist dies in der Nähe der Sachbezeichnung kenntlich zu machen (z. B. durch den Hinweis «coffeinfrei»);

³¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³¹⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- b. ein Hinweis wie «chininhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Getränken, die Chinin enthalten;
- c. ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn einem Tafelwasser Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist.

4. Abschnitt: Tafelgetränk mit Milch, Molke, Milchserum oder anderen Milchprodukten

Art. 250 Definition

Tafelgetränke mit Milch, Molke, Milchserum oder anderen Milchprodukten sind Getränke, die durch Verdünnen von vergorener oder unvergorener Milch, teilentrahmter Milch, Magermilch, Buttermilch, Molke oder Milchserum mit Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und eventuell Zugabe von anderen Zutaten wie Zuckerarten, Fruchtsaft oder Pflanzenextrakten hergestellt worden sind.³²⁰ Sie können klar oder trübe sein.

Art. 251 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Der Anteil an Milch aller Fettstufen und Buttermilch muss mindestens 10 Massenprozent, an Molke mindestens 20 Massenprozent, an Milchserum mindestens 25 Massenprozent betragen.

² Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

³ Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

Art. 252 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung muss mit der Angabe des verwendeten Grundstoffes ergänzt werden (z. B. «Tafelgetränk mit Buttermilch»).

² Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

Art. 253 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. der Anteil des verwendeten Grundstoffes im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung (z. B. «25 % Milchserum»);
- b. ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn dem Erzeugnis Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist.

³²⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

5. Abschnitt:**Pulver und Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken****Art. 254** Definition

¹ Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein trockenes Erzeugnis, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk ergibt.

² Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein halbflüssiges oder flüssiges Erzeugnis in konzentrierter Form, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk ergibt.

Art. 255 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Pulver und Konzentrat müssen nach der Rückverdünnung ein alkoholfreies Getränk nach den Artikeln 231 Absatz 5, 235, 242, 246 oder 250 ergeben.

² Pulver darf Kalium- oder Natriumhydrogencarbonat zur Erzeugung von Kohlendioxid enthalten.

Art. 256 Sachbezeichnung

Anstelle der Sachbezeichnung «Pulver zur Herstellung einer Limonade» oder «Konzentrat zur Herstellung einer Limonade» dürfen auch Wortkombinationen wie «Brausepulver» oder «Limonadepulver» verwendet werden.

26. Kapitel: Gemüsesaft**Art. 257** Definitionen

¹ Gemüsesaft ist ein unverdünnter, gärfähiger, unvergorener oder milchsauer vergorener Saft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt ist und durch ein mechanisches Verfahren oder durch enzymatische Methoden und Nachextraktion aus gesundem und sauberem Gemüse gewonnen worden ist.

² Gemüsesaft ist auch der aus konzentriertem, reinem Gemüsesaft oder Gemüsemark hergestellte Saft, der mit Trinkwasser auf den ursprünglichen Gehalt rückverdünnt worden ist. Gemüsemark ist dabei der gärfähige, unvergorene oder milchsauer vergorene Gemüseteil, der aus dem passierten, genießbaren Teil des Gemüses ohne Abtrennung des Saftes gewonnen wird.

³ Konzentrierter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem auf physikalischem Weg Wasser entzogen worden ist.

⁴ Getrockneter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem das Wasser auf physikalischem Weg praktisch vollständig entzogen worden ist.

⁵ Verdünnter Gemüsesaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Gemüsesaft oder Gemüsesaftkonzentrat mit Trinkwasser hergestellt und auf physikalischem Wege haltbar gemacht worden ist.

Art. 258 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Für Gemüsesaft gelten folgende Anforderungen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse muss dem natürlichen Gehalt des jeweils verwendeten Gemüses entsprechen. Bei Tomatensaft beträgt der Mindestgehalt 4,5, bei Selleriesaft 6,5, bei Karottensaft 7,0 und bei Randensaft 7,5 Massenprozent. Rückverdünnte Säfte müssen einen um 1 Massenprozent erhöhten Mindestgehalt aufweisen.
- b. Das Mischen verschiedener Gemüsesäfte ist erlaubt.
- c. Als Zutaten sind erlaubt:
 1. Speisesalz,
 - 2.³²¹ Zuckerarten oder Honig bis zu insgesamt 50 g pro Kilogramm,
 3. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte,
 4. Fruchtsäfte,
 5. milchsauer vergorene Molke oder milchsauer vergorenes Milchserum bis zu 100 g pro Kilogramm.

² Für konzentrierten Gemüsesaft und verdünnten Gemüsesaft, die für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, gelten folgende Anforderungen:

- a. Bei Gemüsesaftkonzentrat muss der Gehalt an gesamter, aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse mindestens doppelt so hoch sein wie derjenige des Saftes. Bei Tomatensaftkonzentrat muss er mindestens 8 Massenprozent betragen.
- b. Das Konzentrat von rückverdünntem Gemüsesaft muss die Anforderungen, die an den entsprechenden Gemüsesaft gestellt sind, erfüllen.
- c. Bei verdünntem Gemüsesaft muss der reine Gemüsesaftanteil im Endergebnis mindestens 40 Massenprozent betragen.
- d. Die Bestimmungen von Absatz 1 Buchstaben b und c gelten sinngemäss.

Art. 259 Sachbezeichnung

¹ Bei milchsauer vergorenen Erzeugnissen ist dies in der Sachbezeichnung anzugeben (z. B. «milchsauer vergorener Karottensaft» bzw. «milchsauer vergorenes Karottensaftkonzentrat»).

³²¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

² Enthält ein Erzeugnis mehrere Gemüsesaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. Gemüsesaft-Cocktail). Zulässig ist die Angabe der verwendeten Gemüsearten in mengenmässiger absteigender Reihenfolge.

³ Enthält ein Erzeugnis Zutaten nach Artikel 258 Absatz 1 Buchstabe c, ist die Sachbezeichnung zu ergänzen, z. B. mit den Worten «mit Zuckerzusatz» oder «gezuckert».

⁴ Die Bestimmungen der Absätze 1–3 gelten sinngemäss auch für Mischungen von Gemüsesäften mit Fruchtsäften.

Art. 260 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist anzugeben:

- a. bei Gemüsesaftkonzentrat: wie viele Teile Wasser dem Konzentrat zugemischt werden müssen, um die ursprüngliche Dichte des betreffenden Gemüsesaftes zu erhalten; bei Tomatensaftkonzentraten kann diese Angabe durch die Nennung des Mindestgehaltes der aus der Tomate stammenden Trockenmasse in Massenprozenten oder durch folgende Bezeichnungen ersetzt werden:
 1. «einfach konzentriert» bei mindestens 12 Massenprozent
Trockenmasse
 2. «zweifach konzentriert» bei mindestens 24 Massenprozent
Trockenmasse
 3. «dreifach konzentriert» bei mindestens 36 Massenprozent
Trockenmasse;
- b. bei verdünntem Gemüsesaft: der Gemüsesaftanteil im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung.

² Eingedicktes Tomatenmark kann als «Tomatenpüree» oder «Tomatenkonzentrat» bezeichnet werden.

27. Kapitel: Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencrème, Brotaufstrich

1. Abschnitt: Definitionen

Art. 261³²² Konfitüren und Gelées

¹ Konfitüre ist ein Lebensmittel aus Früchten oder anderen hierzu geeigneten Pflanzenteilen, die mit Zuckerarten eingekocht worden sind.

² Gelée ist mit Zuckerarten eingekochter, bei gewöhnlicher Temperatur gelierender Fruchtsaft oder eine in gleicher Weise behandelte Auskochung von Früchten oder Fruchtbestandteilen; bei nicht gelatinierenden Früchten ist die Beimischung von Apfelsaft nur gestattet, soweit dies zur Verdickung nötig ist.

³²² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 262 Konfitüre einfach und Konfitüre extra

¹ Konfitüre einfach ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pulpe oder Mark aus einer oder mehreren Fruchtsorten.³²³

² Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtsorten.³²⁴ Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbisse, Gurken und Tomaten dürfen nicht verwendet werden.

Art. 263 Gelée einfach und Gelée extra

¹ Gelée einfach ist die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie von Saft oder von wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtsorten.³²⁵

² Gelée extra ist die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie von Saft oder von wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtsorten.³²⁶ Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbisse, Gurken und Tomaten dürfen nicht verwendet werden.

Art. 264 Marmelade, Gelée-Marmelade

¹ Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten mit Pulpe, Mark, Saft, wässrigen Auszügen oder Schalen von Zitrusfrüchten.³²⁷

² Gelée-Marmelade ist Marmelade, bei der sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme allfälliger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

Art. 265³²⁸ Maronencreme

Maronencreme (Maronenpüree oder Kastanienpüree) ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten mit dem Mark der Edelkastanie.

Art. 266³²⁹ Brotaufstrich

Brotaufstrich ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtmus, Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich auf Grund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet.

³²³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³²⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³²⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³²⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³²⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³²⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³²⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Nicht darunter fallen Lebensmittel, die in dieser Verordnung bereits unter einer Sachbezeichnung umschrieben sind.³³⁰

Art. 266a³³¹ Bäckereimarmelade, Backmarmelade

Bäckereimarmelade (Backmarmelade) ist eine Fruchtmasse oder Fruchtzubereitung aus Früchten und weiteren Zutaten, die sich zur Füllung von Back- oder Konditoreiwaren eignet.

Art. 266b³³² Milchkonfitüre

Milchkonfitüre (Confiture de lait) ist ein Erzeugnis mit karamelartigem Geschmack, das durch Eindicken von Milch und Zucker bis zu einer pastenartigen Konsistenz gewonnen wird.

2. Abschnitt: Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Art. 267 Konfitüre einfach und Gelée einfach

¹ Für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis müssen mindestens 350 g Pulpe oder Mark bzw. Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden. Andere Mindestmengen gelten für:

- a. schwarze Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten: 250 g;
- b. Ingwer: 150 g;
- c. Kaschuäpfel: 160 g;
- d. Passionsfrüchte: 60 g.

² Bei der Berechnung der Mengen nach Absatz 1 wird bei Gelée das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässrigen Lösung verwendet wurde.

Art. 268 Konfitüre extra und Gelée extra

¹ Für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis müssen mindestens 450 g Pulpe bzw. Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden. Andere Mindestmengen gelten für:

- a. schwarze Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten: 350 g;
- b. Ingwer: 250 g;

³³⁰ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

³³¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108). Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³³² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- c. Kaschuäpfel: 230 g;
- d. Passionsfrüchte: 80 g.

² Artikel 267 Absatz 2 gilt sinngemäss.

³ Hagebutten-Konfitüre extra kann ganz oder teilweise aus Hagebuttenmark hergestellt werden.

Art. 269 Marmelade

Für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

Art. 270 Maronencreme

Für die Herstellung von 1000 g Maronencreme muss mindestens 380 g Mark der Edelkastanie verwendet werden.

Art. 271 Erlaubte Zutaten

¹ Lebensmitteln nach den Artikeln 262–265 dürfen folgende Zutaten zugegeben werden:

- a. Trinkwasser;
- b. Speiseöl und -fett zur Verhütung von Schaumbildung;
- c. Honig, Zuckermelasse oder brauner Zucker;
- d.³³³ Spirituosen, Wein und Likörwein, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Kräuter, Gewürze;
- e. andere, sofern sie den Geschmack beeinflussen.

² Weiter dürfen zugegeben werden:

- a. Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgedrückter Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung von beiden durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschließender teilweiser Neutralisierung mit Natrium- oder Kaliumsalzen gewonnen wurden, zu allen in den Artikeln 262–264 umschriebenen Erzeugnissen;
- b.³³⁴ Vanille und Vanilleauszüge zu den in den Artikeln 261–265 umschriebenen Erzeugnissen;
- c. Schalen von Zitrusfrüchten und Blätter von *Pelargonium odoratissimum* zu Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelée extra und Gelée einfach, sofern sie aus Quitten hergestellt sind;

³³³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

³³⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

- d. Zitrus- oder Zitrusfruchtensaft zu aus anderen Früchten hergestellter Konfitüre extra und Konfitüre einfach;
- e. Randensaft zu Konfitüre einfach und Gelée einfach, die aus Erdbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind;
- f. Saft aus roten Früchten zu Konfitüre extra und Konfitüre einfach, welche aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind;
- g. Fruchtsäfte zu Konfitüre einfach.

3. Abschnitt: Behandlung und Aufbewahrung von Ausgangserzeugnissen

Art. 272

¹ Früchte, Fruchtpulpe, Fruchtmarmelade, Zitruschalen sowie wässrige Auszüge von Früchten, welche zur Herstellung der Lebensmittel nach den Artikeln 261–265 bestimmt sind, dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden:

- a. einer Wärme- oder Kältebehandlung;
- b. der Gefriertrocknung;
- c. der Konzentrierung, sofern sie sich technisch dafür eignen.

² Die zur Herstellung von Konfitüre einfach bestimmten Aprikosen dürfen auch anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

³ Zitruschalen dürfen in Salzlake aufbewahrt werden.

⁴ Ingwer darf getrocknet oder in Sirup aufbewahrt werden.

4. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 273 Sachbezeichnung

Werden den in den Artikeln 262–265 definierten Erzeugnissen in Artikel 271 Absatz 1 Buchstaben d und e sowie Absatz 2 Buchstaben b-d aufgeführte Zutaten in solchen Mengen zugegeben, dass sie den Geschmack beeinflussen, ist in der Sachbezeichnung auf diese Zutaten hinzuweisen.

Art. 274 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt», bei Verwendung von:
 - 1. Fruchtpulpe, -mark, -saft und wässrigen Auszügen zur Herstellung von Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelée extra, Gelée einfach und

Maronencrème, sofern erforderlich nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers,

2. Zitrusfrüchten zur Herstellung von Marmelade;

- b. die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g», wobei die angegebene Zahl den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes darstellt; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von ± 3 Massenprozent zulässig;
- c. eine Angabe wie «nach dem Öffnen kühl aufbewahren» bei Erzeugnissen, deren Gehalt an löslicher Trockenmasse weniger als 63 Massenprozent beträgt; bei Fertigprodukten in Kleinpäckungen, deren Inhalt normalerweise auf einmal verzehrt wird, sowie bei Erzeugnissen mit Konservierungsmitteln kann auf diese Angabe verzichtet werden.

² Im Verzeichnis der Zusammensetzung sind aufzuführen:

- a. Aprikosen, die in Konfitüre einfach verwendet werden und andern Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen worden sind, als «getrocknete Aprikosen»;
- b. Randensaft, der Gelée einfach oder Konfitüre einfach aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen zugegeben wird, als «Randensaft zur Verstärkung der Farbe» oder unter Verwendung einer ähnlichen Bezeichnung.

³ Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt werden, kann das Verzeichnis der Zusammensetzung entweder durch die Angabe «Mehrfucht», die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte oder den Hinweis «Früchte» ersetzt werden.

⁴ Ganz oder teilweise aus getrockneten Früchten hergestellte Konfitüren müssen entsprechend bezeichnet werden.

28. Kapitel: Trinkwasser, Quellwasser, natürliches und künstliches Mineralwasser, kohlenstoffreiches Wasser³³⁵

1. Abschnitt: Trinkwasser³³⁶

Art. 275³³⁷ Definition

¹ Trinkwasser ist Wasser, das natürlich belassen oder nach Aufbereitung zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Speisen sowie zur Reinigung von Gegenständen bestimmt ist, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.³³⁸

² Wasser, das in einem Lebensmittelbetrieb zur Herstellung, Behandlung oder Konservierung von für den menschlichen Gebrauch bestimmten Erzeugnissen und Substanzen verwendet werden soll, muss Trinkwasser sein, falls die Qualität des Wassers die Genussstauglichkeit des Enderzeugnisses beeinträchtigen kann.

Art. 275a³³⁹ Mindestanforderungen

¹ Trinkwasser muss in mikrobiologischer, chemischer und physikalischer Hinsicht genussstauglich sein.

² Genussstauglich ist Trinkwasser, wenn es an der Stelle, an der es zum Gebrauch zur Verfügung steht:

- a. die vom EDI für Trinkwasser festgelegten hygienischen und mikrobiologischen Anforderungen erfüllt;
- b. die vom EDI für Trinkwasser festgesetzten Toleranz- und Grenzwerte für Fremd- und Inhaltsstoffe nicht überschreitet; und
- c. bezüglich Geschmack, Geruch und Aussehen einwandfrei ist.

Art. 275b³⁴⁰ Eis, Wasserdampf

Eis und Wasserdampf, die für Zwecke nach Artikel 275 verwendet werden, müssen aus Trinkwasser hergestellt sein.

³³⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³³⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³³⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³³⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

³³⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁴⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 275c³⁴¹ Kennzeichnung

Auf Behältnissen von Trinkwasser, welche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, dürfen nicht angebracht werden:

- a. Hinweise auf Quellorte oder Quellnamen sowie Bildzeichen, Abbildungen oder Bezeichnungen, die Anlass zu Verwechslungen mit einem natürlichen Mineralwasser oder Quellwasser geben könnten;
- b. gesundheitsbezogene Anpreisungen.

Art. 275d³⁴² Information

Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt, hat diese jährlich mindestens einmal umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren.

Art. 276 Anlagen, Mittel und Verfahren für Trinkwasser

¹ Wer Wasserversorgungsanlagen (Anlagen zur Fassung oder Aufbereitung, zum Transport, zur Speicherung oder Verteilung von Trinkwasser, das an Dritte abgegeben wird) erstellen, erweitern oder abändern will, muss dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde vorgängig melden.

² Anlagen, Apparate, und Einrichtungen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben, erweitert oder abgeändert werden. Die Inhaberin oder der Inhaber ist verpflichtet, sie durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und unterhalten zu lassen.³⁴³

³ Anlagen, Apparate, Einrichtungen und Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser dürfen nur benutzt werden, wenn das behandelte Trinkwasser jederzeit den Anforderungen von Artikel 275a entspricht.³⁴⁴

⁴ Der Bewilligung durch das Bundesamt bedürfen Verfahren zur Aufbereitung und Desinfektion von Trinkwasser.³⁴⁵

³⁴¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁴² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁴³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁴⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁴⁵ Fassung gemäss Ziff. II 15 der V vom 18. Mai 2005 über die Aufhebung und Änderung von Verordnungen im Zusammenhang mit dem Inkrafttreten des Chemikaliengesetzes, in Kraft seit 1. Aug. 2005 (AS 2005 2695).

2. Abschnitt: Quellwasser³⁴⁶

Art. 277³⁴⁷ Definition

Quellwasser ist Trinkwasser, das an der Quelle abgefüllt und nicht oder nur mit den für natürliches Mineralwasser zulässigen Verfahren aufbereitet wird.

Art. 278³⁴⁸ Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Quellwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten die für Trinkwasser geltenden Reinheitsanforderungen erfüllen. Es muss zudem den an natürliches Mineralwasser gestellten hygienischen Anforderungen genügen.

² Quellwasser darf keiner Behandlung unterworfen und mit keinem Zusatz versehen werden. Ausgenommen sind die Verfahren nach Artikel 281 Absatz 2.

³ Für Quellwasser gelten die Artikel 285 und 286 sinngemäss.

Art. 278a³⁴⁹ Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Quellwasser lautet «Quellwasser».

² Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 müssen der Quellname und der Quellort angegeben werden. Artikel 283 Absätze 3 und 5-7 gilt auch für Quellwasser. Die Sachbezeichnung «Quellwasser mit Kohlensäure versetzt» ist erlaubt, wenn dem Quellwasser Kohlendioxid zugegeben wurde.

³ Für Quellwasser dürfen keine Angaben oder Aufmachungen verwendet werden, die zur Verwechslung mit natürlichem Mineralwasser führen. Dies gilt auch für Abbildungen, Fantasienamen, Firmennamen und Werbematerial. Verboten sind insbesondere die Bezeichnungen «Mineralwasser» oder ähnliche Bezeichnungen, die das Wort «Mineral» enthalten.

³⁴⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁴⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁴⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁴⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

3. Abschnitt:³⁵⁰ Natürliches Mineralwasser

Art. 279³⁵¹ Definition und Geltungsbereich

¹ Natürliches Mineralwasser ist mikrobiologisch einwandfreies Wasser, das aus einer oder mehreren natürlichen Quellen oder aus künstlich erschlossenen unterirdischen Wasservorkommen besonders sorgfältig gewonnen wird.

² Die Artikel 280–287 gelten für natürliches Mineralwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird. Natürliches Mineralwasser, das für einen anderen Gebrauch bestimmt ist, fällt nicht unter diese Bestimmungen.

Art. 280 Mindestanforderungen

¹ Natürliches Mineralwasser muss sich auszeichnen durch besondere geologische Herkunft, Art und Menge der mineralischen Bestandteile, ursprüngliche Reinheit sowie durch die im Rahmen natürlicher Schwankungen gleich bleibende Zusammensetzung und Temperatur. Dies muss nach wissenschaftlich anerkannten Verfahren wie folgt überprüft werden:

- a. geologisch und hydrogeologisch;
- b. physikalisch, chemisch und physikalisch-chemisch;
- c. mikrobiologisch.

² Das EDI legt in einer Verordnung (Anhang 1) Art und Umfang der Untersuchungen und Gutachten fest.

³ Die Untersuchungsergebnisse sind der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zuzustellen.

Art. 281 Zugelassene Behandlungen und Reinheitsanforderungen

¹ Natürliches Mineralwasser darf keiner Behandlung unterworfen und mit keinem Zusatz versehen werden.

² Abweichend von Absatz 1 ist erlaubt:

- a. das Dekantieren und Filtrieren, eventuell nach Belüften mit hygienisch einwandfreier Luft, zum Entfernen oder Vermindern von unerwünschten Bestandteilen, sofern das natürliche Mineralwasser durch diese Behandlung in seinen wesentlichen Bestandteilen keine Veränderung erfährt;
- b. das vollständige oder teilweise Entfernen des Kohlendioxids durch ausschliesslich physikalische Verfahren;
- c. das Zugeben von Kohlendioxid;

³⁵⁰ Ursprünglich 2. Abschn.

³⁵¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- d. andere Behandlungen, wenn diese:
1. zwingend notwendig sind,
 2. das natürliche Mineralwasser in seinen wesentlichen Bestandteilen nicht verändern, und
 3. nicht der hygienischen Verbesserung eines an der Quelle nicht einwandfreien natürlichen Mineralwassers dienen.

³ Natürliches Mineralwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten mindestens die für Trinkwasser geltenden Reinheitsanforderungen erfüllen.

Art. 282 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «natürliches Mineralwasser». Setzt das Mineralwasser unter normalen Druck- und Temperaturverhältnissen Kohlendioxid frei, so lautet sie:

- a. «natürliches kohlenstoffhaltiges Mineralwasser», wenn das Wasser denselben Gehalt an Quellsäure wie am Quellaustritt besitzt; Kohlendioxid, das innerhalb der üblichen technischen Toleranzen frei wird, kann dabei in gleicher Menge aus demselben Quellvorkommen wieder zugegeben werden;
- b. «natürliches Mineralwasser mit eigener Quellsäure versetzt», wenn der Gehalt an Kohlendioxid aus dem gleichen Quellvorkommen stammt und nach der Abfüllung höher ist als beim Quellaustritt;
- c. «natürliches Mineralwasser mit Kohlenstoff versetzt», wenn dem Mineralwasser Kohlendioxid zugegeben wurde, das nicht aus dem gleichen Quellvorkommen stammt.

² Bei einer Behandlung nach Artikel 281 Absatz 2 Buchstabe b ist die Sachbezeichnung durch den Hinweis «Kohlenstoff ganz entzogen», bzw. «Kohlenstoff teilweise entzogen» zu ergänzen.

³ Je nach Zusammensetzung kann die Sachbezeichnung durch folgende Angaben ergänzt werden:

- a. «mit geringem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt nicht mehr als 500 mg/l beträgt;
- b. «mit sehr geringem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt nicht mehr als 50 mg/l beträgt;
- c. «mit hohem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt mehr als 1500 mg/l beträgt;
- d. «natriumhaltig», wenn der Natriumgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- e. «calciumhaltig», wenn der Calciumgehalt mehr als 150 mg/l beträgt;
- f. «magnesiumhaltig», wenn der Magnesiumgehalt mehr als 50 mg/l beträgt;
- g. «eisenhaltig», wenn der Gehalt an zweiwertigem Eisen mehr als 1 mg/l beträgt;
- h. «fluoridhaltig», wenn der Fluoridgehalt mehr als 1 mg/l beträgt;

- i. «bicarbonathaltig» oder «hydrogencarbonathaltig», wenn der Hydrogencarbonatgehalt mehr als 600 mg/l beträgt;
- k. «sulfathaltig», wenn der Sulfatgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- l. «chloridhaltig», wenn der Chloridgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- m. «Säuerling» oder «Sauerbrunnen», wenn der Gehalt an freiem, quellenigenem Kohlendioxid mehr als 250 mg/l beträgt;
- n. «mit viel Kohlensäure», wenn der Gehalt an Kohlendioxid mehr als 6500 mg/l beträgt;
- o. «mit wenig Kohlensäure», wenn der Gehalt an Kohlendioxid nicht mehr als 4000 mg/l beträgt;
- p. «kann abführend wirken», wenn mehr als 2000 mg/l Sulfate vorhanden sind.

Art. 283 Übrige Kennzeichnung

¹ Auf den Behältnissen ist zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 Absatz 1 der Ort des Quellaustritts anzugeben.

² Das Verzeichnis der Zutaten (Art. 28) ist zu ersetzen durch:³⁵²

- a. die Angabe der Menge der charakteristischen Bestandteile des natürlichen Mineralwassers; oder
- b. den Vermerk «Zusammensetzung entsprechend den Ergebnissen der amtlich anerkannten Analyse vom ... (Tag der Analyse)».

³ Wird ein natürliches Mineralwasser nach Artikel 281 Absatz 2 Buchstabe a belüftet oder nach Buchstabe d behandelt, ist die Art der Behandlung anzugeben.

⁴ Wird von verschiedenen Quellen am gleichen Ort natürliches Mineralwasser, das sich in der Gesamtmineralisation oder im Mineralisationstyp wesentlich unterscheidet, ausgebeutet und abgegeben, so ist zusätzlich der Name der Quelle zu erwähnen.

⁵ Natürliches Mineralwasser der gleichen Quelle darf nicht unter mehreren Marken- oder Fantasienamen in den Handel gebracht werden.

⁶ Enthalten Etiketten oder Aufschriften auf den Verkaufsbehältnissen von Mineralwasser einen Fantasienamen, so muss der Ort oder der Name der Quelle mindestens gleich gross und gleich auffällig angegeben werden wie der Fantasiename. Dies gilt auch für die Werbung.

⁷ Die Bestimmungen über die Nährwertkennzeichnung (Art. 36) finden keine Anwendung.

Art. 284 Besondere Anpreisungen

Die Angabe «geeignet für die natriumarme Ernährung» ist erlaubt, wenn der Natriumgehalt weniger als 20 mg pro Liter beträgt. Weitere Hinweise dieser Art sind

³⁵² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

gestattet, wenn eine besondere physiologische Wirkung im Vergleich zu normalem Trinkwasser eindeutig nachgewiesen ist.

Art. 285 Erschliessung und Abfüllung

¹ Wer gewerbliche Anlagen zur Fassung, Weiterleitung, Speicherung oder Behandlung von natürlichem Mineralwasser erstellen, erweitern oder abändern will, muss dies vorgängig der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde melden. Diese informiert das Bundesamt, wenn die Meldungen Neufassungen oder Behandlungen betreffen.

² Natürliches Mineralwasser muss so gefasst und zum Abfüllort geleitet werden, dass die chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften, die das Wasser am Quellaustritt besitzt, weitgehend erhalten bleiben. Insbesondere muss die Quelle am Quellaustritt gegen Verunreinigung geschützt sein. Fassungen, Rohrleitungen und Reservoirs müssen aus einem für das natürliche Mineralwasser geeigneten Material bestehen und so beschaffen sein, dass jede chemische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Veränderung des Wassers verhindert wird.

³ Natürliches Mineralwasser darf von der Quelle zum Abfüllort nur in Rohrleitungen geführt werden. Der Weitertransport in Tankwagen ist nicht gestattet.

⁴ Verkaufsbehältnisse für natürliches Mineralwasser müssen mit einem Verschluss versehen sein, der eine Verfälschung oder Verunreinigung verunmöglicht.

Art. 286 Kontrolle

Die Inhaberin oder der Inhaber muss seine Quelle in regelmässigen Abständen, mindestens aber viermal jährlich, auf Erguss, Temperatur, die charakteristischen Inhaltsstoffe und die mikrobiologische Reinheit kontrollieren.

Art. 287 Importe

Ausländische natürliche Mineralwässer dürfen in der Schweiz nur dann an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, wenn die zuständige Behörde des Herkunftslandes bescheinigt, dass die Wässer den Bestimmungen der Artikel 279–281, 285 Absätze 2–4 und 286 genügen.

4. Abschnitt:³⁵³ Künstliches Mineralwasser

Art. 288 Definition

Künstliches Mineralwasser ist Trinkwasser, dem natürliches Mineralwasser, Sole, natürliche Quellsalze oder Nachahmungen solcher Salzmischungen zugegeben worden sind. Künstliches Mineralwasser ist auch natürliches Mineralwasser, dem Mineralsalze beigefügt worden sind.

³⁵³ Ursprünglich 3. Abschn.

Art. 289 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Künstliches Mineralwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten die für Trinkwasser geltenden Reinheitsanforderungen erfüllen. Es muss zudem den vom EDI an natürliches Mineralwasser gestellten hygienischen Anforderungen genügen.

² Künstlichem Mineralwasser dürfen nur reine Natrium-, Kalium-, Calcium- oder Magnesiumsalze der Kohlensäure, der Salzsäure oder der Schwefelsäure, jedoch nicht als Hydrogensulfate, zugegeben werden. Die Zugabe von Kohlendioxid ist gestattet.

Art. 290 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung lautet: «künstliches Mineralwasser». Beide Worte müssen in gleich grossen Buchstaben und gleicher Farbe unmittelbar nebeneinander auf der Packung angebracht werden. Ein künstliches Mineralwasser, das mindestens 600 mg pro Liter Natriumhydrogencarbonat enthält, kann als «Sodawasser» bezeichnet werden.

Art. 291 Übrige Kennzeichnung

¹ Ist dem künstlichen Mineralwasser Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» angebracht werden.

² Artikel 275c gilt sinngemäss.³⁵⁴

Art. 292 Pulver zur Herstellung von künstlichen Mineralwässern

¹ Pulver zur Herstellung von künstlichem Mineralwasser ist Pulver, das bei vorschriftsgemässigem Auflösen in Trinkwasser ein künstliches Mineralwasser ergibt.

² Zur Erzeugung von Kohlendioxid darf das Pulver Natrium- oder Kaliumhydrogencarbonat und Zitronen- oder Weinsäure enthalten. Es muss im übrigen Artikel 289 Absatz 2 genügen.

³ Artikel 275c gilt sinngemäss.³⁵⁵

5. Abschnitt:³⁵⁶ Kohlensaures Wasser**Art. 293** Kohlensaures Wasser

¹ Kohlensaures Wasser ist Trinkwasser, dem Kohlendioxid zugegeben worden ist. Der Gehalt an Kohlendioxid muss mindestens 4 g pro Liter betragen.

³⁵⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁵⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁵⁶ Ursprünglich 4. Abschn.

² Kohlensaures Wasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten die für Trinkwasser geltenden Reinheitsanforderungen erfüllen.

³ Die Sachbezeichnung lautet: «Kohlensaures Wasser», «Kohlensaures Trinkwasser» oder «Siphon».

⁴ Artikel 275c gilt sinngemäss.³⁵⁷

Art. 294 Pulver zur Herstellung von kohlensaurem Wasser

¹ Pulver zur Herstellung von kohlensaurem Wasser ist Pulver aus Natrium- oder Kaliumhydrogencarbonat und Zitronen- oder Weinsäure, das nach vorschriftsgemäsem Auflösen in Trinkwasser ein kohlensaures Wasser ergibt.

² Artikel 275c gilt sinngemäss.³⁵⁸

29. Kapitel: Alkoholfreier Wermut, Bitter, Obstwein, alkoholfreies Bier

1. Abschnitt: Alkoholfreier Wermut

Art. 295

¹ Alkoholfreier Wermut ist ein Getränk aus Trinkwasser, Zuckerarten, Extrakt aus Wermutkraut und allenfalls zusätzlichen aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen.³⁵⁹

² Er muss folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- a. Der zuckerfreie Extrakt beträgt mindestens 10 g pro Liter.
- b. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

2. Abschnitt: Verdünnter alkoholfreier Wermut

Art. 296 Definition

Verdünnter alkoholfreier Wermut ist ein trinkfertiges Getränk, das aus alkoholfreiem Wermut (Art. 295) durch Zugabe von Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser hergestellt wird.

³⁵⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁵⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁵⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 297 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

- ¹ Der zuckerfreie Extrakt muss mindestens 2 g pro Liter betragen.
- ² Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.
- ³ Verdünnter alkoholfreier Wermut darf mit Kohlendioxid versetzt werden.

Art. 298 Sachbezeichnung

- ¹ Die Sachbezeichnung lautet: «verdünnter alkoholfreier Wermut» oder «trinkfertiger alkoholfreier Wermut».
- ² Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

Art. 299 Übrige Kennzeichnung

Wird verdünntem alkoholfreiem Wermut Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» angebracht werden.

3. Abschnitt: Alkoholfreier Bitter**Art. 300**

- ¹ Alkoholfreier Bitter ist ein Getränk aus Trinkwasser und Extrakten aus bitteren und aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen.³⁶⁰ Gewürze, ätherische Öle, natürliche Aromen sowie Zuckerarten können zugegeben werden.
- ² Er muss folgende Mindestanforderungen erfüllen:
 - a. Der zuckerfreie Extrakt beträgt mindestens 10 g pro Liter.
 - b. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

4. Abschnitt: Verdünnter alkoholfreier Bitter**Art. 301** Definition

Verdünnter alkoholfreier Bitter ist ein trinkfertiges Getränk, das aus alkoholfreiem Bitter (Art. 300) durch Zugabe von Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser hergestellt wird.

³⁶⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 302 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

- ¹ Der zuckerfreie Extrakt muss mindestens 2 g pro Liter betragen.
- ² Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.
- ³ Verdünnter alkoholfreier Bitter darf mit Kohlendioxid versetzt werden.

Art. 303 Sachbezeichnung

- ¹ Die Sachbezeichnung lautet: «verdünnter alkoholfreier Bitter» oder «trinkfertiger alkoholfreier Bitter».
- ² Wird zur Herstellung des Erzeugnisses natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

Art. 304 Übrige Kennzeichnung

Wird verdünntem alkoholfreiem Bitter Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» angebracht werden.

5. Abschnitt: Alkoholfreier Obstwein**Art. 305** Definition

Alkoholfreier Obstwein ist Obstwein (Art. 378), dem der Alkohol auf physikalischem Wege entzogen worden ist oder dessen Gärung so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 306 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

- ¹ Der Ethylalkoholgehalt von alkoholfreiem Obstwein darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.
- ² Er darf mit Kohlendioxid versetzt werden.
- ³ Apfel- oder Birnensaft oder ihre Konzentrate dürfen in reiner oder in rückverdünnter Form zugegeben werden.
- ⁴ Natürliche, flüchtige Bestandteile dürfen dem alkoholfreien Obstwein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, die ihm vorher entzogen worden ist.

Art. 307 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung lautet «alkoholfreier Obstwein», «Obstwein ohne Alkohol» oder «entalkoholisierter Obstwein».

Art. 308 Übrige Kennzeichnung

Wird dem alkoholfreien Obstwein Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» angebracht werden.

6. Abschnitt: Alkoholfreies Bier**Art. 309**

¹ Alkoholfreies Bier ist Bier (Art. 394), dem der Alkohol entzogen ist oder bei dem die Gärung der Würze so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht. Es darf aus Konzentrat durch Rückverdünnen hergestellt werden.³⁶¹

² Es muss folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- a. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht übersteigen.
- b. Artikel 395 gilt sinngemäss.

³ Die Sachbezeichnung lautet: «alkoholfreies Bier», «Bier ohne Alkohol» oder «entalkoholisiertes Bier».

30. Kapitel: Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel**1. Abschnitt:****Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale****Art. 310** Rohkaffee

¹ Rohkaffee (grüner Kaffee) ist der von der Fruchtschale vollständig und von der Samenschale nahezu vollständig befreite, reife Samen des Kaffeestrauches (Gattung *Coffea*).

² Rohkaffee darf nicht mehr als 13 Massenprozent Wasser sowie nicht mehr als 5 Massenprozent Verunreinigungen (schwarze oder sonstwie verdorbene oder beschädigte Kaffeebohnen, Schalen oder Fremdkörper) enthalten.

³ Das mechanische Glätten oder Polieren von Rohkaffee ist erlaubt.

Art. 311 Röstkaffee

¹ Röstkaffee ist gerösteter Rohkaffee.

² Röstkaffee darf nicht mehr als 1 Massenprozent verkohlte Bohnen und nicht mehr als 5 Massenprozent Wasser enthalten.

³ Röstkaffee muss mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt bezogen auf die Trockenmasse ergeben.

³⁶¹ Zweiter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 312 Entcoffeinierter Kaffee

¹ Entcoffeinierter Kaffee (coffeinfreier Kaffee) ist Roh- oder Röstkaffee, welcher nach der Röstung einen Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent bezogen auf die Trockensubstanz aufweist.

² Dem Kaffee dürfen nur Stoffe zugegeben werden, die durch die Extraktion unerwünschterweise entzogen worden sind. Die zugegebenen Mengen dürfen nicht grösser sein als die entzogenen Mengen.

³ Der Wassergehalt darf nicht höher sein als:

- a. 13 Massenprozent bei coffeinfreiem Rohkaffee;
- b. 5 Massenprozent bei coffeinfreiem Röstkaffee.

⁴ Entcoffeinierter Kaffee muss mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt bezogen auf die Trockenmasse ergeben.

Art. 313 Behandelter Kaffee

¹ Behandelter Kaffee muss sich von Kaffee nach den Artikeln 310 und 311 analytisch oder in seiner physiologischen Wirkung dadurch unterscheiden, dass ihm andere Stoffe als Coffein entzogen wurden oder dass er sonst in seinen Eigenschaften wesentlich verändert ist.

² Entcoffeinierter behandelter Kaffee muss den Anforderungen von Artikel 312 entsprechen.

³ Die Bestimmungen der Artikel 310 und 311 gelten sinngemäss.

Art. 314 Kaffee-Extrakt

¹ Kaffee-Extrakt (löslicher Kaffee-Extrakt, löslicher Kaffee, Instant-Kaffee) ist der mehr oder weniger konzentrierte Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion von Röstkaffee gewonnen wird.³⁶² Er darf ausser fabrikationstechnisch nicht vermeidbaren unlöslichen Stoffen lediglich die löslichen und aromatischen Anteile des Kaffees enthalten. Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

² Der Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse muss betragen:

- a. mindestens 95 Massenprozent bei Kaffee-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.);
- b. 70–85 Massenprozent bei Kaffee-Extrakt in Pastenform;
- c. 15–55 Massenprozent bei flüssigem Kaffee-Extrakt.

³ Kaffee-Extrakt in fester Form und in Pastenform darf keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten. Flüssiger Kaffee-Extrakt darf

³⁶² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Massenprozent enthalten.³⁶³

⁴ Coffeinfreier Kaffee-Extrakt darf, auf die Trockensubstanz bezogen, höchstens 0,3 Massenprozent Coffein enthalten.

⁵ Für Extrakte aus behandeltem Kaffee gilt Artikel 313 sinngemäss.

Art. 315 Kaffee-Ersatzmittel, Kaffee-Zusätze

¹ Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze sind Pulver aus geeigneten gerösteten stärke- oder zuckerhaltigen Pflanzenteilen wie Zichorie, Getreide, Obst, Malz oder Eicheln oder aus Zuckerarten oder Melasse.³⁶⁴

² Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze müssen mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

Art. 316 Zichorien-Extrakt

¹ Zichorien-Extrakt (löslicher Zichorien-Extrakt, lösliche Zichorie, Instant-Zichorie) ist Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion aus gerösteter Zichorie gewonnen wird.³⁶⁵ Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

² Die aus Zichorie stammende Trockenmasse muss betragen:

- a. mindestens 95 Massenprozent bei Zichorien-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.);
- b. 70–85 Massenprozent bei Zichorien-Extrakt in Pastenform;
- c. 25–55 Massenprozent bei flüssigem Zichorien-Extrakt.

³ Zichorien-Extrakt in fester Form und in Pastenform dürfen keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten. Der Gehalt an nicht aus Zichorie stammenden Stoffen darf 1 Massenprozent nicht überschreiten.

⁴ Flüssiger Zichorien-Extrakt darf Zuckerarten bis zu einem Anteil von 35 Massenprozent enthalten.³⁶⁶

Art. 317 Extrakt aus andern Kaffee-Ersatzmitteln

¹ Extrakt aus Kaffee-Ersatzmitteln oder Kaffeezusätzen oder aus deren Mischungen oder aus ihren Mischungen mit Kaffee sind die mehr oder weniger konzentrierten oder getrockneten löslichen Erzeugnisse, die durch die wässrige Extraktion der

³⁶³ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁶⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁶⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

³⁶⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

verwendeten Rohstoffe gewonnen werden. Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren und Basen sind verboten.

² Extrakt in fester Form muss mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

2. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 318 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung kann durch die Angabe «konzentriert» ergänzt werden:

- a. bei flüssigem Kaffee-Extrakt, dessen Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse mehr als 25 Massenprozent beträgt;
- b. bei flüssigem Zichorien-Extrakt, dessen Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse mehr als 45 Massenprozent beträgt.

Art. 319 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei Extrakten aus Kaffee und Zichorien sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. der Hinweis «entcoffeiniert» oder «coffeinfrei» bei den entsprechenden Extrakten;
- b. der Mindestgehalt an aus Kaffee oder Kaffee-Ersatzmitteln stammender Trockenmasse in Massenprozenten des fertigen Erzeugnisses bei flüssigem und pastenförmigem Extrakt;
- c.³⁶⁷ der Hinweis «mit Zucker geröstet» bei flüssigem Extrakt aus Kaffee und bei Zichorien-Extrakten, wenn der Extrakt aus mit Zucker gerösteten Ausgangsstoffen gewonnen wird; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden;
- d.³⁶⁸ der Hinweis «gezuckert» oder «mit Zucker haltbar gemacht» oder «mit Zuckerzusatz», wenn der Zucker dem Ausgangsstoff nach dem Rösten zugegeben worden ist; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden.

² Bei Mischungen von Kaffee mit Kaffee-Ersatzmitteln sowie bei Mischungen von Extrakten aus Kaffee und Kaffee-Ersatzmitteln muss der Gehalt an Kaffee in der Ausgangsmischung auf der Packung und in Werbetexten in Massenprozenten angegeben werden.

³⁶⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁶⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

31. Kapitel: Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee

1. Abschnitt:

Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Art. 320 Tee

¹ Tee (grüner und schwarzer Tee) sind die nach dem üblichen Verfahren zubereiteten Blattknospen und jungen Blätter des Teestrauches (*Camellia sinensis L.*). Je nach der Herkunft darf Tee auch geringere oder grössere Mengen Stengelteile enthalten.

² Der Wassergehalt von Tee darf 12 Massenprozent nicht übersteigen.

Art. 321 Entcaffeinierter Tee

Entcaffeinierter Tee oder coffeinfreier Tee ist Tee mit einem Coffeingehalt von höchstens 0,10 Massenprozent.

Art. 322 Mate

¹ Mate (Yerba, Paraguaytee) sind die coffeinhaltigen, schwach gerösteten und grob zerkleinerten Blätter gewisser Ilexarten, besonders von *Ilex paraguayensis*.

² Der Wassergehalt darf 10 Massenprozent nicht übersteigen.

³ Der Coffeingehalt muss mindestens 0,6 Massenprozent betragen.

⁴ Der Gehalt an wasserlöslichem Extrakt muss mindestens 36 Massenprozent betragen.

⁵ Gerösteter Mate muss den Anforderungen an Mate entsprechen.

Art. 323 Kräutertee, Früchtetee

¹ Kräutertee und Früchtetee sind Pflanzenteile bzw. Früchte oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Genuss dient.

² Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern (Art. 188) sowie Gewürzen (Art. 357) nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegende pharmakologische Wirkung aufweisen.

³ Zur Herstellung von Früchtetee sind die in Artikel 185 aufgeführten Früchte zugelassen. Anstelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z. B. die Fruchtschale) verwendet werden.

⁴ Mischungen aus Kräutertee, Früchtetee und schwarzem Tee sind gestattet. Die Färbung mit Frucht- und Gemüsesäften oder deren Konzentraten ist zulässig.

2. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 324

¹ Besteht Kräutertee oder Fruchtetee aus einer Mischung von mehreren Pflanzen- oder Fruchtarten, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Kräuterteemischung»). Zulässig ist die Angabe der einzelnen Pflanzenarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Tee aus Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfelschale»).

² Bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Fruchtetee lautet die Sachbezeichnung «aromatisierter Tee (Kräutertee oder Fruchtetee)» oder «Tee (Kräutertee oder Fruchtetee) aromatisiert».³⁶⁹

³ Abweichend von Artikel 20b Absatz 2 sind bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Fruchtetee Abbildungen von Zutaten auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» (z. B. «mit Erdbeer-Aroma») angebracht wird.³⁷⁰

32. Kapitel: Guarana

Art. 325

¹ Guarana ist der Samen der *Liane Paullinia cupana var. sorbilis* mit einem Coffeingehalt von mindestens 3 Massenprozent. Er kann geschält und getrocknet sowie geröstet oder gemahlen sein.

² Der Wassergehalt von Guarana Pulver darf 10 Massenprozent nicht übersteigen.

³ Neben der Sachbezeichnung ist ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen und der Coffeingehalt in mg pro 100 g anzugeben.

⁴ Bei Lebensmitteln, die Guarana als Zutat enthalten (z. B. Kaugummi, Zuckerwaren oder Riegel), ist ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen, wenn der Coffeingehalt 30 mg pro Tagesportion überschreitet.

³⁶⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁷⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

33. Kapitel: Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana³⁷¹

Art. 326 Definition

Instant- und Fertiggetränke (z. B. «Eistee») sind küchen- bzw. genussfertige Getränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee und Guarana, Kräutern oder Früchten oder von deren Extrakten oder Konzentraten.³⁷² Sie können Zutaten wie Zuckerarten, Maltodextrin, Milchpulver oder Kohlendioxid enthalten.³⁷³

Art. 327 Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. der Anteil an Extrakt in Massenprozenten oder bei trinkfertigen Erzeugnissen in Gramm pro Liter;
- b. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn das Erzeugnis mehr als 2 g pro Liter Kohlendioxid enthält;
- c.³⁷⁴ ein Hinweis wie «coffeinhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn das Erzeugnis mehr als 30 mg Coffein pro Liter enthält; ausgenommen sind Erzeugnisse, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Kaffee oder Tee enthalten.

34. Kapitel: Kakao, Schokoladen, andere Kakaerzeugnisse

1. Abschnitt: Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Art. 328 Kakaobohnen, Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaobutter

¹ Kakaobohnen sind fermentierte und getrocknete Samen des Kakaobaumes (*Theobroma cacao* L.).

² Kakaokerne sind geröstete oder nicht geröstete, gereinigte und geschälte Kakaobohnen.³⁷⁵

³ Kakaomasse ist die Masse, die durch ein mechanisches Verfahren aus verarbeiteten Kakaokernen gewonnen wird, denen keine natürlichen Fette entzogen worden sind.

⁴ Kakaobutter ist das Fett, das aus Kakaobohnen oder deren Teilen gewonnen wird.

³⁷¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

³⁷² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

³⁷³ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁷⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

³⁷⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 329 Kakaopulver

¹ Kakaopulver (Kakao) ist durch hydraulisches Abpressen gewonnener Kakaopresskuchen, der durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaopulver verarbeitet wurde und, bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse, mindestens 20 Massenprozent Kakaobutter und nicht mehr als 9 Massenprozent Wasser enthält.

² Fettarmes Kakaopulver (mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entöltes Kakaopulver, stark entölter Kakao) ist Kakaopulver, welches bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse mindestens 8 Massenprozent Kakaobutter enthält.

³ Gezuckertes Kakaopulver (gezuckerter Kakao, Schokoladenpulver) ist ein durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnenes Erzeugnis mit einem Mindestgehalt an Kakaopulver von 32 Massenprozent.³⁷⁶

⁴ Fettarmes oder mageres, gezuckertes Kakaopulver (fettarmer oder magerer, gezuckerter Kakao, stark entöltes, gezuckertes Kakaopulver, stark entölter, gezuckerter Kakao) ist Kakaopulver, das durch Mischung von fettarmem Kakaopulver mit Zuckerarten gewonnen wird und einen Mindestgehalt an fettarmem Kakaopulver von 32 Massenprozent aufweist.³⁷⁷

Art. 330³⁷⁸ Gezuckertes Haushaltskakaopulver

¹ Gezuckertes Haushaltskakaopulver (gezuckerter Haushaltskakao, Haushaltsschokoladenpulver) ist eine Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten mit einem Mindestgehalt an Kakaopulver von 25 Massenprozent.

² Fettarmes oder mageres, gezuckertes Haushaltskakaopulver (fettarmer oder magerer, gezuckerter Haushaltskakao, stark entöltes, gezuckertes Haushaltskakaopulver, stark entölter, gezuckerter Haushaltskakao) ist eine Mischung von fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit einem Mindestgehalt an fettarmem Kakaopulver von 25 Massenprozent.

Art. 331 Schokolade

Schokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):³⁷⁹

- | | | |
|----|-----------------------------|-----------------------------|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 35 Massenprozent |
| b. | fettfreie Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |
| c. | Kakaobutter | mindestens 18 Massenprozent |

³⁷⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁷⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁷⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁷⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 332 Haushaltsschokolade

Haushaltsschokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakao-pulver oder fettarmem Kakao-pulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):³⁸⁰

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 30 Massenprozent |
| b. fettfreie Kakaotrockenmasse | mindestens 12 Massenprozent |
| c. Kakaobutter | mindestens 18 Massenprozent |

Art. 333³⁸¹ Milkschokolade

Milkschokolade ist ein Erzeugnis aus Kakaowerzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):

- | | |
|---|--|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 25 Massenprozent |
| b. Milchtrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchlaktose |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |
| d. Milchlaktose | mindestens 3,5 Massenprozent |
| e. Gesamtlaktosegehalt (aus Kakaobutter und Milchlaktose) | mindestens 25 Massenprozent |

Art. 334³⁸² Haushaltsmilkschokolade

Haushaltsmilkschokolade ist ein Erzeugnis aus den gleichen Zutaten wie Milkschokolade, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):

- | | |
|------------------------------|--|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 20 Massenprozent |
| b. Milchtrockenmasse | mindestens 20 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchlaktose |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |

³⁸⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁸¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁸² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- d. Milchfett mindestens 3,5 Massenprozent
- e. Gesamtfettgehalt (aus Kakao- butter und Milchfett) mindestens 25 Massenprozent

Art. 335 Magermilchschokolade

Magermilchschokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakao- pulver oder fettarmem Kakao- pulver, Zuckerarten und Magermilch (flüssig oder getrocknet) mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter, das folgende Zusammen- setzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):³⁸³

- a. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 25 Massenprozent; bei Mitverwendung von Kakaobutter muss der Anteil an Kakaomasse mindestens 10 Massenprozent betragen
- b. fettfreie Milchtrockenmasse mindestens 12,5 Massenprozent
- c. ...³⁸⁴

Art. 336³⁸⁵ Rahmschokolade

Rahmschokolade ist eine Milchschokolade, die mindestens 5,5 Massenprozent Milchfett enthält.

Art. 337³⁸⁶ Doppelrahmschokolade

Doppelrahmschokolade ist eine Milchschokolade, die mindestens 10 Massenprozent Milchfett enthält.

Art. 338 Schokoladestreusel, Schokoladeflocken

Schokoladestreusel oder Schokoladeflocken ist Schokolade in Form von Streusel oder Flocken mit einem Mindestgehalt an Gesamtkakaotrockenmasse von 32 und an Kakaobutter von 12 Massenprozent.

Art. 339 Milchschokoladestreusel, Milchschokoladeflocken

Milchschokoladestreusel oder Milchschokoladeflocken sind Streusel oder Flocken aus Milchschokolade, deren Merkmale von den in Artikel 333 genannten Merk- malen wie folgt abweichen:

³⁸³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁸⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

³⁸⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁸⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- a. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 20 Massenprozent
- b. aus den in Artikel 333 genannten mindestens 12 Massenprozent
Bestandteilen gewonnene
Gesamtmilchtrockenmasse
- c. ...³⁸⁷
- d. Gesamtfett mindestens 12 Massenprozent
- e. ...³⁸⁸

Art. 340 Gianduja-Haselnussschokolade

¹ Gianduja-Haselnussschokolade ist ein Lebensmittel aus Schokolade und fein gemahlene Haselnüssen, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist:

- a. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 32 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladeanteil)
- b. fettfreie Kakaotrockenmasse mindestens 8 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladeanteil)
- c. fein gemahlene Haselnüsse mindestens 20 Massenprozent und
höchstens 40 Massenprozent
(bezogen auf das Endprodukt)

² Erlaubt ist die Zugabe von:

- a.³⁸⁹ Milch, teil- oder ganz entrahmter Milch oder von deren Bestandteilen; das Enderzeugnis darf nicht mehr als 5 Massenprozent Gesamtmilchtrockenmasse enthalten;
- b. Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zutaten, einschliesslich der fein gemahlene Haselnüsse, 60 Massenprozent des Gewichtes des Erzeugnisses nicht übersteigt.

Art. 341 Gianduja-Haselnussmilchschokolade

¹ Gianduja-Haselnussmilchschokolade ist ein Lebensmittel aus Milchschokolade und fein gemahlene Haselnüssen, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist:

- a. Gesamtmilchtrockenmasse mindestens 10 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladeanteil)
- b. fein gemahlene Haselnüsse mindestens 15 und höchstens
40 Massenprozent
(bezogen auf das Endprodukt)

³⁸⁷ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

³⁸⁸ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

³⁸⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

² Die Zugabe von Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, ist gestattet, wenn das Gewicht dieser Zutaten, einschliesslich der fein gemahlenden Haselnüsse, 60 Massenprozent des Gewichtes des Erzeugnisses nicht übersteigt.

Art. 342 Weisse Schokolade

Weisse Schokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaobutter, Zuckerarten, Milch und allenfalls teil- oder ganz entrahmter Milch oder deren Bestandteilen, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):³⁹⁰

- | | | |
|----|--|------------------------------|
| a. | Kakaobutter | mindestens 20 Massenprozent |
| b. | aus den oben genannten Bestandteilen gewonnene Gesamtmilchtrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |
| c. | Milchfett | mindestens 3,5 Massenprozent |
| d. | ... ³⁹¹ | |

Art. 343 Schokoladeüberzugsmasse

Schokoladeüberzugsmasse (Schokolade-Couverture, Couverture) ist Schokolade, deren Mindestgehalt an Kakaobutter 31 Massenprozent und an fettfreier Kakaotrockenmasse 2,5 Massenprozent beträgt. Wird die Schokoladeüberzugsmasse als «dunkle Schokoladeüberzugsmasse» bezeichnet, muss sie mindestens 31 Massenprozent Kakaobutter und 16 Massenprozent fettfreie Kakaotrockenmasse enthalten.

Art. 344 Milkschokoladeüberzugsmasse

Milkschokoladeüberzugsmasse (Milkschokolade-Couverture) ist Milkschokolade mit einem Mindestfettgehalt an Fettstoffen von 31 Massenprozent.

Art. 345 Weisse Schokoladeüberzugsmasse

Weisse Schokoladeüberzugsmasse (weisse Couverture) ist weisse Schokolade mit einem Mindestfettgehalt von 31 Massenprozent.

Art. 346 Gefüllte Schokolade

¹ Gefüllte Schokolade ist ein Lebensmittel, dessen Aussenschicht aus einer der Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und 340–345 besteht. Sie muss mindestens 25 Massenprozent der verwendeten Schokolade enthalten.

² Back- und Dauerbackwaren, welche eine Aussenschicht im Sinne von Absatz 1 aufweisen, fallen nicht unter diese Bestimmung.

³⁹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁹¹ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

Art. 347 Pralinés, Pralinen

Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse, die sich zusammensetzen aus:

- a. gefüllter Schokolade;
- b. Schichten von Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und 340–345 und Schichten aus anderen geniessbaren Stoffen; die Schichten der Schokoladen müssen zumindest teilweise klar sichtbar sein und mindestens 25 Massenprozent des fertigen Lebensmittels ausmachen; oder
- c.³⁹² einem Gemisch aus Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und 342–345 und anderen geniessbaren Stoffen; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss mindestens 25 Massenprozent des fertigen Lebensmittels ausmachen.

Art. 348 Schokolade-Konfiseriewaren

Schokolade-Konfiseriewaren, mit Ausnahme von Pralinés (Art. 347), sind Lebensmittel wie Bouchées, Branches oder kleine Stengel, die mindestens 10 Massenprozent Schokolade (Art. 331–337 sowie 342) oder Kakaobutter enthalten oder mit mindestens 20 Massenprozent Schokoladenüberzugsmasse (Art. 343–345) überzogen sind.

Art. 349 Berechnung der Anteile

¹ Vor der Berechnung der in den Artikeln 331–337 sowie 342 aufgeführten Anteile sind von der Masse des Enderzeugnisses folgende Bestandteile abzuziehen:

- a. die Zutaten nach Artikel 352;
- b. die zugesetzten Aromen;
- c. die zugesetzten Emulgatoren.

² Bei gefüllten Schokoladen (Art. 346) und Pralinés (Art. 347) errechnet sich der vorgeschriebene Schokoladeanteil nach dem Gesamtgewicht des Fertigerzeugnisses einschliesslich der Verzierung.

2. Abschnitt: Zulässige Zutaten**Art. 350**³⁹³**Art. 351** Pflanzliche Fette

Den Schokoladen nach den Artikeln 331–335 sowie 342–345 darf bis zu maximal 5 Massenprozent des fertigen Erzeugnisses auch anderes Pflanzenfett oder -öl als

³⁹² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁹³ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

Kakaobutter zugegeben werden.³⁹⁴ Der vorgeschriebene Mindestgehalt für Kakaobutter und für die Gesamtkakaotrockenmasse darf dabei nicht herabgesetzt werden.

Art. 352 Weitere Zutaten

¹ Die Zugabe von weiteren Zutaten zu Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und 342–345 ist gestattet. Sie dürfen gesamthaft nicht mehr als 40 Massenprozent des Gesamtgewichtes betragen.

² Nicht gestattet ist die Zugabe von Getreidemehl, Stärke sowie von tierischen Fetten und Ölen, mit Ausnahme von MilCHFett.³⁹⁵

3. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 353 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung ist zu ergänzen durch die Angabe:

- a. der verwendeten Füllung bei gefüllter Schokolade;
- b. der Zutaten nach Artikel 352, wenn diese Schokoladen nach den Artikeln 331–337 oder 342–345 zugegeben worden sind.

² Ein Hinweis nach Absatz 1 Buchstabe b ist untersagt bei der Zugabe von:

- a. Milch und Milcherzeugnissen zu Schokoladen nach den Artikeln 331, 332 und 343;
- b. Kaffee und Spirituosen, wenn die Menge der Zutat weniger als 1 Massenprozent des fertigen Erzeugnisses ausmacht;
- c. anderen Zutaten, die in praktisch nicht erkennbarer Weise mitverarbeitet wurden, wenn die Menge der Zutat weniger als 5 Massenprozent des Fertigerzeugnisses ausmacht.

Art. 354 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist der Mindestgehalt an Kakaotrockenmasse in Massenprozent anzugeben bei:

- a. gezuckertem Kakaopulver;
- b. gezuckertem Haushaltskakaopulver;
- c. fettarmem oder magerem, gezuckertem Kakaopulver;
- d. fettarmem oder magerem, gezuckertem Haushaltskakaopulver;
- e. Schokolade;
- f. Haushaltsschokolade;

³⁹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

³⁹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

- g. Milkschokolade;
- h. Haushaltsmilkschokolade;
- i. Produkten zur Herstellung von Kakaogetränken (Art. 355).

² Bei stückweise verkauften Schokoladeerzeugnissen in Form von Eiern, Hasen, Maikäfern usw., bei losen Pralinen und bei stückweise verkauften Schokolade-Konfiseriewaren, deren Einzelgewicht weniger als 50 g beträgt, sind die Angaben nach Absatz 1 mindestens auf einem gut sichtbaren, in unmittelbarer Nähe der betreffenden Erzeugnisse angebrachten Schild aufzuführen.

³ In Abweichung von Artikel 22a Absatz 3 gilt:

- a.³⁹⁶ Schokoladen nach den Artikeln 331–341, 343 und 344 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobohne beziehungsweise von der Kakaomasse an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind. Weisse Schokoladen nach den Artikeln 342 und 345 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobutter an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind.
- b. Bei Erzeugnissen nach den Artikeln 346–348, die nicht ausschliesslich mit Schokolade nach Buchstabe a hergestellt worden sind, muss zusätzlich das Land angegeben werden, aus dem diese Schokolade stammt.³⁹⁷

⁴ Schokoladeerzeugnisse, die neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette enthalten, müssen im selben Blickfeld wie das Verzeichnis der Zutaten den Hinweis «enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette» tragen.³⁹⁸

4. Abschnitt: Übrige Bestimmungen

Art. 355³⁹⁹ Produkte zur Herstellung von Kakaogetränken

Produkte zur Herstellung von Kakaogetränken sind Mischungen aus Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver (Art. 329) in Form von Pulver, Granulat oder Lösung (Konzentrat) mit Zutaten wie Zuckerarten, Milch oder Milchbestandteilen.

Art. 356 Wasser- und Fettglasuren

¹ Wasserglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Wasser.

² Fettglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Pflanzen- oder MilCHFett.

³⁹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁹⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

³⁹⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

³⁹⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

35. Kapitel: Gewürze, Speisesalz, Senf

1. Abschnitt: Gewürze

Art. 357 Definitionen

¹ Gewürze sind getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile (Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Früchte, Samen oder Teile davon), die Lebensmitteln zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zugegeben werden.

² Gewürzextrakte sind Extrakte, die durch physikalische Verfahren (einschliesslich Destillation) aus Gewürzen gewonnen worden sind.

³ Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschliesslich aus Gewürzen bestehen.

⁴ Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem oder mehreren Gewürzen oder Küchenkräutern mit weiteren Zutaten wie Ölen, Fetten, Zuckerarten, Stärken, Hefeextrakt oder Speisesalz, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung beziehungsweise Aromatisierung zugegeben werden.⁴⁰⁰

⁵ Curry oder Currypulver ist eine Mischung von Curcuma mit andern Gewürzen wie Pfeffer, Paprika, Ingwer, Koriander, Kardamom, Nelken. Es können auch andere aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Stärke, Zuckerarten oder Speisesalz zugegeben werden.⁴⁰¹

Art. 358 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Curry darf höchstens 5 Massenprozent Speisesalz und höchstens 10 Massenprozent andere Zutaten enthalten.

Art. 359 Kennzeichnung

¹ Bei Gewürzzubereitungen mit einem Speisesalz-Gehalt von mehr als 5 Massenprozent muss der Hinweis auf das Speisesalz im Verzeichnis der Zusammensetzung mit der Angabe des prozentualen Anteils ergänzt werden.

² Werden bei Gewürzzubereitungen ausschliesslich Küchenkräuter verwendet, kann die Sachbezeichnung «(Küchen-)Kräuterzubereitung» lauten.

Art. 360 Verwendung von Gewürzextrakten anstelle von Gewürzen

Soweit diese Verordnung nichts anderes bestimmt, ist die Verwendung von Gewürzextrakten anstelle von Gewürzen im Rahmen der guten Herstellungspraxis zulässig.

⁴⁰⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁰¹ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

2. Abschnitt: Speisesalz

Art. 361 Definitionen

¹ Speisesalz (Kochsalz) ist Salz, das aus unterirdischen Steinsalzlagerstätten, aus Meerwasser oder aus natürlicher Sole gewonnen wird und für die menschliche Ernährung geeignet ist.

² Speisesalz mit besonderen Zusätzen ist eine Mischung von Speisesalz mit Zusätzen wie Gewürzen (Gewürzsalz) oder Aromen (z. B. Salz mit Raucharomen). Es darf zusätzlich aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Hefe, Hefeextrakt, Malz, Zuckerarten oder stärkehaltige Mehle enthalten.⁴⁰²

Art. 362 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Speisesalz, das nicht aus Meerwasser gewonnen wurde, muss pro Kilogramm Trockenmasse mindestens 97 Massenprozent Natriumchlorid enthalten.

² Die Trockenmasse von Speisesalz darf nicht mehr als 1 Massenprozent unlösliche Begleitstoffe aufweisen.

³ Speisesalz mit besonderen Zusätzen muss mehr als 40 Massenprozent Speisesalz enthalten.

Art. 363 Kennzeichnung

¹ Bei Speisesalz, das mehr als 3 Massenprozent Wasser enthält, muss der Wassergehalt in der Nähe der Sachbezeichnung angegeben werden.

² Speisesalz aus Meerwasser darf als Meersalz bezeichnet werden. Wird es als solches bezeichnet, muss in der Nähe der Sachbezeichnung der Gehalt an Natriumchlorid und an allfälligen Begleitsalzen (vorwiegend Kalium-, Calcium- und Magnesium-Chloride und -Sulfate) angegeben werden.

³ Fein kristallisiertes oder fein gemahlendes Speisesalz darf als Tafelsalz bezeichnet werden.

3. Abschnitt: Senf

Art. 364 Definition

Senf ist eine Mischung von Senfsamen (Senfkörner) mit Essig, Wein oder Wasser. Zutaten wie Speisesalz, Zuckerarten, Gewürze, Reis- oder Stärkemehl dürfen zugegeben werden.⁴⁰³

⁴⁰² Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁰³ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 365 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Der Gehalt an Reis- und Stärkemehl darf, bezogen auf Trockensubstanz, 10 Massenprozent nicht überschreiten.

36. Kapitel: Wein, Sauser, Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert, weinhaltige Getränke**1. Abschnitt: Wein****Art. 366⁴⁰⁴** Definitionen

Im Sinne dieser Verordnung ist:

- a. Traubenmost: Most, der natürlicherweise oder durch einen physikalischen Prozess aus frischen Trauben gewonnen wird;
- b. Wein: das Getränk, das durch alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben (Früchte der Vitis-Arten) oder des frischen Traubenmostes gewonnen wird;
- c.⁴⁰⁵ Roter Wein, Roséwein: Wein aus blauen Trauben, die mehr oder weniger lang an der Maische vergoren und zur weiteren Gärung abgepresst werden;
- d. Weisser Wein: Wein aus weissen Trauben oder aus vollständig süss gekelterten blauen Trauben;
- e. ...⁴⁰⁶
- f. Perlwein: Wein mit gelöstem Kohlendioxid, das einen Überdruck von mindestens 1 bis höchstens 2,5 bar bei 20 °C erzeugt;
- g. Schaumwein: Wein mit gelöstem Kohlendioxid, das einen Überdruck von mindestens 3 bar bei 20 °C erzeugt;
- h.⁴⁰⁷ Likörwein: Wein mit einem Alkoholgehalt von mindestens 15 und höchstens 22 Volumenprozent, hergestellt aus Traubenmost, in Gärung stehendem Traubenmost oder Wein, durch Zugabe von Wein oder Destillat aus getrockneten Weintrauben oder neutralem Weinalkohol;
- i.⁴⁰⁸ Schiller («Schillerwein»): Wein aus Trauben der 1. Kategorie, bestehend aus blauen und weissen Trauben, die aus derselben Parzelle stammen und gemeinsam verarbeitet wurden.

⁴⁰⁴ Siehe auch die SchlB Änd. 19. 12. 1997 am Ende dieses Textes.

⁴⁰⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁰⁶ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

⁴⁰⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁰⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108). Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Art. 367 Weinkategorien

¹ Weine werden in drei Kategorien eingeteilt:

- a.⁴⁰⁹ Kategorie 1: Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung;
- b. Kategorie 2: Weine mit Herkunftsbezeichnung;
- c.⁴¹⁰ Kategorie 3: Weine ohne kontrollierte Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnung.

² Zur Herstellung von Schweizer Weinen müssen die der jeweiligen Kategorie entsprechenden Traubenmoste nach Artikel 64 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998⁴¹¹ verwendet werden.⁴¹²

Art. 368 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Wein muss einen Gesamtalkoholgehalt (vorhandener und potentieller) von mindestens 7 Volumenprozent und einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 5,5 Volumenprozent aufweisen.⁴¹³

² Folgende Zutaten dürfen zugegeben werden:

- a. Fülldosage, zur Erzeugung der zweiten Gärung, bei der Herstellung von Schaum- oder Perlweinen;
- b. Versanddosage, bei der Herstellung von Schaum- oder Perlweinen;
- c. Kohlendioxid zur Herstellung von Schaum- und Perlweinen mit zugegebener Kohlensäure nach Artikel 366 Buchstaben f und g.

³ Durch die Zugabe der Fülldosage zu Schaum- oder Perlwein darf dessen Alkoholgehalt um höchstens 1,5 Volumenprozent und durch die Zugabe der Versanddosage um höchstens 0,5 Volumenprozent erhöht werden.

⁴ Das EDI legt in einer Verordnung (Anhang 1) die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen fest.⁴¹⁴

Art. 369⁴¹⁵ Entfärben

Das Entfärben von Rotwein und Roséwein ist verboten.

⁴⁰⁹ Fassung gemäss Ziff. II der V vom 26. Nov. 2003, in Kraft seit 1. Jan. 2004 (AS **2003** 4915).

⁴¹⁰ Fassung gemäss Ziff. II der V vom 26. Nov. 2003, in Kraft seit 1. Jan. 2004 (AS **2003** 4915).

⁴¹¹ SR **910.1**

⁴¹² Fassung gemäss Ziff. I 8 der V vom 7. Dez. 1998 (AS **1999** 303).

⁴¹³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

⁴¹⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

⁴¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

Art. 370 Erhöhung des Alkoholgehaltes

¹ Zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes darf den Weintrauben, dem Traubenmost oder dem Wein im Gärstadium Zucker in trockener Form oder konzentrierter Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat zugegeben werden.⁴¹⁶

² Der natürliche Alkoholgehalt von Schweizer Wein darf durch die Zugaben nach Absatz 1 um höchstens 2,5 Volumenprozent erhöht werden.

³ Der Alkoholgehalt von Schweizer Wein der Kategorien 2 und 3 darf durch die Zugabe nach Absatz 1 bei Weisswein 12,0 Volumenprozent, bei Rot- und Roséwein 12,5 Volumenprozent nicht übersteigen.

⁴ Durch die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat darf das Ausgangsvolumen höchstens um 8 Prozent erhöht werden.

⁵ Zugaben nach Absatz 1 gelten nicht als Verschnitt.⁴¹⁷

Art. 371 Verschnitt

¹ Unter Verschnitt wird das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein verschiedenen Ursprungs oder verschiedener Herkunft verstanden.

² Vorbehältlich der Absätze 3 und 5 ist verboten:

- a. der Verschnitt von Schweizer Wein der Kategorien 1 und 2 mit ausländischem Wein;
- b. der Verschnitt von ausländischem Wein der Kategorien 1 und 2.⁴¹⁸

³ Für den Verschnitt von Schweizer Wein mit Schweizer Wein gilt:

- a. Wein der Kategorie 1 darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.
- b. Wein der Kategorie 2 darf insgesamt bis höchstens 15 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.⁴¹⁹

⁴ Wein der Kategorie 3 darf beliebig verschnitten werden.⁴²⁰

⁵ Ausländischer Wein, der eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine andere gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte Bezeichnung trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Verschnitt und Sachbezeichnung dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.⁴²¹

⁴¹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴¹⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁴¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴¹⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴²⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴²¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 372 Sachbezeichnung

¹ Anstelle der Sachbezeichnung «Wein» kann für Weine der Kategorie 1 der geographische Ursprung verwendet werden.

² Wein der Kategorie 2 muss die Sachbezeichnung «Tafelwein» tragen, ergänzt durch die Angabe der geografischen Herkunft. Zusätzlich kann auf die Farbe des Weines hingewiesen werden. Als Sachbezeichnung zulässig ist ebenfalls «Landwein», ergänzt durch die Angabe der geografischen Herkunft, wenn die Traubenproduktion einer Mengenbeschränkung nach Artikel 14 Absatz 3 der Weinverordnung vom 7. Dezember 1998⁴²² unterstellt ist.⁴²³

³ Wein der Kategorie 3 muss die Sachbezeichnung «Wein» tragen. Sie kann ergänzt werden durch die Angabe der Farbe des Weines. Zusätzliche Angaben, wie Angaben über Ursprung, Herkunft, Rebsorte oder Jahrgang, sind verboten.⁴²⁴

⁴ Wurde Perlwein oder Schaumwein Kohlendioxid zugegeben, so lautet die Sachbezeichnung «Perlwein mit zugegebener Kohlensäure» bzw. «Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

Art. 373 Kennzeichnung

¹ In Abweichung von den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften müssen auf der Etikette folgende Angaben angebracht werden:⁴²⁵

- a. die Sachbezeichnung nach den Artikeln 366 und 372;
- b. der Name oder die Firma und die Adresse entweder der produzierenden, abfüllenden, importierenden oder verkaufenden Person, der Weinkellerei, der Händlerin oder des Händlers;
- c.⁴²⁶ das Produktionsland für Weine, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung oder dem Namen oder der Firma und der Adresse der Produzentin oder des Produzenten ersichtlich ist;
- d. ...⁴²⁷
- e. die Angaben nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben g, i, k, m und n.

² Die Angabe nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe m (Warenlos) kann anstatt auf der Etikette auch an einem anderen Ort auf der Flasche angebracht werden.

⁴²² SR **916.140**

⁴²³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

⁴²⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

⁴²⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

⁴²⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

⁴²⁷ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS **2002** 573).

³ Die Angabe des Jahrganges ist erlaubt, wenn der Wein zu mindestens 85 Prozent aus Trauben des angegebenen Jahrganges besteht. Zugaben nach Artikel 370 Absatz 1 werden nicht mitberechnet.⁴²⁸

⁴ Die Angabe von einer oder mehreren Traubensorten ist gestattet, wenn mindestens 85 Prozent des Weines von den angegebenen Traubensorten stammen. Zugaben nach Artikel 370 Absatz 1 werden nicht mitberechnet. Werden mehrere Traubensorten erwähnt, muss die Angabe in mengenmässig absteigender Reihenfolge gemacht werden.⁴²⁹

⁵ Bei Schaumwein sind die Angaben nach Artikel 22, entsprechend den Restzuckergehalten im Liter, zu ergänzen durch die Hinweise:

- «extra brut» bei 0 g bis 6 g
- «brut» bei weniger als 15 g
- «extra trocken» bei 12 g bis 20 g
- «trocken» bei 17 g bis 35 g
- «halbtrocken» bei 33 g bis 50 g
- «süss» oder «mild» bei mehr als 50 g

⁶ Bei den übrigen Weinen dürfen, entsprechend den Restzuckergehalten im Liter, die folgenden Hinweise angebracht werden:

- «trocken» bei höchstens 4 g
- «halbtrocken» oder «leicht süss» bei mehr als 4 bis 12 g
- «lieblich» bei mehr als 12 bis 45 g
- «süss» bei mehr als 45 g.⁴³⁰

2. Abschnitt:

Sauser, Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert

Art. 374 Sauser, pasteurisierter Sauser

¹ Sauser ist frisch gewonnener, gärender Traubenmost oder Traubensaft.

² Der Ethylalkoholgehalt muss mehr als 0,5 Volumenprozent betragen.

³ Die Sachbezeichnung muss mit der Angabe der geographischen Herkunft ergänzt werden.

⁴ Wird Sauser pasteurisiert, muss er als «pasteurisierter Sauser» bezeichnet werden.

⁵ Die Angabe des Alkoholgehaltes ist für nicht pasteurisierten Sauser durch «alkoholhaltig» zu ersetzen.

⁴²⁸ Zweiter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁴²⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁴³⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Art. 375 Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert

¹ Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert sind Getränke, die aus Traubensaft bzw. Traubenmost durch teilweise Gärung und anschliessende Pasteurisierung gewonnen werden.

² Der Ethylalkoholgehalt muss mehr als 0,5 Volumenprozent betragen.

³ Die Sachbezeichnung lautet «Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert» bzw. «Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert» oder «teilweise vergorener Traubensaft» bzw. «teilweise vergorener Traubenmost». Sie muss mit der Angabe der geographischen Herkunft ergänzt werden.

3. Abschnitt: Weinhaltige Getränke**Art. 376⁴³¹** Aromatisierte weinhaltige Getränke

¹ Aromatisierte weinhaltige Getränke sind Getränke, die:

- a. aus Wein gewonnen wurden;
- b. nicht mit Alkohol jeglicher Art versetzt wurden, ausgenommen bei Zurra;
- c. mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden;
- d. einer Süssung nach Artikel 400g unterzogen worden sein können; und
- e. weitere Zutaten enthalten können.

² Der Gehalt an Wein im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen. Der Alkoholgehalt muss mindestens 7 und weniger als 14,5 Volumenprozent betragen.

³ Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisiertes weinhaltiges Getränk» können folgende Bezeichnungen verwendet werden:

- a. Sangria: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit einem Alkoholgehalt von weniger als 12 Volumenprozent, das mit natürlichen Zitrusfruchtaromen oder -extrakten aromatisiert wurde und das Säfte von Zitrusfrüchten, Kohlendioxid oder Gewürze enthalten und gesüsst worden sein kann. Der Bezeichnung «Sangria» muss stets die Angabe «hergestellt in ...», gefolgt vom Namen des Produktionslandes, beigefügt werden, ausser wenn das Getränk in Spanien oder Portugal hergestellt wurde.
- b. Clarea: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk aus Weisswein, das mit natürlichen Zitrusfruchtaromen oder -extrakten aromatisiert wurde und das Säfte von Zitrusfrüchten, Kohlendioxid oder Gewürze enthalten und gesüsst worden sein kann. Der Bezeichnung «Clarea» muss stets die Angabe «her-

⁴³¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457). Siehe auch die SchIB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

gestellt in...», gefolgt vom Namen des Produktionslandes, beigefügt werden, ausser wenn das Getränk in Spanien hergestellt wurde.

- c. Zurra: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das durch Zusatz von Branntwein oder Weinbrand hergestellt wurde, einen Alkoholgehalt von mindestens 9 und weniger als 14 Volumenprozent aufweist und Fruchtstücke enthalten kann.
- d. Bitter soda: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das mindestens 50 Prozent Bitter vino (Art. 377 Abs. 3 Bst. b) enthält, einen Alkoholgehalt von mindestens 8 und weniger als 10,5 Volumenprozent aufweist und Kohlendioxid enthält.
- e. Kalte Ente: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das hergestellt wurde durch Mischung von Wein, Perlwein und Schaumwein unter Zusatz von natürlicher Zitrone oder deren Extrakten und dessen Gehalt an Schaumwein im Enderzeugnis mindestens 25 Massenprozent beträgt.
- f. Glühwein (Viiniglögi-Vinglögg): Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschliesslich aus Rotwein oder Weisswein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt oder Gewürznelken aromatisiert wurde. Im Fall der Zubereitung aus Weisswein muss die Bezeichnung durch den Hinweis «aus Weisswein» ergänzt werden.
- g. Maiwein: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das aus Wein unter Zusatz von Waldmeister (*asperula odorata*) oder dessen Extrakten gewonnen wurde, wobei der Geschmack des Waldmeisters vorherrschen muss.
- h. Maitrank: Für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das aus trockenem Weisswein, in den Waldmeister (*asperula odorata*) oder dessen Extrakte eingemischt wurde, unter Zusatz von Orangen oder anderen Früchten und höchstens 5 Prozent Zucker gewonnen wurde. Die Früchte können auch in Form von Saft, Konzentraten oder Extrakten zugegeben werden.

Art. 376a⁴³² Aromatisierte weinhaltige Cocktails

¹ Aromatisierte weinhaltige Cocktails sind Getränke, die:

- a. aus Wein oder Traubenmost gewonnen wurden;
- b. nicht mit Alkohol jeglicher Art versetzt wurden;
- c. mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden;
- d. einer Süssung nach Artikel 400g unterzogen worden sein können; und
- e. weitere Zutaten enthalten können.

⁴³² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457). Siehe auch die SchlB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

² Der Gehalt an Wein oder Traubenmost im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen. Der Alkoholgehalt muss weniger als 7 Volumenprozent betragen.

³ Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisierter weinhaltiger Cocktail» können folgende Bezeichnungen verwendet werden:

- a. weinhaltiger Cocktail (Weincocktail): für einen aromatisierten weinhaltigen Cocktail, bei dem der Anteil an konzentriertem Traubenmost 10 Prozent des Gesamtvolumens des Enderzeugnisses nicht übersteigt und der Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, weniger als 80 Gramm pro Liter beträgt.
- b. aromatisierter Traubenpermost: für einen aromatisierten weinhaltigen Cocktail, der ausschliesslich aus Traubenmost hergestellt wurde, bei dem der Alkoholgehalt weniger als 4 Volumenprozent beträgt und das Kohlendioxid ausschliesslich aus der Gärung der verwendeten Erzeugnisse herrührt.

Art. 377⁴³³ Aromatisierte Weine

¹ Aromatisierte Weine sind Getränke, die:

- a. aus Wein oder aus mit Alkohol versetztem (stummgemachtem) Traubenmost hergestellt wurden;
- b. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, Branntwein, Weinbrand oder Tresterbrand versetzt wurden;
- c. mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden;
- d. in der Regel einer Süssung nach Artikel 400g unterzogen wurden; und
- e. weitere Zutaten enthalten können.

² Der Gehalt an Wein oder an mit Alkohol versetztem (stummgemachtem) Traubenmost im Enderzeugnis muss mindestens 75 Massenprozent betragen. Der Alkoholgehalt muss mindestens 14,5 und weniger als 22 Volumenprozent betragen.

³ Folgende Bezeichnungen können die Sachbezeichnung «aromatisierter Wein» ersetzen:

- a. Wermut oder Wermutwein: für einen aromatisierten Wein, dessen charakteristisches Aroma durch Verwendung geeigneter Stoffe erzielt wurde; dabei müssen immer auch Stoffe verwendet werden, die aus Artemisia-Arten gewonnen wurden; zur Süssung dürfen nur Zucker, karamelisierter Zucker, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost oder rektifizierter Traubenmostkonzentrat verwendet werden.

⁴³³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457). Siehe auch die SchlB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

- b. bitterer aromatisierter Wein: für einen aromatisierten Wein mit einem charakteristischen bitteren Aroma; die Bezeichnung «bitterer aromatisierter Wein» kann durch die Angabe des verwendeten bitteren Aromastoffs ergänzt werden oder sie darf durch eine der folgenden Bezeichnungen ersetzt werden:
1. «Wein mit Chinarinde», wenn für die Aromatisierung im Wesentlichen natürliches Chinarindearoma verwendet wurde,
 2. «Bitter vino», wenn für die Aromatisierung im Wesentlichen natürliches Enzianaroma verwendet wurde und eine Gelb- oder Rotfärbung erfolgte,
 3. «Americano», wenn die Aromatisierung von aus Beifuss und Enzian gewonnenen natürlichen Aromen herrührt und eine Gelb- oder Rotfärbung erfolgte;
- c. aromatisierter Wein mit Ei: für einen aromatisierten Wein mit einem Gehalt von mindestens 10 Gramm Eigelb und 200 Gramm Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, pro Liter Enderzeugnis.

⁴ Die Bezeichnung «aromatisierter Wein» kann durch die Bezeichnung «Wein-Aperitif» ersetzt werden.

Art. 377a⁴³⁴ Allgemeine Bestimmung

¹ Wenn die Bezeichnung der in den Artikeln 376 und 377 genannten Produkte den Ausdruck «Schaum-» umfasst, so muss die verwendete Menge Schaumwein im Enderzeugnis mindestens 95 Prozent ausmachen.

² Die in den Artikeln 376 und 377 genannten Bezeichnungen können entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter durch folgende Angaben ergänzt werden:

- «extra-trocken» bei weniger als 30 g/l
- «trocken» bei weniger als 50 g/l
- «halbtrocken» bei 50 bis 90 g/l
- «lieblich» bei mehr als 90 bis 130 g/l
- «süss» bei mehr als 130 g/l

³ Die Angaben «lieblich» und «süss» können durch eine Angabe des Zuckergehalts in Gramm pro Liter ersetzt werden.

⁴ Wird einem dieser Produkte Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, so ist in der Nähe der Sachbezeichnung zusätzlich ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» anzugeben.

⁴³⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

37. Kapitel: Obst- und Fruchtw Wein, Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtw Wein, Honigwein⁴³⁵

1. Abschnitt: Obstwein

Art. 378 Definition

Obstwein ist ein alkoholhaltiges Getränk, das aus frisch gepresstem oder physikalisch haltbar gemachtem Apfelsaft oder Birnensaft durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen worden ist.

Art. 379 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Der Alkoholgehalt muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

² Gestattet ist die Zugabe von:

- a. Apfel- oder Birnensaft;
- b.⁴³⁶ Zuckerarten für die Nachgärung zur Herstellung von Obstschäumwein;
- c. Kohlendioxid.

Art. 380 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Obstschäumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g pro Liter beträgt.

² Wurde dem Obstwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «Obstschäumwein mit zugegebener Kohlensäure».

³ Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z. B. Sauergrau-ech-Apfelwein), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

Art. 381 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei Obstwein mit einer relativen Dichte (20/20) von mehr als 1,005, entsprechend einem Invertzuckeranteil von 9–11 g pro Liter, ist in der Nähe der Sachbezeichnung der Hinweis «teilvergoren» anzubringen.

² Bei Obstschäumwein dürfen anstelle von «teilvergoren» folgende Angaben gemacht werden:

- | | |
|-----------------|---|
| – brut | bei einem Restzuckeranteil von weniger als 10 g/l |
| – extra trocken | bei einem Restzuckeranteil zwischen 8 und 20 g/l |
| – trocken | bei einem Restzuckeranteil zwischen 17 und 40 g/l |

⁴³⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴³⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- halbtrocken bei einem Restzuckergehalt zwischen 37 und 65 g/l
- süß bei einem Restzuckergehalt von mehr als 65 g/l

2. Abschnitt: Verdünnter Obstwein

Art. 382 Definition

Verdünnter Obstwein ist Obstwein, der mit Trinkwasser verdünnt oder durch alkoholische Gärung von verdünntem Apfel- oder verdünntem Birnensaft hergestellt wurde.

Art. 383 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Der Obstweinanteil im Enderzeugnis muss mindestens 70 Massenprozent betragen.

² Der Alkoholgehalt muss mehr als 2 Volumenprozent betragen.

³ Gestattet ist die Zugabe von:

- a. Apfel- oder Birnensaft;
- b. Kohlendioxid.

Art. 384 Sachbezeichnung

Wurde dem verdünnten Obstwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so ist in der Sachbezeichnung auf diese Zugabe hinzuweisen.

Art. 385 Übrige Kennzeichnung

Verdünnter Obstwein mit einer relativen Dichte (20/20) von mehr als 1,005, entsprechend einem Invertzuckergehalt von 9–11 g pro Liter, muss in der Nähe der Sachbezeichnung als «teilvergoren» bezeichnet werden.

3. Abschnitt: Kernobstsaft im Gärstadium

Art. 386 Definition

Kernobstsaft im Gärstadium ist teilweise vergorener Obstwein (Art. 378) mit einem Ethylalkoholgehalt von mehr als 0,5 und weniger als 3 Volumenprozent.

Art. 387 Sachbezeichnung

¹ Bei pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Sachbezeichnung durch das Wort «pasteurisiert» zu ergänzen.

² Wurde Kernobstsaft im Gärstadium Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so ist in der Sachbezeichnung auf diese Zugabe hinzuweisen.

Art. 388 Übrige Kennzeichnung

Bei nicht pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Angabe des Alkoholgehaltes durch «alkoholhaltig» zu ersetzen.

4. Abschnitt: Fruchtwein

Art. 389⁴³⁷ Definition

Fruchtwein ist ein alkoholhaltiges Getränk aus frisch gepressten oder physikalisch haltbar gemachten Beeren- oder Fruchtsäften, mit Ausnahme von Apfel-, Birnen- und Traubensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen wird. Vor der Gärung dürfen dem Saft Zuckerarten oder Trinkwasser zugegeben werden.

Art. 390 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Die Mischung, die der Vergärung unterworfen wird, muss mindestens 30 Massenprozent Beeren- oder Fruchtsaft enthalten.⁴³⁸

² Der Alkoholgehalt muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

³ Gestattet ist nach der Gärung die Zugabe von:⁴³⁹

- a.⁴⁴⁰ Beeren- oder Fruchtsaft sowie von Zuckerarten;
- b. Kohlendioxid.

⁴ Das Mischen verschiedener Fruchtweine ist erlaubt.

Art. 391 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Fruchtschaumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g pro Liter beträgt.

² Wurde Fruchtwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «⁴⁴¹ -Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

⁴³⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴³⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴³⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁴⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁴¹ Frucht- oder Beerenart

Art. 392 Übrige Kennzeichnung

¹ Wurde der Fruchtwein aus verdünntem Beeren- oder Fruchtsaft hergestellt, so muss der Anteil des Saftes in Massenprozent unmittelbar bei der Sachbezeichnung wie folgt angegeben werden: «aus⁴⁴² %⁴⁴³-saft».

² Artikel 381 gilt sinngemäss.

5. Abschnitt: Getränke aus Obst- oder Fruchtwein**Art. 393**

¹ Getränke aus Obst- oder Fruchtwein sind Getränke, die als Hauptbestandteil Obst- oder Fruchtwein enthalten und denen Zutaten wie Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Fruchtsäfte, Spirituosen, Zuckerarten oder Honig sowie Auszüge von aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen oder natürliche oder naturidentische Aromen zugegeben werden können.⁴⁴⁴

² Der Gehalt an Obst- oder Fruchtwein im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen. Für die Zutaten gelten die Bestimmungen dieser Verordnung.

³ Die Bestimmungen von Artikel 376 Absätze 3 und 4 gelten sinngemäss.

6. Abschnitt:⁴⁴⁵ Honigwein**Art 393a** Definition

Honigwein (Met) ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung eines Wasser-Honig-Gemisches gewonnen wird.

Art. 393b Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Honigwein muss einen Alkoholgehalt von mindestens 7 Volumenprozent aufweisen.

² Der Zusatz von Zuckerarten vor der Vergärung ist verboten.

³ Die Aromatisierung mit Gewürzen und Kräutern ist zulässig.

⁴⁴² Mindestgehalt an Frucht- oder Beerensaft

⁴⁴³ Frucht- oder Beerenart

⁴⁴⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁴⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

38. Kapitel: Bier

Art. 394 Definitionen

¹ Bier ist ein alkoholisches und kohlenensäurehaltiges Getränk, das aus mit Hefe vergorener Würze gewonnen wird, der Doldenhopfen oder Hopfenprodukte zugegeben werden. Die Würze ist aus stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffen und aus Trinkwasser hergestellt.

² Hopfenprodukte sind Hopfenpulver, angereichertes Hopfenpulver, Hopfenextrakt, Hopfenextraktpulver und isomerisierter Hopfenextrakt.

Art. 395 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Bier muss in der Regel klar sein. Bestimmte Biertypen (z. B. unfiltriertes Bier, Hefeweizenbier) dürfen Trübungen oder Ablagerungen aufweisen, die infolge eines speziellen Herstellungsverfahrens entstanden sind.

² Für die Herstellung der Würze können neben Gersten- oder Weizenmalz folgende stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffe verwendet werden:

- a. Cerealien wie Gerste, Weizen, Mais, Reis;
- b. Zucker, Invertzucker, Dextrose, Glucosesirup bis höchstens 10 Massenprozent;
- c. Stärke bis höchstens 20 Massenprozent.

³ Für die Zubereitung der Würze dürfen Röstmalz und Röstmalzextrakte verwendet werden.

⁴ Der pH-Wert des Bieres darf bei der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten 5,0 nicht übersteigen.

⁵ Der Gehalt an Kohlendioxid muss mindestens 0,3 Massenprozent betragen.

⁶ Bier muss aus einer Stammwürze von mindestens 10 Massenprozent hervorgegangen sein. Vorbehalten bleibt Artikel 396 Absätze 3 und 4.

Art. 396 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Bier».

² Entsprechend dem Stammwürzegehalt können auch folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. Lagerbier bei 10,0–12,0 Massenprozent
- b. Spezialbier bei 11,5–14,0 Massenprozent
- c. Starkbier bei mindestens 14 Massenprozent

³ Bier darf bis zu einem Alkoholgehalt von 3,0 Volumenprozent als «Leichtbier» bezeichnet werden. Der Stammwürzegehalt von Leichtbier unterliegt keiner Begrenzung.

⁴ Bier mit einem Kohlenhydratgehalt von höchstens 7,5 g pro Liter und einem Alkoholgehalt von höchstens 4,5 Volumenprozent darf als «kohlenhydratarm» bezeichnet werden. Der Stammwürzegehalt muss 8,0–9,0 Massenprozent betragen.

Art. 397 Übrige Kennzeichnung

Trübe Biere, die nach einem speziellen Verfahren hergestellt wurden, müssen auf der Etikette einen entsprechenden Hinweis enthalten.

Art. 398 Ausschank

¹ Zum Ausschank von Fassbier sind nur Druckapparate (Bierpressionen) gestattet, bei denen komprimiertes Kohlendioxid oder Stickstoff verwendet werden.

² Der Anschluss der Druckgasleitung am Siphon oder Anstichkopf muss mit einem Rückschlagventil versehen sein.

³ Mit den für Bier bestimmten Schenknhahnen dürfen keine anderen Getränke ausgeschenkt werden.

⁴ Tropfbier und Bierreste dürfen nicht ausgeschenkt werden.

39. Kapitel: Spirituosen⁴⁴⁶

1. Abschnitt:⁴⁴⁷ Allgemeine Bestimmungen

Art. 399 Spirituosen

¹ Spirituosen sind alkoholische Flüssigkeiten, die zum Konsum bestimmt sind, besondere organoleptische Eigenschaften aufweisen und einen Mindestalkoholgehalt von 15 Volumenprozent haben.

² Sie werden gewonnen durch:

- a. Destillation aus natürlichen vergorenen Erzeugnissen mit oder ohne Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen;
- b.⁴⁴⁸ Einmaischen von pflanzlichen Stoffen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder in Brand nach den Artikeln 401–424, mit oder ohne anschliessende Destillation;
- c. Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Zuckerarten oder anderen Süssungsmitteln oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

⁴⁴⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁴⁴⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁴⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

- d. Mischen einer Spirituose nach den Buchstaben a und b mit:
1. anderen Spirituosen,
 2. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder Brand nach den Artikeln 401–424, oder
 3. mit andern alkoholischen oder mit nichtalkoholischen Getränken.

Art. 400 Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit)

¹ Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit) ist Alkohol, der durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird und der die in Anhang 15 aufgeführten Merkmale aufweist.

² Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist nicht für den direkten Konsum bestimmt.

³ ...⁴⁴⁹

Art. 400a Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs

¹ Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs ist die alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird und weder die Merkmale von Ethylalkohol noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch ein Aroma und einen Geschmack bewahrt hat, das von den verwendeten Ausgangsstoffen stammt.

² ...⁴⁵⁰

Art. 400b Spirituosenkategorie

Als Spirituosenkategorie gilt eine Gruppe von Spirituosen, die derselben Definition entspricht.

Art. 400c Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt einer Spirituose ist das Verhältnis von ihrem Volumen an reinem Alkohol zum Gesamtvolumen bei einer Temperatur von 20°C.

Art. 400d Gehalt an flüchtigen Bestandteilen

Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen einer ausschliesslich durch Destillation hergestellten Spirituose ist die Menge der aus der Destillation oder der erneuten Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe stammenden flüchtigen Bestandteile. Nicht mitgerechnet werden der Ethylalkohol und das Methanol.

⁴⁴⁹ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁴⁵⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Art. 400e Zusammenstellung (Blend)

¹ Zusammenstellung (Blend) ist das Verfahren, in dem zwei oder mehrere Spirituosen gemischt werden, die derselben Spirituosenkategorie angehören und sich voneinander höchstens bezüglich der folgenden Merkmale unterscheiden:

- a. Herstellungsverfahren;
- b. verwendete Destillationsgeräte;
- c. Reifungsdauer oder Alterungsdauer;
- d. geografisches Erzeugungsgebiet.

² Das gewonnene Getränk gehört derselben Spirituosenkategorie an wie die ursprünglichen Spirituosen vor der Zusammenstellung.

Art. 400f⁴⁵¹ Verschnitt

Verschnitt ist das Verfahren, in dem einer Spirituose zugesetzt wird:

- a. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b. Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs; oder
- c. eine oder mehrere Spirituosen.

Art. 400g Süssung

Süssung ist das Verfahren, in dem zur Produktion von Spirituosen eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden:

- a. Zucker: fest, flüssig oder karamelisiert;
- b. flüssiger Invertzucker oder Sirup von Invertzucker;
- c. Glukosesirup;
- d. Dextrose;
- e. Fructose;
- f. Traubenmost, frisch oder konzentriert;
- g. rektifiziertes Traubenmostkonzentrat;
- h. Honig;
- i. Johannisbrotsirup;
- j. andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

⁴⁵¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Art. 400⁴⁵²**Art. 400i** Reifung oder Alterung

Reifung oder Alterung ist das Verfahren, in dem in geeigneten Behältern Vorgänge natürlich ablaufen können, durch welche die betreffende Spirituose organoleptische Merkmale erhält, welche sie vorher nicht hatte.

Art. 400j Reduktion

Reduktion ist das Verfahren, in dem einer Spirituose Wasser zugegeben wird, um ihren Alkoholgehalt zu senken. Das Wasser muss den Anforderungen an Trinkwasser nach Artikel 275 genügen und kann gegebenenfalls destilliert oder demineralisiert worden sein.

1a. Abschnitt: Spirituosenkategorien⁴⁵³**Art. 401**⁴⁵⁴ Branntwein

¹ Branntwein ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Wein zu weniger als 86 Volumenprozent oder durch erneute Destillation des vorgängig erzeugten Weindestillates zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen; diese dürfen ausschliesslich aus dem entsprechenden Grundstoff stammen.

Art. 402⁴⁵⁵ Weinbrand (Brandy)

¹ Weinbrand (Brandy) ist eine Spirituose, die aus Branntwein mit oder ohne Zusammenstellung mit Weindestillat gewonnen wird. Das Weindestillat muss zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert sein und darf mit seinem Alkoholgehalt 50 Prozent des Alkoholgehalts des Enderzeugnisses nicht übersteigen.

² Weinbrand muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen, die ausschliesslich aus dem entsprechenden Grundstoff stammen.

³ Er muss in Eichenholzbehältern während mindestens einem Jahr oder in Eichenfässern von weniger als 1000 l Fassungsvermögen während mindestens sechs Monaten gereift sein.

⁴⁵² Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁴⁵³ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁵⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁵⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 402⁴⁵⁶ Bierbrand

Bierbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch unmittelbare Destillation von frischem Bier zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird. Das Destillat muss organoleptische Eigenschaften aufweisen, die aus dem Bier stammen.

Art. 403⁴⁵⁷ Tresterbrand, Trester, Marc, Grappa

¹ Tresterbrand (Trester, Marc) ist eine Spirituose, die gewonnen wird aus vergorenem Traubentrester entweder durch Wasserdampf oder durch Destillation mit möglichem Zusatz von Wasser oder Trub. Das Destillat muss zu weniger als 86 Volumenprozent destilliert sein. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

² Tresterbrand muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,4 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

³ Die Trubzugabe darf 25 Kilogramm Trub je 100 Kilogramm Traubentrester nicht übersteigen. Die aus dem Trub gewonnene Alkoholmenge darf nicht mehr als 35 Prozent der Gesamtalkoholmenge des Fertigerzeugnisses ausmachen.

⁴ Grappa ist Tresterbrand, der in Italien, im Kanton Tessin, Calancatal, Bergell, Val Mesolcina oder Puschlav aus Trauben der betreffenden Region hergestellt wurde.

Art. 404⁴⁵⁸**Art. 405** Hefebrand, Drusenbrand

Hefe- oder Drusenbrand (Drusen, Lies) ist eine Spirituose, die durch Destillation aus Weindrusen oder aus einer Mischung von Weindrusen und Weintrückständen gewonnen wird.

Art. 406⁴⁵⁹ Getreidespirituose, Getreidebrand

¹ Getreidespirituose ist eine Spirituose, die durch Destillation aus vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.

² Getreidebrand ist eine Getreidespirituose, die durch Destillieren zu weniger als 95 Volumenprozent aus vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.

⁴⁵⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁵⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁵⁸ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

⁴⁵⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 407⁴⁶⁰ Whisky, Whiskey

¹ Whisky (Whiskey) ist eine Spirituose, die durch Destillation von Getreidemaische gewonnen wird, welche durch die in ihr enthaltenen Malzamyaschen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert und mit Hefe vergoren ist. Die Maische muss zu weniger als 94,8 Volumenprozent so destilliert worden sein, dass das Destillationserzeugnis das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.

² Whisky (Whiskey) muss während mindestens drei Jahren in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 l gereift sein.

Art. 408⁴⁶¹ Obstbrand

¹ Obstbrand ist eine Spirituose, die:

- a. ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mosts dieser Frucht, mit oder ohne Steine, gewonnen wird; und
- b. zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 408a⁴⁶² Obstspirituose

¹ Obstspirituose ist eine Spirituose, die durch Einmischen einer Frucht in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in Destillate landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einen Brand nach diesem Kapitel gewonnen wird.

² Zum Einmischen müssen mindestens 5 Kilogramm Früchte je 20 Liter reinen Alkohol verwendet werden.

³ Zur Aromatisierung können natürliche oder naturidentische Aromen zugesetzt werden, die nicht von der verarbeiteten Frucht stammen. Der charakteristische Geschmack des Getränks sowie dessen Färbung muss jedoch ausschliesslich von der verarbeiteten Frucht stammen.

⁴⁶⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁶¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁶² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Juni 2005 (AS 2004 457).

Art. 409⁴⁶³ Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein

¹ Brand aus Apfelwein oder Brand aus Birnenwein ist eine Spirituose, die:

- a. durch ausschliessliche Destillation von Apfel- oder Birnenwein hergestellt wird; und
- b. zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 410⁴⁶⁴ Brand aus Obsttrester

¹ Brand aus Obsttrester ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, gewonnen wird. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 411 Obstdrusenbrand

Obstdrusenbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation aus Obstweindrusen oder aus einer Mischung von Obstweindrusen und Obstweintrüben gewonnen wird.

Art. 412⁴⁶⁵ Brand aus Beeren oder anderen Obstarten

¹ Brand aus Beeren oder anderen Obstarten ist eine Spirituose, die durch Einmischen von teilweise vergorenen oder unvergorenen Beeren oder sonstigen Obstarten wie Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Holunder oder Kiwi in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in ein Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einen Brand nach diesem Kapitel und durch anschliessende Destillation gewonnen wird.

² Zum Einmischen müssen mindestens 100 kg Früchte je 20 l reinem Alkohol verwendet werden.

Art. 413⁴⁶⁶ Rum

¹ Rum ist eine Spirituose, die ausschliesslich gewonnen wird durch alkoholische Gärung und Destillation von Melasse oder Sirup, die aus der Herstellung von Rohr-

⁴⁶³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁶⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁶⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁶⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

zucker stammen oder vom Saft des Zuckerrohrs selbst. Rum muss auf weniger als 96 Volumenprozent destilliert worden sein und typische organoleptische Merkmale aufweisen.

² Rum, der aus Zuckerrohrsaft gewonnen wurde, muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 414⁴⁶⁷

Art. 415 Kartoffelbrand

Kartoffelbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation aus einer vergorenen Kartoffelmaische gewonnen wird.

Art. 416 Wodka

¹ Wodka ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird:

- a. durch Rektifikation oder durch Filtrieren über Aktivkohle, gegebenenfalls mit anschliessender einfachen Destillation; oder
- b.⁴⁶⁸ durch eine gleichwertige Behandlung, welche die organoleptischen Merkmale der verwendeten Ausgangsstoffe selektiv abschwächt.

² Durch den Zusatz von Aromastoffen können dem Erzeugnis besondere organoleptische Eigenschaften, insbesondere ein weicher Geschmack, verliehen werden.⁴⁶⁹

Art. 417⁴⁷⁰ Spirituose mit Wacholder

¹ Spirituose mit Wacholder ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Getreidedestillat oder Getreidebrand mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis*) gewonnen wird.

² Es können andere natürliche oder naturidentische Aromastoffe, Aromaextrakte oder Duftstoffpflanzen zugesetzt werden. Die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren müssen jedoch wahrnehmbar bleiben.

³ Gin ist eine Spirituose mit Wacholder, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden organoleptischen Merkmale aufweist, mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder mit Aromaextrakten gewonnen wird, wobei der Wacholderbeerengeschmack vorherrschend bleiben muss.

⁴⁶⁷ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

⁴⁶⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁶⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁷⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴ Destillierter Gin (z. B. «London Gin») ist eine Spirituose mit Wacholder, die ausschliesslich durch die erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten organoleptischen Merkmalen und unter Zusetzen von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird. Er muss folgenden Mindestanforderungen genügen:

- a. Das Ausgangsprodukt der erneuten Destillation muss einen ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 Volumenprozent aufweisen.
- b. Bei der erneuten Destillation muss der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben.
- c. Zur Aromatisierung können zusätzlich natürliche oder naturidentische Aromastoffe oder Aromaextrakte verwendet werden.

Art. 418⁴⁷¹

Art. 419⁴⁷² Enzian

Enzian ist eine aus einem Enziandestillat hergestellte Spirituose, die durch Gärung von Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

Art. 420 Kräuterbrand

¹ Kräuterbrand ist eine Spirituose, die gewonnen wird durch:

- a. Destillation von in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einem Brand nach diesem Kapitel eingemaischten Kräutern; oder
- b. Zugabe eines Kräuterextraktes zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Brand nach diesem Kapitel.⁴⁷³

² Die Färbung mit pflanzlichen Extrakten sowie die Zugabe von ätherischen Ölen sind gestattet.

Art. 421⁴⁷⁴ Kümmel, Aquavit

¹ Kümmel (Spirituose mit Kümmel) ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel (*Carum carvi L.*) gewonnen wird. Es dürfen andere natürliche oder naturidentische Aromastoffe oder Aromaextrakte zugesetzt werden. Der Kümmelgeschmack muss jedoch vorherrschend bleiben.

⁴⁷¹ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

⁴⁷² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁷³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁷⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

² Aquavit (Akvavit) ist Kümmel, bei dem die Aromatisierung mit einem Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat vorgenommen wurde. Bezüglich der Zusammensetzung gilt:

- a. Ein wesentlicher Teil des Aromas muss aus der Destillation von Kümmelsamen oder Dillsamen (*Anethum graveolens L.*) stammen.
- b. Es dürfen auch andere Aromastoffe verwendet werden.
- c. Der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig.
- d. Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht dominierend sein.
- e. Der Extraktgehalt darf nicht mehr als 1,5 g pro 100 ml betragen.

Art. 421a⁴⁷⁵ Agavenspirituose

Agavenspirituose ist eine Spirituose, die durch Destillation und Rektifikation aus mindestens 51 Prozent vergorener blauer Agave (*Agave tequilana Weber*) gewonnen wird.

Art. 422⁴⁷⁶ Likör

¹ Likör ist eine Spirituose, die gewonnen wird durch Aromatisieren mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten und durch Süßung von:

- a. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b. Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs;
- c. Spirituosen dieses Kapitels;
- d. einer Mischung der Erzeugnisse nach den Buchstaben a–c.

² Die Zugabe von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Obstwein oder aromatisierter Wein ist gestattet.

³ Der Alkoholgehalt eines Likörs, der nach einer bestimmten Spirituose benannt wird (Eiercognac, Kirschlikör, Williamslikör usw.), muss ausschliesslich aus dieser Spirituose stammen.

⁴ Likör muss einen Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g pro Liter aufweisen. Davon abweichend gelten folgende Werte:

- a. ...⁴⁷⁷
- b. für Kirschlikör: 70 g pro Liter;
- c. für Enzianlikör: 80 g pro Liter;
- d. für Eierlikör und Likör mit Eizusatz: 150 g pro Liter;

⁴⁷⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁷⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁷⁷ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

- e. für «⁴⁷⁸- crème»): 250 g pro Liter
- f. für Cassiscrème: 400 g pro Liter.

⁵ Eierlikör (Advokat, Advocaat, Avocat) ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb, Eiweiss und Zucker oder Honig enthält. Das Enderzeugnis muss mindestens 140 g Eigelb pro Liter enthalten.

⁶ Likör mit Eizusatz ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb, Eiweiss und Zucker oder Honig enthält. Das Enderzeugnis muss mindestens 70 g Eigelb pro Liter enthalten.

Art. 423⁴⁷⁹ Aperitif, Spirituose mit bitterem Geschmack, Bitter

¹ Aperitif ist ein Getränk aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus Spirituosen nach den Artikeln 401–421a, Wasser und aromatischen Pflanzenauszügen oder natürlichen oder naturidentischen Aromen oder Aromaextrakten, die ihm die charakteristischen sensorischen Eigenschaften verleihen. Aperitif darf Zuckerarten, Honig oder Wein enthalten. Für Aperitif auf Basis von Wein gelten die Bestimmungen von Kapitel 36.

² Spirituose mit bitterem Geschmack (Bitter) ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten gewonnen wurde. Sie muss einen bitteren Geschmack aufweisen.

Art. 423a⁴⁸⁰ Absinth

Absinth ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus einem Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, die:

- a. mit Wermutkraut (*Artemisia absinthium L.*) oder dessen Extrakten, in Verbindung mit anderen Pflanzen oder Pflanzenextrakten wie Anis, Fenchel und dergleichen, aromatisiert ist;
- b. durch Einmaischen und Destillation hergestellt wird;
- c. einen bitteren Geschmack hat und nach Anis oder Fenchel riecht; und
- d. beim Verdünnen mit Wasser ein trübes Getränk ergibt.

⁴⁷⁸ Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes, mit Ausnahme von Milcherzeugnissen

⁴⁷⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁸⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 2. Febr. 2005 (AS 2005 1063).

Art. 424⁴⁸¹ Spirituose mit Anis

¹ Spirituose mit Anis ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*), Fenchel (*Foeniculum vulgare*) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, nach einem der folgenden Verfahren hergestellt wird:

- a. Einmaischen oder Destillation;
- b. erneute Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen der oben genannten Pflanzen;
- c. Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen;
- d. einer Kombination der Verfahren nach den Buchstaben a–c.

² Es können auch andere als die in Absatz 1 genannten natürlichen Pflanzenextrakte oder würzende Samen ergänzend verwendet werden. Dabei muss der Anisgeschmack vorherrschend bleiben.

³ Pastis ist eine Spirituose mit Anis, wenn sie ausserdem natürliche Extrakte aus Süssholz (*Glycyrrhiza glabra*) und damit auch so genannte Chalkone (Farbstoffe) sowie Glycyrrhizinsäure enthält. Für die Zusammensetzung gilt:

- a. Der Gehalt an Glycyrrhizinsäure muss mindestens 0,05 g pro Liter und darf höchstens 0,5 g pro Liter betragen.
- b. Der Gehalt an Anethol muss mindestens 1,5 g pro Liter und darf höchstens 2,0 g pro Liter betragen.
- c. Der Zuckergehalt darf 100 g pro Liter nicht übersteigen.

⁴ Ouzo ist eine Spirituose mit Anis, die in Griechenland hergestellt wird.

⁵ Anis ist eine Spirituose mit Anis, deren charakteristisches Aroma ausschliesslich von Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*) oder Fenchel (*Foeniculum vulgare*) herrührt.

⁶ Destillierter Anis ist Anis, dessen Alkohol mindestens zu 20 Prozent aus Alkohol besteht, der unter Beigabe von Samen von Pflanzen nach Absatz 1 destilliert wurde.

2. Abschnitt:⁴⁸² Alkoholgehalt, Süssung, Verschnitt**Art. 425** Alkoholgehalt von Spirituosen

¹ Spirituosen, die für die Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, müssen mindestens folgenden Alkoholgehalt in Volumenprozent aufweisen:

- a.⁴⁸³ Whisky, Kartoffelbrand, Absinth, Pastis: 40,0 Prozent;

⁴⁸¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁸² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁸³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 2. Febr. 2005 (AS 2005 1063).

- b. Hefe- oder Drusenbrand, Bierbrand: 38,0 Prozent;
 - c. Branntwein, Tresterbrand, Marc, Grappa, Obstbrand, Brand aus Apfel- oder Birnenweinen, Brand aus Obsttrester, Obstdrusenbrand, Brand aus Beeren oder sonstigen Früchten, Spirituose mit Wacholder, Gin, destillierter Gin, Enzian, Rum, Kräuterbrand, Wodka, Aquavit, Ouzo: 37,5 Prozent;
 - d. Weinbrand, Brandy: 36,0 Prozent;
 - e. Getreidespirituose, Getreidebrand, Agavenspirituose, Anis: 35,0 Prozent;
 - f. Kümmel (ausgenommen Aquavit): 30,0 Prozent;
 - f^{bis} 484 Obstspirituose: 25,0 Prozent;
 - g. Liköre, Spirituose mit Anis, Spirituose mit bitterem Geschmack sowie alle anderen Spirituosen, die nicht bezeichnet sind: 15,0 Prozent; ausgenommen sind Eierlikör (14,0 Prozent), Pastis (Bst. a), Ouzo (Bst. c) und Anis (Bst. e).
- ² Spirituosen mit höherem Alkoholgehalt dürfen gemäss Artikel 400j reduziert werden.

Art. 426 Süssung, Zugabe von Bonificateuren

¹ Die Süssung nach Artikel 400g von Spirituosen ist erlaubt.

² Zur Abrundung des Geschmacks von Spirituosen dürfen Bonificateure eingesetzt werden. Ausgenommen ist Obstbrand.

³ Als Bonificateure gelten Mischungen aus süssenden Erzeugnissen, Pflanzenextrakten, färbenden Stoffen und natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen.

⁴ Der Gesamtextrakt nach der Süssung oder der Zugabe von Bonificateuren darf höchstens 10 g pro Liter betragen. Bei Obstbrand darf er 3 g pro Liter nicht übersteigen.

^{4bis} Spezialitäten wie «Vieille Prune» dürfen zwischen 20 und 80 g Zucker pro Liter enthalten.⁴⁸⁵

⁵ In der Kennzeichnung ist auf die Süssung oder die Zugabe von Bonificateuren hinzuweisen.

Art. 426a⁴⁸⁶

⁴⁸⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Juni 2005 (AS 2004 457).

⁴⁸⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁴⁸⁶ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 7. Juni 2004 (AS 2004 3035).

3. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 427⁴⁸⁷ Sachbezeichnung

¹ Als Sachbezeichnung ist die Kategoriebezeichnung zu verwenden.

² Spirituosen, welche die Zusammensetzungsmerkmale und Mindestanforderungen einer Spirituosenkategorie nicht erfüllen, dürfen die entsprechende Sachbezeichnung nicht tragen. Sie müssen als «Spirituose» oder «alkoholisches Getränk» bezeichnet werden.

^{2bis} Folgende Spirituosen dürfen ihre entsprechende Sachbezeichnung nicht tragen, wenn sie verschnitten wurden:

- a. Branntwein (Art. 401);
- b. Weinbrand (Brandy) (Art. 402);
- c. Tresterbrand, Trester, Marc, Grappa (Art. 403);
- d. Hefebbrand, Drusenbrand (Art. 405);
- e. Getreidespirituose, Getreidebrand (Art. 406);
- f. Whisky, Whiskey (Art. 407);
- g. Obstbrand (Art. 408);
- h. Brand aus Apfel- oder Birnenwein (Art. 409);
- i. Obstdrusenbrand (Art. 411);
- j. Rum (Art. 413);
- k. Kartoffelbrand (Art. 415);
- l. Kräuterbrand (Art. 420);
- m.⁴⁸⁸ Absinth (Art. 423a).⁴⁸⁹

³ Obstbrand wird unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht als «-brand» bezeichnet (z. B. «Mirabellenbrand», «Zwetschgenbrand»). Er kann unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht auch als «-wasser» bezeichnet werden.

⁴ Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obstarten zusammen destilliert, so lautet die Sachbezeichnung «Obstbrand». Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

⁵ Bei folgenden Obstbränden darf die Bezeichnung «-brand» durch die Angabe der Frucht ersetzt werden:

⁴⁸⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁸⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 2. Febr. 2005 (AS 2005 1063).

⁴⁸⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457). Siehe auch die SchlB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

- a. Mirabellen;
- b. Pflaumen, Pflümlü;
- c. Zwetschgen;
- d. Gravensteiner;
- e. Apfel;
- f. Williams;
- g. Kirsch
- h. Quitte.

⁶ Die Sachbezeichnung von Brand aus Obstresten lautet «Brand aus -resten», unter Einsetzung des Namens des verwendeten Obstes (z. B. «Brand aus Apfeleresten»). Wird Resten unterschiedlicher Obstsorten verwendet, so lautet die Sachbezeichnung «Obstrestenbrand».

⁷ Um eine Verwechslung mit Obstbränden nach Artikel 408 zu vermeiden, darf die Sachbezeichnung «-brand» bei Brand aus Beeren und anderen Obstarten unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht nur dann verwendet werden, wenn die zusätzliche Angabe «durch Einmaischen und Destillieren gewonnen» gemacht wird. Diese Regelung gilt für Brombeeren, Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Schlehen, Vogelbeeren, Eberesche, Stechpalme, Mehlbeerbaum, Holunder, Hagebutte und schwarze Johannisbeere.

⁸ Brand aus Beeren oder anderen Obstarten, der durch Einmaischen ganzer, nicht vergorener Früchte in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und durch anschließende Destillation hergestellt worden ist, kann als «-geist» unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht bezeichnet werden (z. B. Himbeergeist).

Art. 428 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei der Angabe einer Jahreszahl oder eines Alters ist der jüngste verwendete alkoholische Bestandteil massgebend. Untersagt sind die Bezeichnung «alt» für Destillationsprodukte, deren jüngster alkoholischer Bestandteil weniger als ein Jahr alt ist, sowie sich widersprechende oder sonst irreführende Altersangaben.

² Werden geographische Angaben gemacht, muss die Produktionsphase, in der die Spirituose ihren endgültigen Charakter erhalten hat, im genannten geographischen Gebiet stattgefunden haben. Die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997⁴⁹⁰ bleiben vorbehalten.⁴⁹¹ Die Angabe des Produktionslandes richtet sich nach Artikel 22a.⁴⁹²

³ ...⁴⁹³

⁴⁹⁰ SR 910.12

⁴⁹¹ Satz eingefügt durch Art. 24 der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997, in Kraft seit 1. Juli 1997 (SR 910.12).

⁴⁹² Dritter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁴⁹³ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 2. Febr. 2005 (AS 2005 1063).

⁴ In der Kennzeichnung von Ethylalkohol oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs darf nur dann auf einen bestimmten Ausgangsstoff hingewiesen werden, wenn der Alkohol ausschliesslich aus diesem Ausgangsstoff gewonnen worden ist.⁴⁹⁴

⁵ In Abweichung zu Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe b muss bei Spirituosen nach den Artikeln 401–421a das Verzeichnis der Zutaten nicht angegeben werden.⁴⁹⁵

⁶ Auf der Etikette der in Artikel 427 Absatz 2^{bis} erwähnten Verschnitte darf nur ausserhalb der Sachbezeichnung auf eine Spirituosenkategorie Bezug genommen werden. Nach der Bezeichnung «Spirituosengemisch» müssen in diesem Fall die jeweiligen alkoholischen Bestandteile, gefolgt vom jeweiligen Mischanteil in Volumenprozenten des gesamten Alkoholgehalts der Mischung in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben werden.⁴⁹⁶

Art. 429 Beschriftung in Gaststätten

¹ Auf Getränkearten in Gaststätten müssen für Spirituosen die Sachbezeichnung, der Alkoholgehalt in Volumenprozent und die Menge aufgeführt werden. Die Pflicht zur Angabe der Menge und des Alkoholgehaltes auf Getränkearten gilt nicht für Spirituosen oder Getränke auf Basis von Spirituosen, die im Gastlokal ad hoc zubereitet werden.⁴⁹⁷

² Auf Behältern von Spirituosen, die in Gaststätten verkauft werden, muss deutlich sichtbar und lesbar die Sachbezeichnung, das Produktionsland sowie der Alkoholgehalt in Volumenprozent stehen.

4. Abschnitt: Besondere Bestimmungen

Art. 430⁴⁹⁸ Ausländische Spirituosen

¹ Soweit diese Verordnung nichts anderes bestimmt, dürfen ausländische Spirituosen, die eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine andere geschützte Bezeichnung gemäss einer ausländischen Gesetzgebung tragen, nur als Originalerzeugnisse aus dem angegebenen Ursprungsgebiet in den Handel gebracht werden.

² Bezüglich der Kennzeichnung ausländischer Spirituosen bleiben die allgemeinen Bestimmungen vorbehalten.

⁴⁹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁹⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

⁴⁹⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457). Siehe auch die SchLB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

⁴⁹⁷ Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁴⁹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Art. 431 Weiteres anwendbares Recht

Die Bestimmungen des Alkoholgesetzes vom 21. Juni 1932⁴⁹⁹ und des darauf gestützten Ausführungsrechts bleiben vorbehalten.

...

Art. 432⁵⁰⁰**39a. Kapitel:**⁵⁰¹ **Übrige alkoholhaltige Getränke****Art. 432a** Definition

Übrige alkoholhaltige Getränke sind alle alkoholhaltigen Getränke, die:

- a. einen Alkoholgehalt von mehr als 0,5 Volumenprozent aufweisen; und
- b.⁵⁰² nicht in den Artikeln 366–431 geregelt sind.

Art. 432b Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Coffeinhaltige Getränke dürfen nicht mehr als 150 mg Coffein pro Liter enthalten.

² Chininhaltige Getränke dürfen nicht mehr als 80 mg Chinin pro Liter, berechnet als Chininhydrochlorid, enthalten.

Art. 432c Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20.

Art. 432d Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig», wenn dem Getränk Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist;
- b. ein Hinweis wie «coffeinhaltig» bei einem Getränk mit einem Coffeingehalt von über 30 mg pro Liter;
- c. ein Hinweis wie «chininhaltig» bei einem Getränk, das Chinin enthält.

⁴⁹⁹ SR **680**

⁵⁰⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, mit Wirkung seit 1. Mai 2004 (AS **2004** 457).

⁵⁰¹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

⁵⁰² Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS **2004** 457).

40. Kapitel: ...**Art. 433**⁵⁰³**41. Kapitel: Gärungsessig, Essigsäure zu Speisezwecken****1. Abschnitt: Gärungsessig****Art. 434** Definitionen

¹ Gärungsessig ist Essig, der durch Essigsäuregärung aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten hergestellt worden ist.

² Gärungsessigarten sind:

- a. Weinessig: Gärungsessig, der ausschliesslich aus Wein hergestellt ist;
- b. Obstessig: Gärungsessig, der ausschliesslich aus Obstwein oder aus vergorenem Obstsaftkonzentrat hergestellt ist;
- c. Alkoholesig oder Essig aus reinem Alkohol: Gärungsessig aus Alkohol, der aus pflanzlichem Material gewonnen wird;
- d. Molkenessig: Gärungsessig aus Molke;
- e. Milchserumessig: Gärungsessig aus Milchserum oder Ultrafiltrat (Permeat);
- f. weitere Arten von Gärungsessig (z. B. Malz-, Bier-, Honigessig): Gärungsessig, der aus kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln durch alkoholische Gärung und Essigsäuregärung hergestellt worden ist.

³ Gärungsessigmischungen sind:

- a. Essigwein: das Erzeugnis, das ausschliesslich aus Wein durch teilweise Essigsäuregärung oder durch Mischung von Weinessig und Wein hergestellt worden ist;
- b. Zitronenessig: das Erzeugnis, das durch teilweisen Ersatz von Gärungsessig durch Zitronensaft hergestellt worden ist;
- c. Mischungen der unter Absatz 2 genannten Essigarten;
- d. Gärungsessig mit aromatisierenden Zutaten wie Honig, Gewürzen oder deren Extrakten;
- e. Gärungsessig, dem ein oder mehrere Frucht- oder Beerensäfte zugegeben worden sind.

⁴ «Aceto Balsamico» ist eine nach einem traditionellen Verfahren hergestellte Essigspezialität auf Basis von vergorenem Traubenmost.

⁵⁰³ Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 2. Febr. 2005 (AS 2005 1063).

Art. 435 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Für Gärungssessig gelten folgende Anforderungen:

- a. Der Gehalt an Gesamtsäure, als Essigsäure berechnet, muss mindestens 45 g pro Liter betragen.
- b. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent, bei Weinessig 1 Volumenprozent, nicht überschreiten.
- c. Der Zusatz von für das Wachstum der Bakterien notwendigen Nährstoffen wie Phosphaten, Sulfaten, Spurenelementen und Glucose (höchstens 0,1 Massenprozent) ist erlaubt.
- d. Das Entfärben der Gärungssessigarten und des zur Herstellung von Essig verwendeten Rotweins mit reiner Aktivkohle ist erlaubt.
- e. Die Verwendung von Tresterauslaugsäften zur Herstellung von Gärungssessig ist verboten.
- f. Das Mischen von Gärungssessig mit Essigsäure ist verboten.

² Für die einzelnen Gärungssessigarten, ihre Rohstoffe und Zutaten gelten zusätzlich folgende Anforderungen:

- a. Wein und Obstwein zur Essigherstellung müssen, ausser bezüglich Essigstichigkeit und Trübung, den Anforderungen der Kapitel 36 bzw. 37 genügen.
- b. Weinessig muss, bezogen auf den Gesamtsäuregehalt, als Essigsäure berechnet, mindestens 14 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt muss, in gleicher Weise berechnet, mindestens 1,4 Massenprozent betragen.
- c. Obstessig muss, bezogen auf den Gesamtsäuregehalt, als Essigsäure berechnet, mindestens 28 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt muss, in gleicher Weise berechnet, mindestens 3 Massenprozent betragen.
- d. Essigwein muss einen Gehalt an Gesamtsäure, als Essigsäure berechnet, von 30–45 g pro Liter und einen Alkoholgehalt von 3–6 Volumenprozent aufweisen.
- e. Molken- und Milchserumessig muss als Säure hauptsächlich Essigsäure und Milchsäure enthalten, wobei die Essigsäure mengenmässig überwiegen muss. Der Lactoserestgehalt darf 5 g pro Liter nicht überschreiten.
- f. Das Aufspritzen der Rohstoffe zur Herstellung von Gärungssessigarten ist verboten.

³ Für Gärungssessigmischungen gelten folgende Anforderungen:

- a. Zitronenessig muss zu mindestens einem Drittel seines Volumens aus Zitronensaft bestehen. Der Zitronensaft kann ganz oder teilweise durch die entsprechende Menge Zitronensaftkonzentrat ersetzt werden. Zum Säureausgleich ist ein Zusatz von reiner Zitronensäure zulässig.
- b. Speisesalz, aromatisierende Zusätze und Fruchtsäfte, die mit Gärungssessig gemischt werden sollen, müssen den Anforderungen der entsprechenden

Kapitel dieser Verordnung genügen. Wird Fruchtsaft zugegeben, so muss er mindestens 5 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, betragen. Gewürze oder deren Extrakte müssen geschmacklich deutlich wahrnehmbar sein.

c. Die Absätze 1 und 2 gelten sinngemäss.

⁴ «Aceto Balsamico» muss einem Säuregehalt von mindestens 6 Gramm pro 100 ml, einen Alkoholgehalt von höchstens 1,5 Volumenprozent und einen Gehalt an zuckerfreiem Extrakt von mindestens 30 g pro Liter aufweisen.

Art. 436 Sachbezeichnung

¹ Bezeichnungen wie «Kräuteressig» oder «Gewürzessig» gelten als Sachbezeichnungen, wenn sie durch die verwendete Gärungssessigart ergänzt werden.

² Alkoholesig sowie Mischungen von Gärungssessigarten können auch als «Tafelessig» oder als «Speiseessig» bezeichnet werden.

³ Bei Zitronenessig muss die neben dem Zitronensaft verwendete Gärungssessigart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

Art. 437 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. der Gehalt an Säure, als Essigsäure berechnet, in Massenprozent oder in Gramm pro Liter;
- b. bei Essigwein: der Alkoholgehalt in Volumenprozent.

2. Abschnitt: Essigsäure zu Speisezwecken

Art. 438

¹ Essigsäure zu Speisezwecken ist Essigsäure, die auf chemischem Weg hergestellt und mit Trinkwasser verdünnt worden ist.

² Sie darf einen Säuregehalt von höchstens 14 Massenprozent aufweisen.

³ Aromatisierende Zusätze sind gestattet.

⁴ Die Sachbezeichnung lautet: «Essigsäure zu Speisezwecken». Bezeichnungen wie «Essig» ohne weitere Angaben oder «Essenzessig» sind nicht zulässig.

3. Titel: Schlussbestimmungen

Art. 439 Aufhebung bisherigen Rechts

Aufgehoben werden:

- a. die Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936⁵⁰⁴;
- b. der Bundesratsbeschluss vom 26. November 1940⁵⁰⁵ betreffend Ermächtigung des Eidgenössischen Departements des Innern zur Abänderung der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- c. die Verordnung des EDI vom 28. Juni 1989⁵⁰⁶ über die Verkaufsfristen für Fleisch und Fleischwaren;
- d. die Verordnung des EDI vom 9. April 1975⁵⁰⁷ über die Behandlung oder Aufbereitung von Trinkwasser;
- e. die Vollziehungsverordnung vom 12. Dezember 1912⁵⁰⁸ zum Bundesgesetz betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost;
- f. die Verordnung vom 20. August 1965⁵⁰⁹ über das Absinthverbot.

Art. 440 Änderung bisherigen Rechts

1. Die Eierverordnung vom 15. August 1990⁵¹⁰ wird wie folgt geändert:

Art. 15 Abs. 3 zweiter Satz

...

Art. 17 Abs. 1

...

Art. 20 Abs. 1 und 2

...

⁵⁰⁴ [BS 4 469; AS 1948 555, 1951 135, 1952 889, 1954 1354, 1957 919 Art.120 Abs. 2 971, 1960 305, 1963 1149, 1964 925, 1965 411, 1966 509, 1967 1523, 1969 237, 1971 158, 1972 135 442 Art. 91 1772, 1973 962 Ziff. II, 1975 653 662, 1976 1718, 1978 1585, 1979 1760, 1980 1155 1514, 1981 1364 2004, 1982 1966, 1984 427, 1985 633, 1986 418 1924 Ziff. II 1, 1987 530 Art. 14 1727, 1988 800 Art. 89 Ziff. 2 1345, 1989 2365, 1990 1549 Art. 37, 1991 370 Anhang Ziff. 7 1981 Ziff. II 2]

⁵⁰⁵ [BS 4 608]

⁵⁰⁶ [AS 1989 1444]

⁵⁰⁷ [AS 1975 665, 1976 2738]

⁵⁰⁸ [BS 4 686]

⁵⁰⁹ [AS 1965 665, 1991 952]

⁵¹⁰ [AS 1990 1549, 1992 957, 1995 2093. AS 1996 838 Art. 20]

2. Die Stoffverordnung vom 9. Juni 1986⁵¹¹ wird wie folgt geändert:

Art. 20 Abs. 1 Bst. b

...

3. Die Deklarationsverordnung vom 15. Juli 1970⁵¹² wird wie folgt geändert:

Art. 11

...

Art. 441 Übergangsbestimmungen

¹ Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 1997 nach altem Recht hergestellt, abgepackt, gekennzeichnet und importiert werden. Sie dürfen noch bis zum 31. Dezember 1998 an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.⁵¹³

² Abweichend von Absatz 1 gilt:

- a. Wein nach Artikel 366 sowie Spirituosen nach Artikel 399 dürfen noch bis zum 31. Dezember 1997 nach altem Recht hergestellt werden.⁵¹⁴ Die bis zu diesem Datum hergestellten Erzeugnisse dürfen noch nach altem Recht an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.
- b. Bezüglich der vom EDI für Lebensmittel festgelegten Höchstkonzentrationen an Fremdstoffen (Art. 9 Abs. 2) und Höchstmengen von Mikroorganismen (Art. 10 Abs. 2) gelten die vom EDI festgelegten Übergangsbestimmungen.
- c. Für die Artikel 15 Absatz 2 und 22 Absatz 1 Buchstabe k gilt keine Übergangsfrist. Hingegen darf der Hinweis «GVO-Erzeugnis» nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe k bis zum 31. Dezember 1997 statt auf den Packungen oder Etiketten auch an einem andern Ort angebracht werden (z. B. auf Plakaten bei den Verkaufsgestellen oder auf Tafeln). In jedem Fall ist sicherzustellen, dass der Hinweis für die Konsumentinnen und Konsumenten gut sichtbar und leicht lesbar ist.⁵¹⁵
- d.⁵¹⁶ Bei der Abgabe von Fleisch von Tieren nach Artikel 121 Buchstaben a und b sowie von Fleischerzeugnissen mit Fleisch von Tieren nach Artikel 121 Buchstaben a und b bezüglich der Angabe des Produktionslandes (Art. 22 Abs. 1 Bst. e) eine Übergangsfrist bis zum 30. April 1996. Für die

⁵¹¹ SR **814.013**. Die hiernach aufgeführte Änd. ist eingefügt in der genannten V.

⁵¹² [AS **1970** 937, **1972** 1723 2742, **1978** 2074, **1986** 1924, AS **1998** 1614 Art. 32]

⁵¹³ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 21. Mai 1997, in Kraft seit 1. Juli 1997 (AS **1997** 1145).

⁵¹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 21. Mai 1997, in Kraft seit 1. Juli 1997 (AS **1997** 1145).

⁵¹⁵ Zweiter und dritter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Jan. 1997 (AS **1997** 292).

⁵¹⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 3. April 1996 (AS **1996** 1211).

übrigen Lebensmittel gilt eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 1999.⁵¹⁷

e.⁵¹⁸ Für Artikel 17 gilt eine Übergangsfrist bis zum 30. Juni 1997.

³ Bewilligungen, welche nach altem Recht unbefristet erteilt worden sind, müssen bis zum 30. Juni 1998 erneuert werden. Bis zu diesem Zeitpunkt nicht erneuerte Bewilligungen erlöschen.

Art. 442 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1995 in Kraft.

Schlussbestimmungen der Änderung vom 19. Dezember 1997⁵¹⁹

¹ Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 1999 nach bisherigem Recht (Fassung vom 1. März 1995⁵²⁰) an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

² Die Angabe des Produktionslandes von Fleisch von Tieren nach Artikel 121 Buchstaben a und b sowie von Fleischerzeugnissen mit Fleisch solcher Tiere hat bis zum Ende der Übergangsfrist nach Absatz 1 weiterhin nach bisherigem Recht (einschliesslich der Revision vom 3. April 1996⁵²¹) zu erfolgen.

³ Wein nach Artikel 366 sowie Spirituosen nach Artikel 399 dürfen noch bis zum 31. Dezember 1999 nach bisherigem Recht hergestellt werden. Die bis zu diesem Datum hergestellten Erzeugnisse dürfen auch über dieses Datum hinaus nach bisherigem Recht an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

⁴ Für Artikel 122 Absätze 2 und 3 gilt keine Übergangsfrist.

Schlussbestimmung der Änderung vom 14. Juni 1999⁵²²

Erzeugnisse nach Artikel 22b Absätze 1–3 dürfen noch bis zum 31. Dezember 1999 nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁵¹⁷ Zweiter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁵¹⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 21. Mai 1997, in Kraft seit 1. Juli 1997 (AS 1997 1145).

⁵¹⁹ AS 1998 108

⁵²⁰ AS 1995 1491

⁵²¹ AS 1996 1211

⁵²² AS 1999 1848

Schlussbestimmungen der Änderung vom 27. März 2002⁵²³

¹ Lebensmittel dürfen noch bis zum 30. April 2004 nach bisherigem Recht hergestellt, importiert und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Vorbehalten bleiben die Absätze 3–7.

² Nach bisherigem Recht erteilte Bewilligungen für Lebensmittel, die in dieser Verordnung neu unter einer Sachbezeichnung umschrieben werden oder neu ohne Bewilligung abgegeben werden dürfen, erlöschen am 30. April 2002. Die betreffenden Lebensmittel dürfen noch bis zum 30. April 2004 nach bisherigem Recht abgegeben werden.

³ Bewilligungen, welche nach bisherigem Recht unbefristet erteilt worden sind, müssen bis zum 30. April 2005 erneuert werden. Sie erlöschen, wenn bis zu diesem Zeitpunkt kein Antrag auf Erneuerung gestellt wird.

⁴ Spirituosen und aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte alkoholhaltige Cocktails, die nach Anhang 8 des Abkommens vom 23. Juni 1999⁵²⁴ zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen geschützt sind und die bis zum 30. Juni 2002 hergestellt, gekennzeichnet und aufgemacht wurden, dürfen von Grosshändlern (Art. 39 Abs. 3 des Alkoholgesetzes vom 21. Juni 1932⁵²⁵) noch bis zum 30. Juni 2003 und von Kleinhändlern (Art. 39 Abs. 4 des Alkoholgesetzes vom 21. Juni 1932) bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht abgegeben werden.

⁵ Schweizer Rotwein und Schweizer Roséwein der Kategorien 1 und 2 dürfen bis und mit dem Jahrgang 2005 nach bisherigem Recht mit ausländischem Wein verschnitten werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁶ Schweizer Weisswein der Kategorien 1 und 2 darf noch bis und mit Jahrgang 2001 nach bisherigem Recht mit ausländischem Wein verschnitten werden. Er darf noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁷ Keine Übergangsfrist gilt für:

- a. die Einhaltung der Anforderungen nach Artikel 3 Absatz 3^{bis} bei Bewilligungen, welche ab dem Inkrafttreten dieser Änderung erteilt werden;
- b. Artikel 37a;
- c. Artikel 124 Absatz 6.

523 AS 2002 573

524 SR 0.916.026.81

525 SR 680

Schlussbestimmungen der Änderung vom 15. Dezember 2003⁵²⁶

¹ Weinhaltige Getränke nach den Artikeln 376–377 dürfen noch bis zum 31. Mai 2005 nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² Für die Artikel 28 Absatz 1^{bis} ⁵²⁷, 29 Absatz 2, 30, 30a, 427 Absatz 2^{bis} und 428 Absatz 6 gilt eine Übergangsfrist bis zum 31. Mai 2005.

Schlussbestimmung der Änderung vom 7. Juni 2004⁵²⁸

Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 2005 nach bisherigem Recht an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

Schlussbestimmung der Änderung vom 26. Januar 2005⁵²⁹

Der Umgang mit sowie die Abgabe und die Einfuhr von Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, dürfen noch bis zum 28. Februar 2006 nach bisherigem Recht erfolgen.

⁵²⁶ AS 2004 457

⁵²⁷ AS 2004 573

⁵²⁸ AS 2004 3035

⁵²⁹ AS 2005 1057

Liste der Departementsverordnungen, die gestützt auf Delegationsbestimmungen in dieser Verordnung erlassen werden

- a. Zu den Artikeln 6 und 36 Absatz 3:
die Nährwertverordnung des EDI vom 26. Juni 1995⁵³¹
- b. Zu den Artikeln 7, 9 Absatz 2 und 16 Absatz 3:
die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung vom 26. Juni 1995⁵³²
- c. Zu Artikel 8 Absatz 2:
die Zusatzstoffverordnung vom 27. März 2002⁵³³
- d. Zu den Artikeln 10 Absatz 2 und 17 Absatz 4:
die Hygieneverordnung vom 26. Juni 1995⁵³⁴
- e. Zu Artikel 15 Absatz 4:
die Verordnung vom 19. November 1996⁵³⁵ über das Bewilligungsverfahren für GVO-Lebensmittel, GVO-Zusatzstoffe und GVO-Verarbeitungshilfsstoffe
- f. Zu Artikel 22a Absatz 5:
die Rohstoffdeklarationsverordnung vom 6. März 2000⁵³⁶
- g. Zu Artikel 56 Absatz 2 Buchstabe e:
die Verordnung des EDI vom 10. Dezember 1981⁵³⁷ über die Bezeichnungen von Schweizer Käse
- h. Zu Artikel 201 Buchstaben a–e:
die Pilzverordnung vom 26. Juni 1995⁵³⁸
- i. Zu Artikel 201 Buchstabe f:
die Pilzfachleute-Verordnung vom 26. Juni 1995⁵³⁹
- j. Zu Artikel 280 Absatz 2:
die Verordnung vom 12. Februar 1986⁵⁴⁰ über die Anerkennung von natürlichen Mineralwässern

⁵³⁰ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁵³¹ SR 817.021.55

⁵³² SR 817.021.23

⁵³³ SR 817.021.22

⁵³⁴ SR 817.051

⁵³⁵ SR 817.021.35

⁵³⁶ SR 817.021.51

⁵³⁷ SR 817.141

⁵³⁸ SR 817.022.291

⁵³⁹ SR 817.49

⁵⁴⁰ SR 817.364

- k. Zu Artikel 368 Absatz 4:
die Verordnung des EDI vom 27. März 2002⁵⁴¹ über die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen

⁵⁴¹ SR 817.022.361

Anhang 2⁵⁴²
(Art. 182 Abs. 3 Bst. a und a^{bis})

Grundzusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung bei Rekonstitution nach Hinweisen des Herstellers

Anmerkung: Die angegebenen Werte beziehen sich auf das verzehrfertige Erzeugnis.

1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ	315 kJ
(60 kcal/100 ml)	(75 kcal/100 ml)

2 Proteine

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,38 bei Milchproteinen.

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25 bei Sojaproteinen und Proteinteilhydrolysaten.

Der «chemische Index» ist das kleinste Verhältnis zwischen der Menge jeder essentiellen Aminosäure des Testproteins und der Menge jeder entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.

21 Anfangsnahrungen auf der Basis von Milchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung jede essentielle und halb-essentielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26); bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammen gerechnet werden.

22 Anfangsnahrung auf der Basis von Proteinteilhydrolysaten

Mindestens	Höchstens
0,56 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung jede essentielle und halb-essentielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26); bei dieser

⁵⁴² Fassung gemäss Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108). Bereinigt durch Ziff. II Abs. 2 der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS **2004** 457).

Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengesetzt werden.

Der Proteinwirksamkeitskoeffizient (protein efficiency ratio, PER) und die Nettoproteinverwertung (net protein utilisation, NPU) müssen mindestens der von Casein gleichkommen.

Der Tauringehalt muss mindestens 10 µmol/100 kJ (42 µmol/100 kcal) und der L-Carnitingehalt mindestens 1,8 µmol/100 kJ (7,5 µmol/100 kcal) betragen.

- 23 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinen, pur oder in einer Mischung mit Milchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bei der Herstellung dieser Fertignahrungen sind nur Sojaproteine zu verwenden.

Der chemische Index beträgt mindestens 80 Massenprozent desjenigen des Referenzproteins (Muttermilch nach Ziff. 25).

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung Methionin mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Ziff. 26).

Der Gehalt an L-Carnitin muss mindestens 1,8 µmol/100 kJ (7,5 µmol/100 kcal) betragen.

- 24 In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwertes der Proteine in den hierfür notwendigen Mengen gestattet.

- 25 Für die Aminosäurezusammensetzung von Muttermilchprotein gelten folgende Werte (g/100 g Protein)⁵⁴³

Arginin	3,8
Cystin	1,3
Histidin	2,5
Isoleucin	4,0
Leucin	8,5
Lysin	6,7
Methionin	1,6
Phenylalanin	3,4
Threonin	4,4
Tryptophan	1,7
Tyrosin	3,2
Valin	4,5

⁵⁴³ Aminosäuregehalt von Nahrungsmitteln und biologische Daten über Protein. FAO ernährungswissenschaftliche Studien, Nr. 24, Rom 1970, Art. 375 und 383.

- 26 Für die essentiellen und halbessentiellen Aminosäuren in Muttermilch gelten folgende Werte:

	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Arginin	16	69
Cystin	6	24
Histidin	11	45
	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Isoleucin	17	72
Leucin	37	156
Lysin	29	122
Methionin	7	29
Phenylalanin	15	62
Threonin	19	80
Tryptophan	7	30
Tyrosin	14	59
Valin	19	80

3 Lipide

- | | | |
|--|----------------------------------|---------------------------------|
| | Mindestens | Höchstens |
| | 1,05g/100 kJ
(4,4 g/100 kcal) | 1,5 g/100 kJ
(6,5g/100 kcal) |
- 31 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:
- Sesamöl
 - Baumwollsaatöl
- 32 Laurinsäure
- | | | |
|--|------------|--|
| | Mindestens | Höchstens |
| | – | 15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts |
- 33 Myristin-Säure
- | | | |
|--|------------|--|
| | Mindestens | Höchstens |
| | – | 15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts |
- 34 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)
- | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|
| | Mindestens | Höchstens |
| | 70 mg/100 kJ
(300 mg/100 kcal) | 285 mg/100 kJ
(1200 mg/100 kcal) |
- 35 Der AlphaLinolsäure-Gehalt muss mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) betragen.
- Das Verhältnis Linolsäure/AlphaLinolsäure muss mindestens 5 und darf höchstens 15 betragen.

- 36 Der Gehalt an trans-Fettsäuren darf nicht über 4 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 37 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 38 Langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome), mehrfach ungesättigte Fettsäuren können hinzugefügt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil an dem gesamten Fettgehalt
- bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-3-Fettsäuren höchstens 1 Prozent und
 - bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren höchstens 2 Prozent (bei Arachidonsäure höchstens 1 %) betragen.
- Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.

4 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

- 41 Es dürfen nur folgende Kohlenhydrate verwendet werden:
- Lactose
 - Maltose
 - Saccharose
 - Malto-Dextrine
 - Glucosesirup oder getrockneter Glucosesirup
 - vorgekochte Stärke (von Natur aus glutenfrei)
 - gelatinierte Stärke (von Natur aus glutenfrei)

42 Lactose

Mindestens	Höchstens
0,85 g/100 kJ	–
(3,5 g/100 kcal)	–

Diese Bestimmung gilt nicht für Fertignahrungen, bei denen der Anteil an Sojaprotein mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

43 Saccharose

Mindestens	Höchstens
–	20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

44 Vorgekochte Stärke und/oder gelatinierte Stärke

Mindestens	Höchstens
–	2 g/100 ml und 30 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

5 Mineralstoffe

51 Anfangsnahrungen aus Milchproteinen

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Natrium (mg)	5	14	20	60
Kalium (mg)	15	35	60	145
Chlor (mg)	12	29	50	125
Calcium (mg)	12	–	50	–
Phosphor (mg)	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg) ⁵⁴⁴	0,12	0,36	0,5	1,5
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Kupfer (µg)	4,8	19	20	80
Jod (µg)	1,2	–	5	–
Selen (µg) ⁵⁴⁵	–	0,7	–	3

Das Calcium/Phosphor-Verhältnis beträgt mindestens 1,2 und höchstens 2,0.

52 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinen, pur oder als Mischung mit Milchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 51 mit Ausnahme der Anforderungen für Eisen und Zink, die wie folgt lauten:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,25	0,5	1	2
Zink (mg)	0,18	0,6	0,75	2,4

⁵⁴⁴ Die Grenzwerte gelten für mit Eisen angereicherte Fertignahrungen.

⁵⁴⁵ Grenzwerte gelten für Nahrung mit Selenzusatz.

6 Vitamine

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A ($\mu\text{g-RE}$) ⁵⁴⁶	14	43	60	180
Vitamin D (μg) ⁵⁴⁷	0,25	0,65	1	2,5
Thiamin (μg)	10	–	40	–
Riboflavin (μg)	14	–	60	–
Niacin (mg-NE) ⁵⁴⁸	0,2	–	0,8	–
Pantothensäure (μg)	70	–	300	–
Vitamin B6 (μg)	9	–	35	–
Biotin (μg)	0,4	–	1,5	–
Folsäure (μg)	1	–	4	–
Vitamin B12 (μg)	0,025	–	0,1	–
Vitamin C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamin K (μg)	1	–	4	–
Vitamin E (mg- α -TE) ⁵⁴⁹	0,5/g	–	0,5/g	–
	mehrfach	–	mehrfach	–
	ungesättigte	–	ungesättigte	–
	Fettsäuren als	–	Fettsäuren als	–
	Linolsäure	–	Linolsäure	–
	ausgedrückt,	–	ausgedrückt,	–
	auf keinen	–	auf keinen	–
	Fall jedoch	–	Fall jedoch	–
	weniger als	–	weniger als	–
	0,1 mg/100	–	0,5 mg/100	–
	verfügbare kJ	–	verfügbare	–
		–	kcal	–

7 Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert ⁵⁵⁰	Höchstwert ⁵⁵¹
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

⁵⁴⁶ RE = Retinoläquivalent, alle trans.

⁵⁴⁷ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 μg = 400 IE Vitamin D.

⁵⁴⁸ NE = Niacinäquivalent = mg Nikotinsäure + mg Tryptophan/60.

⁵⁴⁹ α -TE = δ - α -Tocopheroläquivalent.

⁵⁵⁰ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

⁵⁵¹ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 3⁵⁵²
(Art. 182 Abs. 3 Bst. c und Abs. 4 Bst. b)

Nährstoffe

1. Vitamine

Vitamine	Vitaminzubereitung
Vitamin A	Retinylacetat Retinylpalmitat Beta-Carotin Retinol
Vitamin D	Vitamin D2 (Ergocalciferol) Vitamin D3 (Cholecalciferol)
Vitamin B1	Thiaminhydrochlorid Thiaminmononitrat
Vitamin B2	Riboflavin Riboflavin-5'-phosphat-Natrium
Niacin	Nicotinsäureamid Nicotinsäure
Vitamin B6	Pyridoxinhydrochlorid Pyridoxin-5'-phosphat
Folsäure	Folsäure
Pantothensäure	Calcium-D-pantothenat Natrium-D-pantothenat Dexpanthenol
Vitamin B12	Cyanocobalamin Hydroxocobalamin
Biotin	D-Biotin
Vitamin C	L-Ascorbinsäure Natrium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat 6-Palmitoyl-L-Ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat) Kaliumascorbat
Vitamin E	D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat DL-alpha-Tocopherylacetat
Vitamin K	Phyllochinon (Phytomenadion)

⁵⁵² Fassung gemäss Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

2. Mineralstoffe

Mineralstoffe	Zulässige Salze
Calcium (Ca)	Calciumcarbonat Calciumchlorid Calciumcitrate Calciumgluconat Calciumglycerophosphat Calciumlactat Calciumorthophosphate Calciumhydroxid
Magnesium (Mg)	Magnesiumcarbonat Magnesiumchlorid Magnesiumoxid Magnesiumorthophosphate Magnesiumsulfat Magnesiumgluconat Magnesiumhydroxid Magnesiumcitrate
Eisen (Fe)	Eisencitrat Eisengluconat Eisenlactat Eisensulfat Eisenammoniumcitrat Eisenfumarat Eisendiphosphat
Kupfer (Cu)	Kupfercitrat Kupfergluconat Kupfersulfat Kupferlysinkomplex Kupfercarbonat
Jod (I)	Kaliumjodid Natriumjodid Kaliumjodat
Zink (Zn)	Zinkacetat Zinkchlorid Zinklactat Zinksulfat Zinkcitrat Zinkgluconat Zinkoxid
Mangan (Mn)	Mangancarbonat Manganchlorid Mangancitrat

Mineralstoffe	Zulässige Salze
Natrium (Na)	Mangansulfat
	Mangangluconat
	Natriumbicarbonat
	Natriumchlorid
	Natriumcitrat
	Natriumgluconat
	Natriumcarbonat
	Natriumlactat
Kalium (K)	Natriumorthophosphate
	Natriumhydroxid
	Kaliumbicarbonat
	Kaliumcarbonat
	Kaliumchlorid
	Kaliumcitrate
	Kaliumgluconat
Kaliumlactat	
Selen (Se)	Kaliumorthophosphate
	Kaliumhydroxid
	Natriumselenat
	Natriumselenit

3. Aminosäuren und sonstige stickstoffhaltige Verbindungen

L-Arginin und sein Hydrochlorid
 L-Cystin und sein Hydrochlorid
 L-Histidin und sein Hydrochlorid
 L-Isoleucin und sein Hydrochlorid
 L-Leucin und sein Hydrochlorid
 L-Lysin und sein Hydrochlorid
 L-Cystein und sein Hydrochlorid
 L-Methionin
 L-Phenylalanin
 L-Threonin
 L-Tryptophan
 L-Tyrosin
 L-Valin
 L-Carnitin und sein Hydrochlorid

Taurin

Cytidin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

Uridin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

Adenosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

Guanosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

Inosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

4. Sonstige

Cholin

Cholinchlorid

Cholincitrate

Cholintartrate

Inositol

*Anhang 4*⁵⁵³
(Art. 182 Abs. 4 Bst. a und a^{bis})

Grundzusammensetzung von Folgenahrung bei der Rekonstitution nach Hinweisen des Herstellers

Anmerkung: Die Werte beziehen sich auf das verzehrfertige Erzeugnis.

1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ/100 ml	335 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml)	(80 kcal/100 ml)

2 Proteine

Proteingehalt = Stickstoffgehalt × 6,38 bei Milchproteinen

Proteingehalt = Stickstoffgehalt × 6,25 bei Sojaproteinen

Mindestens	Höchstens
0,5 g/100 kJ	1 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(4,5 g/100 kcal)

Der chemische Index der enthaltenen Proteine beträgt mindestens 80 Prozent desjenigen des Referenzproteins (Casein oder Muttermilch), für dessen Aminosäurezusammensetzung folgende Werte gelten (g/100 g Protein)⁵⁵⁴:

	Casein	Muttermilch
Arginin	3,7	3,8
Cystin	0,3	1,3
Histidin	2,9	2,5
Isoleucin	5,4	4,0
Leucin	9,5	8,5
Lysin	8,1	6,7
Methionin	2,8	1,6
Phenylalanin	5,2	3,4
Threonin	4,7	4,4
Tryptophan	1,6	1,7
Tyrosin	5,8	3,2
Valin	6,7	4,5

⁵⁵³ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

⁵⁵⁴ Aminosäuregehalt von Nahrungsmitteln und biologische Daten über Protein. FAO ernährungswissenschaftliche Studien, Nr. 24, Rom 1970, Art. 375 und 383.

Der «chemische Index» ist das kleinste Verhältnis zwischen der Menge der einzelnen essenziellen Aminosäuren des Testproteins und der Menge der entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.

Bei Folgenahrung, die aus Sojaproteinen hergestellt ist und pur oder als Mischung mit Milchproteinen vorliegt, sind nur Proteine aus Soja zu verwenden.

Zur Verbesserung des Nährwerts der verwendeten Proteine können der Folgenahrung Aminosäuren in den notwendigen Mengen zugesetzt werden.

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung Methionin mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten sein wie Muttermilch (nach Anh. 2, Ziff. 26).

3 Lipide

Mindestens	Höchstens
0,8 g/100 kJ	1,5 g/100 kJ
(3,3 g/100 kcal)	(6,5 g/100 kcal)

31 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

32 Laurinsäure

Mindestens	Höchstens
–	15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts

33 Myristinsäure

Mindestens	Höchstens
–	15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts

34 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)

Mindestens	Höchstens
70 mg/100 kJ	–
(300 mg/100 kcal):	

Dieser Mindestwert gilt nur für Folgemilch mit Pflanzenölzusatz.

35 Der Gehalt an trans-Fettsäuren darf nicht über 4 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

36 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

4 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

41 Die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten ist untersagt.

42 Lactose

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ	–
(1,8 g/100 kcal)	

Die Bestimmung gilt nicht für Folgenahrung, in der der Anteil von Sojaproteinen mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

43 Saccharose, Fructose, Honig

Mindestens	Höchstens
–	einzeln oder insgesamt: 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

5 Mineralstoffe

51 Eisen, Jod

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,25	0,5	1	2
Jod (µg)	1,2	–	5	–

52 Zink

521 Ausschliesslich aus Milch hergestellte Folgenahrung

Mindestens	Höchstens
0,12 mg/100 kJ	–
(0,5 mg/100 kcal)	

522 Sojaproteine enthaltende Folgenahrung, pur oder mit Milch gemischt

Mindestens	Höchstens
0,18 mg/100 kJ	–
(0,75 mg/100 kcal)	

53 Sonstige Mineralstoffe

Der Gehalt entspricht mindestens den normalerweise in Milch festgestellten Werten, gegebenenfalls in demselben Verhältnis vermindert wie der Proteingehalt der Folgenahrung im Vergleich zu dem Gehalt von Milch. Als Referenz gelten folgende Mineralstoffgehalte:

	je 100 g feste fettfreie Bestandteile	je Gramm Protein
Natrium (mg)	550	15
Kalium (mg)	1680	43
Chlorid (mg)	1050	28
Calcium (mg)	1350	35
Phosphor (mg)	1070	28
Magnesium (mg)	135	3,5
Kupfer (μ g)	225	6

54 Das Calcium/Phosphor-Verhältnis beträgt höchstens 2,0.

6 Vitamine

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A (μ g-RE) ⁵⁵⁵	14	43	60	180
Vitamin D (μ g) ⁵⁵⁶	0,25	0,75	1	3
Vitamin C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamin E (mg- α -TE) ⁵⁵⁷	0,5/g	–	0,5/g	–
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ		mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal	

⁵⁵⁵ RE = Retinoläquivalent, alle trans.

⁵⁵⁶ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 μ g = 400 IE Vitamin D.

⁵⁵⁷ α -TE = δ - α -Tocopheroläquivalent.

7 Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert ⁵⁵⁸ (mg/100 kJ)	Höchstwert ⁵⁵⁹ (mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

⁵⁵⁸ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

⁵⁵⁹ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 5⁵⁶⁰
(Art. 182 Abs. 7)

Kriterien für die Zusammensetzung von Säuglingsfertiernahrung, die eine entsprechende Werbebehauptung rechtfertigen

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
1. «Adaptiertes» Protein	Der Proteingehalt liegt unter 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) und das Verhältnis zwischen Molkenproteinen und Casein beträgt mindestens 1,0.
2. Niedriger Natriumgehalt	Der Natriumgehalt liegt unter 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal).
3. Saccharosefrei	Saccharose ist nicht enthalten.
4. Nur Lactose enthalten	Lactose ist das einzige vorhandene Kohlenhydrat.
5. Lactosefrei	Lactose ist nicht enthalten ⁵⁶¹ .
6. Mit Eisen angereichert	Eisen wurde zugesetzt.
7. Verringerung des Risikos von Allergien auf Milchproteine. In dieser Behauptung können Begriffe verwendet werden, die sich auf reduzierten Antigen- oder reduzierten Allergengehalt beziehen.	<p>a. Die Säuglingsanfangsnahrung muss den Bestimmungen von Anhang 2 Ziffer 22 genügen; die Menge der Immunreaktionen hervorrufenden Proteine muss mit allgemein akzeptierten Messmethoden nachgewiesen werden und darf höchstens 1 Prozent der Stickstoff enthaltenden Stoffe der Anfangsnahrung ausmachen.</p> <p>b. Auf der Kennzeichnung ist anzugeben, dass Säuglinge, die gegen intakte Proteine, aus denen die Nahrung hergestellt ist, allergisch sind, diese nicht verzehren dürfen, es sei denn, dass in allgemein anerkannten klinischen Test der Nachweis der Verträglichkeit der Anfangsnahrung in mehr als 90 Prozent (Vertrauensbereich 95 Prozent) der Fälle erbracht wurde, in denen Säuglinge unter einer Überempfindlichkeit gegenüber den Proteinen leiden, aus denen das Hydrolysat hergestellt ist.</p>

⁵⁶⁰ Fassung gemäss Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁵⁶¹ Sofern mit einem Verfahren bestimmt, dessen Nachweisgrenze später festgelegt wird.

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
	<ul style="list-style-type: none">c. Anfangsnahrung sollte bei Tieren keine Sensibilisierung gegen die intakten Proteine, aus denen die Anfangsnahrung hergestellt wird, hervorrufen.d. Zum Nachweis der behaupteten Eigenschaften müssen objektive und wissenschaftlich nachgewiesene Angaben vorliegen.

Anhang 6⁵⁶²(Art. 182 Abs. 6^{bis} und 183 Abs. 6)

Referenzwerte für die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind

Nährstoff	Referenzwert
Vitamin A	(µg) 400
Vitamin D	(µg) 10
Vitamin C	(mg) 25
Vitamin B ₁ (Thiamin)	(mg) 0,5
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	(mg) 0,8
Niacin-Äquivalent	(mg) 9
Vitamin B ₆	(mg) 0,7
Folat	(µg) 100
Vitamin B ₁₂	(µg) 0,7
Calcium	(mg) 400
Eisen	(mg) 6
Zink	(mg) 4
Jod	(µg) 70
Selen	(µg) 10
Kupfer	(mg) 0,4

⁵⁶² Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Anhang 7⁵⁶³
(Art. 181 Abs. 2 und 5)

Kriterien für die Zusammensetzung von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Die Angaben beziehen sich auf gebrauchsfertige Erzeugnisse, die als solche vertrieben bzw. nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers gebrauchsfertig gemacht werden.

1 Energiewert

- 11 Der Energiewert eines Erzeugnisses nach Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe a sollte mindestens 3360 Kilojoule (800 Kilokalorien) und höchstens 5040 Kilojoule (1200 Kilokalorien) je Tagesration betragen.
- 12 Der Energiewert eines Erzeugnisses nach Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe b sollte nicht unter 840 Kilojoule (200 Kilokalorien) und nicht über 1680 Kilojoule (400 Kilokalorien) je Mahlzeit liegen.

2 Proteine

- 21 Der Energiewert der in Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe a und Absatz 1 Buchstabe b genannten Erzeugnisse soll zu mindestens 25 und höchstens 50 Prozent auf Proteine entfallen. In keinem Fall darf ein Erzeugnis nach Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe b mehr als 125 g Proteine enthalten.
- 22 Die obigen Vorschriften für Proteine beziehen sich auf ein Protein, dessen chemischer Index demjenigen des nachfolgend genannten Referenzproteins der FAO/WHO (1985) entspricht.

Referenzprotein ⁵⁶⁴	g/100 g Protein
Cystin + Methionin	1,7
Histidin	1,6
Isoleucin	1,3
Leucin	1,9
Lysin	1,6
Phenylalanin + Tyrosin	1,9
Threonin	0,9
Tryptophan	0,5
Valin	1,3

⁵⁶³ Eingefügt durch Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

⁵⁶⁴ Weltgesundheitsorganisation. Energy and protein requirements (Brennwert- und Proteinanforderungen). Bericht einer gemeinsamen FAO/WHO/UNU-Tagung. Genf: Weltgesundheitsorganisation, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

Liegt der chemische Index unter 100 Prozent des Indexes des Referenzproteins, ist der Mindestproteingehalt entsprechend zu erhöhen. Der chemische Index des Proteins muss in jedem Fall zumindest bei 80 Prozent des Indexes des Referenzproteins liegen.

- 23 Der «chemische Index» ist das niedrigste Verhältnis zwischen der Menge jeder einzelnen essentiellen Aminosäure des zu prüfenden Proteins und der Menge der jeweils entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.
- 24 In jedem Fall ist der Zusatz von Aminosäuren allein zur Verbesserung des Nährwerts der Proteine und nur in dem dazu erforderlichen Ausmass gestattet.

3 Fette

- 31 Der Energiewert der Fette darf 30 Prozent des gesamten Energiewertes des Erzeugnisses nicht überschreiten.
- 32 Erzeugnisse nach Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe a müssen mindestens 4,5 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.
- 33 Erzeugnisse gemäss Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe b müssen mindestens 1 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.

4 Nahrungsfasern

Die Erzeugnisse nach Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe a müssen mindestens 10 g und höchstens 30 g Nahrungsfasern je Tagesration enthalten.

5 Vitamine und Mineralstoffe

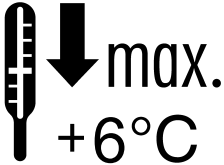
- 51 Die in Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe a genannten Erzeugnisse müssen bei einer Tagesration mindestens 100 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern.
- 52 Die in Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe b genannten Erzeugnisse müssen je Mahlzeit mindestens 30 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern; dagegen müssen diese Erzeugnisse mindestens 500 mg Kalium je Mahlzeit enthalten.

Vitamin A	(µg Retinol-Äquivalent)	700
Vitamin D	(µg)	5
Vitamin E	(mg Tocopherol-Äquivalent)	10
Vitamin C	(mg)	45
Thiamin	(mg)	1,1
Riboflavin	(mg)	1,6
Niacin	(mg Nicotinsäureamid-Äquivalent)	18

Vitamin B6	(mg)	1,5
Folate	(µg)	200
Vitamin B12	(µg)	1,4
Biotin	(µg)	15
Pantothensäure	(mg)	3
Calcium	(mg)	700
Phosphor	(mg)	550
Kalium	(mg)	3100
Eisen	(mg)	16
Zink	(mg)	9,5
Kupfer	(mg)	1,1
Jod	(µg)	130
Selen	(µg)	55
Natrium	(mg)	575
Magnesium	(mg)	150
Mangan	(mg)	1

Anhang 8⁵⁶⁵

(Art. 47 Abs. 1 Bst. a und 48 Bst. d)

Piktogramm zur Angabe der zulässigen Höchsttemperatur für die Aufbewahrung

⁵⁶⁵ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Anhang 9⁵⁶⁶
(Art. 183 Abs. 3 Bst. a und 5 Bst. c)

Grundzusammensetzung von Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird, oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers genussfertig zubereitet worden ist.

1 Getreideanteil

Getreidekost wird hauptsächlich aus einem oder mehreren gemahlenden Getreide- oder Knollenstärkeprodukten hergestellt. Der Anteil an Getreide- und Knollenstärkeprodukten muss mindestens 25 Massenprozent der endgültigen Mischung (Trockengewichtsanteil) betragen.

2 Protein

- 21 Bei den in Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben b und d genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.
- 22 Bei den in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b genannten Produkten muss der Gehalt an zugesetztem Protein mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.
- 23 Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe d genannten Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.
- 24 Der chemische Index des zugesetzten Proteins muss mindestens 80 Prozent des Referenzproteins (Kasein, vgl. Tabelle unter Ziff. 25) betragen oder der Eiweisswirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muss mindestens 70 Prozent des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinnischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.

⁵⁶⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

25 *Aminosäurezusammensetzung von Kasein*

	(g je 100 g Protein)
Arginin	3,7
Cystin	0,3
Histidin	2,9
Isoleucin	5,4
Leucin	9,5
Lysin	8,1
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2
Threonin	4,7
Tryptophan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

3 Kohlenhydrate

- 31 Wird den Produkten nach Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben a und d Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) und der Fructosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal) betragen.
- 32 Wird den Produkten nach Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,2 g je 100 kJ (5 g/100 kcal) und der Fructosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) betragen.

4 Fette

- 41 Bei den in Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben a und d genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) betragen.
- 42 Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b genannten Produkte dürfen einen Fettgehalt von höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) aufweisen. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so gilt:
- Der Laurinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Myristinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) muss einen Wert von mindestens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) erreichen und darf 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

5 Mineralstoffe

- 51 Natrium
- Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
 - Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.
- 52 Calcium
- Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b genannten Produkte müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
 - Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe d genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Produkte (Milchkekse), die als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

6 Vitamine

- 61 Getreidebeikost muss einen Thiamingehalt von mindestens 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal) aufweisen.
- 62 Für die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b genannten Produkte gelten folgende Gehalte:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamin A (µg RE) ¹	14	43	60	180
Vitamin D (µg) ²	0,25	0,75	1	3

¹ RE = Retinoläquivalent, alle trans.

² In Form von Cholecalciferol, davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

- 63 Die Höchstwerte gelten auch, wenn Vitamin A und D anderer Getreidebeikost zugesetzt wird.

Anhang 10⁵⁶⁷

(Art. 183 Abs. 3 Bst. b und 5 Bst. c)

Grundzusammensetzung von anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers genussfertig zubereitet worden ist.

1 Proteine

- 11 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, so muss:
 - a. der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen insgesamt mindestens 40 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen mindestens insgesamt 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal) betragen.
- 12 Stehen Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung einzeln oder kombiniert an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:
 - a. der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen mindestens 10 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal) betragen.
- 13 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung zwar einzeln oder kombiniert genannt, jedoch nicht an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:

⁵⁶⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

- a. der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen mindestens 8 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;
 - d. der Gesamtgehalt des Produkts an Protein jeglicher Art mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 14 Wenn Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Produktebezeichnung eines nicht süssen Erzeugnisses erwähnt ist, so muss der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) und der Gehalt des Erzeugnisses an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen, unabhängig davon, ob das Erzeugnis als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht.
- 15 Wird das Erzeugnis auf dem Etikett als Mahlzeit bezeichnet, sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen jedoch in der Produktbezeichnung nicht erwähnt, so muss der Gesamtprotein Gehalt des Produkts aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 16 Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit aufgemacht sind, gelten die Anforderungen in den Ziffern 11–15 nicht.
- 17 Süssspeisen, bei denen in der Verkehrsbezeichnung Milchprodukte als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 2,2 g Milchprotein/100 kcal enthalten. Für alle anderen Süssspeisen gelten die Anforderungen in den Ziffern 11–15 nicht.
- 18 Der Zusatz von Aminosäuren ist ausschliesslich zur Verbesserung des Nährwerts der vorhandenen Proteine und nur in der dafür erforderlichen Menge zulässig.

2 Kohlenhydrate

Der Kohlenhydratgehalt von Säften und Nektar aus Obst und Gemüse, reinen Obstspeisen, Desserts oder Puddings darf höchstens folgende Werte erreichen:

- a. bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft: 10 g/100 ml;
- b. bei Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten Getränken: 15 g/100 ml;
- c. bei reinen Obstspeisen: 20 g/100 g;
- d. bei Desserts und Puddings: 25 g/100 g;
- e. bei sonstigen Getränken, die nicht aus Milch zubereitet sind: 5 g/100 g.

3 Fett

- 31 Sind bei Erzeugnissen nach Ziffer 11 Fleisch oder Käse die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten oder stehen sie an erster Stelle, so darf der Gesamtgehalt an Fett aus allen Quellen höchstens 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal) betragen.
- 32 Bei allen anderen Produkten darf der Gesamtgehalt des Produkts an Fett aus allen Quellen höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.

4 Natrium

- 41 Der Natriumgehalt des Fertigprodukts darf höchstens 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oder höchstens 200 mg/100 g betragen. Ist jedoch Käse die einzige in der Produktbezeichnung genannte Zutat, so darf der Natriumgehalt höchstens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) betragen.
- 42 Obstspeisen, Desserts und Puddings dürfen, ausser für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.

5 Vitamine

- 51 Vitamin C
Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin C des Fertigprodukts mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) bzw. 25 mg/100 g betragen.
- 52 Vitamin A
Bei Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin A des Fertigprodukts mindestens 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal)⁵⁶⁸ betragen. Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.
- 53 Vitamin D
Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

⁵⁶⁸ RE = Retinoläquivalent, alle trans.

*Anhang 11*⁵⁶⁹
(Art. 183 Abs. 3 Bst. c, 5^{bis} und 6)

Nährstoffe

1. Vitamine

Vitamin A

Retinol
Retinyl-acetat
Retinyl-palmitat
beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D₂ (= Ergocalciferol)
Vitamin D₃ (= Cholecalciferol)

Vitamin B₁ (Thiamin)

Thiaminhydrochlorid
Thiaminnitrat

Vitamin B₂ (Riboflavin)

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat-Natrium

Niacin

Nicotinsäureamid
Nicotinsäure

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Pantothensäure

Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
Dexpanthenol

Folat

Folsäure

Vitamin B₁₂

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin

⁵⁶⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure

Natrium-L-ascorbat

Calcium-L-ascorbat

6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat)

Kalium-ascorbat

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol

DL-alpha-Tocopherol

D-alpha-Tocopherylacetat

DL-alpha-Tocopherylacetat

2. Aminosäuren

L-Arginin und sein Hydrochlorid

L-Cystin und sein Hydrochlorid

L-Histidin und sein Hydrochlorid

L-Isoleucin und sein Hydrochlorid

L-Leucin und sein Hydrochlorid

L-Lysin und sein Hydrochlorid

L-Cystein und sein Hydrochlorid

L-Methionin

L-Phenylalanin

L-Threonin

L-Tryptophan

L-Tyrosin

L-Valin

3. Sonstige

Cholin

Cholinchlorid

Cholincitrat

Cholinbitartrat

Inositol

L-Carnitin

L-Carnitinhydrochlorid

4. Mineralstoffe (Mengenelemente und Spurenelemente)

Calcium

Calciumcarbonat
Calciumchlorid
Calciumcitrate
Calciumgluconat
Calciumglycerophosphat
Calciumlactat
Calciumoxid
Calciumhydroxid
Calciumorthophosphate

Magnesium

Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumcitrate
Magnesiumgluconat
Magnesiumoxid
Magnesiumhydroxid
Magnesiumorthophosphate
Magnesiumsulfat
Magnesiumlactat
Magnesiumglycerophosphat

Kalium

Kaliumchlorid
Kaliumcitrate
Kaliumgluconat
Kaliumlactat
Kaliumglycerophosphat

Eisen

Eisen-(II)-citrat
Eisen-(III)-ammoniumcitrat
Eisen-(II)-gluconat
Eisen-(II)-lactat
Eisen-(II)-sulfat
Eisen-(II)-fumarat
Eisen-(III)-diphosphat (Eisenpyrophosphat)
Elementares Eisen (Carbonyl-, Elektrolyt- und hydrogenreduziertes Eisen)
Eisen-(III)-saccharat
Eisennatriumdiphosphat
Eisen-(II)-carbonat

Kupfer

Kupfer-Lysin-Komplex
Kupfer-(II)-carbonat

Kupfer-(II)-citrat
Kupfer-(II)-gluconat
Kupfer-(II)-sulfat

Zink

Zinkacetat
Zinkchlorid
Zinkcitrat
Zinklactat
Zinksulfat
Zinkoxid
Zinkgluconat

Mangan

Mangan-(II)-carbonat
Mangan-(II)-chlorid
Mangan-(II)-citrat
Mangan-(II)-gluconat
Mangan-(II)-sulfat
Mangan-(II)-glycerophosphat

Iod

Natriumiodid
Kaliumiodid
Kaliumiodat
Natriumiodat

Anhang 12⁵⁷⁰
(Art. 183 Abs. 7)

Höchstmengen für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, wenn sie Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder zugesetzt werden

Die Nährstoffanforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird, sowie auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers genussfertig zubereitet wird. Ausgenommen sind Kalium und Calcium, bei denen sich die Anforderungen auf das Erzeugnis beziehen, das an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird.

Nährstoff	Höchstwert je 100 kcal
Vitamin A (µg RE)	180 ¹
Vitamin D (µg)	3 ¹
Vitamin E (mg a-TE)	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 ² /125 ³
Vitamin B ₁ (Thiamin) (mg)	0,25/0,5 ⁴
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (mg)	0,4
Niacin (mg NE)	4,5
Vitamin B ₆ (mg)	0,35
Folsäure (µg)	50
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,35
Pantothensäure (mg)	1,5
Biotin (µg)	10
Kalium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 ⁵ /100 ⁶
Magnesium (mg)	40
Eisen (mg)	3
Zink (mg)	2
Kupfer (µg)	40
Iod (µg)	35
Mangan (mg)	0,6

¹ Im Einklang mit den Bestimmungen der Anhänge 9 und 10.

² Dieser Höchstwert gilt für mit Eisen angereicherte Erzeugnisse.

³ Dieser Höchstwert gilt für Gerichte auf Fruchtbasis, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte.

⁴ Dieser Höchstwert gilt für verarbeitete Lebensmittel auf Getreidebasis.

⁵ Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben a und b genannten Erzeugnisse.

⁶ Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe d genannten Erzeugnisse.

⁵⁷⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Anhang 13571
(Art. 184 Abs. 6)

Liste der zulässigen Substanzen in Nahrungsmitteln für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)

Substanz	Salze	Deklaration	Höchstmenge	Anpreisung	Auflage	Bemerkungen
L-Carnitin	Base-, tartrat, fumarat	in mg pro Tagesration	1000 mg/Tag	Dient als Transportmolekül der Fettsäuren in die Mitochondrien und ermöglicht dort deren optimale Verbrennung (Energiefreisetzung).	Darf nicht als Schlankheitsmittel oder zur Reduktion der Fettmasse angepriesen werden.	
Creatin	Monohydrat	in g pro Tagesration	Initialdosis: bis 20 g/Tag, während 7 Tagen Erhaltungsdosis: 2–4 g/Tag	Leistungssteigerung bei Kurzzeitleistungen im anaeroben Bereich.	Nicht für Kinder und Jugendliche im Wachstumsbereich geeignet, nicht zur Langzeiteinnahme bestimmt.	Nicht für Kinder und Jugendliche im Wachstumsbereich geeignet, nicht zur Langzeiteinnahme bestimmt.
Cholin			bis 1 g pro Tag			
Inositol			300–1000 mg/Tag			
Vitamine		in mg pro 100 g/100 ml und pro Tagesration	bis zur 3-fachen Menge des Tagesbedarfs pro Tagesration; ausgenommen bei den Vitaminen A und D			

571 Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

Lebensmittelverordnung

Substanz	Salze	Deklaration	Hochstmenge	Anpreisung	Auflage	Bemerkungen
Mineralstoffe		in mg pro 100 g/100 ml und pro Tagesration	entsprechend dem empfohlenen Tagesbedarf nach Art. 6 LMV			
Selen	Als Selenit oder Selenhefe	in µg pro Tagesration	50 µg/Tag		Dosierung darf nicht überschritten werden.	
Chrom		in µg pro Tagesration	30–100 µg/Tag			
Molybdän		in µg pro Tagesration	50–100 µg/Tag			
Mangan		in mg pro Tagesration	2–5 mg/Tag			
Kupfer		in mg pro Tagesration	1–1,5 mg/Tag			
L-Arginin		in mg pro Tagesration	Bis zu 2 g/Tag			
L-Ornithin		in mg pro Tagesration	Bis zu 2 g/Tag			
Taurin			Bis zu 1 g/Portion			
Aminosäuren		in mg pro Tagesration oder mg/100 g Eiweiss	minimaler Tagesbedarf (optimaler Bedarf liegt ca. 2 mal höher): L-Lysin 700 mg L-Leucin 1,1 g L-Threonin 500 mg L-Methionin 1,1 g L-Valin 800 mg L-Phenylalanin 1,1 g L-Isoleucin 700 mg			

In Nahrungsergänzungen zugelassene Vitamine und Mineralstoffe in den für Erwachsene zugelassenen Tagesdosen

Vitamin/Mineralstoff	für Erwachsene zugelassene Tagesdosen
Vitamin A	800 µg
β-Carotin (Provitamin A)	4,8 mg
Vitamin D	5 µg
Vitamin E	10 mg
Vitamin C	60 mg
Vitamin K	0,1 mg
Vitamin B ₁ (Thiamin)	1,4 mg
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	1,6 mg
Niacin (Vitamin PP)	18 mg
Vitamin B ₆	2 mg
Folsäure/Folacin	200 µg
Vitamin B ₁₂	1 µg
Biotin	150 µg
Pantothensäure	6 mg
Calcium	800 mg
Phosphor	800 mg
Eisen	14 mg
Magnesium	300 mg
Zink	15 mg
Jod	150 µg
Selen	50 µg
Kupfer	1,5 mg
Mangan	5 mg
Chrom	100 µg
Molybdän	100 µg
Natrium	2500 mg
Kalium	4000 mg
Chlor	3500 mg

⁵⁷² Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573). Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Mai 2004 (AS 2004 457).

*Anhang 15*⁵⁷³
(Art. 400 Abs. 1)

Eigenschaften von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

1. Organoleptische Eigenschaften	kein feststellbarer Fremdgeschmack
2. Mindestalkoholgehalt	96.0 % vol
3. Höchstwerte an Nebenbestandteilen	(alle Werte in g/l reinem Alkohol):
Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Essigsäure	0.015
Ester, ausgedrückt als Ethylacetat	0.013
Aldehyde, ausgedrückt als Acetaldehyd	0.005
Höhere Alkohole, ausgedrückt als Methyl-2 Propanol-1	0.005
Methanol	0.5
Abdampfrückstand	0.015
Flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff	0.001
Furfural	Nicht nachweisbar

⁵⁷³ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Sachregister

Schlagwort	Artikel
Abbildungen	19, 20a, 20b, 37a, 131, 219, 275c, 278a, 324
Absinth	423a, 425, 427
Aceto Balsamico	434, 435
Agavenspirituose	421a, 425
Alkoholessig	434, 436
Alkoholgehalt von alkoholhaltigen Getränken	22, 22c, 25, 366, 368, 370, 374-377, 379, 383, 386, 388, 390, 393b, 396, 399, 400c, 400j, 402, 403, 410, 417, 422, 425, 429, 432a, 435, 437
Alkoholgehalt von alkoholfreien Getränken	232, 240, 247, 251, 295, 297, 300, 302, 306, 309
Alkoholgehalt, Erhöhung bei Wein	370
«alkoholhaltig»	20a, 22, 22c, 374, 388
Allergien	30, 30a, 182
Altersangabe bei Spirituosen	428
Americano	377, 377a
Amtssprachen	21
Anforderungen, allgemeine	2
Angaben, allgemeine	19-36
Angaben, geografische	19, 20, 22a, 428
Anis	423a, 424, 425
Anlagen	276, 285
Anpreisungen	1, 6, 19, 167, 176, 184, 275c, 284
Aperitif	423
Apfelwein	380, 409
Apparate	17, 276, 398
Aquavit	421, 425
Aufbewahrungsbedingungen	22, 25, 26, 42, 47
Backhefe	143, 148, 149
Backhonig	204
Backmarmelade, Bäckereimarmelade	266a
Backwaren	20, 146, 147a, 175, 220, 221, 346
Baumnüsse (Walnüsse)	30, 185
Beerenobst	185
Behandlung	5, 14, 19, 22, 38, 40, 54, 56, 101, 118, 119, 123, 141, 152, 197, 271, 272, 275, 278, 281, 282, 283, 285, 368, 416, 439
Behandlungen, physikalische	14
Behandlungsverfahren	11-14, 141
Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	165, 169, 183

Schlagwort	Artikel
Beschriftung von Spirituosen in Gaststätten	429
Beschwerden mit Wasser	193
Bestandteile, flüchtige	20a, 232, 306, 400d, 401–403, 408, 409, 410, 413
Bestrahlung	14
Bewilligung	3, 4, 14, 15a, 19, 29, 276, 441
Bezeichnungen, vereinfachte	29
Bier	394–398, 402a
Bier, alkoholfreies	309
Bier, kohlenhydratarmes	396
Bier, trüb	397
Bierbrand	402a, 425
Bieressig	434
Bierpressionen	398
Bitter	423, 425
Bitter, alkoholfreier	300
Bitter, alkoholfreier, trinkfertiger	303
Bitter, alkoholfreier, verdünnter	301–304
Bitter soda	376, 377a
Bitter vino	377, 377a
Blend	400e
Blütenhonig	204
Blütenpollen	206d
Bonificateur	426
Bouillon	129-131
Brand aus Apfelwein	409, 425, 427
Brand aus Beeren oder anderen Obstarten	412, 425, 427
Brand aus Birnenwein	409, 425, 427
Brand aus Obsttrester	410, 425, 427
Brandy	402, 425, 427
Branntwein	401, 402, 425, 427
Bratensauce	130
Brot	138, 143, 175, 266
Brotaufstrich	266
Butter	20a, 50, 64–68a, 145, 147, 221, 333, 334
Butter, eingesottene	67
Butter, entwässert	64, 66–68a
Butter, gesalzen	64, 66–68a
Butter, gesäuert	65-68a
Butterfraktionen	64, 66–68
Buttermilch	56, 72, 75, 250–252
Buttermilchpulver	78
Butterzopf	145
Butterzubereitungen	64, 66

Schlagwort	Artikel
Caramelzucker (karamelisierter Zucker)	215a, 400g
Cashewnüsse	30
Cerealien	132, 395
«chininhaltig»	20a, 249, 432d
Clarea	376, 377a
Cocktails, aromatisierte weinhaltige	376a
Coffeinhaltig / «coffeinhaltig»	20a, 165, 184c, 219a, 247, 249, 322, 325, 327, 432b
Couverture	146, 343, 344, 345
Crème	63, 150, 422
Crème fraîche	63
Crèmepulver	151
Curry	357, 358
Darstellung, grafische	20a
Datierung	22, 25, 26
Dauerbackwaren	146, 147a, 175, 346
Deklaration der Halbfabrikate	35
Deklaration von unbeabsichtigten Vermischungen	30a
Deklaration der Zusatzstoffe	8, 28, 30, 32
Deklaration der Zutaten	20a, 28, 29, 30, 32
Deklaration der Zwischenprodukte	35
Deklarationsverordnung	22, 23, 440
Delikatessen	194
Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs	377, 399, 400, 400a, 400f, 412, 422, 428
Destillierter Gin	417, 425
Dextrose	210, 395, 400g
Diätsalz	171
Doppelrahm	60, 63
Doppelrahmeis	222
Doppelrahmkäse	55
Doppelrahmschokolade	337
Dörrobst	196
Drusenbrand	405, 425
Dunst	134
Eier	30, 33, 129, 146, 147, 150, 152, 154, 155, 157–161, 163, 164
Eier mit Mängeln	158
Eier, die nicht von Hühnern stammen	163
Eierlikör	422, 425
Eierteigwaren	153, 154
Einmachobst	185
Eiprodukte	106, 156, 158, 161, 162, 220

Schlagwort	Artikel
Eis	275 <i>b</i>
Eistee	22 <i>c</i> , 326
Energy Drinks	184 <i>c</i>
Enteneier	163
Enzian	419, 425
Erdnüsse	20 <i>a</i> , 30, 133, 185
Ergänzungsnahrungen	184
Essig	25, 54, 364, 434, 435, 438
Essigsäure zu Speisezwecken	438
Essigwein	434, 435, 437
Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit)	377, 399, 400, 400 <i>f</i> , 408 <i>a</i> , 412, 416, 417, 419–424, 426 <i>a</i> , 427, 428
Fantasiename	20, 278 <i>a</i> , 283
Fantasiebezeichnung	56, 428
Farbstoffe für Eierschalen	164
Fassbier	398
Feinbackwaren	146
Fertig-Fondue	59
Fertigetränke	326
Fett	29, 55, 59–62, 64, 66, 74, 75, 80, 102, 103–105, 107–109, 122, 124, 129, 143, 146, 150, 177, 181, 184, 221, 225, 328, 357
Fett, pflanzliche	29, 102, 104, 108, 126, 351, 354
Fett, tierische	29, 102, 104, 108, 126, 352
Fettgehaltsstufe	43, 55, 56, 58–60, 62, 63
Fettglasuren	356
Fisch	22 <i>a</i> , 29, 30, 121, 123, 125
Fischbouillon	127
Fläche, bedruckbar	22
Fleisch	20, 22 <i>a</i> , 118, 119, 121–128, 130, 131, 439, 441
Fleisch, Sachbezeichnung	20, 20 <i>a</i> , 123
Fleischbouillon	126, 127, 128
Fleischbrühe	126
Fleischersatzprodukte	196 <i>d</i>
Fleischconsommée	126, 127
Fleischerzeugnisse	20, 119, 123, 124, 125, 441
Fleischextrakt	126, 127, 128, 130
Flocken	134, 338, 339
Flüssighefe	148, 149
Folgenahrung	165, 169, 182
Fondue	57, 59
Fremdstoffe	9, 441
Frischkäse	53, 55, 56 <i>a</i>

Schlagwort	Artikel
Frischkäsegallerte	53, 55
Frozen-Joghurt	229
Fruchtnektar	235, 236
Fruchtsaft	20a, 29, 150, 231-236, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 248, 250, 261, 266, 390, 392, 435
Fruchtsaft, konzentrierter	231, 232
Fruchtsaft, verdünnter	231, 232, 234
Fruchtschaumwein	391
Fruchtsirup	239-242
Fruchtwein	389-393
Fruchtsaft, getrockneter	231, 232, 233
Fruchtzucker	211
Früchte	8, 29, 143, 150, 185, 211, 220, 221, 228, 231, 236, 239, 261, 266a, 271, 272, 274, 323, 326, 357, 366, 376, 408a, 412, 425, 427
Früchtetee	323, 324
Fructose	177, 209, 211, 232, 400g
Gärungssessig	114, 116, 117, 196, 197, 434, 435, 436
Gaststätten	22, 23, 429
Gebäude	17
Gebrauchsanleitung	22, 184
Gefäße	17
Geflügelbouillon	127
Geist	427
Gelatine	122, 126-128
Gelée	261, 267, 271
Gelée einfach	263, 267, 271, 274
Gelée extra	263, 268, 271, 274
Gelée-Marmelade	264
Gelée royale	206a-206c
Gellierzucker	214
Geltungsbereich	1, 279
Gemüse	25, 28, 29, 126, 129, 152, 154, 188, 189, 191-194, 257, 258, 323
Gemüse, gedörrt	196
Gemüsekonserven	194, 195
Gemüsesaft	29, 257, 258, 259, 260
Gemüsesaft, getrocknet	257
Gemüsesaft, konzentriert	257, 258, 260
Gemüsesaft, verdünnt	257, 258, 260
Gentechnologische Erzeugnisse	15, 15a-15d, 22, 22b, 441
Gesundheitsanpreisungen	19, 275c

Schlagwort	Artikel
Getränke, aromatisierte weinhaltige	376, 377a
Getränke aus Obst- oder Fruchtwein	393
Getränke, alkoholische, besondere Bestimmungen	19, 22, 22c, 25, 37, 37a
Getränke, alkoholhaltige, übrige	432a-432d
Getränkemarken	429
Getreide	30, 132, 134, 139, 141, 150, 196a, 315
Getreideart	29, 132, 134, 145
Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder	165, 169, 183
Getreidebrand	406, 417, 425, 427
Getreideproteine	196c
Getreidespirituose	406, 425, 427
Gewürze	8, 20a, 28, 29, 54, 56, 58, 60, 62, 75, 99, 103, 114, 126, 129, 146, 150, 196, 258, 271, 300, 323, 357, 360, 361, 364, 376, 376a, 377, 393b, 434, 435
Gewürzessig	436
Gewürzextrakt	129, 357, 360
Gewürzmischungen	28, 357
Gewürzsalz	361
Gewürzzubereitungen	28, 357, 359
«gezuckert»	20a, 36, 233, 259, 319
Gianduja-Haselnusschokolade	340
Gianduja-Haselnussmilchschokolade	341
Gin	417, 425
Gin, destillierter	417, 425
Glace	226
Glucose	177, 209, 210, 232, 435
Glucosesirup	29, 177, 209, 211, 395
Gluten	30, 134, 135, 183
Glutenfreie Lebensmittel	165, 173, 183
Glühwein	376, 377a
Grappa	403, 425, 427
Graupen	134
Griess	134
Grüner Tee	320
Grütze	134
Guarana	325, 326
GVO-Erzeugnis	15, 15a-15d, 22, 22b, 441
Halbfabrikate	5, 35, 124
Halbfettmargarine	107, 108
Halbrahm	63

Schlagwort	Artikel
Halbweissbrot	145
Halbweissmehl	135, 140
Haltbarkeit	11, 19, 26, 40, 42, 47, 124, 185, 194, 195
Hartschalenobst	185
Haselnüsse	30, 185, 340, 341
Haushaltskakaopulver, fettarmes, gezuckertes	330, 354
Haushaltskakaopulver, gezuckert	330, 354
Haushaltsmilchschokolade	334, 354
Haushaltsschokolade	332, 354
Haushaltsschokoladepulver	330
Hefe	10, 54, 71, 129, 148, 361, 394, 407
Hefebrand	405, 425, 427
Hefeextrakt	126, 129, 130, 357, 361
Herkunft	19, 33, 163, 204, 280, 320, 371, 372, 374, 375
Herkunftsangabe	56
Herkunftsbezeichnung	56, 60, 367
Herstellungsdatum	124
Herstellungsverfahren	16, 134, 166, 395, 400 <i>e</i>
Hitzebehandlung	20 <i>a</i> , 134, 161
Hochpasteurisation	40
Höchsttemperaturen für Fleisch und Fleischwaren	125
Honig	8, 25, 33, 146, 147, 202, 203, 204, 206, 220, 236, 258, 271, 393, 400 <i>g</i> , 422, 423, 434
Honigessig	434
Honigtauhonig	204
Honigwein (Met)	393 <i>a</i> , 393 <i>b</i>
Hopfenprodukte	394
Hühnereier	114, 157
Hülsenfrüchte	25, 133, 134, 188, 196 <i>c</i>
Hygiene	17
Hygienisierung	40
Ice Cream	221
Ice Milk	223
Industriehonig	204
Inhaltsstoffe	7, 101, 275 <i>a</i> , 286
Innereien	124
Installationen	17
Instantgetränke	326
Instant-Kaffee	314
Instant-Zichorie	316

Schlagwort	Artikel
Instanttrockenhefe	148, 149
Intoleranzen	30, 30a
Invertflüssigzucker	208
Invertzuckersirup	208
Joghurt	50, 70, 229
Joghurt-Glace	229
Joghurtpulver	78, 80
Kaffee,	8, 310, 312, 313, 319, 326, 327, 353
Kaffee, behandelte	313
Kaffee, coffeinfreier	312
Kaffee, entcoffeinierter	312
Kaffee, löslicher	314
Kaffee-Ersatzmittel	315, 317, 319, 326
Kaffee-Extrakt	314, 318, 319
Kaffee-Zusätze	315, 317
Kaffeerahm	63
Kakao	8, 146, 150, 219, 329, 356
Kakaobohnen	328, 354
Kakaobutter	30, 217, 328, 329, 331–335, 338, 342, 343, 348, 351, 354
Kakaogetränk	354, 355
Kakaokerne	328, 331, 332, 335
Kakaomasse	328, 331, 332, 335, 354
Kakaopulver	329, 330, 331, 332, 335, 354, 355
Kakaopulver, fettarmes	329, 330
Kakaopulver, fettarmes, gezuckertes	329
Kakaopulver, gezuckert	329
Kalte Ente	376, 377a
Kartoffelbrand	415, 425, 427
Kartoffeln	150, 173, 188, 189, 190
Kartoffelstärke	137, 140
Kasein	29
Kaseinate	29
Kastanienpüree	265
Käse	29, 50, 51, 53, 55–60, 82
Käse, gerieben	57
Käse-Chips	59
Käseherstellung	54
Käsemischungen	57
Käserinde, Stempelfarben	56a
Käsesalat	58
Käsezubereitungen	58
Karottensaft	258, 259
Kefir	50, 71

Schlagwort	Artikel
Keimling	134
Kennzeichnung von Lebensmitteln, allg.	19–36
Kernobst	185
Kernobstsafte	233
Kernobstsafte im Gärstadium	386–388
Kleie	134
Knickeier	158
Kochfett	104
Kochobst	185
Kochsalz	361
Kohlenhydrat-Konzentrat	184
Kohlensaures Wasser	293, 294
Kohlensaures Wasser, Pulver zur Herstellung «kohlen säurehaltig»	20a, 184c, 234, 238, 245, 249, 253, 291, 299, 304, 308, 327, 377a, 432d
Kondensmagermilch	76
Kondensmilch	76
Konditoreiwaren	218, 218a, 266a
Konfitüre einfach	262, 267, 271, 272, 274
Konfitüre extra	262, 268, 271, 274
Konfitüre	261, 271, 274
Konzentrate zur Herstellung von alkoholfreien Getränken	254
Krankheitserreger	39
Kräuter	29, 56, 60, 75, 99, 100, 103, 126, 196, 258, 271, 323, 326, 357, 393b, 420
Kräuterbrand	420, 425, 427
Kräuteressig	436
Kräuterkäse	60
Kräutertee	323, 324
Kräuterteemischung	324
Krebstiere	30, 121, 124, 125
Kühlhaltung von Eiern	159
Kühlung	12, 38, 152, 159
Kümmel	421, 425
Kuhmilch	38–48, 82
Lab	53
Lactose	30, 33, 73, 170, 177, 212
Lagerbier	396
Lagerung von Eiern	159
Landwein	372
Lebensmittel, aromatisiert	20b
Lebensmittel, aus Pflanzenproteinen	196c

Schlagwort	Artikel
Lebensmittel, eiweissangereicherte	165, 179
Lebensmittel, eiweissarme	165, 172
Lebensmittel, energieverminderte, energiearme	165, 174
Lebensmittel, für Diabetiker verwendbare	165, 177
Lebensmittel, für eine gewichtskontrollierende Ernährung	165, 181
Lebensmittel, für erhöhten Energie- oder Nährstoffbedarf	165, 184
Lebensmittel, glutenfreie	165, 173, 183
Lebensmittel, kohlenhydratverminderte	165, 175
Lebensmittel, laktosearme, laktosefreie	165, 170
Lebensmittel, leichtverderbliche	12, 25
Lebensmittel, malzextraktartig	165, 184a
Lebensmittel, nahrungsfaserreiche	165, 180
Lebensmittel, natriumarme	165, 171
Lebensmittel, offen abgegebene	23, 42
Lebensmittel, rückverdünnte	22, 232, 258, 306
Lebensmittel, sonstige, für Säuglinge und Kleinkinder	165, 169, 183
Lebensmittel, vorverpackte	22, 23, 25, 27, 28
Lebensmittel, zuckerfreie	165, 176
Lebensmittel, zulässige	3
Lebensmittel, zur Energiebereitstellung	184
Leichtbier	396
Likör	422, 425
Likörwein	271, 366
Limonade	22c, 246, 247, 248, 256
Limonadepulver	256
Macadamianüsse (Australnüsse, Queenslandnüsse)	30
Magermilch	43, 76, 80, 145, 250, 335
Magermilchbrot	145
Magermilchpulver	77, 80, 145
Magermilchschokolade	335
Maitrank	376, 377a
Maiwein	376, 377a
Maltodextrin	137a
Maltose	213
Malz	139, 142, 315, 361
Malzessig	434
Malzextrakt	139, 142, 184a
Malzmehl	135, 139, 142
Malzzucker	213
Mandeln	30, 185

Schlagwort	Artikel
Marc	403, 425, 427
Margarine	67, 106–109, 145, 147
Markttest	4
Marmelade	264, 269, 274
Maronencrème	265, 270, 271, 274
Marzipan	219
Mascarpone	53
Mate	322
Mayonnaise	114, 115
Meersalz	363
Mehl	29, 134, 135, 136, 141, 145, 148, 154, 196, 361
Mehrfachpackungen	22
Melassen	205, 206, 315, 413
Mengenangabe	22, 23
Met	393a
Mikroorganismen	10, 12, 13, 15, 15a–15d, 22b, 63, 69, 70, 73, 159, 441
Milch	30, 33, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 48, 49, 50, 51, 53, 56, 60, 63, 69, 70, 71, 73, 75, 76, 77, 79, 80, 82, 106, 129, 143, 145, 146, 147, 150, 152, 154, 183, 184a, 220, 221, 228, 250, 251, 266b, 333, 334, 340, 342, 353, 355, 422
Milch, anderer Säugetierarten	82
Milch, fettangereicherte	43, 76
Milch, genussfertige	40, 41, 42, 43, 45, 48
Milch, gesäuerte	50, 69
Milch, halbentrahmte	43
Milch, konzentrierte	76
Milch, pasteurisierte	41, 42, 48, 56, 228
Milch, Sachbezeichnungen	46
Milch, sterilisierte	41, 42
Milch, teilentrahmte	43
Milch, ultrahocherhitzte	40, 41, 42
Milch, wärmebehandelte	41
Milchbonbon	219
Milchbrot	145
Milcheis	223
Milcheiweiss	29, 45
Milchglace	223
Milchkonfitüre	266b
Milchprodukte	49, 50, 51, 52, 60, 78, 82, 106, 146, 220, 221, 250, 422
Milchproduktpulver	78

Schlagwort	Artikel
Milchproteine	29, 79, 182
Milchpulver	77, 80, 221, 326
Milchrahmbutter	67
Milchschokolade	333, 334, 336, 337, 339, 341, 344, 354
Milchschokolade-Couverture	344, 345
Milchschokoladeflocken	339
Milchschokoladestreusel	339
Milchschokoladeüberzugsmasse	344
Milchserum	74, 250, 251, 253, 258, 434
Milchserumessig	434, 435
Milchstreichfett	50, 64, 66–68a
Milchteigwaren	154
Milchzucker	212
Minarine	106, 107, 108, 109, 145, 147
Mindesthaltbarkeitsdatum	25, 26, 124
Mineralstoffe	6, 20a, 140, 181, 182, 183, 184, 184a, 184b, 184c
Mineralwasser, künstliches	288, 289, 290, 291, 292
Mineralwasser, künstliches, Pulver zur Herstellung	292
Mineralwasser, natürliches	242, 244, 246, 248, 250, 252, 275c, 277, 278, 278a, 279, 280, 281-283, 285, 288, 289, 296, 298, 301, 303, 393
Molke	53, 73, 74, 75, 250, 251, 258, 434
Molkenessig	434
Molkepulver	78
Müllereiprodukte	133, 134, 140, 141, 146, 150, 152, 154
Nacherhitzen	41
Nahrungsergänzungen	165, 184b
Nährwertkennzeichnung	20a, 36, 169, 283
Nass-Konserven	196
Normalbrot	143, 145, 145a
Normalmehl	135, 136, 140, 143, 145a, 147a
Obst	25, 28, 185, 187, 194, 315, 427
Obstbrand	408, 425, 426, 427
Obstdrusenbrand	411, 425, 427
Obstessig	434, 435
Obstkonserven	194, 195, 220
Obstschaumwein	379, 380, 381
Obstspirituose	408a, 425

Schlagwort	Artikel
Obstwein	54, 305, 306, 307, 308, 378, 380, 381, 382, 384, 385, 386, 422, 434, 435
Obstwein, alkoholfreier	305, 307, 308
Obstwein, verdünnter	382, 385
Oel	29, 98, 99, 100, 101, 109, 196, 197, 300, 351, 352, 357, 420, 421
Oel, gehärtetes	29, 101
Oel, ätherisches	300, 420, 421
Oel, kaltgepresstes	101
Oel, naturbelassenes	101
Offenverkauf von Lebensmitteln	23
Olivenöl	29, 99, 100
Organismen, gentechnisch veränderte	15, 15a–15d, 22, 22b
Ouzo	424, 425
Packmaterialien	17
Paniermehl	138
Paraguaytee	322
Paranüsse	30, 185
Pasteurisation	13, 40, 56, 152, 195
Pastis	424, 425
Pecannüsse	30
Perlwein	366, 368, 372
Persipan	219
Personen, kranke	18
Pflanzenfett	29, 104, 220, 351
Pflanzenöl	29, 100
Pflanzenprotein	196c
Pilzkontrolleure	201
Pistazien	30, 185, 219
Pollen, Blütenpollen	206d
Pollen, mechanisch aufgeschlossene	206d
Polydextrose	177
Pralinés	347, 348, 349
Presshefe	148, 149
Presshonig	204
Produktgeattung	20
Produktionsland	22, 22a, 23, 160, 373, 428, 429, 441
Protein- und Aminosäurepräparate	184
Proteine, Getreide	196c
Proteine, Hülsenfrüchte	196c
Pudding	150, 151
Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken	254

Schlagwort	Artikel
Pulver zur Herstellung von Kohlensäurem Wasser	294
Quark	53, 55
Quellmehl	134, 135
Quellwasser	275c, 277, 278, 278a
Rahm	43, 60, 63, 65, 66, 70, 72, 123, 221, 228, 333, 334
Rahm, verdickter	63
Rahmbonbon	219
Rahmeis	221, 222, 223
Rahmglace	221
Rahmpulver	77, 221
Rahmschokolade	336
Räume	17
Randensaft	29, 258, 271, 274
Ricotta	75
Rohkaffee	310, 311, 312
Rohmilch	38, 39, 47, 56
Rohstoffe	5, 16, 20, 22a, 67, 100, 101, 213, 317, 394, 395, 435
Rohzucker	207
Röstkaffee	311, 312, 314
Ruchbrot	145
Ruchmehl	135, 140
Rum	413, 425, 427
Sachbezeichnung, allgemein	3, 20, 20a, 22, 22a, 22b, 29, 30
Salatmayonnaise	114, 115
Salatsauce	116, 117
Sangria	376, 377a
Sauermilch	50, 69
Sauermolke	73
Sauerrahm	63, 65
Sauser	374
Sauser, pasteurisierter	374
Säuglingsanfangsnahrung	165, 169, 182
Schafmilch	82
Schafkäse	82
Schaumwein	366, 368, 372, 373, 376, 377a, 391
Scheibenhonig	204
Schiereier	158
Schiller	366
Schlagrahm	63
Schleuderhonig	204

Schlagwort	Artikel
Schmelzbutter	67
Schmelzkäse	60, 61, 62
Schmelzkäsezubereitungen	61, 62
Schokolade	146, 221, 228, 331, 338, 340, 342, 343, 345, 346, 347, 348, 349, 351, 352, 353, 354, 356
Schokolade, gefüllte	346, 347, 349, 353
Schokolade, weisse	342, 345
Schokolade-Couverture	343, 344, 345
Schokolade-Konfiseriewaren	348, 354
Schokoladeflocken	338
Schokoladepulver	329
Schokoladestreusel	338
Schokoladeüberzugsmasse	343, 344, 345
Schrot	134
Schwarzer Tee	320, 323, 324
Senf	30, 114, 171, 364
Sellerie	30, 188, 258
Sesamsamen	30
Separatorenfleisch	122
Sicherheit, hygienisch-mikrobiologisch	11
Siphon	293, 398
Sirte	67, 73, 75
Sirup mit Aromen	239–241
Sodawasser	290
Softeis	227
Soja	154, 173, 188
Sojabohnen	30, 129, 133, 196a
Sojadrink	196a
Sojamehl	129
Sojasauce	129, 130
Sorbet	224
Sortenbezeichnung	56, 60
Speiseeis	25, 27, 220–229
Speiseeis, halbgefrorenes	227, 228
Speiseeis, nach Joghurt benanntes	229
Speiseeispulver	228
Speiseessig	436
Speisefett	102, 103, 104, 106, 141, 145, 147, 153
Speisefettmischungen	103, 104
Speiseöl	98, 99, 100, 101, 106, 114, 115, 116, 141, 149, 153, 271
Speiseölmischungen	100
Speisepilze	197, 199, 200, 201
Speisepilze, wild wachsende	201

Schlagwort	Artikel
Speisesalz	25, 54, 60, 66, 75, 106, 107, 109, 114, 126, 127, 129, 130, 143, 153, 196, 258, 357-359, 361-364, 435
Speisesalz mit besonderen Zusätzen	361, 362
Speisesalzersatz	171
Spezialbier	396
Spezialbrot	143, 144, 145
Spezialgetränke, coffeinhaltig	165, 184c
Speziallebensmittel	165, 166, 167, 169
Spezialmehl	136, 143
Spirituose mit Agaven	421a, 425
Spirituose mit Anis	423a, 424, 425
Spirituose mit Wacholder	417, 425
Spirituosen	54, 56, 58, 62, 196, 197, 219, 271, 353, 393, 399-431, 441
Spirituosen, Alkoholgehalt	400c, 400j, 402, 403, 410, 417, 422, 425, 428, 429
Spirituosen, ausländische	430
Spirituosenkategorie	400b, 400e, 426a, 427, 428
Staatsvertrag	19, 20
Starkbier	396
Stärke	29, 59, 106, 126, 129, 132, 134, 137, 140, 149, 150, 196, 209, 213, 217, 219, 315, 352, 357, 361, 394, 395
Stärkemehl	129, 364, 365
Stärkesirup	209
Stärkezucker	141, 209
Steinobst	185
Sterilisieren	13, 40, 41, 42, 48, 152, 195
Stoffe, essentielle	6, 19
Stoffe, flüchtige	31
Stoffe, physiologisch nützliche	6, 20a
Strahlen, ionisierende	14, 22
Streichfett	106-109
Streichschmelzkäse	60, 62
Streuwürze	129, 171
Sulfite	30, 30a
Sulze	126
Suppe	126, 129, 130, 131, 174
Süssmost	233
Süssrahmbutter	65-67
Süssstoffe	177
Süssung	376, 376a, 377, 400g, 422, 426
Süssungsmittel	20a, 169, 176, 177, 399

Schlagwort	Artikel
Tafelessig	436
Tafelgetränk mit Fruchtsaft	242
Tafelgetränk mit Milch	250
Tafelgetränk mit Milchprodukten	250
Tafelgetränk mit Molke	250
Tafelgetränk mit Milchserum	250
Tafelobst	185
Tafelsalz	363
Tafelwasser	248, 249
Tafelwein	372
Talg, Talgerzeugnisse	122
Täuschungsverbot	19
Tee	320, 322, 323, 324, 326, 327
Tee, coffeinfreier	321
Tee, entcaffeinierter	321
Teigwaren	152, 154, 175, 153
Tempeh	196a
Thermisation	13, 56
Tiefkühlung	11, 22, 125, 152, 195
Tierarten, zugelassene	121
Tierkörperenteile, unzulässige	122
Tofu	196a
Tomatenmark, eingedickt	260
Tomatenpüree	260
Tomatensaft	258
Tomatensaftkonzentrat	258, 260
Transport	11, 17, 125, 191, 276
Traubenmost im Gärstadium	375
Traubenperlmost, aromatisierter	376a
Traubensaft im Gärstadium	375
Traubenzucker	210
Tresterbrand	377, 403, 425, 427
Trinksprit	400
Trinkwasser	60, 182, 220, 228, 231, 235, 239, 242, 246, 248, 250, 257, 271, 275– 296, 300, 301, 382, 389, 393, 394, 400j, 438
Trinkwasseraufbereitung	276
Trockenbackhefe	148
Tropfbier	398
Tropfhonig	204
Trüffel(-masse)	219
Ultrahocherhitzung	13, 40
Ursprungsbezeichnung	19, 20, 56, 60, 367, 371, 430

Schlagwort	Artikel
Vanille	20, 239, 271
Vanillezucker	215
Vanillinzucker	215
Vegan	33
Vegetabil	33
Vegetarisch	33, 196 <i>d</i>
Verarbeitungshilfsstoffe	15 <i>a</i> , 15 <i>c</i> , 15 <i>d</i> , 16, 22, 22 <i>b</i> , 54, 75, 118
Verbrauchsdatum	25, 26, 27, 124
Verfahren, neue physikalische	14
Verkaufspunkt	22, 37 <i>a</i>
Vermischungen, unbeabsichtigte	30 <i>a</i>
Verschnitt	370, 371, 400 <i>f</i> , 426 <i>a</i>
Vieille Prune	426
Vitamine	6, 20 <i>a</i> , 181-184 <i>c</i>
Vollkornbrot	145
Vollkornmehl	135, 140
Vollmilch	43, 44, 45, 48, 76, 333, 334
Vollmilchpulver	77, 145, 147
Vollrahm	63
Vollzugsbehörde, kantonale	4, 18, 37 <i>b</i> , 276, 280, 285
Vorverpackte Lebensmittel	22, 25, 27, 28
Wabenhonig	204
Walnüsse (Baumnüsse)	30, 185
Warenlos	22, 27, 373
Wärmebehandlung	13, 39, 40, 41, 48, 50, 51, 56, 63, 69, 82
Wasser, kohlensaures	293, 294
Wassereis	225
Wasserglasuren	356
Wein	20, 29, 54, 271, 364, 366-373, 376-377, 401, 422, 423, 434, 435, 441
Weine, aromatisierte	377, 377 <i>a</i>
Wein, bitterer aromatisierter	377, 377 <i>a</i>
Wein, entfärben	369
Wein mit Chinarinde	377, 377 <i>a</i>
Wein, Zuckerzugabe	370
Weinbrand	402, 425, 427
Weincocktail	376 <i>a</i>
Weinessig	434, 435
Weinverschnitt	371
Weissbrot	145
Weissmehl	135, 140
Weizenkleber	134, 135
Werbung	19, 37, 283

Schlagwort	Artikel
Werkzeuge	17
Wermut	377, 377a
Wermut, alkoholfreier	295
Wermut, alkoholfreier, verdünnter	296–299
Wermutwein	377, 377a
Whisky	407, 425, 427
Wodka	416, 425
Wursthüllen	124
Würze	126, 129, 130, 131, 171, 309, 394, 395
Würzmischung	129
Yerba	322
Zahnschonend	176
Zichorie, lösliche	316
Zichorien-Extrakt	316, 318, 319
Ziegenkäse	82
Ziegenmilch	82
Ziger	75
Zitronenessig	434, 435, 436
Zitrusfrüchte	185
Zucker	29, 207ff
Zucker, karamelisiert (Caramelzucker)	215a, 400g
Zuckerarten	25, 106, 206eff
Zuckerarten, in tablettierter Form	217
Zuckeraustauschstoffe	169, 175
Zuckerwaren	25, 218, 218a, 219
Zurra	376, 377a
Zusammensetzung, Verzeichnis	22, 28
Zusatzstoffe	8, 15a, 15c, 15d, 22, 22b, 28, 29, 30, 32, 37b
Zutaten	20, 20a, 22, 22a, 22b, 28, 29, 30, 32, 33
Zutaten, fleischfremde	123
Zutaten, flüchtige	20a
Zutaten, getrocknete	20a, 32
Zutaten, konzentrierte	20a, 32
Zutaten, milchfremde	52
Zutaten, zusammengesetzte	30
Zwetschgenbrand	427
Zwischenprodukte	5, 11, 16, 35

Inhaltsverzeichnis

1. Titel: Allgemeine Bestimmungen

1. Kapitel: Geltungsbereich und Anforderungen an Lebensmittel

Geltungsbereich	Art. 1
Allgemeine Anforderungen	Art. 2
Zulässige Lebensmittel	Art. 3
Markttests	Art. 4
Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate	Art. 5
Zusatz von essentiellen oder physiologisch nützlichen Stoffen zu Lebensmitteln	Art. 6

2. Kapitel: Stoffe und Mikroorganismen

Inhaltsstoffe	Art. 7
Zusatzstoffe	Art. 8
Fremdstoffe	Art. 9
Mikroorganismen	Art. 10

3. Kapitel: Verfahren zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln

1. Abschnitt: Physikalische Verfahren

Tiefkühlung	Art. 11
Kühlung	Art. 12
Thermisation, Wärmebehandlung	Art. 13
Andere physikalische Behandlungen	Art. 14

2. Abschnitt: Gentechnisch veränderte Organismen

Definition	Art. 15
Bewilligungspflicht	Art. 15a
Toleranz	Art. 15b
Pflicht zur Dokumentation	Art. 15c
Trennung des Warenflusses	Art. 15d

3. Abschnitt: Verarbeitungshilfsstoffe

.....	Art. 16
-------	---------

4. Kapitel: Hygienebestimmungen

Hygiene	Art. 17
Kranke Personen im Umgang mit Lebensmitteln	Art. 18

5. Kapitel: Angaben über Lebensmittel (Kennzeichnung)

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Täuschungsverbot	Art. 19
Sachbezeichnung	Art. 20
Mengenmässige Angaben von Zutaten	Art. 20a
Aromatisierte Lebensmittel	Art. 20b
Kennzeichnung der Lebensmittel	Art. 21
Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln	Art. 22
Produktionsland	Art. 22a
Gentechnisch veränderte Organismen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Art. 22b
Süsse alkoholhaltige Getränke	Art. 22c
Angaben bei offen angebotenen Lebensmitteln	Art. 23
<i>Aufgehoben</i>	Art. 24

2. Abschnitt: Datierung

Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum	Art. 25
Angabe der Datierung	Art. 26

3. Abschnitt: Warenlos

.....	Art. 27
-------	---------

4. Abschnitt: Deklaration der Zusammensetzung von Lebensmitteln

Verzeichnis der Zutaten	Art. 28
Deklaration der Zutaten	Art. 29
Deklaration der zusammengesetzten Zutaten	Art. 30
Deklaration von unbeabsichtigten Vermischungen	Art. 30a
Deklaration von Wasser und flüchtigen Stoffen	Art. 31
Deklaration von konzentrierten und getrockneten Zutaten	Art. 32
«vegetarisch», «vegetabil»	Art. 33
<i>Aufgehoben</i>	Art. 34
Deklaration der Zwischenprodukte und Halbfabrikate	Art. 35

5. Abschnitt: Nährwertkennzeichnung

.....	Art. 36
-------	---------

6. Kapitel: Gemeinsame Bestimmungen über alkoholische Getränke

Werbung für alkoholische Getränke	Art. 37
Abgabe alkoholischer Getränke	Art. 37a

7. Kapitel: Meldewesen

.....Art. 37b

2. Titel: Besondere Bestimmungen**1. Kapitel: Milch****1. Abschnitt: Definitionen**

.....Art. 38

2. Abschnitt: Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

RohmilchArt. 39

Genussfertige Milch, BehandlungenArt. 40

Nachbehandlung von wärmebehandelter MilchArt. 41

Abgabe genussfertiger MilchArt. 42

Zulässige Fettgehaltsstufen genussfertiger MilchArt. 43

Mindestanforderungen an VollmilchArt. 44

Zulässige GehaltsveränderungenArt. 45

3. Abschnitt: Kennzeichnung

Sachbezeichnungen für MilchArt. 46

RohmilchArt. 47

Genussfertige MilchArt. 48

2. Kapitel: Milchprodukte**1. Abschnitt: Allgemeine Anforderungen**

DefinitionArt. 49

WärmebehandlungArt. 50

KennzeichnungArt. 51

Milchprodukte mit milchfremden ZutatenArt. 52

2. Abschnitt: Käse

DefinitionenArt. 53

Verarbeitungshilfsstoffe und VerfahrenArt. 54

Fettgehalts- und FestigkeitsstufenArt. 55

KennzeichnungArt. 56

Übrige BestimmungenArt. 56a

3. Abschnitt: Käseerzeugnisse

Geriebener Käse und KäsemischungenArt. 57

KäsezubereitungenArt. 58

Fertig-Fondue, Käse-ChipsArt. 59

Schmelzkäse und StreichschmelzkäseArt. 60

Schmelzkäsezubereitungen	Art. 61
Kennzeichnung von Schmelzkäse, Streichschmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen	Art. 62
4. Abschnitt: Rahm	
.....	Art. 63
5. Abschnitt: Butter, Butterprodukte, Butter- zubereitungen, Milchstreichfette	
Definitionen	Art. 64
Süßrahmbutter und gesäuerte Butter	Art. 65
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 66
Sachbezeichnungen	Art. 67
Übrige Kennzeichnungen	Art. 68
Lagerung	Art. 68a
6. Abschnitt: Sauer Milch, gesäuerte Milch, Joghurt, Kefir, Buttermilch	
Sauer Milch, gesäuerte Milch	Art. 69
Joghurt	Art. 70
Kefir	Art. 71
Buttermilch, saure Buttermilch	Art. 72
7. Abschnitt: Molke, Milchserum	
Molke	Art. 73
Milchserum	Art. 74
8. Abschnitt: Ziger	
Ziger	Art. 75
9. Abschnitt: Konzentrierte Milch, Milchpulver, Milchproduktepulver, Milchprotein	
Konzentrierte Milch	Art. 76
Milchpulver	Art. 77
Milchproduktepulver	Art. 78
Milchprotein	Art. 79
Kennzeichnung	Art. 80
...	
<i>Aufgehoben</i>	Art. 81
3. Kapitel: Milch und Milchprodukte anderer Säugetier- arten	
.....	Art. 82
<i>Aufgehoben</i>	Art. 83–92

4. Kapitel: ...

Aufgehoben Art. 93–97

5. Kapitel: Speiseöl, Speisefett**1. Abschnitt: Speiseöl**

Definition Art. 98

Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale Art. 99

Sachbezeichnung Art. 100

Übrige Kennzeichnung Art. 101

2. Abschnitt: Speisefett

Definition Art. 102

Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale Art. 103

Sachbezeichnung Art. 104

Übrige Kennzeichnung Art. 105

6. Kapitel: Margarine, Minarine, Streichfett

Definition Art. 106

Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale Art. 107

Sachbezeichnung Art. 108

Übrige Kennzeichnung Art. 109

Aufgehoben Art. 110–113

7. Kapitel: Mayonnaise, Salatsauce**1. Abschnitt: Mayonnaise, Salatmayonnaise**

Definition Art. 114

Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale Art. 115

2. Abschnitt: Salatsauce

Definition Art. 116

Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale Art. 117

8. Kapitel: Fleisch, Fleischerzeugnisse**1. Abschnitt: Definitionen**

Fleisch Art. 118

Fleischerzeugnisse Art. 119

Aufgehoben Art. 120

2. Abschnitt: Ausgangsprodukte

Zugelassene Tierarten Art. 121

Ungeeignete Tierkörperteile Art. 122

3. Abschnitt: Kennzeichnung von Fleisch und Fleisch- erzeugnissen	
Sachbezeichnung	Art. 123
Übrige Kennzeichnung	Art. 124
4. Abschnitt: Verarbeitung, Behandlung und Aufbewahrung	
.....	Art. 125
9. Kapitel: Fleischextrakt, Fleischbouillon und - consommée, Sulze, Speisegelatine	
Definitionen	Art. 126
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 127
Kennzeichnung	Art. 128
10. Kapitel: Würze, Bouillon, Suppe, Sauce	
Definitionen	Art. 129
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 130
Kennzeichnung	Art. 131
11. Kapitel: Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte	
1. Abschnitt: Definitionen	
Getreide (Cerealien).....	Art. 132
Hülsenfrüchte.....	Art. 133
Müllereiprodukte	Art. 134
Normalmehl	Art. 135
Spezialmehl.....	Art. 136
Stärke	Art. 137
Maltodextrin	Art. 137a
Paniermehl	Art. 138
Malz, Malzmehl, Malzextrakt.....	Art. 139
2. Abschnitt: Mindestanforderungen und Zusammen- setzungsmerkmale	
.....	Art. 140
3. Abschnitt: Behandlungsverfahren	
.....	Art. 141
4. Abschnitt: Kennzeichnung	
.....	Art. 142

12. Kapitel: Brot, Back- und Dauerbackwaren**1. Abschnitt: Brot**

Definitionen	Art. 143
Zusammensetzungsmerkmale	Art. 144
Sachbezeichnung	Art. 145
Übrige Kennzeichnung	Art. 145a

2. Abschnitt: Back- und Dauerbackwaren

Definitionen	Art. 146
Sachbezeichnung	Art. 147
Übrige Kennzeichnung	Art. 147a

13. Kapitel: Backhefe

Definitionen	Art. 148
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 149

14. Kapitel: Pudding, Crème

Pudding und Crème	Art. 150
Pudding- und Crèmepulver	Art. 151

15. Kapitel: Teigwaren

Definition	Art. 152
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 153
Sachbezeichnung	Art. 154

16. Kapitel: Eier, Eiprodukte**1. Abschnitt: Definitionen**

Eier	Art. 155
Eiprodukte	Art. 156

2. Abschnitt: Hühnereier

Mindestanforderungen	Art. 157
Eier mit Mängeln	Art. 158
Lagerung	Art. 159
Kennzeichnung	Art. 160

3. Abschnitt: Eiprodukte

Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 161
Kennzeichnung	Art. 162

4. Abschnitt: Besondere Bestimmungen

Eier, die nicht von Hühnern stammen	Art. 163
Zulässige Farbstoffe	Art. 164

17. Kapitel: Speziallebensmittel

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Definition	Art. 165
Allgemeine Anforderungen	Art. 166
Anpreisungen	Art. 167
<i>Aufgehoben</i>	Art. 168
Kennzeichnung	Art. 169

2. Abschnitt: Besondere Bestimmungen

Lactosearme und lactosefreie Lebensmittel.....	Art. 170
Natriumarme und streng natriumarme Lebensmittel, Speisesalzersatz	Art. 171
Eiweissarme Lebensmittel	Art. 172
Glutenfreie Lebensmittel	Art. 173
Energieverminderte und energiearme Lebensmittel.....	Art. 174
Kohlenhydratverminderte Lebensmittel	Art. 175
Zuckerfreie Lebensmittel.....	Art. 176
Für Diabetiker verwendbare Lebensmittel	Art. 177
<i>Aufgehoben</i>	Art. 178
Eiweissangereicherte Lebensmittel	Art. 179
Nahrungsfaserreiche (ballaststoffreiche) Lebensmittel	Art. 180
Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung.....	Art. 181
Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	Art. 182
Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	Art. 183
Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)	Art. 184
Malzextrakthaltige Nahrungsmittel	Art. 184a
Nahrungsergänzungen	Art. 184b
Coffeinhaltige Spezialgetränke.....	Art. 184c

18. Kapitel: Obst, Gemüse

1. Abschnitt: Obst

Definitionen	Art. 185
Sachbezeichnung	Art. 186
Fehlertoleranzen	Art. 187

2. Abschnitt: Gemüse

Definition	Art. 188
Mindestanforderungen.....	Art. 189
Sachbezeichnung	Art. 190

Lagerung, Transport, Abgabe	Art. 191
Fehlertoleranzen	Art. 192
Beschweren mit Wasser	Art. 193
3. Abschnitt: Obst- und Gemüsekonserven	
Definitionen	Art. 194
Zulässige Verfahren, Aufbewahrung.....	Art. 195
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 196
18a. Kapitel: Tofu, Sojadrink, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen	
1. Abschnitt: Tofu, Sojadrink, Tempeh	
Definitionen	Art. 196a
Koagulierungsmittel	Art. 196b
2. Abschnitt: Andere Produkte aus Pflanzenproteinen	
Definition.....	Art. 196c
Sachbezeichnung	Art. 196d
19. Kapitel: Speisepilze	
Definitionen	Art. 197
<i>Aufgehoben</i>	Art. 198
Sachbezeichnung	Art. 199
Übrige Kennzeichnung.....	Art. 200
Ausführungsbestimmungen	Art. 201
20. Kapitel: Honig, Melasse, Gelée royale, Blütenpollen	
1. Abschnitt: Honig	
Definition.....	Art. 202
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 203
Sachbezeichnung	Art. 204
2. Abschnitt: Melasse	
Definition.....	Art. 205
Sachbezeichnung	Art. 206
3. Abschnitt: Gelée royale	
Definition.....	Art. 206a
Sachbezeichnung	Art. 206b
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 206c
4. Abschnitt: Blütenpollen	
.....	Art. 206d

21. Kapitel: Zuckerarten

1. Abschnitt: Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Zuckerarten	Art. 206e
Zucker	Art. 207
Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup	Art. 208
Glucosesirup, Glucose-Fructosesirup, Fructose-Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup, getrockneter Glucose-Fructosesirup, getrockneter Fructose-Glucosesirup	Art. 209
Traubenzucker (Glucose oder Dextrose)	Art. 210
Fruchtzucker (Fructose)	Art. 211
Milchzucker (Lactose)	Art. 212
Malzzucker (Maltose)	Art. 213
Gelierzucker	Art. 214
Vanillezucker, Vanillinzucker	Art. 215
Karamelisierter Zucker (Caramelzucker)	Art. 215a

2. Abschnitt: Kennzeichnung

.....	Art. 216
-------	----------

3. Abschnitt: Zuckerarten in tablettierter Form

.....	Art. 217
-------	----------

22. Kapitel: Konditorei- und Zuckerwaren

Definition	Art. 218
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 218a
Sachbezeichnung	Art. 219
Übrige Kennzeichnung	Art. 219a

23. Kapitel: Speiseeis

1. Abschnitt: Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Speiseeis	Art. 220
Rahmeis	Art. 221
Doppelrahmeis	Art. 222
Milcheis	Art. 223
Sorbet	Art. 224
Wassereis	Art. 225
Glace	Art. 226
Halbgefrorenes Speiseeis	Art. 227

Speiseeispulver, flüssige Zubereitungen zur Herstellung von Speiseeis	Art. 228
2. Abschnitt: Kennzeichnung	
.....	Art. 229
<i>Aufgehoben</i>	Art. 230
24. Kapitel: Fruchtsaft, Fruchtnektar	
1. Abschnitt: Fruchtsaft	
Definitionen	Art. 231
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 232
Sachbezeichnung	Art. 233
Übrige Kennzeichnung	Art. 234
2. Abschnitt: Fruchtnektar	
Definition	Art. 235
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 236
Sachbezeichnung	Art. 237
Übrige Kennzeichnung	Art. 238
25. Kapitel: Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke	
1. Abschnitt: Fruchtsirup, Sirup mit Aromen	
Definitionen	Art. 239
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 240
Sachbezeichnung	Art. 241
2. Abschnitt: Tafelgetränk mit Fruchtsaft	
Definition	Art. 242
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 243
Sachbezeichnung	Art. 244
Übrige Kennzeichnung	Art. 245
3. Abschnitt: Limonade	
Definition	Art. 246
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 247
Sachbezeichnung	Art. 248
Übrige Kennzeichnung	Art. 249
4. Abschnitt: Tafelgetränk mit Milch, Molke, Milchserum oder anderen Milchprodukten	
Definition	Art. 250

Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 251
Sachbezeichnung	Art. 252
Übrige Kennzeichnung	Art. 253

5. Abschnitt: Pulver und Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken

Definition	Art. 254
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 255
Sachbezeichnung	Art. 256

26. Kapitel: Gemüsesaft

Definitionen	Art. 257
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 258
Sachbezeichnung	Art. 259
Übrige Kennzeichnung	Art. 260

27. Kapitel: Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencrème, Brotaufstrich

1. Abschnitt: Definitionen

Konfitüren und Gelées	Art. 261
Konfitüre einfach und Konfitüre extra	Art. 262
Gelée einfach und Gelée extra	Art. 263
Marmelade, Gelée-Marmelade	Art. 264
Maronencrème	Art. 265
Brotaufstrich	Art. 266
Bäckereimarmelade, Backmarmelade	Art. 266a
Milchkonfitüre	Art. 266b

2. Abschnitt: Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Konfitüre einfach und Gelée einfach	Art. 267
Konfitüre extra und Gelée extra	Art. 268
Marmelade	Art. 269
Maronencrème	Art. 270
Erlaubte Zutaten	Art. 271

3. Abschnitt: Behandlung und Aufbewahrung von Ausgangserzeugnissen

.....	Art. 272
-------	----------

4. Abschnitt: Kennzeichnung

Sachbezeichnung	Art. 273
Übrige Kennzeichnung	Art. 274

28. Kapitel: Trinkwasser, Quellwasser, natürliches und künstliches Mineralwasser, kohlensaures Wasser

1. Abschnitt: Trinkwasser

Definition.....	Art. 275
Mindestanforderungen.....	Art. 275a
Eis, Wasserdampf.....	Art. 275b
Kennzeichnung.....	Art. 275c
Information.....	Art. 275d
Anlagen, Mittel und Verfahren für Trinkwasser.....	Art. 276

2. Abschnitt: Quellwasser

Definition.....	Art. 277
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale.....	Art. 278
Kennzeichnung.....	Art. 278a

3. Abschnitt: Natürliches Mineralwasser

Definition und Geltungsbereich.....	Art. 279
Mindestanforderungen.....	Art. 280
Zugelassene Behandlungen und Reinheitsanforderungen.....	Art. 281
Sachbezeichnung.....	Art. 282
Übrige Kennzeichnung.....	Art. 283
Besondere Anpreisungen.....	Art. 284
Erschliessung und Abfüllung.....	Art. 285
Kontrolle.....	Art. 286
Importe.....	Art. 287

4. Abschnitt: Künstliches Mineralwasser

Definition.....	Art. 288
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale.....	Art. 289
Sachbezeichnung.....	Art. 290
Übrige Kennzeichnung.....	Art. 291
Pulver zur Herstellung von künstlichen Mineralwässern.....	Art. 292

5. Abschnitt: Kohlensaures Wasser

Kohlensaures Wasser.....	Art. 293
Pulver zur Herstellung von kohlensaurem Wasser.....	Art. 294

29. Kapitel: Alkoholfreier Wermut, Bitter, Obstwein, alkoholfreies Bier

1. Abschnitt: Alkoholfreier Wermut

.....	Art. 295
-------	----------

2. Abschnitt: Verdünnter alkoholfreier Wermut

Definition	Art. 296
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 297
Sachbezeichnung	Art. 298
Übrige Kennzeichnung	Art. 299

3. Abschnitt: Alkoholfreier Bitter

.....	Art. 300
-------	----------

4. Abschnitt: Verdünnter alkoholfreier Bitter

Definition	Art. 301
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 302
Sachbezeichnung	Art. 303
Übrige Kennzeichnung	Art. 304

5. Abschnitt: Alkoholfreier Obstwein

Definition	Art. 305
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 306
Sachbezeichnung	Art. 307
Übrige Kennzeichnung	Art. 308

6. Abschnitt: Alkoholfreies Bier

.....	Art. 309
-------	----------

30. Kapitel: Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel**1. Abschnitt: Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale**

Rohkaffee	Art. 310
Röstkaffee	Art. 311
Entcoffeinierter Kaffee	Art. 312
Behandelter Kaffee	Art. 313
Kaffee-Extrakt	Art. 314
Kaffee-Ersatzmittel, Kaffee-Zusätze	Art. 315
Zichorien-Extrakt	Art. 316
Extrakt aus andern Kaffee-Ersatzmitteln	Art. 317

2. Abschnitt: Kennzeichnung

Sachbezeichnung	Art. 318
Übrige Kennzeichnung	Art. 319

31. Kapitel: Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee**1. Abschnitt: Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale**

Tee	Art. 320
Entcoffeinierter Tee	Art. 321
Mate	Art. 322
Kräutertee, Früchtetee	Art. 323

2. Abschnitt: Kennzeichnung

.....	Art. 324
-------	----------

32. Kapitel: Guarana

.....	Art. 325
-------	----------

33. Kapitel: Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana

Definition	Art. 326
Kennzeichnung	Art. 327

34. Kapitel: Kakao, Schokoladen, andere Kakaoerzeugnisse**1. Abschnitt: Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale**

Kakaobohnen, Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaobutter	Art. 328
Kakaopulver	Art. 329
Gezuckertes Haushaltskakaopulver	Art. 330
Schokolade	Art. 331
Haushaltsschokolade	Art. 332
Milchschokolade	Art. 333
Haushaltsmilchschokolade	Art. 334
Magermilchschokolade	Art. 335
Rahmschokolade	Art. 336
Doppelrahmschokolade	Art. 337
Schokoladestreusel, Schokoladeflocken	Art. 338
Milchschokoladestreusel, Milchschokoladeflocken	Art. 339
Gianduja-Haselnusschokolade	Art. 340
Gianduja-Haselnussmilchschokolade	Art. 341
Weisse Schokolade	Art. 342
Schokoladeüberzugsmasse	Art. 343
Milchschokoladeüberzugsmasse	Art. 344

Weisse Schokoladeüberzugsmasse	Art. 345
Gefüllte Schokolade	Art. 346
Pralinés, Pralinen	Art. 347
Schokolade-Konfiseriewaren	Art. 348
Berechnung der Anteile	Art. 349

2. Abschnitt: Zulässige Zutaten

<i>Aufgehoben</i>	Art. 350
Pflanzliche Fette	Art. 351
Weitere Zutaten	Art. 352

3. Abschnitt: Kennzeichnung

Sachbezeichnung	Art. 353
Übrige Kennzeichnung	Art. 354

4. Abschnitt: Übrige Bestimmungen

Produkte zur Herstellung von Kakaotränken	Art. 355
Wasser- und Fettglasuren	Art. 356

35. Kapitel: Gewürze, Speisesalz, Senf

1. Abschnitt: Gewürze

Definitionen	Art. 357
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 358
Kennzeichnung	Art. 359
Verwendung von Gewürzextrakten anstelle von Gewürzen	Art. 360

2. Abschnitt: Speisesalz

Definitionen	Art. 361
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 362
Kennzeichnung	Art. 363

3. Abschnitt: Senf

Definition	Art. 364
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 365

36. Kapitel: Wein, Sauer, Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert, weinhaltige Getränke

1. Abschnitt: Wein

Definitionen	Art. 366
Weinkategorien	Art. 367
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 368
Entfärben	Art. 369
Erhöhung des Alkoholgehaltes	Art. 370

Verschnitt	Art. 371
Sachbezeichnung	Art. 372
Kennzeichnung	Art. 373

2. Abschnitt: Sauser, Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert

Sauser, pasteurisierter Sauser	Art. 374
Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert.....	Art. 375

3. Abschnitt: Weinhaltige Getränke

Aromatisierte weinhaltige Getränke	Art. 376
Aromatisierte weinhaltige Cocktails	Art. 376a
Aromatisierte Weine.....	Art. 377
Allgemeine Bestimmung	Art. 377a

37. Kapitel: Obst- und Fruchtwein, Kernobstsafte im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein, Honigwein

1. Abschnitt: Obstwein

Definition.....	Art. 378
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 379
Sachbezeichnung	Art. 380
Übrige Kennzeichnung.....	Art. 381

2. Abschnitt: Verdünnter Obstwein

Definition.....	Art. 382
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 383
Sachbezeichnung	Art. 384
Übrige Kennzeichnung.....	Art. 385

3. Abschnitt: Kernobstsafte im Gärstadium

Definition.....	Art. 386
Sachbezeichnung	Art. 387
Übrige Kennzeichnung.....	Art. 388

4. Abschnitt: Fruchtwein

Definition.....	Art. 389
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 390
Sachbezeichnung	Art. 391
Übrige Kennzeichnung.....	Art. 392

5. Abschnitt: Getränke aus Obst- oder Fruchtwein

.....	Art. 393
-------	----------

6. Abschnitt: Honigwein

Definition	Art 393a
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 393b

38. Kapitel: Bier

Definitionen	Art. 394
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 395
Sachbezeichnung	Art. 396
Übrige Kennzeichnung	Art. 397
Ausschank	Art. 398

39. Kapitel: Spirituosen**1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen**

Spirituosen	Art. 399
Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit)	Art. 400
Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs	Art. 400a
Spirituosenkategorie	Art. 400b
Alkoholgehalt	Art. 400c
Gehalt an flüchtigen Bestandteilen	Art. 400d
Zusammenstellung (Blend)	Art. 400e
Verschnitt	Art. 400f
Süssung	Art. 400g
<i>Aufgehoben</i>	Art. 400h
Reifung oder Alterung	Art. 400i
Reduktion	Art. 400j

1a. Abschnitt: Spirituosenkategorien

Branntwein	Art. 401
Weinbrand (Brandy)	Art. 402
Bierbrand	Art. 402a
Tresterbrand, Trester, Marc, Grappa	Art. 403
<i>Aufgehoben</i>	Art. 404
Hefebrand, Drusenbrand	Art. 405
Getreidespirituose, Getreidebrand	Art. 406
Whisky, Whiskey	Art. 407
Obstbrand	Art. 408
Obstspirituose	Art. 408a
Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein	Art. 409
Brand aus Obsttrester	Art. 410
Obstdrusenbrand	Art. 411

Brand aus Beeren oder anderen Obstarten	Art. 412
Rum	Art. 413
<i>Aufgehoben</i>	Art. 414
Kartoffelbrand	Art. 415
Wodka	Art. 416
Spirituose mit Wacholder	Art. 417
<i>Aufgehoben</i>	Art. 418
Enzian	Art. 419
Kräuterbrand	Art. 420
Kümmel, Aquavit	Art. 421
Agavenspirituose	Art. 421a
Likör	Art. 422
Aperitif, Spirituose mit bitterem Geschmack, Bitter	Art. 423
Absinth	Art. 423a
Spirituose mit Anis	Art. 424
2. Abschnitt: Alkoholgehalt, Süßung, Verschnitt	
Alkoholgehalt von Spirituosen	Art. 425
Süßung, Zugabe von Bonificateuren	Art. 426
<i>Aufgehoben</i>	Art. 426a
3. Abschnitt: Kennzeichnung	
Sachbezeichnung	Art. 427
Übrige Kennzeichnung	Art. 428
Beschriftung in Gaststätten	Art. 429
4. Abschnitt: Besondere Bestimmungen	
Ausländische Spirituosen	Art. 430
Weiteres anwendbares Recht	Art. 431
...	
<i>Aufgehoben</i>	Art. 432
39a. Kapitel: Übrige alkoholhaltige Getränke	
Definition	Art. 432a
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 432b
Sachbezeichnung	Art. 432c
Übrige Kennzeichnung	Art. 432d
40. Kapitel: ...	
<i>Aufgehoben</i>	Art. 433

41. Kapitel: Gärungssessig, Essigsäure zu Speisezwecken**1. Abschnitt: Gärungssessig**

Definitionen	Art. 434
Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale	Art. 435
Sachbezeichnung	Art. 436
Übrige Kennzeichnung	Art. 437

2. Abschnitt: Essigsäure zu Speisezwecken

.....	Art. 438
-------	----------

3. Titel: Schlussbestimmungen

Aufhebung bisherigen Rechts	Art. 439
Änderung bisherigen Rechts	Art. 440
Übergangsbestimmungen	Art. 441
Inkrafttreten	Art. 442

**Schlussbestimmungen der Änderung vom
19. Dezember 1997****Schlussbestimmung der Änderung vom 14. Juni 1999****Schlussbestimmungen der Änderung vom
27. März 2002****Schlussbestimmungen der Änderung vom
15. Dezember 2003****Schlussbestimmung der Änderung vom 7. Juni 2004****Schlussbestimmung der Änderung vom 26. Januar 2005**