



# Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

vom 16. Dezember 2016

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),  
gestützt auf die Artikel 14 Absatz 1 sowie 36 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel- und  
Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016<sup>1</sup> (LGV),  
verordnet:*

## 1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

### Art. 1 Gegenstand

Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt ihre besondere Kennzeichnung:

- a. Ölsaaten;
- b. pflanzliche Öle und Fette und daraus hergestellte Erzeugnisse:
  1. Speiseöl und Speisefett,
  2. Olivenöl und Oliventresteröl,
  3. Streichfette;
- c. Speiseeis;
- d. Obst, Gemüse, Speisepilze und daraus hergestellte Produkte:
  1. Obst, Gemüse und Mikroalgen,
  2. Speisepilze,
  3. Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencreme, Brotaufstrich und Milchkonfitüre;
- e. Süsswaren:
  1. Kakao, Schokoladen, andere Kakao- und Schokoladelerzeugnisse,
  2. Konditorei- und Zuckerwaren und sonstige Süsswaren;

SR 817.022.17

<sup>1</sup> SR 817.02

- f. Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte und Teigwaren:
  - 1. Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte, Hülsenfrüchte und Müllereiprodukte,
  - 2. Teigwaren;
- g. Backwaren:
  - 1. Brot,
  - 2. Fein- und Dauerbackwaren;
- h. Zuckerarten und Erzeugnisse aus Zuckerarten:
  - 1. Zuckerarten,
  - 2. Melasse, Fruchtsüsse und Ahornsirup,
  - 3. Erzeugnisse aus Zuckerarten;
- i. Speisesalz, Gewürze, Essig, Mayonnaisen, Salat- und Proteinprodukte:
  - 1. Speisesalz,
  - 2. Küchenkräuter, Gewürze und Gewürzzubereitungen,
  - 3. Würze,
  - 4. Gärungsessig und Essigsäure zu Speisezwecken,
  - 5. Senf,
  - 6. Mayonnaise und Sojasauce,
  - 7. Hefe und Nährhefe,
  - 8. Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen.

**Art. 2** Geltungsbereich

<sup>1</sup> Diese Verordnung gilt für pflanzliche Lebensmittel nach Artikel 1.

<sup>2</sup> Sie gilt auch für Lebensmittel nach Artikel 1, die Bestandteile tierischer Lebensmittel enthalten.

**Art. 3** Pflanzen, die nicht als Lebensmittel verwendet werden dürfen

<sup>1</sup> Pflanzen, Pflanzenteile oder daraus hergestellte Zubereitungen nach Anhang 1 dürfen nicht als Lebensmittel verwendet und dürfen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden.

<sup>2</sup> Die Verwendung von Aromen von Pflanzen, Pflanzenteilen oder Zubereitungen nach Absatz 1 richtet sich nach der Aromenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> SR 817.022.41

## 2. Kapitel: Ölsaaten

### Art. 4

Ölsaaten sind feinkörnige Pflanzensamen wie Raps, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn oder Sesam, die vorwiegend zur Gewinnung von Pflanzenölen oder die ganz oder zerkleinert als Zutat zu anderen Lebensmitteln dienen.

## 3. Kapitel:

### Pflanzliche Öle und Fette und daraus hergestellte Erzeugnisse

#### 1. Abschnitt: Speiseöl und Speisefett

##### Art. 5 Pflanzliche Speiseöle und Speisefette

Pflanzliche Speiseöle und Speisefette stammen aus den Samen, den Keimen oder den Früchten von Pflanzen. Sie bestehen vorwiegend aus Glycerinestern der natürlichen Fettsäuren. Bei Raumtemperatur sind Speiseöle flüssig, Speisefette fest.

##### Art. 6 Anforderungen und Kategorien

<sup>1</sup> Speiseöl und Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten, wie Gewürzen oder Kräutern, sowie mit Aromen aromatisiert werden.

<sup>2</sup> Der Säuregrad darf je 100 g Öl oder Fett folgende Werte nicht übersteigen:

- a. in Speiseöl: 10 ml NaOH (1 mol/l),
- b. in Kokosnussfett und Palmkernfett sowie in gehärteten Fetten: 2 ml NaOH (1 mol/l).

<sup>3</sup> Die Summe der Trans-Fettsäuren darf 2 g pro 100 g Speiseöl oder Speisefett nicht überschreiten.

<sup>4</sup> Der polare Anteil in Speisefetten und Speiseölen zum Frittieren darf 27 Prozent nicht übersteigen.

<sup>5</sup> Pflanzliches Speiseöl gilt als:

- a. «kaltgepresst» «kaltgeschlagen», «nativ», «nativ extra», «naturbelassen» oder «unraffiniert», wenn:
  1. es durch Pressung oder durch Zentrifugierung aus zuvor nicht erhitzten Rohstoffen gewonnen wurde,
  2. die Temperatur bei der Pressung 50 °C nicht überstiegen hat, und
  3. es keiner Raffination, d. h. keiner Neutralisation, keiner Behandlung mit Adsorbentien oder Bleicherde und keiner Ausdampfung unterworfen wurde;
- b. «schonend gedämpft», wenn sich die Raffination ausschliesslich auf eine Ausdampfung beschränkt hat und dabei 130 °C nicht überschritten worden sind;

- c. «kaltgepresst, schonend gedämpft», wenn:
  1. es nach Buchstabe a Ziffern 1 und 2 erzeugt wurde, und
  2. nach Buchstabe b gedämpft wurde;
- d. «schonend raffiniert», wenn das Öl unter milden Bedingungen raffiniert wurde.

#### **Art. 7** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Für Mischungen von Speiseölen, die kein Olivenöl oder Oliventresteröl enthalten, und Mischungen von Speisefetten gilt folgendes:

- a. Mischungen von Speiseölen müssen als «Speiseöl» bezeichnet werden und Mischungen von Speisefetten als «Kochfett» oder «Speisefett».
- b. Bei ausschliesslicher Verwendung pflanzlicher Öle ist für Mischungen von Speiseölen die Bezeichnung «Pflanzenöl» zulässig.
- c. Bei ausschliesslicher Verwendung pflanzlicher Fette ist für Mischungen von Speisefetten die Bezeichnung «Pflanzenfett» zulässig.
- d. Die Sachbezeichnung kann auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden, wie «Sonnenblumenöl mit 15 Prozent Sesamöl».

<sup>2</sup> Aromatisierte Speiseöle und Speisefette müssen in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung enthalten, wie «mit Kräutern» oder «mit Zitronen-Aroma».

#### **Art. 8** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Speiseöl darf mit einer Bezeichnung nach Artikel 6 Absatz 5 gekennzeichnet werden, wenn es die dort festgelegten Anforderungen erfüllt.

<sup>2</sup> Ganz oder teilweise gehärtetes Öl und Fett muss als solches bezeichnet werden, wie «Sonnenblumenöl gehärtet» oder «Speiseöl, teilweise gehärtet».

## **2. Abschnitt: Olivenöl und Oliventresteröl**

#### **Art. 9** Definitionen

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *natives Olivenöl*: aus der Frucht des Ölbaums gewonnenes Öl;
- b. *raffiniertes Olivenöl*: durch Raffinieren von nativem Olivenöl gewonnenes Öl;
- c. *Olivenöl, bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen*: Verschnitt von nativem und raffiniertem Olivenöl, ausser Lampantöl;
- d. *rohes Oliventresteröl*: Öl aus Oliventrester, das den für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen nach Anhang 2 entspricht und entweder durch Be-

handlung mit Lösungsmitteln oder auf physikalische Weise gewonnen wurde oder das, mit Ausnahme bestimmter Anforderungen nach Anhang 2, Lampantöl entspricht; nicht als rohes Oliventresteröl gilt Öl, das durch Wiederveresterungsverfahren oder durch Mischung mit Ölen anderer Art gewonnen wurde;

- e. *raffiniertes Oliventresteröl*: Öl, das durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnen wurde;
- f. *Oliventresteröl*: Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl und nativem Olivenöl, ausser Lampantöl.

#### **Art. 10** Anforderungen und Güteklassen

<sup>1</sup> Zur Herstellung und zur Gewinnung von nativem Olivenöl sind ausschliesslich mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen zulässig, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen. Zur Reinigung und zur Abtrennung sind Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren zulässig. Öl, das mittels Lösungsmitteln, chemischen oder biochemischen Hilfsmitteln oder durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen wurde, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art gilt nicht als natives Olivenöl.

<sup>2</sup> Für Olivenöl und Oliventresteröl gelten die Anforderungen nach Artikel 6 Absatz 3 und nach Anhang 2 dieser Verordnung. Es gelten die Probenahme- und Analysemethoden nach den Anhängen Ia und II-XXa der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Für Olivenöl gelten überdies die folgenden Anforderungen:

- a. Die Angabe «erste Kaltpressung» ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch die erste mechanische Pressung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C in einem traditionellen Extraktionssystem mit hydraulischer Presse gewonnen wurde.
- b. Die Angabe «Kaltextraktion» ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch Perkolation oder Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C gewonnen wurde.

<sup>4</sup> Natives Olivenöl wird in folgende Güteklassen eingeteilt:

- a. natives Olivenöl extra;
- b. natives Olivenöl;
- c. Lampantöl.

<sup>3</sup> Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2016/1227, ABl. L 202 vom 28.07.2016, S. 7.

<sup>5</sup> An Konsumentinnen und Konsumenten dürfen nur abgegeben werden:

- a. natives Olivenöl extra;
- b. natives Olivenöl;
- c. Olivenöl, bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen;
- d. Oliventresteröl.

**Art. 11** Bestimmungen für die Sachbezeichnung für Olivenöl und Oliventresteröl und für Mischungen mit diesen Ölen

<sup>1</sup> Als Sachbezeichnung für Olivenöl und Oliventresteröl müssen die in den Artikeln 9 und 10 Absatz 4 aufgeführten Bezeichnungen verwendet werden.

<sup>2</sup> Wird bei Mischungen von Pflanzenölen mit Olivenöl, nativem Olivenöl oder nativem Olivenöl extra durch Text, Bild oder grafische Darstellung auf den Olivenölgehalt hingewiesen, so muss die Sachbezeichnung «Mischung von Pflanzenölen (oder genaue Bezeichnung der betreffenden Pflanzenöle) mit Olivenöl» lauten.

<sup>3</sup> Wird einer Mischung Oliventresteröl beigegeben, so muss die Bezeichnung «Oliventresteröl» verwendet werden.

**Art. 12** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Die folgenden Öle müssen zusätzlich zur Sachbezeichnung deutlich erkennbar, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe, die folgenden Angaben tragen:

- |    |   |   |
|----|---|---|
| a. | natives Olivenöl extra:   | «erste Güteklasse, direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen»;  |
| b. | natives Olivenöl:   | «direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen»;  |
| c. | Olivenöl, bestehend aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl: | «enthält ausschliesslich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl»;  |
| d. | Oliventresteröl:  | «enthält ausschliesslich Öl aus der Behandlung von Rückständen der Olivenölgewinnung und direkt aus Oliven gewonnenes Öl»; oder<br>«enthält ausschliesslich Öl aus der Behandlung von Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnenes Öl». |

<sup>2</sup> Die Angabe des Produktionslandes oder des Herkunftslandes kann mit «Mischung aus Olivenöl aus verschiedenen Ländern» angegeben werden, sofern es sich um eine Mischung aus Olivenölen aus verschiedenen Ländern handelt.

<sup>3</sup> Die Angaben nach den Absätzen 1 Buchstaben a und b und 2 müssen auf der Verpackung oder einem damit verbundenen Etikett im gleichen Hauptsichtfeld vollständig in einem homogenen Textblock angegeben sein.

<sup>4</sup> Natives Olivenöl extra und natives Olivenöl können mit einem Erntejahr gekennzeichnet werden. Diese Angabe ist nur zulässig, wenn 100 Prozent des Inhalts der Verpackung aus dem betreffenden Erntejahr stammt.

<sup>5</sup> Auf organoleptische Eigenschaften betreffend Geschmack oder Geruch darf nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl hingewiesen werden. Die Begriffe nach Anhang XII Ziffer 3.3 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91<sup>4</sup> dürfen nur zur Kennzeichnung verwendet werden, wenn sie auf den Ergebnissen einer in Anhang XII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 vorgesehenen organoleptischen Prüfung basieren.

<sup>6</sup> Die Angabe des Säuregehalts oder des Säurehöchstgehalts bei Olivenöl, nativem Olivenöl, nativem Olivenöl extra und Oliventresteröl ist nur zulässig, wenn zusätzlich die Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und der Absorption im Ultraviolettbereich, die nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 bestimmt wurden, in gleicher Schriftgrösse und im gleichen Sichtfeld angeführt werden.

<sup>7</sup> Bei Mischungen nach Artikel 11 Absatz 2 darf durch Bilder oder grafische Darstellungen in der Etikettierung auf den Olivenölgehalt nur dann hingewiesen werden, wenn dieser mehr als 50 Prozent beträgt.

<sup>8</sup> Wird bei anderen Lebensmitteln als nach Artikel 11 Absatz 2 im Rahmen der Kennzeichnung, ausserhalb der Zutatenliste, durch Text, Bild oder grafische Darstellungen auf das Vorhandensein von Olivenöl oder Oliventresteröl hingewiesen, so ist unmittelbar nach der Sachbezeichnung des Lebensmittels der Anteil des hinzugefügten Olivenöls oder Oliventresteröls als Prozentsatz des Nettogesamtwichts anzugeben. Ausgenommen sind ausschliesslich in Olivenöl haltbargemachte feste Lebensmittel, insbesondere Thunfisch oder Sardinen in Olivenöl. Anstelle des Olivenölanteils am Nettogesamtwicht kann der prozentuale Anteil des Olivenöls am Gesamtfettgewicht mit einem entsprechenden Hinweis angegeben werden.

### 3. Abschnitt: Streichfette

#### Art. 13 Definition

<sup>1</sup> Streichfette sind durch Emulgieren gewonnene wasserhaltige Mischungen von pflanzlichen oder tierischen Speisefetten oder Speiseölen. Die Emulsionen sind überwiegend vom Typ Wasser in Öl.

<sup>2</sup> Sie können weitere Zutaten enthalten wie Milch, MilCHFett oder Milchprodukte, EiProdukte, Proteine, Stärke, Speisesalz oder Zuckerarten. Die Milchprodukte können mit Milchsäurebakterien angesäuert sein.

<sup>3</sup> Erzeugnisse mit einem MilCHFettgehalt im Enderzeugnis von höchstens 3 Prozent des Fettgehalts können als «Margarine» bezeichnet werden. Erzeugnisse deren MilCHFettgehalt im Enderzeugnis zwischen 10–80 Prozent des Fettgehalts beträgt, werden als «Mischfett» bezeichnet.

<sup>4</sup> Siehe Fussnote zu Art. 10 Abs. 2.

**Art. 14** Anforderungen

<sup>1</sup> Der Fettgehalt muss betragen:

- a. in Margarine oder Mischfett: mindestens 800 und weniger als 900 g pro Kilogramm (g/kg);
- b. in Dreiviertelfettmargarine oder Dreiviertelmischfett: mindestens 600 und höchstens 620 g/kg;
- c. in Minarine, Halbfettmargarine oder Halbmischfett: mindestens 390 und höchstens 410 g/kg;
- d. in Streichfetten oder Mischstreichfetten, ausser den Produkten nach den Buchstaben a–c:
  1. mehr als 100 und weniger als 390 g/kg,
  2. mehr als 410 und weniger als 600 g/kg, oder
  3. mehr als 620 und weniger als 800 g/kg.

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

<sup>3</sup> Der Anteil an Speisesalz darf, ausser bei gesalzenen Erzeugnissen nach Absatz 1, höchstens 0,5 Massenprozent betragen.

**Art. 15** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnungen «Margarine», «Dreiviertelfettmargarine», «Halbfettmargarine», «Minarine» oder «Streichfett» «Mischfett», «Dreiviertelmischfett», «Halbmischfett» oder «Mischstreichfett» sind entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 14 Absatz 1 zu verwenden.

<sup>2</sup> Bei Streichfetten und Mischstreichfetten nach Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe d ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen: «Streichfett X %» oder «Mischstreichfett X %». Anstelle dieser Sachbezeichnung dürfen die Bezeichnungen «Margarine X % Fett» oder «Mischfett X % Fett» verwendet werden.

<sup>3</sup> Dreiviertelfette Streichfette nach Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe b können auch mit der Angabe «fettreduziert», halbfette Streichfette und Minarine nach Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe c mit der Angabe «leicht» oder «light» bezeichnet werden.

<sup>4</sup> Streichfette können als «pflanzlich» oder als «Pflanzen-» bezeichnet werden, sofern sie nur aus Fetten pflanzlichen Ursprungs hergestellt worden sind; dabei gilt eine fabrikationstechnisch bedingte Toleranz für Fett tierischen Ursprungs von höchstens 2 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes.

**Art. 16**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>5</sup> betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) ist der Fettgehalt in Prozenten anzugeben.

<sup>2</sup> Auf die Zugabe eines bestimmten Fettes oder Öles, wie Sonnenblumenöl, darf nur hingewiesen werden, wenn dieses weder gehärtet noch umgeestert ist.

<sup>3</sup> Erzeugnisse nach Artikel 14 Absatz 1 mit mehr als 0,5 Massenprozent Speisesalz sind als «gesalzen» zu bezeichnen. Der Salzgehalt ist im Verzeichnis der Zutaten in Prozenten anzugeben.

**4. Kapitel: Speiseeis****Art. 17**      Definition

Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung, die dazu bestimmt ist, in gefrorenem Zustand verzehrt zu werden.

**Art. 18**      Anforderungen

<sup>1</sup> Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obst- oder Gemüseprodukte, Honig, Schokolade oder alkoholische Getränke sind erlaubt.

<sup>2</sup> Die für die Herstellung von Speiseeis bestimmten Grundmischungen müssen vor dem Einfrieren pasteurisiert werden. Ausgenommen sind Erzeugnisse nach Artikel 20.

<sup>3</sup> Das Gewicht des Speiseeises darf 450 g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten.

**Art. 19**      Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Anstelle der Sachbezeichnung «Speiseeis» können auch die entsprechenden Sachbezeichnungen nach Anhang 3 verwendet werden, die die entsprechenden Anforderungen erfüllen.

<sup>2</sup> Bei überwiegender Verwendung von fermentierten Milchprodukten anstelle von Milch kann in der Sachbezeichnung darauf hingewiesen werden.

**Art. 20**      Speiseispulver und flüssige Zubereitungen zur Herstellung von Speiseeis

<sup>1</sup> Speiseispulver ist eine hitzebehandelte, haltbare Mischung, die nach Zugabe von Zutaten wie Trinkwasser, pasteurisierter Milch oder pasteurisiertem Rahm, mit oder ohne Zusätze wie Aromen, Früchte, Fruchtsäfte, Nüsse oder Schokolade, in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergibt.

<sup>5</sup> SR 817.022.16

<sup>2</sup> Flüssige Zubereitungen zur Herstellung von gefrorenem oder halbgefrorenem Speiseeis sind hitzebehandelte, haltbare Mischungen, die mit oder ohne Zusätze wie Aromen, Früchte, Fruchtsäfte, Nüsse oder Schokolade in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergeben.

<sup>3</sup> Für Speiseeis, das nach den Absätzen 1 und 2 hergestellt wird, gelten die Vorschriften für Speiseeis nach den Artikeln 17–19.

## **5. Kapitel: Obst, Gemüse, Speisepilze und daraus hergestellte Produkte**

### **1. Abschnitt: Obst, Gemüse und Mikroalgen**

#### **Art. 21** Obst und Obstarten

<sup>1</sup> Obst oder Früchte sind unverarbeitete Pflanzenerzeugnisse, die der menschlichen Ernährung dienen.

<sup>2</sup> Es werden folgende Obstarten unterschieden:

- a. Kernobst, wie Äpfel, Birnen und Quitten;
- b. Steinobst, wie Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen und Reineclauden;
- c. Beerenobst, wie Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Trauben;
- d. Zitrusfrüchte oder Agrumen, wie Grapefruits, Mandarinen, Klementinen, Orangen und Zitronen;
- e. exotische Früchte, wie Ananas, Bananen, Datteln, Feigen und Avocados;
- f. Hartschalenobst oder Schalenfrüchte, wie Edelkastanien, Haselnüsse, Kokosnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pistazien und Baumnüsse oder Walnüsse.

<sup>3</sup> Obst muss bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt und frei von Fehlern sein, die den Konsumwert beeinträchtigen.

<sup>4</sup> Einmachobst oder Kochobst ist Obst, das den Anforderungen an Tafelobst nicht genügt, 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.

#### **Art. 22** Fruchtpulpe, Fruchtmarm und wässrige Auszüge einer Frucht

<sup>1</sup> Pulpe, Fruchtpulpe, Fruchtfleisch oder Zellen ist der geniessbare Teil der ganzen, erforderlichenfalls geschälten oder entkernten Frucht. Er kann in Stücke geteilt oder zerdrückt werden, darf jedoch nicht zu Mark verarbeitet sein. Bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.

<sup>2</sup> Fruchtmarm oder Fruchtpüree bezeichnet den geniessbaren Teil der ganzen, erforderlichenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Marm verarbeitet ist.

<sup>3</sup> Konzentriertes Fruchtmarm ist das aus Fruchtmarm und durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnene Erzeugnis. Ihm können Restaurationsaromen hinzugefügt werden. Die Restaurationsaromen müssen mit geeigneten physikalischen Verfahren nach Anhang 3 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>6</sup> über Getränke erzeugt und von derselben Fruchtart gewonnen sein.

<sup>4</sup> Als wässriger Auszug einer Frucht gilt der gesamte in Wasser lösliche Teil der Frucht, ausser den technisch unvermeidbaren Verlusten.

**Art. 23** Sachbezeichnung von Äpfeln und Birnen

Auf Gebinden und Packungen von Äpfeln und Birnen muss die Sorte angegeben werden.

**Art. 24** Gemüse

<sup>1</sup> Gemüse sind Pflanzen oder Pflanzenteile, die der menschlichen Ernährung dienen.

<sup>2</sup> Es werden folgende Gemüsearten unterschieden:

- a. Knollen- und Wurzelgemüse, wie Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Randen, Schwarzwurzeln, Bodenkohlrabi, Radieschen und Rettiche;
- b. Stengelgemüse, wie Stielmangold oder Krautstiel, Rhabarber, Spargeln, Fenchel und Stangensellerie oder Bleichsellerie;
- c. Blattgemüse, wie alle Blattkohle, Spinat, Lattich, Kopfsalate und andere Blattsalate und Catalonia;
- d. Fruchtgemüse, wie Gurken, Tomaten, Zucchetti, Auberginen und Melonen;
- e. frische Hülsenfrüchte und frisches Hülsengemüse, wie Bohnen, Erbsen, Erdnüsse, Kefen, Soja und Linsen;
- f. Zwiebelgewächse, wie alle Zwiebelsorten und Knoblauch;
- g. Zichoriengewächse wie Treibzichorien oder Witloof, roter und grüner Cichorio und Zuckerhut;
- h. Blütengemüse wie Artischocken, Blumenkohl und Broccoli;
- i. Algen, wie Grün-, Braun- und Rotalgen, die üblicherweise wie Gemüse zubereitet oder als solche verzehrt werden, ausgenommen Mikroalgen wie Spirulina oder Chlorella und kalziumhaltige Rotalgen;
- j. essbare gekeimte Samen (Keimlinge) sowie die grünen Austriebe von Getreiden, Hülsenfrüchten und anderen Pflanzen.

<sup>6</sup> SR 817.022.12

<sup>3</sup> Gemüse muss bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sauber, unversehrt und sortentypisch, normal entwickelt, erntereif und wenn es gewaschen wurde, gut abgetropft sein.

<sup>4</sup> Kartoffeln müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sortenrein und möglichst frei von Erdbesatz sein.

<sup>5</sup> Das Beschweren von frischem Gemüse mit Wasser ist verboten. Nicht als Beschweren gilt das handelsübliche, ausschliesslich zur Frischhaltung erforderliche Befeuchten.

#### **Art. 25** Sachbezeichnung von Kartoffeln und Algen

<sup>1</sup> Auf Gebinden und Packungen von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden.

<sup>2</sup> Auf Packungen und Etiketten von Algen ist die Algenart anzugeben. Gibt es keine handelsübliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung des Algenstammes angegeben werden.

#### **Art. 26** Obst- und Gemüsekonserven

Obst- und Gemüsekonserven sind Konserven aus Obst oder Gemüse, deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren verlängert wurden.

#### **Art. 27** Anforderungen an Obst- und Gemüsekonserven

<sup>1</sup> Nasskonserven (schwach sauer oder sauer) dürfen als Zutaten zur Haltbarmachung Spirituosen, pflanzliche Öle, Gärungssessig, Speisesalz sowie Zuckerarten enthalten. Zudem dürfen Zutaten wie Gewürze oder Kräuter zugegeben werden.

<sup>2</sup> In Spinatkonserven, die als küchenfertig oder ähnlich bezeichnet werden, darf der Gehalt an Mehl, auf wasserfreie Stärke berechnet, 2 Massenprozent des Produktes nicht übersteigen.

<sup>3</sup> Dörrobst darf zur Konservierung nebst den zulässigen Zusatzstoffen auch Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.

<sup>4</sup> Gedörretem Gemüse darf Speisesalz zugegeben werden.

#### **Art. 28** Mikroalgen

<sup>1</sup> Als Lebensmittel geeignete einzellige Mikroalgen sind:

- a. die Chlorella-Algenarten *Chlorella vulgaris* und *Chlorella pyrenoidosa* einschliesslich der Algenarten mit synonymen Bezeichnungen;
- b. die Spirulina-Algenarten (Arthospira) *Spirulina platensis* oder *Spirulina pacifica* und *Spirulina maxima*;
- c. die Alge *Aphanizomenon flos-aquae*.

<sup>2</sup> Die Alge *Aphanizomenon flos-aquae* darf höchstens 2 Mikrogramm Microcystine pro Tagesration für Erwachsene enthalten, berechnet als Microcystin-LR ( $\mu\text{g/l}$ ) in der Trockenmasse.

**Art. 29** Sachbezeichnung von Mikroalgen

Auf Packungen und Etiketten von Mikroalgen ist die Algenart anzugeben. Gibt es keine übliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung des Algenstammes angegeben werden.

**2. Abschnitt: Speisepilze****Art. 30** Definitionen

<sup>1</sup> Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper der höheren Pilzarten, die als Lebensmittel geeignet sind. Unter Umständen ist eine vorgängige Behandlung erforderlich.

<sup>2</sup> Verarbeitete Speisepilze sind Lebensmittel aus frischen oder haltbar gemachten Speisepilzen, die zu Granulat, Pulver, Pasten, Garniermassen, Extrakten oder Konzentraten verarbeitet worden sind und als solche oder in küchenfertigen Lebensmitteln an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

**Art. 31** Zulässige Speisepilze

Als Speisepilze sind nur die in Anhang 4 aufgeführten Pilze zulässig.

**Art. 32** Pilzkonserven

Pilzkonserven sind Konserven aus Speisepilzen, deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren verlängert wurden.

**Art. 33** Anforderungen an frische Speisepilze

<sup>1</sup> Speisepilze, die zum Konsum abgegeben werden, müssen genügend ausgewachsen und ausgereift sein, sodass sie ohne besonderen Aufwand identifiziert werden können.

<sup>2</sup> Frische Speisepilze müssen einen artspezifischen Geruch und Geschmack aufweisen. Sie müssen sauber sein und dürfen nicht mit Wasser beschwert werden.

<sup>3</sup> Speisepilze gelten nicht als frisch und dürfen nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn:

- a. sie überreif, überlang gelagert oder beschädigt sind;
- b. sie von Schimmel oder von Insekten- oder Madenfrass befallen sind;
- c. sich die gestochenen Stellen nicht ausschneiden lassen.

<sup>4</sup> Frische Speisepilze dürfen vor der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten nur einer trockenen, mechanischen Reinigung der Oberfläche unterzogen werden.

<sup>5</sup> Für den Transport und die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten müssen frische Speisepilze luftdurchlässig gelagert werden.

<sup>6</sup> Für vorverpackte Speisepilze, die an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, gelten folgende Anforderungen:

- a. In Packungen von frischen und von tiefgefrorenen Speisepilzen müssen annähernd gleich viele Pilzhüte wie Pilzfüsse enthalten sein.
- b. In Packungen von frischen, tiefgefrorenen Pilzen sind ganze Hüte allein zulässig.

**Art. 34** Anforderungen an konservierte Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse

- <sup>1</sup> Getrocknete Speisepilze müssen in ihrer Art makroskopisch erkennbar bleiben.
- <sup>2</sup> Der Anteil an Pilzteilen von getrockneten Speisepilzen, der ein Sieb von 5 ( $\pm 0,25$ ) mm Maschenweite passiert (Pilzbruch), darf 6 Massenprozent nicht überschreiten.
- <sup>3</sup> Der Wassergehalt getrockneter Speisepilzen darf folgende Werte nicht überschreiten:
  - a. gefriergetrocknete Pilze: 6 Massenprozent;
  - b. luftgetrocknete Pilze: 12 Massenprozent;
  - c. getrocknete Shiitake-Pilze: 13 Massenprozent.
- <sup>4</sup> Für Speisepilzkonserven, die an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, gelten folgende Anforderungen:
  - a. In Nasskonserven müssen annähernd gleich viele Pilzhüte wie Pilzfüsse enthalten sein.
  - b. In Packungen von getrockneten Speisepilzen sowie in Nasskonserven sind ganze Hüte allein zulässig.
- <sup>5</sup> Pilzextrakte sind mit Trinkwasser oder mit Speisefetten hergestellte Auszüge von Speisepilzen. Sie können mit Speisesalz haltbar gemacht werden.
- <sup>6</sup> Pilzkonzentrate sind Auszüge von Speisepilzen, die durch Eindicken bis zu einem zähflüssigen Zustand, auch unter Verwendung von Speisesalz, haltbar gemacht werden.
- <sup>7</sup> «Jus de truffes» ist der flüssige Extrakt, der durch das erstmalige Sterilisieren von ganzen Trüffeln oder von Trüffelteilen der *Tuber*-Arten nach Anhang 4 entsteht.
- <sup>8</sup> Der Zusatz von Speisesalz bis höchstens 5 Massenprozenten, von Gewürzen oder von Brantwein ist erlaubt.
- <sup>9</sup> Der Wassergehalt von Pilzgranulat und Pilzpulver darf folgende Werte nicht überschreiten:
  - a. Pilzgranulat: 13 Massenprozent;
  - b. Pilzpulver: 9 Massenprozent.

**Art. 35** Fehlertoleranzen

Für den gewerbsmässigen Handel mit Speisepilzen gelten die Fehlertoleranzen nach Anhang 5.

**Art. 36** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Auf Gebinden und Packungen von Speisepilzen ist die Pilzart anzugeben. Gibt es keine amtssprachliche Bezeichnung für die Pilzart oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden.

<sup>2</sup> Als «Steinpilz» dürfen die fünf Arten *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* und *Boletus pinophilus* bezeichnet werden. Wird als Sachbezeichnung eine dieser Arten angegeben, so darf nur diese Art vorhanden sein.

<sup>3</sup> Bei verpackten Speisepilzen, die als ganze Hüte allein abgegeben werden, lautet die Sachbezeichnung «X-Hüte» (X = Pilzart).

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung von Pilzextrakten und Pilzkonzentraten lautet: «X-Extrakt» oder «X-Konzentrat» (X = Pilzart).

**Art. 37** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV<sup>7</sup> sind anzugeben:

- a. bei Produkten aus getrockneten Pilzen: ein Hinweis wie «aus getrockneten Pilzen hergestellt»;
- b. bei kultivierten frischen Speisepilzen: die Bezeichnung «Kulturpilz» oder «kultivierter Speisepilz».

<sup>2</sup> Getrüffelte Lebensmittel sind wie folgt zu kennzeichnen:

- a. «getrüffelt», «truffé» oder «mit Trüffeln», wenn der Anteil an Trüffeln mindestens 3 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt;
- b. «getrüffelt zu X %», «truffé à X %» oder «mit X % Trüffeln», wenn der Anteil an Trüffeln mindestens 1 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt.

<sup>3</sup> Lebensmittel, deren Anteil an Trüffeln weniger als 1 Massenprozent bezogen auf das Endprodukt beträgt, dürfen nicht mit einem besonderen Hinweis auf Trüffel gekennzeichnet werden.

### **3. Abschnitt: Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencrème, Brotaufstrich und Milchkonfitüre**

**Art. 38** Geltungsbereich

Die Bestimmungen über Obst in diesem Abschnitt gelten auch für:

- a. Tomaten, die geniessbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süsskartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen;

<sup>7</sup> SR 817.022.16

- b. die frischen oder haltbar gemachten geniessbaren Wurzeln der Ingwerpflanze.

**Art. 39** Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra

<sup>1</sup> Konfitüre ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Pulpe oder Fruchtmark aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.

<sup>2</sup> Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten oder Fruchtsüsse, nicht konzentrierter Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.

<sup>3</sup> Gelée und Gelée extra sind hinreichend gelierte Mischungen von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Saft oder wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtarten oder Blüten (Blumen), die sich zu Lebensmittelzwecken eignen.

**Art. 40** Anforderungen an Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra

<sup>1</sup> Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre müssen mindestens 350 g Pulpe oder Fruchtmark und für Gelée mindestens 350 g Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

<sup>2</sup> Abweichend von Absatz 1 gelten für:

- a. schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 250 g;
- b. Ingwer: 150 g;
- c. Kaschuäpfel: 160 g;
- d. Passionsfrüchte: 60 g.

<sup>3</sup> Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre extra müssen mindestens 450 g Pulpe und für Gelée extra mindestens 450 g Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

<sup>4</sup> Abweichend von Absatz 3 gelten für:

- a. schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 350 g;
- b. Ingwer: 250 g;
- c. Kaschuäpfel: 230 g;
- d. Passionsfrüchte: 80 g.

<sup>5</sup> Hagebuttenkonfitüre extra sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren oder Heidelbeeren kann ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmark hergestellt werden.

<sup>6</sup> Bei der Berechnung der Mengen nach den Absätzen 1–4 wird bei Gelée und Gelée extra das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendet wurde.

<sup>7</sup> Konfitüre und Konfitüre extra von Zitrusfrüchten dürfen aus der in Streifen oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

<sup>8</sup> Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden.

<sup>9</sup> Bei Mischungen wird der in den Absätzen 1–4 vorgeschriebene Mindestanteil der einzelnen Fruchtarten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst.

#### **Art. 41** Marmelade und Gelée-Marmelade

<sup>1</sup> Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten oder Fruchtsüsse und einem oder mehreren der nachstehenden Erzeugnisse aus Zitrusfrüchten: Pulpe, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug, Schale.

<sup>2</sup> Gelée-Marmelade ist Marmelade, bei der sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme allfälliger kleiner Anteile an feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

#### **Art. 42** Anforderungen an Marmelade und Gelée-Marmelade

<sup>1</sup> Für die Herstellung von 1000 g Marmelade müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

<sup>2</sup> Marmelade und Gelée-Marmelade müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden.

#### **Art. 43** Maronencrème

Maronencrème, Maronenkrem, Maronenpüree oder Kastanienpüree ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser und Zuckerarten oder Fruchtsüsse und dem Mark der Edelkastanie (*Castanea sativa Mill.*).

#### **Art. 44** Anforderungen an Maronencrème

<sup>1</sup> Für die Herstellung von 1000 g Maronencrème muss mindestens 380 g Mark der Edelkastanie verwendet werden.

<sup>2</sup> Maronencrème muss mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden.

#### **Art. 45** Brotaufstrich

Brotaufstrich, wie Fruchtaufstrich oder Nussaufstrich, ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich aufgrund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet.

**Art. 46** Milchkonfitüre

Milchkonfitüre oder Confiture de lait ist ein Erzeugnis mit karamelartigem Geschmack, das durch Eindicken von Milch und Zucker bis zu einer pastenartigen Konsistenz gewonnen wird.

**Art. 47** Zulässige Zutaten

Folgende Zutaten können zugesetzt werden:

- a. bei Lebensmitteln nach den Artikeln 39, 41 und 43:
  1. Speiseöl und -fett zur Verhütung von Schaumbildung,
  2. Honig als Ersatz für den gesamten Anteil oder einen Teil der Zuckerarten oder der Fruchtsüsse,
  3. Spirituosen, Wein und Likörwein, Hartschalenobst, Erdnüsse, Kräuter, Gewürze,
  4. Pektin,
  5. Vanille und Vanilleauszüge;
- b. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée: Schalen von Zitrusfrüchten;
- c. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die nicht aus Zitrusfrüchten hergestellt sind: Zitrusaft;
- d. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die aus Quitten hergestellt sind: Blätter von *Pelargonium odoratissimum*;
- e. bei Konfitüre und Gelée, die aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind: Randensaft;
- f. bei Konfitüre extra und Konfitüre, die aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Rhabarber oder Pflaumen hergestellt sind: Saft aus roten Früchten;
- g. bei Konfitüre: Fruchtsäfte;
- h. bei Marmelade und Gelée-Marmelade: ätherische Öle aus Zitrusfrüchten;
- i. bei Maronencrème: Stärke in kleinen Mengen.

**Art. 48** Behandlung und Aufbewahrung von Ausgangserzeugnissen

<sup>1</sup> Obst, einschliesslich Tomaten, die geniessbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süsskartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen sowie Fruchtpulpe, Fruchtmark, Zitruschalen und wässrige Auszüge von Früchten, die zur Herstellung der Lebensmittel nach den Artikeln 39, 41 und 43 bestimmt sind, dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden, sofern sie sich technisch dafür eignen:

- a. einer Wärme- oder Kältebehandlung;
- b. der Gefriertrocknung;
- c. der Konzentrierung.

<sup>2</sup> Aprikosen und Pflaumen, die zur Herstellung von Konfitüre bestimmt sind, dürfen auch anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

<sup>3</sup> Zitruschalen dürfen in Salzlake haltbar gemacht werden.

<sup>4</sup> Ingwer darf getrocknet oder in Sirup haltbar gemacht werden.

#### **Art. 49** Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV<sup>8</sup> sind bei den Erzeugnissen nach den Artikeln 39, 41 und 43 anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers;
- b. die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern diese Angabe nicht bereits in einer Nährwertkennzeichnung vorhanden ist; die angegebene Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes dar; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von  $\pm 3$  Massenprozent zulässig.

<sup>2</sup> Die Angabe nach Absatz 1 ist nicht erforderlich für Erzeugnisse, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnung ist mit der Angabe der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe zu ergänzen. Die Angabe der verwendeten Früchte kann bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt wurden, durch den Hinweis «Mehrfrucht», eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

## **6. Kapitel: Süßwaren**

### **1. Abschnitt:**

#### **Kakao, Schokoladen, andere Kakao- und Schokoladeerzeugnisse**

##### **Art. 50** Definition

Kakaobohnen und -kerne und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schokolade, Schokoladeerzeugnisse und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao sind in Anhang 6 definiert.

##### **Art. 51** Anforderungen

<sup>1</sup> Die Erzeugnisse nach Artikel 50 müssen den Anforderungen nach Anhang 6 entsprechen. Zusätzlich zu den Zuckerarten nach Anhang 9 sind auch die Mono- und

<sup>8</sup> SR 817.022.16

Disaccharide nach der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>9</sup> über neuartige Lebensmittel zulässig.

<sup>2</sup> Den Schokoladen nach Anhang 6 Ziffern 6–9, 11 und 12 dürfen neben Kakaobutter die pflanzlichen Fette nach Anhang 7 zugesetzt werden. Der Zusatz darf höchstens 5 Massenprozent nach Abzug des Anteils der weiteren Zutaten nach Absatz 3 betragen. Der vorgeschriebene Mindestgehalt für Kakaobutter und für die Gesamtkakaotrockenmasse darf dabei nicht herabgesetzt werden.

<sup>3</sup> Die Zugabe von weiteren Lebensmitteln zu den Schokoladen nach Anhang 6 Ziffern 6–9, 11 und 12 ist gestattet. Der Anteil dieser zugesetzten Lebensmittel darf gesamthaft nicht mehr als 40 Massenprozent des Gesamtgewichtes betragen. Nicht gestattet ist die Zugabe von:

- a. tierischen Fetten und Ölen, die nicht ausschliesslich aus Milch gewonnen werden; und
- b. Getreidemehl und Stärke, ausgenommen für die Produkte nach Anhang 6 Ziffern 11 und 12.

<sup>4</sup> Den in Anhang 6 Ziffer 5–9, 11 und 12 beschriebenen Erzeugnissen dürfen nur Aromen zugesetzt werden, mit denen der Geschmack von Schokolade oder von Milchfett nicht nachgeahmt wird.

#### **Art. 52** Berechnung der Anteile

<sup>1</sup> Bei den Lebensmitteln nach Anhang 6 Ziffern 6–9, 11 und 12 sind, bevor die in Anhang 6 aufgeführten Anteile berechnet werden, von der Masse des Enderzeugnisses folgende Bestandteile abzuziehen:

- a. die Zutaten nach Artikel 51 Absatz 3;
- b. die zugesetzten Aromen;
- c. die zugesetzten Emulgatoren.

<sup>2</sup> Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés wird der Mindestgehalt nach Abzug des Gewichts der Zutaten nach Artikel 51 Absatz 3 und nach Abzug des Gewichts der Füllung berechnet.

<sup>3</sup> Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés wird der Schokoladenteil in Bezug auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses einschliesslich der Füllung berechnet.

#### **Art. 53** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Aus Kakaobohnen und -kernen hergestellte Erzeugnisse, Schokolade, Schokoladenerzeugnisse und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao dürfen nur dann mit einer der in Anhang 6 festgelegten Sachbezeichnungen an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, wenn sie die für das betreffende Erzeugnis festgelegten Anforderungen erfüllen.

<sup>9</sup> SR 817.022.2

<sup>2</sup> Ein Hinweis in der Sachbezeichnung auf Zutaten nach Artikel 51 Absatz 3 ist untersagt bei der Zugabe von:

- a. Milch und Milcherzeugnissen zu Erzeugnissen auf der Basis von Schokolade;
- 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 Fertig-erzeugnisses ausmacht.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnungen nach Anhang 6 dürfen ergänzend zur Bezeichnung anderer Erzeugnisse verwendet werden, wenn diese nicht mit den umschriebenen Erzeugnissen verwechselt werden können.

<sup>4</sup> Bei den Erzeugnissen nach Anhang 6 Ziffern 6–10 und 13, die als Mischungen in Verkehr gebracht werden, können die Sachbezeichnungen ersetzt werden durch die Bezeichnungen «Schokolademischung», «Pralinémischung», «Mischung von gefüllter Schokolade», «Mischung gefüllter Pralinés» oder eine ähnliche Bezeichnung. In diesem Fall kann das Etikett eine einzige Zutatenliste für alle Erzeugnisse der Mischung enthalten.

#### **Art. 54**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV<sup>10</sup> ist anzugeben:

- a. bei den Erzeugnissen nach Anhang 6 Ziffern 5.3 und 5.4, 6–8, 11 und 12: der Mindestgehalt an Kakaotrockenmasse in Massenprozent als «Kakao: ... % mindestens»;
- b. bei fettarmem oder bei magerem Kakaopulver sowie bei fettarmem, gezuckertem oder bei magerem, gezuckertem Kakaopulver: der Gehalt an Kakaobutter.

<sup>2</sup> In Abweichung von Artikel 15 Absatz 3 LIV gilt:

- a. Schokoladen nach Anhang 6 Ziffern 6–8 und 14 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobohne beziehungsweise von der Kakaomasse an vollständig in der Schweiz hergestellt werden.
- b. Weisse Schokoladen nach Anhang 6 Ziffern 9 und 15 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobutter an vollständig in der Schweiz hergestellt werden.
- c. Bei Erzeugnissen nach Anhang 6 Ziffern 10, 13 und 16, die nicht ausschliesslich mit Schokolade nach Buchstabe a hergestellt werden, muss zusätzlich das Land angegeben werden, aus dem diese Schokolade stammt.

<sup>3</sup> Bei stückweise verkauften Schokoladeerzeugnissen in Form von Eiern, Hasen, Maikäfern und ähnlichen Produkten und bei stückweise verkauften Schokolade-Konfiseriewaren, deren Einzelgewicht weniger als 50 g beträgt, sind die Angaben

<sup>10</sup> SR 817.022.16

nach Absatz 1 mindestens auf einem gut sichtbaren, in unmittelbarer Nähe der betreffenden Erzeugnisse angebrachten Schild aufzuführen.

<sup>4</sup> Schokoladeprodukte nach Anhang 6 Ziffern 6–9, 11 und 12, die neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette enthalten, müssen auf dem Etikett zusätzlich den Hinweis «enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette» tragen. Dieser Hinweis muss:

- a. im selben Blickfeld wie die Liste der Zutaten stehen;
- b. deutlich abgesetzt von dieser Liste sein;
- c. in der Nähe der Sachbezeichnung stehen; und
- d. in mindestens genauso grosser Schrift und in Fettdruck gehalten sein.

## 2. Abschnitt: Konditorei- und Zuckerwaren und sonstige Süsswaren

### Art. 55 Konditorei- und Zuckerwaren

Konditorei- und Zuckerwaren sind süss schmeckende Lebensmittel, die zum wesentlichen Teil Zuckerarten enthalten.

### Art. 56 Kaugummi

Kaugummi ist eine elastische, leicht verformbare Süssware, die zum wesentlichen Teil aus einer wasserunlöslichen und unverdaubaren Kaumasse, Zuckerarten und Aromen besteht.

### Art. 57 Marzipan und Persipan

<sup>1</sup> Marzipan ist eine Mischung von geschälten, geriebenen Mandeln und Zuckerarten.

<sup>2</sup> Persipan ist eine Mischung aus entbitterten Aprikosen- oder Pfirsichkernen und Zuckerarten.

<sup>3</sup> Marzipan und Persipan müssen die Anforderungen nach Anhang 8 Ziffern 1 und 2 erfüllen.

### Art. 58 Trüffel oder Trüffelmasse

<sup>1</sup> Trüffel oder Trüffelmasse ist eine Mischung aus Milchbestandteilen, Kakao und Zuckerarten.

<sup>2</sup> Es können ölhaltige Samenfrüchte, wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, und Spirituosen zugegeben werden; diese müssen in der Sachbezeichnung aufgeführt werden.

### Art. 59 Milchbonbon und Rahmbonbon

Milch- und Rahmbonbons sind Bonbons, die die Anforderungen nach Anhang 8 Ziffern 3 und 4 erfüllen.

## **7. Kapitel: Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte und Teigwaren**

### **1. Abschnitt: Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte, Hülsenfrüchte und Müllereiprodukte**

#### **Art. 60** Getreide und stärkehaltige Körnerfrüchte

Es werden unterschieden:

- a. Getreide oder Cerealien: Schliessfrüchte (*Karyopsen*) von Gräsern (*Graminae*), wie Weich- und Hartweizen, Dinkel, Roggen, Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse, Triticale, Emmer und Einkorn;
- b. stärkehaltige Körnerfrüchte, Pseudocerealien oder Pseudogetreide, wie Buchweizen, Amarant und Quinoa.

#### **Art. 61** Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte sind die reifen, trockenen Samen von Schmetterlingsblütlern oder Leguminosen, wie Erbsen, Linsen, Bohnen, Erdnüsse und Sojabohnen, die zur Herstellung von Müllereiprodukten geeignet sind.

#### **Art. 62** Müllereiprodukte

<sup>1</sup> Müllereiprodukte sind mechanisch zerkleinerte Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte, Hülsenfrüchte oder Ölsaaten. Sie können zusätzlich behandelt sein.

<sup>2</sup> Je nach Herstellungsverfahren werden unterschieden:

- a. Graupen: rundliche, geschälte und polierte Ganz- oder Teilkörner;
- b. Grütze: geschälte, grob gebrochene oder geschnittene Teilkörner;
- c. Flocken, Flöckli: aus ganzem geschältem Getreide, stärkehaltigen Körnerfrüchten, Nacktgetreide, Grütze oder Graupen mit Dampf und anschliessendem Trocknen hergestelltes Müllereiprodukt;
- d. Schrot: durch grobe Zerkleinerung von ganzen Körnern, einschliesslich Keimlinge, entstehendes Müllereiprodukt;
- e. Griess: durch Schroten oder Mahlen entstehendes schalenfreie Endospermtelchen;
- f. Dunst: weiter zerkleinerter und gereinigter feiner Griess;
- g. Mehl: fein vermahlene Körner und Teile von Körnern mit einer Partikelgrösse von mehrheitlich weniger als 180 µm;
- h. Keimling: fett- und proteinhaltiger Embryo, mit oder ohne Scutellum, Schildchen oder Kotyledon; er kann durch Hitzebehandlung stabilisiert werden;

- i. Kleie: Müllereiprodukt, das die äusseren nahrungsfaserhaltigen Schichten des Korns und Teile der darunterliegenden Aleuronschicht umfasst;
- j. Gluten oder Weizenkleber: Proteinfraction von Weizen und sämtlichen Triticum-Arten, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die in Wasser und 0,5 Molarer Natriumchloridlösung nicht löslich ist;
- k. Quellmehl: Mehl mit verkleistertem Stärkeanteil.

**Art. 63** Normalmehl

<sup>1</sup> Normalmehl oder Mehl ist das aus Weizen hergestellte Mehl.

<sup>2</sup> 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 Schalenschichten enthält;
- d. Vollkornmehl: aus dem ganzen Getreidekorn gewonnenes Mehl, mit oder ohne äusserste Schalenteile; die Gesamtausbeute muss mindestens 98 Massenprozent des gesamten Getreidekornes betragen.

**Art. 64** Spezialmehl

<sup>1</sup> Spezialmehl ist Mehl, das sich von Normalmehl entweder durch seine Zusammensetzung oder durch den Verwendungszweck deutlich unterscheidet, wie Dinkelmehl, Roggenmehl, Gerstenmehl, Fünfkornmehl, Mehl mit Zugabe von Weizenkeimlingen, Kuchenmehl oder Biskuitmehl.

<sup>2</sup> Spezialvollkornmehl ist ein aus dem ganzen Getreidekorn oder aus ganzen stärkehaltigen Körnerfrüchten gewonnenes Mehl; ausgenommen ist Weizen.

**Art. 65** Paniermehl

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

**Art. 66** Malz, Malzmehl, Malzextrakt

<sup>1</sup> Malz, Malzmehl und Malzextrakt werden aus gekeimtem und gedarrtem Getreide hergestellt.

<sup>2</sup> Malzextrakt kann auch aus einem Gemisch von Malz und Gerste unter Zusatz von im Malz natürlicherweise vorhandenen Enzymen gewonnen werden.

**Art. 67** Anforderungen an Müllereiprodukte

<sup>1</sup> Der Wassergehalt von Müllereiprodukten darf 15,5 Massenprozent nicht übersteigen.

<sup>2</sup> Normalmehl muss, bezogen auf die Trockensubstanz, folgende Mineralstoffgehalte oder Aschegehalte aufweisen:

- |                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| a. Weissmehl     | max. 0,63 Massenprozent |
| b. Halbweissmehl | 0,64–0,90 Massenprozent |
| c. Ruchmehl      | 0,91–1,69 Massenprozent |

<sup>3</sup> Zur Verbesserung der Backfähigkeit können dem Normalmehl bis insgesamt höchstens 5 Massenprozent Dinkel, Roggen, Quellmehle, Gluten oder Weizenkleber, Weizenkeimlinge und enzymaktives Malzmehl sowie Acerolapulver oder andere geeignete Lebensmittel mit einem hohen natürlichen Gehalt an Ascorbinsäure zugegeben werden.

<sup>4</sup> Acerolapulver darf als Trägerstoffe Zutaten wie Stärke oder Maltodextrin bis zu 70 Massenprozent enthalten.

#### **Art. 68**            Behandlungsverfahren von Müllereiprodukten

<sup>1</sup> Die Behandlung von Getreide, wie Reis oder Gerste, mit Stärkezucker, Speiseölen oder Speisefetten ist bis 0,8 Massenprozent gestattet.

<sup>2</sup> Verboten sind 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.

#### **Art. 69**            Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Malz, Malzmehl und Malzextrakt sowie bei Spezialvollkornmehl muss die Getreideart angegeben werden, wie Gerstenmalz oder Roggenvollkornmehl.

<sup>2</sup> Zugaben nach Artikel 67 Absatz 3, einschliesslich der Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, müssen im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden.

## **2. Abschnitt: Teigwaren**

#### **Art. 70**            Definition

<sup>1</sup> Teigwaren sind Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden.

<sup>2</sup> Sie dürfen Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten.

<sup>3</sup> 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, die Kühlung oder die Tiefkühlung.

<sup>4</sup> Sterilisierte Teigwaren sind frische Teigwaren, die vor dem Inverkehrbringen sterilisiert werden.

**Art. 71** Anforderungen

<sup>1</sup> Der Wassergehalt von Trockenteigwaren jeder Art darf 13 Massenprozent nicht überschreiten.

<sup>2</sup> Die titrierbare Säure von Trockenteigwaren darf nicht mehr als 10 ml NaOH (1 mol/l) pro 100 g betragen; ausgenommen sind Eierteigwaren.

<sup>3</sup> Die Zugabe von Hühnereiweiss, Klebereiweiss, Speisefett, Speiseöl und Speisesalz ist gestattet.

**Art. 72** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Als «Teigwaren» bezeichnete Produkte dürfen nur aus Weizenmahlprodukten hergestellt sein.

<sup>2</sup> Werden Teigwaren mit anderen Müllereiprodukten, wie Mehl von Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Soja, hergestellt, so ist dies in der Sachbezeichnung entsprechend anzugeben.

<sup>3</sup> Die Zugabe von Gemüse oder andern Zutaten muss in der Sachbezeichnung angegeben werden. Ausgenommen sind:

- a. die Zutaten nach Artikel 71 Absatz 3;
- b. Eier;
- c. Milch.

<sup>4</sup> Enthält das Erzeugnis mindestens 135 g Eierinhalt von Schalen- oder Gefriereiern oder 36 g Trockenvollei pro Kilogramm Müllereiprodukte, so darf in der Sachbezeichnung «Eierteigwaren» angegeben werden. Bei der Verwendung von Eierkonserven muss das Verhältnis von Eiweiss und Eigelb demjenigen von Vollei entsprechen.

<sup>5</sup> Enthalten Eierteigwaren Eier, die nicht vom Huhn stammen, so muss die zugegebene Eierart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

<sup>6</sup> Enthält das Erzeugnis mindestens 20 g Milchtrockenmasse pro Kilogramm Müllereiprodukte, so darf in der Sachbezeichnung «Milchteigwaren» angegeben werden.

**8. Kapitel: Backwaren****1. Abschnitt: Begriffe****Art. 73**

<sup>1</sup> Backwaren sind durch Backen oder ähnliche Verfahren, wie Extrusion, hergestellte Lebensmittel aus Müllereiprodukten und weiteren Zutaten, wie Getreide, Hülsenfrüchten, Stärke, Zuckerarten, Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen.

<sup>2</sup> Sie werden in folgende Untergruppen eingeteilt:

- a. Brot;
- b. Feinbackwaren oder feine Backwaren und Dauerbackwaren.

## 2. Abschnitt: Brot

### Art. 74 Definition

<sup>1</sup> Brot ist der gebackene Teig, der aus Normalmehl, Wasser und Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig hergestellt worden ist.

<sup>2</sup> Es können weitere Zutaten wie Milch, Fett, Früchte oder Nahrungsfasern zugesetzt werden. Das Normalmehl kann ganz oder teilweise durch Spezialmehl ersetzt werden.

### Art. 75 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Als «Weiss-», «Halbweiss-», «Ruch-» oder «Vollkornbrot» darf nur Brot aus Normalmehl bezeichnet werden.

<sup>2</sup> Brot mit Spezialmehl muss entsprechend bezeichnet werden, wie Roggenbrot, Dinkelbrot, Grahambrot, Fünfkornbrot, Milchbrot, Butterzopf, Toastbrot oder Fruchtbrot. Dabei gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird es nach einer Getreideart benannt, so muss deren Anteil an der Gesamtgetreidemenge betragen:
  1. bei Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl: mehr als 50 Massenprozent;
  2. bei Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale: mehr als 25 Massenprozent.
- b. Wird es als «Milchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Milch wie Wasser oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver verwendet worden sein.
- c. Wird es als «Magermilchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Magermilch wie Wasser oder die entsprechende Menge Magermilchpulver verwendet worden sein.
- d. Weisst das Erzeugnis in der Trockenmasse einen Butterfettgehalt von mindestens 70 g/kg auf, so darf in der Sachbezeichnung auf einen Buttergehalt hingewiesen werden wie «Butterzopf». Die Zugabe von Speisefetten, Speiseölen, Margarinen und Minarinen ist in diesem Fall nicht erlaubt.

### Art. 76 Übrige Kennzeichnung

Wird Brot aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 67 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich der Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

### 3. Abschnitt: Fein- und Dauerbackwaren

#### Art. 77 Definition

<sup>1</sup> Feinbackwaren oder feine Backwaren sind Backwaren, die aus Teigen oder Massen unter Verwendung von Getreide, stärkehaltigen Körnerfrüchten oder Müllereiprodukten sowie Stärken, Fetten und Zuckerarten durch Backen, Rösten, Trocknen oder ähnliche Verfahren, wie Extrusion, hergestellt werden. Als weitere Zutaten können namentlich Milch, Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse und Fruchtzubereitungen verwendet werden.

<sup>2</sup> Dauerbackwaren sind Feinbackwaren, die bei sachgemässer Lagerung mindestens einen Monat haltbar sind.

#### Art. 78 Sachbezeichnung

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

- a. Milch: Das Erzeugnis muss mindestens 100 g Milch oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten.
- b. Butter: Das Erzeugnis muss mindestens 82 g Milchfett oder Butterfett pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten. Die Zugabe von Speisefetten, Speiseölen, Margarinen und Minarinen ist, ausser beim traditionellen Petit-Beurre, nicht erlaubt. Beim Petit-Beurre müssen der Buttergehalt mindestens 25 g/kg Fertigprodukt und der Butterfettgehalt mindestens 20 Massenprozent des gesamten Fettanteils betragen.
- c. Eier: Das Erzeugnis muss mindestens 100 g Eierinhalt oder die entsprechende Menge Trockenvollei pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten.
- d. Honig: Das Erzeugnis muss mindestens gleich viel Honig wie Zuckerarten enthalten.
- e. Vollkorn: Der Mehllanteil muss mindestens 70 Massenprozent Vollkornmahl- oder Spezialvollkornmahlprodukt enthalten.

#### Art. 79 Übrige Kennzeichnung

Werden Fein- oder Dauerbackwaren aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 67 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich der Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

## 9. Kapitel: Zuckerarten und Erzeugnisse aus Zuckerarten

### 1. Abschnitt: Zuckerarten

#### Art. 80 Definition

Als Zuckerarten gelten die in Anhang 9 definierten Mono- und Disaccharide.

#### Art. 81 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die in Anhang 9 aufgeführten Bezeichnungen sind den dort aufgeführten Zuckerarten vorbehalten und zur Bezeichnung dieser Zuckerarten zu verwenden.

<sup>2</sup> Wird Glukosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkesirup» verwendet werden.

<sup>3</sup> Wird getrockneter Glukosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkezucker» verwendet werden.

<sup>4</sup> Enthält Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup bezogen auf die Trockenmasse mehr als 5 Massenprozent Fruktose, so ist er als:

- a. Glukose-Fruktosesirup oder getrockneter Glukose-Fruktosesirup zu bezeichnen, wenn der Glukoseanteil den grösseren Anteil ausmacht;
- b. Fruktose-Glukosesirup oder getrockneter Fruktose-Glukosesirup zu bezeichnen, wenn der Fruktoseanteil den grösseren Anteil ausmacht.

#### Art. 82 Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Erzeugnissen nach Artikel 87 und nach Anhang 9 Ziffern 1–13, die weniger als 20 g wiegen, kann auf die Angabe des Nettogewichtes verzichtet werden.

<sup>2</sup> Bei Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup nach Anhang 9 Ziffern 4–6 ist der Gehalt an Trockenmasse und Invertzucker anzugeben.

<sup>3</sup> Bei Invertzuckersirup, der Kristalle in der Lösung enthält, ist in der Etikettierung der Zusatz «kristallisiert» anzugeben.

### 2. Abschnitt: Melasse, Fruchtsüsse und Ahornsirup

#### Art. 83 Definitionen

<sup>1</sup> Melasse ist das dickflüssige Nebenprodukt, das bei der Zuckergewinnung oder der Fruktosegewinnung anfällt.

<sup>2</sup> Fruchtsüsse ist eine konzentrierte wässrige Lösung aus den süssenden Stoffe einer oder mehrerer Fruchtarten in ihrem originären Verhältnis. Diese Stoffe werden aus dem jeweiligen Fruchtsaft nach Entzug der Fruchtsäuren, der Farbstoffe, der Mineralstoffe, der Aromastoffe und anderer Fruchtinhaltsstoffe gewonnen. Fruchtsüsse muss die Anforderungen nach Anhang 10 Ziffer 1 erfüllen. Artikel 85 Absatz 5 bleibt vorbehalten.

<sup>3</sup> Ahornsirup ist ein aus Zuckerahorn (*Acer saccharum*) oder aus anderen geeigneten Ahornarten gewonnener und eingedickter Blutungssaft.

**Art. 84** Anforderungen an Ahornsirup

Die lösliche Trockenmasse von Ahornsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.

**Art. 85** Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zur Bezeichnung von Mischungen aus Melasse und Honig darf das Wort «Honig» nicht verwendet werden.

<sup>2</sup> Zur Bezeichnung der Fruchtsüsse wird der Name der Ausgangsfrucht vorangestellt, wie «Ananasfruchtsüsse».

<sup>3</sup> Auf das Vorhandensein von Sorbit in Fruchtsüsse oder in fruchtsüssehaltigen Produkten muss hingewiesen werden, wenn vom Fertigprodukt bei üblicher Verzehrsmenge eine abführende Wirkung erwartet werden kann. In diesem Fall ist der Warnhinweis «Sorbit kann in Mengen ab 10 g pro Tag abführend wirken, das entspricht X» (X = Teelöffel, Stück, g, ml) anzubringen.

<sup>4</sup> Bei Fruchtsüssen dürfen hervorhebende Bezeichnungen wie «Natur-», «natürlich», «Voll-», «Vollwert-» und andere Bezeichnungen des gleichen Typs nicht verwendet werden.

<sup>5</sup> Wird für bestimmte Weiterverarbeitungszwecke die Fruchtsüsse handelsüblich mit einer Trockenmasse verwendet, die geringer ist als der Wert nach Anhang 10 Ziffer 1, so ist der Gehalt an der Trockenmasse zu deklarieren.

### 3. Abschnitt: Erzeugnisse aus Zuckerarten

**Art. 86** Erzeugnisse aus Zuckerarten

Als Erzeugnisse aus Zuckerarten gelten Lebensmittel nach Anhang 10 Ziffer 2.

**Art. 87** Gelierzucker

<sup>1</sup> Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker und Zusatzstoffen.

<sup>2</sup> Er kann in geringen Mengen pflanzliches Speiseöl enthalten.

**Art. 88** Karamelisierter Zucker oder Caramelzucker

Karamelisierter Zucker oder Caramelzucker ist das Erzeugnis, das ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose, allenfalls mit Zusatz anderer Zuckerarten, gewonnen wird. Das Zusetzen von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.

**Art. 89** Zuckerarten in tablettierter Form

Zuckerarten in tablettierter Form dürfen Kakaobutter und Stärke enthalten.

**Art. 90** Anforderungen an Zuckerarten in tablettierter Form

Zuckerarten in tablettierter Form müssen die Anforderungen nach Anhang 10 Ziffer 2 erfüllen.

**10. Kapitel:  
Speisesalz, Gewürze, Essig, Mayonnaisen, Salat- und Proteinprodukte****1. Abschnitt: Speisesalz****Art. 91** Definitionen

<sup>1</sup> Speisesalz oder Kochsalz ist Salz, das aus unterirdischen Steinsalzlagerstätten, aus Meerwasser oder aus natürlicher Sole gewonnen wird und für die menschliche Ernährung geeignet ist.

<sup>2</sup> Speisesalz mit besonderen Zusätzen ist eine Mischung von Speisesalz und Zusätzen wie Gewürzen oder Aromen. Es darf zusätzlich aroma- und geschmacksbeeinflussende Zutaten wie Hefe, Hefeextrakt, Malz, Zuckerarten oder stärkehaltige Mehle enthalten.

**Art. 92** Anforderungen

Speisesalz und Speisesalz mit besonderen Zusätzen müssen die Anforderungen nach Anhang 11 erfüllen.

**Art. 93** Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Speisesalz, das besondere Zusätze enthält, darf in der Kennzeichnung auf diese Zusätze hingewiesen werden, wie «Gewürzsalz» oder «Salz mit Raucharomen».

<sup>2</sup> Bei Speisesalz, das mehr als 3 Massenprozent Wasser enthält, muss der Wassergehalt in der Nähe der Sachbezeichnung angegeben werden.

<sup>3</sup> Speisesalz aus Meerwasser darf als Meersalz bezeichnet werden. Wird es als solches bezeichnet, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung der Gehalt an Natriumchlorid und allfälligen Begleitsalzen, vorwiegend Kalium-, Kalzium- und Magnesium-Chloriden und -Sulfaten, angegeben werden.

<sup>4</sup> Fein kristallisiertes oder fein gemahltes Speisesalz darf als Tafelsalz bezeichnet werden.

## 2. Abschnitt: Küchenkräuter, Gewürze und Gewürzzubereitungen

### Art. 94 Küchenkräuter und Gewürze

<sup>1</sup> Küchenkräuter sind frische, aromatisierende Pflanzen und Pflanzenteile, wie Blüten, Blätter, oder junge Triebe, die Lebensmitteln zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung zugegeben werden.

<sup>2</sup> Gewürze sind getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile, wie Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Früchte, Samen oder Teile davon, die Lebensmitteln zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung zugegeben werden.

<sup>3</sup> Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschliesslich aus Gewürzen bestehen.

### Art. 95 Gewürzextrakt

<sup>1</sup> Gewürzextrakte sind Extrakte, die durch physikalische Verfahren, einschliesslich der Destillation, aus Gewürzen gewonnen werden.

<sup>2</sup> Die Verwendung von Gewürzextrakten anstelle von Gewürzen ist im Rahmen der guten Herstellungspraxis zulässig, soweit die Lebensmittelgesetzgebung nichts anderes bestimmt.

### Art. 96 Gewürzzubereitungen

<sup>1</sup> Gewürzzubereitungen sind Mischungen von Gewürzen oder Küchenkräutern und weiteren Zutaten, wie Ölen, Fetten, Zuckerarten, Stärken, Hefeextrakt oder Speisesalz, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung, der Aromatisierung oder der besseren Anwendung zugegeben werden.

<sup>2</sup> Curry ist eine Mischung von Gewürzen wie Kurkuma, das auch als farbgebender Bestandteil zugegeben wird, Pfeffer, Paprika, Ingwer, Koriander, Kardamom, Nelken und Zimt. Es können auch andere aroma- und geschmacksbeeinflussende Zutaten wie Stärke, Zuckerarten oder Speisesalz zugegeben werden.

<sup>3</sup> Vanillezucker ist eine Mischung von getrockneter Vanillefrucht oder der entsprechenden Menge Vanilleextrakt und Zucker.

<sup>4</sup> Vanillinzucker ist eine Mischung von Vanillin und Zucker.

### Art. 97 Anforderungen an Curry, Vanillezucker und Vanillinzucker

Curry, Vanillezucker und Vanillinzucker müssen die Anforderungen nach Anhang 11 erfüllen.

### Art. 98 Kennzeichnung von Gewürzzubereitungen

<sup>1</sup> Werden bei Gewürzzubereitungen ausschliesslich Küchenkräuter verwendet, so kann die Sachbezeichnung «Kräuterzubereitung» oder «Küchenkräuterzubereitung» lauten.

<sup>2</sup> Mischungen von Vanillezucker und Vanillinzucker oder Vanillin sind als «Vanillinzucker» zu bezeichnen.

### 3. Abschnitt: Würze

#### Art. 99 Definition

<sup>1</sup> Würze ist das flüssige, halbfeste oder feste Abbauprodukt von Eiweissstoffen, das der Geschmacksbeeinflussung von Speisen dient.

<sup>2</sup> Zur Erzielung bestimmter Geschmacksrichtungen können ihr Zutaten, wie Fleisch-, Hefe-, Pilz-, Gewürz- oder Gemüseextrakte, sowie Zuckerarten zugegeben werden.

#### Art. 100 Anforderungen

Würze muss die Anforderungen nach Anhang 11 erfüllen.

#### Art. 101 Kennzeichnung

Bei Würze sind Angaben und Abbildungen, die auf Fleisch hinweisen, verboten.

#### Art. 102 Streuwürze

<sup>1</sup> Streuwürze ist ein festes, mischfähiges, auf Basis von Speisesalz hergestelltes Erzeugnis.

<sup>2</sup> Zur Erzielung einer besseren Rieselfähigkeit können Streuwürze weitere Zutaten, wie Hefe, Gemüse, Pilze und Gewürze, sowie Zutaten, wie Stärke oder Fett, zugegeben werden.

#### Art. 103 Würzmischung

Eine Würzmischung besteht aus Streuwürze mit mindestens 10 Massenprozent Gewürzen, Küchenkräutern oder deren Mischungen.

### 4. Abschnitt: Gärungssig und Essigsäure zu Speisezwecken

#### Art. 104 Gärungssig

<sup>1</sup> Gärungssig ist Essig, der aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten durch Essigsäuregärung hergestellt wird.

<sup>2</sup> Gärungssigarten sind:

- a. Weinessig: Gärungssig, der ausschliesslich aus Wein hergestellt wird;
- b. Obstessig: Gärungssig, der ausschliesslich aus Obstwein oder aus vergorenem Obstsafkonzentrat hergestellt wird;

- 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, wie Malz-, Bier- oder Honigessig: Gärungsessig, der aus kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln durch alkoholische Gärung und Essigsäuregärung hergestellt wird.

<sup>3</sup> Gärungsessigmischungen sind:

- a. Essigwein: Erzeugnis, das ausschliesslich aus Wein durch teilweise Essigsäuregärung oder durch Mischung von Weinessig und Wein hergestellt wird;
- b. Zitronenessig: Erzeugnis, bei dessen Herstellung der Gärungsessig teilweise durch Zitronensaft ersetzt wird;
- 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 werden.

<sup>4</sup> «Aceto Balsamico» ist eine nach einem traditionellen Verfahren hergestellte Essigspezialität auf Basis von vergorenem Traubenmost.

#### **Art. 105** Anforderungen an Gärungsessig

<sup>1</sup> Für Gärungsessig gelten folgende Anforderungen:

- a. Der als Essigsäure berechnete Gesamtsäuregehalt muss mindestens 45 g pro Liter betragen.
- b. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent, bei Weinessig 1 Volumenprozent nicht überschreiten.
- c. Der Zusatz von Nährstoffen, wie Phosphaten, Sulfaten, Spurenelementen und Glukose (höchstens 0,1 Massenprozent), die für das Wachstum der Bakterien notwendig sind, ist erlaubt.
- d. Das Entfärben der Gärungsessigarten und des Rotweins, der zur Herstellung von Essig verwendet wird, mit reiner Aktivkohle ist erlaubt.
- e. Die Verwendung von Tresterauslaugsäften zur Herstellung von Gärungsessig ist verboten.
- f. Das Mischen von Gärungsessig mit Essigsäure ist verboten.

<sup>2</sup> Für die einzelnen Gärungsessigarten, ihre Rohstoffe und ihre Zutaten gelten zusätzlich folgende Anforderungen:

- a. Wein und Obstwein zur Essigherstellung müssen, ausgenommen der Essigstichigkeit und der Trübung, den Anforderungen von Titel 6 Kapitel 3 und 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>11</sup> über Getränke genügen.
- b. Weinessig muss, bezogen auf den als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt, mindestens 14 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt wird in gleicher Weise berechnet und muss mindestens 1,4 Massenprozent betragen.
- c. Essigwein muss einen als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt von 30–45 g pro Liter und einen Alkoholgehalt von 3–6 Volumenprozent aufweisen.
- d. Molken- und Milchserumessig müssen als Säure hauptsächlich Essigsäure und Milchsäure enthalten. Die Essigsäure muss mengenmässig überwiegen. Der Laktoserestgehalt darf 5 g pro Liter nicht überschreiten.
- e. Das Aufspritzen der Rohstoffe zur Herstellung von Gärungsessigarten ist verboten.

<sup>3</sup> Für Gärungsessigmischungen 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. Soll Gärungsessig mit Speisesalz, aromatisierenden Zusätzen und Fruchtsäften gemischt werden, so müssen diese Zusätze den entsprechenden Anforderungen genügen:
  1. Wird Fruchtsaft zugegeben, so muss dieser bezogen auf das Endprodukt mindestens 5 Massenprozent betragen.
  2. Gewürze oder deren Extrakte müssen geschmacklich deutlich wahrnehmbar sein.
- c. Die Absätze 1 und 2 gelten sinngemäss.

<sup>4</sup> Für «Aceto Balsamico» gelten folgende Anforderungen:

- a. Er muss einen Säuregehalt von mindestens 6 Gramm pro 100 ml aufweisen.
- b. Er darf einen Alkoholgehalt von höchstens 1,5 Volumenprozent aufweisen.
- c. Er muss einen Gehalt an zuckerfreiem Extrakt von mindestens 30 g pro Liter aufweisen.

<sup>11</sup> SR 817.022.12

**Art. 106** Kennzeichnung von Gärungsessig

<sup>1</sup> Alkoholesig und Mischungen von Gärungsessigarten können auch als «Tafel-essig» oder als «Speiseessig» bezeichnet werden.

<sup>2</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV<sup>12</sup> sind anzugeben:

- a. der als Essigsäure berechnete Säuregehalt in Massenprozent oder in Gramm pro Liter;
- b. bei Essigwein: der Alkoholgehalt in Volumenprozent.

**Art. 107** Essigsäure zu Speisezwecken

Essigsäure zu Speisezwecken ist Essigsäure, die auf chemischem Weg hergestellt und mit Trinkwasser verdünnt worden ist.

**Art. 108** Anforderungen an Essigsäure zu Speisezwecken

<sup>1</sup> Essigsäure zu Speisezwecken darf einen Säuregehalt von höchstens 14 Massenprozent aufweisen.

<sup>2</sup> Aromatisierende Zusätze sind gestattet.

**Art. 109** Sachbezeichnung von Essigsäure zu Speisezwecken

Die Sachbezeichnung lautet: «Essigsäure zu Speisezwecken». Bezeichnungen wie «Essig» ohne weitere Angaben oder «Essigessenz» sind nicht zulässig.

**5. Abschnitt: Senf****Art. 110** Definition

<sup>1</sup> Senf ist eine Mischung von Senfsamen oder Senfkörnern und Essig, Wein oder Wasser.

<sup>2</sup> Senf können Zutaten, wie Speisesalz, Zuckerarten, Gewürze, Reis- oder Stärkemehl, zugegeben werden.

**Art. 111** Anforderungen

Senf muss die Anforderungen nach Anhang 11 erfüllen.

<sup>12</sup> SR 817.022.16

## 6. Abschnitt: Mayonnaisen und Sojasauce

### Art. 112 Mayonnaise und Salatmayonnaise

<sup>1</sup> Mayonnaise und Salatmayonnaise sind Zubereitungen aus Speiseöl, Vollei oder Eigelb von Hühnern und Gärungsssig.

<sup>2</sup> Mayonnaise und Salatmayonnaise können Speisesalz, Gewürze, Senf und andere Zutaten, wie Zuckerarten oder Zitronensaft, zugegeben werden.

### Art. 113 Anforderungen an Mayonnaise und Salatmayonnaise

Der Anteil an Speiseöl muss betragen:

- a. in Mayonnaise: mindestens 70 Massenprozent;
- b. in Salatmayonnaise: mindestens 50 Massenprozent.

### Art. 114 Sojasauce

<sup>1</sup> Sojasauce ist eine würzähnliche Sauce, die durch enzymatischen und teilweise säurehydrolytischen Abbau überwiegend von Sojabohnen und entfettetem Sojamehl hergestellt wird.

<sup>2</sup> Zur Geschmacksbeeinflussung kann sie Zutaten wie Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.

### Art. 115 Anforderungen an Sojasauce

Sojasauce muss die Anforderungen nach Anhang 11 erfüllen.

## 7. Abschnitt: Hefe und Nährhefe

### Art. 116 Hefe

<sup>1</sup> Backhefe ist obergärrige Kulturhefe (*Saccharomyces cerevisiae* und deren Hybriden), die zur Teiglockerung verwendet wird.

<sup>2</sup> Presshefe ist von Wasser teilweise befreite Backhefe.

<sup>3</sup> Trockenbackhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die vor der Verwendung rehydratisiert werden muss.

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

<sup>5</sup> Flüssighefe ist Backhefe mit einem hohen Wassergehalt.

**Art. 117** Anforderungen an Hefe

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Sie muss eine homogene, feuchte, teigartige oder bröcklige Masse von graugelblicher Farbe bilden, darf sich nicht klebrig oder schmierig anfühlen und muss einen schwach säuerlichen, an Gärungsprodukte erinnernden Geruch besitzen.

<sup>3</sup> Die Trockenmasse von Trockenbackhefe muss mindestens 90, die Trockenmasse von Instanttrockenhefe mindestens 93 Massenprozent betragen.

<sup>4</sup> Der Wassergehalt von Flüssighefe darf 80 Massenprozent nicht überschreiten.

<sup>5</sup> Hefeextrakt, der als solcher an Konsumentinnen und 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.

**Art. 118** Nährhefe

Nährhefe ist ein Erzeugnis aus den Hefen *Saccharomyces cerevisiae* und *Candida utilis*, die für die menschliche Ernährung geeignet sind. Sie wird mit oder ohne Aufbereitung, wie Entbitterung, Inaktivierung, Zellwandaufschluss, abgegeben.

**Art. 119** Kennzeichnung von Nährhefe

Auf den Packungen und Etiketten sind die Hefeart und die Behandlungsart anzugeben. Gibt es keine übliche Bezeichnung für die Hefeart oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden.

**8. Abschnitt:****Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen****Art. 120** Tofu und Tempeh

<sup>1</sup> Tofu ist ein Erzeugnis, das aus Sojabohnen und Wasser unter Zusatz eines Koagulierungsmittels mit oder ohne Abscheidung von Flüssigkeit hergestellt wird.

<sup>2</sup> Zur Koagulierung dürfen die Mittel nach Anhang 12 verwendet werden.

<sup>3</sup> Tempeh ist ein Erzeugnis aus Sojabohnen, das mit geeigneten Kulturen, wie *Rhizopus oligosporus*, fermentiert wird. Es kann auch aus Getreide hergestellt werden.

**Art. 121** Andere Produkte aus Pflanzenproteinen

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 120 sind.

**Art. 122** Sachbezeichnung von anderen Produkten aus Pflanzenproteinen  
Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 6 LIV<sup>13</sup>.

## 11. Kapitel: Nachführen der Anhänge

### Art. 123

<sup>1</sup> Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen passt die Anhänge dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

<sup>2</sup> Es kann Übergangsbestimmungen festlegen.

## 12. Kapitel: Schlussbestimmungen

### Art. 124

 Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

1. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>14</sup> über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse;
2. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>15</sup> über Suppen, Gewürze und Essig;
3. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>16</sup> über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse;
4. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>17</sup> über Speisepilze und Hefe;
5. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>18</sup> über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte;
6. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>19</sup> über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse.

<sup>13</sup> SR 817.022.16

<sup>14</sup> AS 2005 5909, 2006 4913, 2009 1977, 2010 885

<sup>15</sup> AS 2005 5941, 2006 4917, 2009 1995

<sup>16</sup> AS 2005 6009, 2006 4941, 2008 993, 2009 1023, 2013 4943, 2015 1053 3403

<sup>17</sup> AS 2005 6017, 2008 995

<sup>18</sup> AS 2005 6033, 2006 4945, 2008 1007, 2010 4631, 2012 5427

<sup>19</sup> AS 2005 6087, 2006 4965, 2010 4639, 2013 4975

**Art. 125** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

16. Dezember 2016

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang 1  
(Art. 3)**Liste der Pflanzen, Pflanzenteile und daraus hergestellter Zubereitungen, deren Verwendung in Lebensmitteln nicht zulässig ist**

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
Aconitum napellus L.	Eisenhut, blauer	Alle Pflanzenteile	
Acorus calamus L.	Kalmus	Wurzelstock	Tetraploide Form
Adonis vernalis L.	Adonisröschen	Kraut	
Alkanna tuberculata (FORSSK.) MEIKLE	Färberkraut	Wurzel	
Aloe barbadensis MILL.	Aloe vera	Blattsaft (Exsudat)	Ausgenommen Gel aus Blattparenchym
Aloe ferox MILL.	Kap-Aloe	Blattsaft (Exsudat)	Ausgenommen Gel aus Blattparenchym
Anemone spp.	Windröschen-Arten	Alle Pflanzenteile	
Aquilegia vulgaris L.	Akelei, gemeine	Alle Pflanzenteile	
Arctostaphylos uva-ursi (L.) SPRENGEL	Bärentraube	Blatt	
Areca catechu L.	Betel	Frucht	
Argyrea nervosa (BURM. f.) BOJ.	Holzrose, hawaiianische	Samen	
Aristolochia spp.	Aristolochia-Arten	Alle Pflanzenteile	
Arnica montana L.	Arnika	Blüte	
Artemisia cina O.C. BERG	Wurmsamen	Blüte, Samen	
Arum spp.	Aronstab-Arten	Alle Pflanzenteile	
Asarum europaeum L.	Haselwurz	Alle Pflanzenteile	
Aspidosperma quebrachoblanco SCHLECHT.	Quebrachobaum	Rinde, Holz	
Atropa belladonna L.	Tollkirsche	Alle Pflanzenteile	
Banisteriopsis caapi (SPRUCE ex GRISEB.) MORTON	Banisteriopsis caapi	Rinde, Holz	
Brugmansia spp.	Engelstrompete-Arten	Alle Pflanzenteile	
Bryonia spp.	Zaunrübe	Alle Pflanzenteile	
Buxus sempervirens L.	Buchsbaum, immergrüner	Alle Pflanzenteile	
Cassia senna L.	Senna	Blatt, Frucht	
Catharanthus roseus (L.) G. DON	Madagaskar-Immergrün	Alle Pflanzenteile	
Caulophyllum thalictroides (L.) MICHX.	Hahnenfuss, blau	Alle Pflanzenteile	
Cephaelis ipecacuanha (BROT.) A. RICH.	Brechwurz	Wurzel	

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Chelidonium majus</i> L.	Schöllkraut	Kraut	
<i>Cheiranthus cheiri</i> L.	Goldlack	Alle Pflanzenteile	
<i>Chenopodium ambrosioides</i> L. var. <i>Anthelminticum</i> A. GRAY	Epazote	Alle Pflanzenteile	
<i>Chondodendron tomentosum</i> RUIZ et PAV.	Knorpelbaum, behaarter	Alle Pflanzenteile	
<i>Cicuta virosa</i> L.	Wasserschierling	Alle Pflanzenteile	
<i>Cimicifuga racemosa</i> (L.) NUTT.	Traubensilberkerze	Wurzelstock	
<i>Citrullus colocynthis</i> (L.) SCHRAD.	Koloquinte	Alle Pflanzenteile	
<i>Colchicum autumnale</i> L.	Herbstzeitlose	Alle Pflanzenteile	
<i>Colutea arborescens</i> L.	Blasenstrauch, gelber	Alle Pflanzenteile	
<i>Conium</i> spp.	Schierling	Alle Pflanzenteile	
<i>Convallaria majalis</i> L.	Maiglöckchen	Alle Pflanzenteile	
<i>Convolvulus scammonia</i> L.	Skammonium	Alle Pflanzenteile	
<i>Croton</i> spp.	Kroton-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Cyclamen</i> spp.	Alpenveilchen-Arten	Wurzelknolle	
<i>Cynoglossum officinale</i> L.	Hundszunge	Kraut	
<i>Cytisus scoparius</i> (L.) LINK	Besenginster	Alle Pflanzenteile	
<i>Daphne</i> spp.	Seidelbast-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Datura</i> spp.	Stechapfel	Alle Pflanzenteile	
<i>Delphinium elatum</i> L.	Rittersporn, hoher	Alle Pflanzenteile	
<i>Delphinium staphisagria</i> L.	Stephanskraut	Alle Pflanzenteile	
<i>Digitalis</i> spp.	Fingerhut-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Dryopteris filix-mas</i> (L.) SCHOTT	Wurmfarn	Alle Pflanzenteile	
<i>Ecballium elaterium</i> (L.) A. RICH	Spritzgurke	Alle Pflanzenteile	
<i>Echinopsis peruviana</i> (BRITTON et ROSE) H.FRIEDRICH et G.D.ROWLEY	Stangenkaktus, peruanischer	Alle Pflanzenteile	
<i>Ephedra</i> spp.	Meerträubel, Ephedra	Alle Pflanzenteile	
<i>Erysimum cheiri</i> (L.) CRANTH	Goldlack	Alle Pflanzenteile	
<i>Euphorbia</i> spp.	Euphorbia-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Galanthus</i> spp.	Schneeglöckchen	Alle Pflanzenteile	
<i>Galega officinalis</i> L.	Geissraute	Alle Pflanzenteile	
<i>Gelsemium sempervirens</i> (L.) JAUME ST.-HIL.	Gelsemium	Wurzelstock	
<i>Genista tinctoria</i> L.	Färberginster	Blüte	

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
Gloriosa superba L. und Gloriosa rothschildiana O'BRIEN. und Gloriosa simplex L.	Hakenlilie	Alle Pflanzenteile	
Gratiola officinalis L.	Gottesgnadenkraut	Alle Pflanzenteile	
Griffonia simplicifolia Baill.	Griffonia	Samen	
Gymnema silvestre (WILLD.) R. BR.	Gymnema	Blatt	
Helleborus spp.	Nieswurz-Arten	Alle Pflanzenteile	
Heracleum mantegazzianum Sommier et Levier	Riesen-Bärenklau	Alle Pflanzenteile	
Hoodia gordonii (MASS.) SWEET	Hoodia	Alle Pflanzenteile	
Hyoscyamus spp.	Bilsenkraut-Arten	Alle Pflanzenteile	
Hypericum perforatum L.	Johanniskraut	Kraut, Blüte	Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Ilex aquifolium L.	Stechpalme	Frucht, Blatt	
Ipomoea purga (WENDER.) HAYNE	Jalape, echte	Alle Pflanzenteile	
Ipomoea violacea L.	Prunkwinde, himmelblaue	Samen	
Juniperus sabina L.	Sadebaum	Alle Pflanzenteile	
Laburnum anagyroides MEDICUS	Goldregen, gemeiner	Alle Pflanzenteile	
Lactuca virosa L.	Gifflattich	Alle Pflanzenteile	
Ledum palustre L.	Porst	Kraut	
Leucojum vernum L.	Märzenbecher	Alle Pflanzenteile	
Ligustrum vulgare L.	Liguster	Alle Pflanzenteile	
Lobelia spp.	Lobelia-Arten	Alle Pflanzenteile	
Lycopodium clavatum L.	Bärlapp	Kraut	
Lycopus europaeus L. und Lycopus virginicus L.	Wolfstrapp	Kraut	
Mandragora officinarum L.	Alraune	Wurzel	
Mitragyna speciosa Korth.	Kratombaum	Blatt	
Mucuna pruriens (L.) DC.	Juckbohne	Alle Pflanzenteile	
Narcissus spp.	Osterglocke, Narzisse	Alle Pflanzenteile	
Nerium oleander L.	Oleander	Alle Pflanzenteile	
Papaver somniferum L.	Schlafmohn	Alle Pflanzenteile	Ausgenommen Samen
Pausinystalia yohimbe (K.SCHUM.) PIERRE ex BEILLE	Yohimbe	Alle Pflanzenteile	
Peganum harmala L.	Steppenraute	Alle Pflanzenteile	
Petasites spp.	Pestwurz-Arten	Alle Pflanzenteile	
Physostigma venenosum BALFOUR	Calabarbohne	Samen	
Phytolacca americana L.	Kermesbeere, amerikanische	Frucht	

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
Pilocarpus jaborandi HOLMES	Jaborandi	Blatt	
Piper methysticum G. FORST.	Kava-Kava	Wurzelstock	
Podophyllum peltatum L.	Maiapfel	Wurzel, Harz	
Polygonatum multiflorum (L.) ALL.	Weisswurz, vielblütiger, Salomons-siegel	Alle Pflanzenteile	
Psychotria viridis RUIZ et PAV.	Psychotria viridis	Alle Pflanzenteile	
Pteridium aquilinum (L.) KUHN	Adlerfarn, gemeiner	Alle Pflanzenteile	
Pulsatilla pratensis (L.) MILL.	Küchenschelle, nickende	Alle Pflanzenteile	
Pulsatilla vulgaris MILL.	Küchenschelle, gemeine	Alle Pflanzenteile	
Rauvolfia serpentina (L.) BENTH. Ex KURZ	Schlangenwurzel	Wurzel	
Rhamnus catharticus L.	Kreuzdorn, echter	Frucht, Rinde	
Rhamnus frangula L.	Faulbaum	Frucht, Rinde	
Rhamnus purshiana DC.	Cascararinde	Rinde	
Rheum officinale BAILLON und Rheum palmatum L.	Rhabarber	Wurzel	
Rhus toxicodendron L.	Giftsumach	Alle Pflanzenteile	
Ricinus communis L.	Rizinus	Samen	
Rubia tinctorum L.	Krapp	Wurzel	
Sassafras spp.	Sassafras	Alle Pflanzenteile	
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. Et CHAM.) A. GRAY	Sabadill	Samen	
Scopolia spp.	Tollkraut-Arten	Alle Pflanzenteile	
Senecio spp.	Kreuzkraut-Arten	Alle Pflanzenteile	
Sida cordifolia L.	Sandmalve	Alle Pflanzenteile	
Solanum dulcamara L.	Nachtschatten, bittersüßer	Stängel	
Solanum nigrum L. emend. MILL.	Nachtschatten, schwarzer	Alle Pflanzenteile	
Spartium junceum L.	Binsenginster, Pfriemenginster	Alle Pflanzenteile	
Strophanthus spp.	Strophanthus-Arten	Alle Pflanzenteile	
Strychnos ignatii BERG.	Ignatiusbohne	Samen	
Strychnos nux vomica L.	Brechnuss	Samen	
Tabernanthe iboga BAILL.	Iboga	Wurzel	
Tamus communis L.	Schmerwurz	Alle Pflanzenteile	
Tanacetum vulgare L.	Rainfarn	Blüte, Kraut	
Taxus spp.	Eibe	Alle Pflanzenteile	Ausgenommen Samenmantel

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Edelgamander	Alle Pflanzenteile	
<i>Thevetia peruviana</i> (PERS.) K. SCHUM.	Schellenbaum	Alle Pflanzenteile	
<i>Thuja</i> spp.	Thuja-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Urginea maritima</i> (L.) BAKER	Meerzwiebel	Zwiebel	
<i>Veratrum album</i> L.	Germer, weisser	Wurzelstock	
<i>Viburnum lantana</i> L.	Schneeball, wolliger	Alle Pflanzenteile	
<i>Viburnum opulus</i> L.	Schneeball, gemeiner	Alle Pflanzenteile	
<i>Vinca minor</i> L.	Immergrün, kleines	Kraut	
<i>Viscum album</i> L.	Mistel	Frucht, Kraut	
<i>Voacanga africana</i> STAPF. und <i>Voacanga thuarsii</i> Roem-Schu	Voacanga	Alle Pflanzenteile	
<i>Wisteria</i> spp.	Blauregen-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Xysmalobium undulatum</i> (L.) R. BR.	Uzara	Wurzel	

*Anhang 2*  
(Art. 9 Bst. d und 10 Abs. 2)

## **Anforderungen an Olivenöle**

### **Teil A**

#### **1. Vorbemerkungen zu den Tabellen**

- 1.1 Die Analyseergebnisse müssen bis auf die gleiche Anzahl Dezimalstellen wie die für jedes Merkmal vorgesehenen Werte angegeben werden. Weist die nächstfolgende Dezimalstelle mehr als vier Stellen auf, so ist die angegebene letzte Stelle hinter dem Komma aufzurunden.
- 1.2 Auch wenn nur ein einziges Merkmal nicht mit der vorgesehenen Höchstkonzentration übereinstimmt, muss das Öl einer anderen Kategorie zugeordnet oder als nicht seinen Reinheitskriterien entsprechend erklärt werden.
- 1.3 Die mit einem Sternchen (\*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten:
  - a. im Falle von Lampantöl, dass die betreffenden Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen;
  - b. im Falle nativer Olivenöle, dass die Nichterfüllung der Höchstkonzentration auch nur eines einzigen Merkmals eine Umstufung innerhalb der Kategorie der nativen Olivenöle zur Folge hat.
- 1.4 Die mit zwei Sternchen (\*\*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten im Fall der betreffenden Oliventresteröle, dass die jeweiligen Höchstkonzentrationen nicht alle gleichzeitig eingehalten werden müssen.

## 2. Tabelle 1

Kategorie	Fettsäureethylester (FAEE) (*)	Säuregehalt (%) (*)	Peroxidzahl meq O <sub>2</sub> /kg (*)	Wachse mg/kg (**)	2 Glycerinmonopalmitat (%)	Stigmastadien mg/kg [1]	ECN42-Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> oder K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md) (*)	Sensorische Prüfung Fruchtigkeitsmedian (Mf) (*)
1. Natives Olivenöl extra	FAEEs ≤ 40 mg/kg (Erntejahr 2013–2014) [2] FAEEs ≤ 35 mg/kg (Erntejahr 2014–2016) FAEEs ≤ 30 mg/kg (Erntejahre nach 2016)	≤ 0,8	≤ 20	C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 150	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %	≤ 0,05	≤  0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
					≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %							
2. Natives Olivenöl	–	≤ 2,0	≤ 20	C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 150	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %	≤ 0,05	≤  0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %							
3. Lampantöl	–	> 2,0	—	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 300 [3]	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 %	≤ 0,50	≤  0,3	–	–	–	Md > 3,5 [4]	–
					≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %							

Kategorie	Fettsäureethylester (FAEE) (*)	Säuregehalt (%) (*)	Peroxidzahl meq O <sub>2</sub> /kg (*)	Wachse mg/kg (**)	2 Glycerinmonopalmitat (%)	Stigmastadien mg/kg [1]	ECN42-Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> oder K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md) (*)	Sensorische Prüfung Fruchtigkeitsmedian (Mf) (*)
4. Raffiniertes Olivenöl	–	≤ 0,3	≤ 5	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 350	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %	–	≤  0,3	–	≤ 1,10	≤ 0,16	–	–
5. Olivenöl – bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	–	≤ 1,0	≤ 15	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> ≤ 350	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %	–	≤  0,3	–	≤ 0,90	≤ 0,15	–	–
6. Rohes Oliventresteröl	–	–	–	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> > 350 [6]	≤ 1,4	–	≤  0,6	–	–	–	–	–
7. Raffiniertes Oliventresteröl	–	≤ 0,3	≤ 5	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> > 350	≤ 1,4	–	≤  0,5	–	≤ 2,00	≤ 0,20	–	–
8. Oliventresteröl	–	≤ 1,0	≤ 15	C <sub>40</sub> + C <sub>42</sub> + C <sub>44</sub> + C <sub>46</sub> > 350	≤ 1,2	–	≤  0,5	–	≤ 1,70	≤ 0,18	–	–

## 3. Tabelle 2

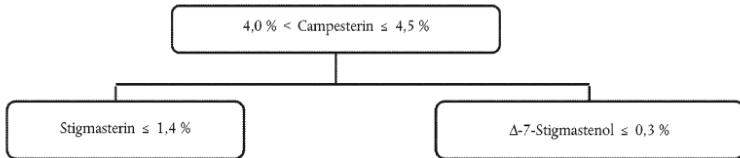
Kategorie	Zusammensetzung der Fettsäuren [6]						Summe trans-isomere Ölsäure (%)	Summe trans-isomere Linol- und Linolensäure (%)	Zusammensetzung der Sterine						Sterine insges. (mg/kg)	Erythrodiol und Uvaol (%) (**)
	Myristinsäure (%)	Linolensäure (%)	Arachninsäure (%)	Eicosensäure (%)	Behensäure (%)	Lignocerin-säure (%)			Cholesterin (%)	Brassicasterin (%)	Camp-esterin [7] (%)	Stigmas-terin (%)	App. β-Sitosterin (%) [8]	Delta-7-Stigma-sterin [7] (%)		
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
2. Natives Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
3. Lampantöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5 [9]
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
5. Olivenöl – bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	–	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2500	> 4,5 [10]
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1800	> 4,5
8. Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1600	> 4,5

#### 4. Fussnoten zu den Tabellen

- [1] Summe der mittels Kapillarsäule (nicht) abtrennbaren Isomere.
- [2] Diese Höchstkonzentration gilt für ab dem 1. März 2014 erzeugte Olivenöle.
- [3] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.
- [4] Oder wenn der Fehlermedian höchstens 3,5 beträgt oder der Fruchtigkeitsmedian gleich 0 ist.
- [5] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg und der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.
- [6] Gehalt an anderen Fettsäuren (%): Palmitinsäure: 7,50–20,00; Palmitoleinäure: 0,30–3,50; Heptadecansäure: ≤ 0,30; Heptadecensäure: ≤ 0,30; Stearinsäure: 0,50–5,00; Ölsäure: 55,00–83,00; Linolsäure: 2,50–21,00.
- [7] Siehe Teil B dieses Anhangs.
- [8] App.  $\beta$ -Sitosterin: Delta-5,23-Stigmastadienol + Clerosterin + Beta-Sitosterin + Sitostanol + Delta-5-Avenasterin + Delta-5,24-Stigmastadienol.
- [9] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.
- [10] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

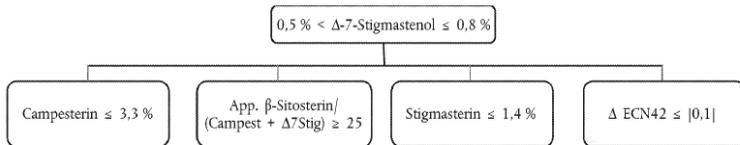
**Teil B****Schematisierter Entscheidungsablauf**

1. Entscheidungsablauf *Campesterin* für native Olivenöle und native Olivenöle extra:



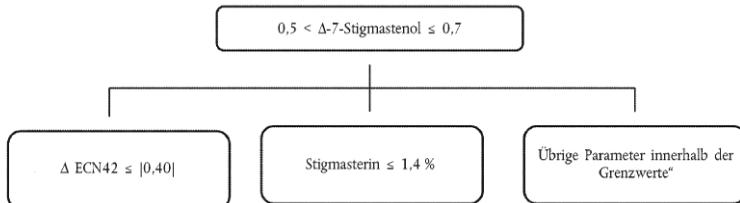
Die übrigen Parameter müssen die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.

2. Entscheidungsablauf *Delta-7-Stigmasterin* für:  
Native Olivenöle extra und native Olivenöle



Die übrigen Parameter müssen die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.

3. Entscheidungsablauf für Oliventresteröle (roh und raffiniert):



## Anforderungen an Speiseeis

### 1. Rahmeis

- 1.1. Rahmeis, Ice Cream oder Rahmglace ist Speiseeis aus einer gefrorenen Mischung von Rahm, Milch und Zuckerarten. Anstelle von flüssigem Rahm oder Milch können auch Butter, Rahmpulver oder Milchpulver verwendet werden. Ergänzend können andere Milchprodukte zugegeben werden.
- 1.2. Rahmeis muss folgende Anforderungen erfüllen:
  - a. Milchfettgehalt, wenn Zutaten nach Artikel 18 Absatz 1 zugegeben worden sind min. 6 Massenprozent
  - b. Milchfettgehalt, wenn keine Zutaten nach Artikel 18 Absatz 1 zugegeben worden sind min. 8 Massenprozent
  - c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent
- 1.3. In Rahmeis dürfen nur Fette aus Zutaten enthalten sein, die nach Artikel 18 Absatz 1 und Ziffer 1.1 erlaubt sind.

### 2. Doppelrahmeis

Doppelrahmeis ist Speiseeis, das nach den Vorschriften für Rahmeis hergestellt ist und folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Milchfettgehalt min. 12 Massenprozent
- b. Gesamttrockenmasse min. 33 Massenprozent

### 3. Milcheis

Milcheis, Milchglace oder Ice Milk ist Speiseeis, das nach den Vorschriften für Rahmeis hergestellt ist und folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Milchfettgehalt min. 3 Massenprozent
- b. fettfreie Milchtrockenmasse min. 8 Massenprozent
- c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent

#### 4. Sorbet

Sorbet ist Speiseeis, das folgende Anforderungen erfüllt:

- |    |                                |                       |
|----|--------------------------------|-----------------------|
| a. | Fruchtanteil von Fruchtsorbets |                       |
|    | – Zitronen                     | min. 6 Massenprozent  |
|    | – Zitrusfrüchte ohne Zitronen  | min. 10 Massenprozent |
|    | – übrige Früchte               | min. 20 Massenprozent |
| b. | Gesamttrockenmasse             | min. 25 Massenprozent |

#### 5. Wassereis

Wassereis ist Speiseeis, das folgende Anforderungen erfüllt:

- |    |                    |                       |
|----|--------------------|-----------------------|
| a. | Gesamtfett         | max. 3 Massenprozent  |
| b. | Gesamttrockenmasse | min. 15 Massenprozent |

#### 6. Glace

Glace ist Speiseeis, das folgende Anforderungen erfüllt:

- |    |                             |                       |
|----|-----------------------------|-----------------------|
| a. | Gesamtfett                  | min. 3 Massenprozent  |
| b. | fettfreie Milchtrockenmasse | min. 8 Massenprozent  |
| c. | Gesamttrockenmasse          | min. 30 Massenprozent |

#### 7. Softeis

Softeis oder Soft Ice ist halbgefrorenes Speiseeis, das zum unmittelbaren Genuss bestimmt ist.

*Anhang 4*  
(Art. 31 und 34 Abs. 7)

## Liste der als Speisepilze zulässigen Pilze (Positivliste)

### Bemerkungen zur Positivliste:

- A Speisepilze, die kultiviert werden dürfen  
 B Speisepilze, nur aus Kultur stammend  
 C Keine geschlossenen Pilzeier  
 D Pilz muss blanchiert oder getrocknet sein

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<b>Agaricus</b> <i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.: Fr.		<b>Champignons, Egerlinge</b> Schafchampignon, Weisser Anis-Champignon, Gemeiner Anis-Champignon	A
<i>Agaricus augustus</i> Fr.		Riesen-Champignon	
<i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Pilát (et varietates)		Weisser und Brauner Zucht-Champignon, Zweispore-Champignon	A
<i>Agaricus blazei</i> Murrill		Mandel-Champignon, Mandel-Egerling	B
<i>Agaricus campestris</i> L.		Wiesen-Champignon, Feld-Champignon	
<i>Agaricus haemorrhoidarius</i> Schulzer	Wird oft als Synonym von <i>Agaricus silvaticus</i> angesehen	Grosser Wald- Champignon, Blut- Champignon	
<i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff.		Kleiner oder Blasser Wald-Champignon	
<i>Agaricus silvicola</i> (Vittad.) Peck		Dünnfleischiger Anis- Champignon	
<i>Agaricus urinascens</i> (Jul. Schäff. & F.H. Möller) Singer	<i>Agaricus macrosporus</i> (Moell et Schaeff.) Pilát <i>Agaricus albertii</i> Bon	Grosssporiger Cham- pignon	
<b>Agrocybe</b> <i>Agrocybe cylindracea</i> (DC) Gillet	<i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing.	<b>Ackerlinge, Erd- schüpplinge</b> Südlicher Ackerling	A
<b>Albatrellus</b> <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar	<i>Scutigera ovinus</i> (Schaeff.) Murrill	<b>Porlinge</b> Schafporling	



Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<p><i>Cantharellus tubaeformis</i> (Bull.) Fr.</p> <p><b>Chroogomphus</b> <i>Chroogomphus helveticus</i> (Singer) M.M. Moser <i>Chroogomphus rutilus</i> (Schaeff.) O. K. Mill.</p> <p><b>Clitocybe</b> <i>Clitocybe geotropa</i> (Bull.) Quél.</p> <p><b>Clitopilus</b> <i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.) P. Kumm.</p> <p><b>Coprinus</b> <i>Coprinus comatus (forma ovatus)</i> (O.F. Müll.) Pers.</p> <p><b>Cortinarius</b> <i>Cortinarius praestans</i> Cordier</p> <p><b>Craterellus</b> <i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.</p> <p><b>Dendropolyporus</b> <i>Dendropolyporus umbellatus</i> (Pers.) Jülich</p> <p><b>Flammulina</b> <i>Flammulina velutipes</i> (Curtis) Singer</p> <p><b>Ganoderma</b> <i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P.Karst.</p> <p><b>Gomphidius</b> <i>Gomphidius glutinosus</i> (Schaeff.) Fr.</p> <p><b>Gomphus</b> <i>Gomphus clavatus</i> (Pers.: Fr.) Gray</p>		<p>Trompeten-Pfifferling, Durchbohrter Leistling</p> <p><b>Gelbfüße</b> Filziger Gelbfuss  Kupferroter Gelbfuss</p> <p><b>Trichterlinge</b> Mönchskopf</p> <p><b>Räslinge</b> Mehl-Räsling</p> <p><b>Tintlinge</b> Schopf-Tintling</p> <p><b>Schleierlinge</b> Schleiereule</p> <p><b>Trompeten</b> Herbst-Trompete, Toten-Trompete</p> <p><b>Eichhasen</b> Eichhase, Gemeiner Eichhase</p> <p><b>Samtfussrüblinge</b> Gemeiner Samtfuss- rübling, Winterrübling</p> <p><b>Lackporlinge</b> Glänzender Lackpor- ling, Reishi, Ling Zhi</p> <p><b>Schmierlinge, Gelbfüße</b> Grosser Schmierling, Kuhmaul</p> <p>Schweinsohr</p>	<p>B</p> <p>A</p> <p>A</p> <p>A</p>

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<b>Grifola</b> <i>Grifola frondosa</i> (Dicks.) Gray		Klapperschwamm	A
<b>Hericium</b> <i>Hericium erinaceus</i> (Bull.) Pers.		<b>Stachelbart</b> Igel-Stachelbart	B
<b>Hydnum</b> <i>Hydnum repandum</i> L. <i>Hydnum rufescens</i> Pers.		<b>Stachel-, Stoppelpilze</b> Gelblicher Semmelstoppelpilz Rötlicher Semmelstoppelpilz	
<b>Hygrophorus</b> <i>Hygrophorus marzuolus</i> (Fr.) Bres.		<b>Schnecklinge</b> März-Schneckling	
<b>Kuehneromyces</b> <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer & A.H. Sm.	<i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.	Stockschwämmchen	B
<b>Laccaria</b> <i>Laccaria amethystea</i> (Bull.) Murrill <i>Laccaria bicolor</i> (Maire) P.D. Orton <i>Laccaria laccata</i> (Scop.) Fr.	<i>Laccaria amethystina</i> Cooke	<b>Bläulinge, Lacktrichterlinge</b> Violetter Lacktrichterling, Amethystfarbiger Lacktrichterling Zweifarbiger Lacktrichterling Rötlicher Lacktrichterling	
<b>Lactarius</b> <i>Lactarius deliciosus</i> (L.) Gray <i>Lactarius deterrimus</i> Gröger <i>Lactarius lignyotus</i> Fr. <i>Lactarius picinus</i> Fr. <i>Lactarius salmonicolor</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr. <i>Lactarius semisanguifluus</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.		<b>Milchlinge</b> Edel-Reizker  Fichten-Reizker  Mohrenkopf-Milchling Pechschwarzer Milchling Lachs-Reizker  Weinroter Kiefern-Reizker Spangrüner Kiefern-Reizker Brätling	

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<b>Langermannia</b> <i>Langermannia gigantea</i> (Batsch) Rostk..	<i>Calvatia gigantea</i> (Batsch) Lloyd	Riesenbovist	
<b>Leccinum</b> <i>Leccinum aurantiacum</i> (Bull.) Gray <i>Leccinum carpini</i> (R. Schulz) M.M. Moser ex D.A. Reid <i>Leccinum duriusculum</i> (Schulzer) Singer <i>Leccinum scabrum</i> (Bull.) Gray <i>Leccinum versipelle</i> (Fr. & Hök) Snell	<i>Leccinum rufum</i> (Schaeff.) Kreisel	<b>Rauhstielröhrling</b> Espen-Rotkappe  Hainbuchen-Rauhstielröhrling  (Brauner) Pappel-Rauhstielröhrling Birkenpilz, Birken-Rauhstielröhrling Birken-Rotkappe, Heide-Rotkappe	
<b>Lentinula</b> <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler	<i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer	<b>Shiitakepilz</b> Shiitake-Pilz	A
<b>Lepista</b> <i>Lepista irina</i> (Fr.) H.E. Bigelow <i>Lepista nuda</i> (Bull.) Cooke  <i>Lepista saeva</i> (Fr.) P.D. Orton	<i>Lepista personata</i> (Fr.) Cooke	<b>Röteleritterlinge</b> Veilchen-Röteleritterling Violetter Röteleritterling, Nackter Röteleritterling Maskenn-Röteleritterling, Lilastiel-Röteleritterling	A
<b>Lycoperdon</b> <i>Lycoperdon perlatum</i> Pers. <i>Lycoperdon pyriforme</i> Schaeff.		<b>Stäublinge</b> Flaschen-Stäubling  Birnen-Stäubling	
<b>Lyophyllum</b> <i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.) Singer  <i>Lyophyllum fimosum</i> (Pers.) P.D. Orton <i>Lyophyllum ulmarium</i> (Bull.) Kühner	<i>Lyophyllum loricatum</i> (Fr.) Kuehner <i>Lyophyllum aggregatum</i> (Schaeff.) Kühner  <i>Hypsizygus ulmarius</i> (Bull.) Redhead, <i>Hypsizygus tessulatus</i>	<b>Raslinge, Graublätter</b> Ockerbrauner Büschel-Rasling, Büscheliger Rasling, Geselliger Rasling, Gepanzerter Rasling, Knochpeliger Rasling Frost-Rasling  Ulmen-Rasling, Buchenpilz, Shimeji-Pilz	A

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<b>Macrolepiota</b> <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer	<i>Macrolepiota rachodes</i> <i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga	<b>Riesenschirmlinge</b> Parasolpilz, Riesenschirmling Safran-Riesenschirmling	
<b>Marasmius</b> <i>Marasmius oreades</i> (Bolton) Fr.		<b>Schwindlinge</b> Nelken-Schwindling, Feld-Schwindling	
<b>Morchella</b> <i>Morchella conica</i> Krombh. <i>Morchella esculenta</i> (L.: Fr.) Pers. (et varietates) <i>Morchella semilibera</i> DC.: Fr.	<i>Morchella elata</i> Fr. (et varietates)  <i>Morchella gigas</i> (Batsch: Fr.) Pers. (et varietates)	<b>Morcheln</b> Spitzmorchel  Speise-Morchel  Halbfreie Morchel, Käppchen-Morchel	
<b>Pholiota</b> <i>Pholiota nameko</i> (T. Itô) S. Ito & S. Imai		<b>Schüpplinge, Flämmlinge</b> Klebriger Schüppling, Namekotakepilz, japanisches Stockschwämmchen	B
<b>Pleurotus</b> <i>Pleurotus cornucopiae</i> (Paulet) Rolland <i>Pleurotus eryngii</i> (DC.: Fr.) Gillet <i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) P. Kumm. (et varietates)		<b>Seitlinge</b> Rillstieliger Seitling  Kräuter-Seitling  Austern-Seitling, Taubenblauer Seitling	B B A
<b>Rozites</b> <i>Rozites caperatus</i> (Pers.) P. Karst.		Zigeuner, Reifpilz	
<b>Russula</b> <i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr. <i>Russula integra</i> L. Fr.  <i>Russula mustelina</i> Fr. <i>Russula vesca</i> Fr.		<b>Täublinge</b> Frauen-Täubling  Brauner Leder-Täubling Wiesel-Täubling Fleischroter Speise-Täubling	

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.		Grüngfelderter Täubling	
<b>Sarcodon</b>			
<i>Sarcodon imbricatus</i> (L.: Fr.) P. Karst.		Habichtspilz	
<b>Sparassis</b>		<b>Glucken</b>	
<i>Sparassis brevipes</i> Krombh.		Breitblättrige Glucke	A
<i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr.		Krause Glucke	A
<b>Stropharia</b>		<b>Träuschlinge</b>	
<i>Stropharia rugosoannulata</i> Farl. ex Murrill.		Rotbrauner Riesen-Träuschling	A
<b>Suillus</b>		<b>Schmierröhrlinge</b>	
<i>Suillus bovinus</i> (Pers.) Roussel		Kuh-Röhrling	
<i>Suillus collinitus</i> (Fr.) O.Kuntze		Ringloser Butterröhrling	
<i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel		Körnchen-Röhrling, Schmerling	
<i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer	<i>Suillus flavus</i> (With.) Singer	Gold-Röhrling	
<i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel		Butterpilz, Butterröhrling	
<b>Terfezia</b>		<b>Wüstenrüffel</b>	
<i>Terfezia arenaria</i> (Moris) Trappe		Elegante Wüstenrüffel	
<i>Terfezia boudieri</i> Chatin.		Boudiers Wüstenrüffel	
<b>Tremella</b>		<b>Zitterlinge</b>	
<i>Tremella fuciformis</i> Berk.		Spindelförmiger Zitterling, Weisser Zitterling, Silberohr	B
<b>Tricholoma</b>		<b>Ritterlinge</b>	
<i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito & S. Imai) Singer	<i>Tricholoma caligatum</i> (Viv.) Ricken; <i>Tricholoma nauseosum</i> (Blytt) Kytövuori; <i>Tricholoma dulciolens</i> Kytövuori	Krokodil-Ritterling, Matsutake-Ritterling	B
<i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quél.		Schwarzfaseriger Ritterling	

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<p><b>Tuber</b></p> <p><i>Tuber aestivum</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber borchii</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber brumale</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber indicum</i> Cooke &amp; Massee</p> <p><i>Tuber magnatum</i> Pico</p> <p><i>Tuber melanosporum</i> Vittad.</p> <p><i>Tuber mesentericum</i> Vittad.</p> <p><b>Verpa</b></p> <p><i>Verpa bohemica</i> (O.F. Müll.) Sw.</p> <p><b>Volvariella</b></p> <p><i>Volvariella esculenta</i> (Massee) Singer</p> <p><b>Xerocomus</b></p> <p><i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühner</p> <p><i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Quéf.</p> <p><i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Fr.</p>	<p><i>Tuber uncinatum</i> Chatin</p> <p><i>Tuber albidum</i> Pico</p> <p><i>Tuber himalayense</i> Zhang &amp; Minter</p> <p><i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer</p>	<p><b>Trüffel</b></p> <p>Sommer-Trüffel, Herbst-Trüffel, Burgunder Trüffel</p> <p>Weisslicher Trüffel, Weisse Frühlingstrüffel</p> <p>Winter-Trüffel</p> <p>Chinesische Trüffel</p> <p>Piemont-Trüffel, Alba-Trüffel</p> <p>Perigord-Trüffel, Echte schwarze Trüffel</p> <p>Teer-Trüffel, Petrol-Trüffel, Bagnoli-Trüffel</p> <p><b>Verpel</b></p> <p>Böhmische Verpel, Runzel-Verpel</p> <p><b>Scheidlinge</b></p> <p>Reisstroh-Scheidling</p> <p><b>Filzröhrlinge</b></p> <p>Maronen-Röhrling</p> <p>Rotfuss-Röhrling</p> <p>Ziegenlippe</p>	<p>B</p>

Anhang 5  
(Art. 35)**Fehlertoleranzen für Pilze**

Anmerkung: Alle Angaben gelten als Höchstwerte in Massenprozent im Prüflos.

Handelsform	Art des Fehlers				
	Mineralische Verunreinigung	Organische Verunreinigung <sup>a)</sup>	Verkohlte oder angekohlte Pilze	Verschimmelte Pilze, von bloßem Auge sichtbar	Madig perforierte Pilze
					Total
<i>Frische Speisepilze</i>					
– aus Kulturen stammende	0,5	8 <sup>b)</sup>	–	–	1
– wild gewachsene	1	0,3	–	–	6/10 <sup>c)</sup>
<i>Tiefgefrorene Speisepilze</i>					
– aus Kulturen stammende	0,2	0,02	–	–	1
– wild gewachsene	0,2	0,02	–	–	6/10 <sup>c)</sup>
<i>Getrocknete Speisepilze</i>					
– aus Kulturen stammende	2	1	2	2	0,5
– wild gewachsene	2	1	2	2	d)
<i>Pilzgranulat und Pilzpulver</i>	2	–	–	–	–
<i>Pilze in Nasskonserven inkl. Pilzpasten</i>					
– aus Kulturen stammende	0,2	0,02	–	–	1
– wild gewachsene	0,2	0,02	–	–	6/10 <sup>c)</sup>

a) Verunreinigungen pflanzlicher Herkunft

b) inkl. anhaftender Kompost

c) Gattung *Boletus* (Steinpilze)

d) Differenz zu 15 Prozent Gesamtfehler

*Anhang 6*

(Art. 50, 51 Abs. 1–4, 52 Abs. 1, 53 Abs. 1 ,3 und 4, 54 Abs. 1 Bst. a und 2 Bst. a–c sowie 4)

## **Kakaobohnen und -kerne, Schokolade und Erzeugnisse daraus**

### **1. Kakaobohnen**

Kakaobohnen sind fermentierte und getrocknete Samen des Kakaobaumes (*Theobroma cacao L.*)

### **2. Kakaokerne**

Kakaokerne sind geröstete oder nicht geröstete, gereinigte und geschälte Kakaobohnen.

### **3. Kakaomasse**

Kakaomasse ist die Masse, die durch ein mechanisches Verfahren aus verarbeiteten Kakaokernen gewonnen wird, denen keine natürlichen Fette entzogen worden sind.

### **4. Kakaobutter**

Kakaobutter ist das aus Kakaobohnen oder deren Teilen gewonnene Fett mit folgenden Merkmalen:

- |    |  |                         |
|----|--|-------------------------|
| a. | Gehalt an freien Fettsäuren<br>(in Ölsäure ausgedrückt)                              | max. 1,75 Massenprozent |
| b. | Gehalt an unverseifbaren Stoffen (mittels Petroläther bestimmt)                      | max. 0,5 Massenprozent  |
| c. | Gehalt an unverseifbaren Stoffen bei Kakaopressbutter (mittels Petroläther bestimmt) | max. 0,35 Massenprozent |

## **5. Erzeugnisse auf der Basis von Kakao**

### **5.1 Kakaopulver, Kakao**

Erzeugnis aus zu Pulver verarbeiteten, gereinigten, geschälten und gerösteten Kakaobohnen mit folgenden Merkmalen:

- |    |  |                       |
|----|--|-----------------------|
| a. | Gehalt an Kakaobutter (bezogen auf die Trockenmasse) | min. 20 Massenprozent |
| b. | Wassergehalt   | max. 9 Massenprozent  |

## **5.2 Fettarmes Kakaopulver (mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entölt Kakaopulver, stark entölter Kakao)**

Kakaopulver mit folgendem Merkmal:

Gehalt an Kakaobutter  
(bezogen auf die Trockenmasse)                      weniger als 20 Massenprozent

## **5.3 Schokoladenpulver**

Durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnene Erzeugnisse mit folgendem Merkmal:

Gehalt an Kakaopulver                                      min. 32 Massenprozent

## **5.4 Trinkschokoladenpulver, gezuckertes Kakaopulver oder gezuckerter Kakao und gezuckertes Haushaltskakaopulver, gezuckerter Haushaltskakao, Haushaltsschokoladenpulver**

5.4.1 Durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnene Erzeugnisse mit folgendem Merkmal:

Gehalt an Kakaopulver                                      min. 25 Massenprozent

5.4.2 Diese Bezeichnungen werden mit der Angabe «fettarm» oder «mager» oder «stark entölt» ergänzt, wenn das Erzeugnis nach Ziffer 5.2 fettarm oder mager oder stark entölt ist.

## **6. Erzeugnisse auf der Basis von Schokolade**

### **6.1 Schokolade, einschliesslich Haushaltsschokolade**

Erzeugnis aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter mit folgenden Merkmalen (vorbehältlich Ziffern 6.2–6.4; Berechnung nach Art. 52):

- a. Gesamtkakaotrockenmasse                      mindestens 35 Massenprozent
- b. Kakaobutter    mindestens 18 Massenprozent
- c. entölte oder fettfreie Kakao-  
trockenmasse    mindestens 14 Massenprozent

## 6.2 Schokoladestreusel, Schokoladeflocken

Wird die Bezeichnung Schokolade mit dem Ausdruck «-streusel» oder «-flocken» ergänzt, so muss das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken folgende Merkmale aufweisen:

- |    |                                       |                             |
|----|---------------------------------------|-----------------------------|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse               | mindestens 32 Massenprozent |
| b. | davon Kakaobutter, und                | mindestens 12 Massenprozent |
| c. | entölte (fettfreie) Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |

## 6.3 Schokoladeüberzugsmasse, -kuvertüre oder -couverture

Wird die Bezeichnung Schokolade mit dem Ausdruck «-kuvertüre» oder «-couverture» ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:

- |    |                                       |                              |
|----|---------------------------------------|------------------------------|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse               | mindestens 35 Massenprozent  |
| b. | davon Kakaobutter, und                | mindestens 31 Massenprozent  |
| c. | entölte (fettfreie) Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |

## 6.4 Gianduja-Haselnusschokolade

6.4.1 Wird die Bezeichnung Schokolade mit dem Ausdruck «Gianduja»-Haselnuss- (oder eine von «Gianduja» abgeleitete Bezeichnung) ergänzt, so muss das Erzeugnis aus Schokolade hergestellt sein mit:

- |    |   |   |
|----|---|---|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse                   | mindestens 32 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil)                          |
| b. | entölte oder fettfreie Kakao-trockenmasse | mindestens 8 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil)                           |
| c. | fein gemahlene Haselnüsse                 | mindestens 20 Massenprozent und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt) |

6.4.2 Folgende Zusätze sind zulässig:

- Milch und/oder aus verdampfter Milch stammende Milchtrockenmasse in einem solchen Verhältnis, dass das Enderzeugnis nicht mehr als 5 % Milchtrockenmasse enthält;
- Mandeln, Haselnüsse und andere Nüsse, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschliesslich der gemahlene Haselnüsse, 60 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

## 7. Erzeugnisse auf der Basis von Milkschokolade

### 7.1 Milkschokolade

Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, das vorbehaltlich Ziffer 7.2–7.4, folgende Merkmale hat (Berechnung nach Art. 52):

- |    |  |  |
|----|--|--|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse                          | mindestens 25 Massenprozent  |
| b. | entölte oder fettfreie Kakao-trockenmasse        | mindestens 2,5 Massenprozent   |
| c. | Milchtrockenmasse                                | mindestens 14 Massenprozent aus teil-weise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| d. | Milchfett  | mindestens 3,5 Massenprozent   |
| e. | Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 25 Massenprozent  |

### 7.2 Milkschokoladestreusel, Milkschokoladeflocken

Wird die Bezeichnung «Milkschokolade» mit der Angabe «-streusel» oder «-flocken» ergänzt, so muss das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken folgende Merkmale aufweisen:

- |    |  |  |
|----|--|--|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse                    | mindestens 20 Massenprozent  |
| b. | Milchtrockenmasse                          | mindestens 12 Massenprozent aus teil-weise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. | Gesamtfett (aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 12 Massenprozent  |

### 7.3 Milkschokoladeüberzugsmasse, -kuvertüre oder -couverture

Wird die Bezeichnung Milkschokolade mit dem Ausdruck «-kuvertüre» oder «-couverture» ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| Gesamtfettgehalt<br>(aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 31 Massenprozent |
|---|-----------------------------|

## 7.4 Gianduja-Haselnussmilchschokolade

7.4.1 Wird die Bezeichnung Milchschokolade mit dem Ausdruck «Gianduja»-Haselnuss- oder mit einer von «Gianduja» abgeleiteten Bezeichnung ergänzt, so muss das Erzeugnis aus Milchschokolade hergestellt sein mit:

- |    |                           |   |
|----|---------------------------|---|
| a. | Gesamtmilchtrockenmasse   | mindestens 10 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil), aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| b. | fein gemahlene Haselnüsse | mindestens 15 und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt)   |

7.4.2 Folgende Zusätze sind zulässig:

Mandeln, Haselnüsse und andere Nüsse, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschliesslich der gemahlene Haselnüsse, 60 % des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

## 7.5 Rahmschokolade

Wird in der Bezeichnung «Milchschokolade» das Wort «Milch-» durch das Wort «Rahm» ersetzt, so muss das Erzeugnis aus Milchschokolade folgende Merkmale aufweisen (Berechnung nach Art. 52):

Milchfett	mindestens 5,5 Massenprozent
-----------	------------------------------

## 7.6 Doppelrahmschokolade

Wird in der Bezeichnung «Milchschokolade» das Wort «Milch-» durch das Wort «Doppelrahm» ersetzt, so muss das Erzeugnis aus Milchschokolade folgende Merkmale aufweisen (Berechnung nach Art. 52):

Milchfett	mindestens 10 Massenprozent
-----------	-----------------------------

## 7.7 Magermilchschokolade

Wird in der Bezeichnung «Milchschokolade» das Wort «Milch-» durch das Wort «Magermilch» ersetzt, so muss das Erzeugnis aus Milchschokolade folgende Merkmale aufweisen (Berechnung nach Art. 52):

Milchfett	höchstens 1 Massenprozent
-----------	---------------------------

## 8. Haushaltmilchschokolade

Erzeugnis aus Kakaoverzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, mit folgenden Merkmalen (Berechnung nach Art. 52):

- |    |   |  |
|----|---|--|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse                               | mindestens 20 Massenprozent  |
| b. | entölte oder fettfreie Kakao-trockenmasse             | mindestens 2,5 Massenprozent   |
| c. | Milchtrockenmasse                                     | mindestens 20 Massenprozent aus teil-weise oder vollständig getrockneter Voll-milch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig ge-trocknetem Rahm, Butter oder Milchl-fett |
| d. | Milchl-fett   | mindestens 5 Massenprozent   |
| e. | Gesamtl-fettgehalt (aus Kakao-butter und Milchl-fett) | mindestens 25 Massenprozent  |

## 9. Weisse Schokolade

Erzeugnis aus Kakaobutter, Zuckerarten, Milch oder Milcherzeugnissen, mit folgen-den Merkmalen (Berechnung nach Art. 52):

- |    |                         |  |
|----|-------------------------|--|
| a. | Kakaobutter             | mindestens 20 Massenprozent  |
| b. | Gesamtmilchtrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent aus teil-weise oder vollständig getrockneter Voll-milch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig ge-trocknetem Rahm, Butter oder Milchl-fett |
| c. | davon Milchl-fett       | mindestens 3,5 Massenprozent   |

## 10. Gefüllte Schokolade, Schokolade mit ...füllung

10.1 Gefüllte Schokolade oder Schokolade mit ...füllung ist ein Lebensmittel, dessen Aussenschicht aus einer der Schokoladen nach den Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15 besteht und folgenden festgelegten Mindestgehalt aufweist (Berechnung nach Art. 52):

Schokolade nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15                      mindestens 25 Massenprozent

10.2 Backwaren, feine Backwaren oder Feinbackwaren oder Speiseeis, die eine Aussenschicht aufweisen, fallen nicht unter diese Bestimmung.

### 11. Chocolate a la taza

Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke, mit folgenden Merkmalen:

- |    |   |                             |
|----|---|-----------------------------|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse                   | mindestens 35 Massenprozent |
| b. | Kakaobutter                               | mindestens 18 Massenprozent |
| c. | entölte oder fettfreie Kakao-trockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |
| d. | Mehl oder Stärke                          | höchstens 8 Massenprozent   |

### 12. Chocolate familiar a la taza

Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke, mit folgenden Merkmalen:

- |    |   |                             |
|----|---|-----------------------------|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse                   | mindestens 30 Massenprozent |
| b. | Kakaobutter                               | mindestens 18 Massenprozent |
| c. | entölte oder fettfreie Kakao-trockenmasse | mindestens 12 Massenprozent |
| d. | Mehl oder Stärke                          | höchstens 18 Massenprozent  |

### 13. Pralinés, Pralinen

13.1 Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse aus:

- gefüllter Schokolade;
- einer einzigen Schokoladenart nach den Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15;
- zusammengesetzten Schichten von Schokoladen nach den Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15 und Schichten aus anderen Lebensmitteln; der Anteil der verwendeten Schokoladen beträgt mindestens 25 Massenprozent (Berechnung nach Art. 52); oder
- einem Gemisch aus Schokoladen nach den Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15 und anderen Lebensmitteln; der Anteil der verwendeten Schokoladen beträgt mindestens 25 Massenprozent (Berechnung nach Art. 52).

### 14. Dunkle Schokoladeüberzugsmasse, dunkle Kuvertüre oder dunkle Couverture

Erzeugnis aus Schokolade mit folgenden Merkmalen:

- |    |                           |                             |
|----|---------------------------|-----------------------------|
| a. | Kakaobutter               | mindestens 31 Massenprozent |
| b. | entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 16 Massenprozent |



*Anhang 7*  
(Art. 51 Abs. 2)

## In Schokoladen zulässige pflanzliche Fette ausser Kakaobutter

1. Die pflanzlichen Fette sind einzeln oder als Mischungen Kakaobutteräquivalente und entsprechen folgenden Kriterien:
  - 1.1 Es sind nicht-laurinsäurehaltige pflanzliche Fette, die reich an symmetrischen, einfach ungesättigten Triglyceriden vom Typ POP, POSt und StOSt<sup>20</sup> sind.
  - 1.2 Sie sind mit Kakaobutter in jedem Verhältnis mischbar und mit deren physikalischen Eigenschaften kompatibel (Schmelzpunkt und Kristallisierungstemperatur, Schmelzgeschwindigkeit, Notwendigkeit einer Temperierung).
  - 1.3 Sie werden nur durch die Verfahren der Raffination oder Fraktionierung gewonnen; eine enzymatische Veränderung der Triglyceridstruktur ist ausgeschlossen.
2. In Übereinstimmung mit den Kriterien nach Ziffer 1 können die folgenden pflanzlichen Fette, gewonnen aus den nachstehend aufgeführten Pflanzen, verwendet werden:

übliche Bezeichnung der pflanzlichen Fette	wissenschaftliche Bezeichnung der Pflanzen, aus denen die nebenstehenden Fette gewonnen werden können
Illipe, Borneo-Talg, Tengkawang	<i>Shorea spp.</i>
Sal	<i>Shorea robusta</i>
Palmöl	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
Mangokern	<i>Mangifera indica</i>

3. In Schokolade, die für die Herstellung von Eiscreme und ähnlichen gefrorenen Erzeugnissen verwendet wird, ist die Verwendung von Kokosnussöl zulässig.

<sup>20</sup> P (Palmitinsäure); O (Oelsäure), St (Stearinsäure)

*Anhang 8*  
(Art. 57 Abs. 3 und 59)

## **Anforderungen an Konditorei- und Zuckerwaren**

### **1. Marzipan**

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| a. Gehalt an Zuckerarten | max. 68 Massenprozent   |
| b. Wassergehalt          | max. 12,5 Massenprozent |

### **2. Persipan**

- |                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| a. Gehalt an Zuckerarten | max. 74 Massenprozent  |
| b. Wassergehalt          | max. 8 Massenprozent   |
| c. Stärkezusatz          | max. 0,2 Massenprozent |

### **3. Milchbonbon**

Gehalt an Milchfett	min. 2,5 Massenprozent
---------------------	------------------------

### **4. Rahmbonbon**

Gehalt an Milchfett	min. 4 Massenprozent
---------------------	----------------------

*Anhang 9*  
(Art. 80, 81 Abs. 1, 82 Abs. 1 und 2)

## Zuckerarten

### 1. Zucker oder Weisszucker

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| a. Polarisation           | min. 99,7 °Z            |
| b. Gehalt an Invertzucker | max. 0,04 Massenprozent |
| c. Verlust beim Trocknen  | max. 0,06 Massenprozent |

### 2. Halbweisszucker

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| a. Polarisation           | min. 99,5 °Z           |
| b. Gehalt an Invertzucker | max. 0,1 Massenprozent |
| c. Verlust beim Trocknen  | max. 0,1 Massenprozent |

### 3. Rohzucker

Rohzucker ist teilweise gereinigte Saccharose, die aus teilweise gereinigtem Zuckersaft kristallisiert wurde ohne weitere Reinigung ausser der Zentrifugation oder der Trocknung. Charakteristisch sind die mit einem Melassefilm überzogenen Saccharosekristalle.

### 4. Flüssigzucker

Wässrige Lösung von Saccharose mit folgenden Merkmalen:

- |  |  |
|--|--|
| a. Trockenmasse  | min. 62 Massenprozent                                    |
| b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: $1,0 \pm 0,2$ ) | max. 3 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse)   |
| c. Leitfähigkeitsasche   | max. 0,1 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |

## 5. Invertflüssigzucker

Wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in der der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht und die die folgenden Merkmalen aufweist:

- |    |   |          |   |
|----|---|----------|---|
| a. | Trockenmasse  | min. 62  | Massenprozent                                   |
| b. | Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: $1,0 \pm 0,1$ ) | min. 3   | Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |
|    |   | max. 50  | Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |
| c. | Leitfähigkeitsasche   | max. 0,4 | Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |

## 6. Invertzuckersirup

Wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, die den folgenden Anforderungen entspricht:

- |    |   |          |   |
|----|---|----------|---|
| a. | Trockenmasse  | min. 62  | Massenprozent                                   |
| b. | Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: $1,0 \pm 0,1$ ) | über 50  | Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |
| c. | Leitfähigkeitsasche   | max. 0,4 | Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |

## 7. Glukosesirup

Gereinigte und konzentrierte Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke oder Inulin gewonnenen Sacchariden mit folgenden Merkmalen:

- |    |                    |         |   |
|----|--------------------|---------|---|
| a. | Trockenmasse       | min. 70 | Massenprozent   |
| b. | Dextroseäquivalent | min. 20 | Massenprozent,<br>(bezogen auf die Trockenmasse) in D-Glukose ausgedrückt |
| c. | Sulfatasche        | max. 1  | Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse)                           |
| d. | Gehalt an Fruktose | max. 5  | Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse)                           |

## 8. getrockneter Glukosesirup

Teilweise getrockneter Glukosesirup mit folgenden Merkmalen:

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| a. Trockenmasse       | min. 93 Massenprozent   |
| b. Dextroseäquivalent | min. 20 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse), in D-Glukose ausgedrückt |
| c. Sulfatasche        | max. 1 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse)                            |
| d. Gehalt an Fruktose | max. 5 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse)                            |

## 9. Glukose, Traubenzucker oder Dextrose, kristallwasserhaltig

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit einem Molekül Kristallwasser, die die folgenden Merkmale aufweist:

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| a. Gehalt an D-Glukose (Dextrose) | min. 99,5 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |
| b. Trockenmasse                   | min. 90 Massenprozent                                     |
| c. Sulfatasche                    | max. 0,25 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |

## 10. Glukose, Traubenzucker oder Dextrose, kristallwasserfrei

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose ohne Kristallwasser mit folgenden Merkmalen:

- |                      |   |
|----------------------|---|
| a. Gehalt an Glukose | min. 99,5 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |
| b. Trockenmasse      | min. 98 Massenprozent                                     |
| c. Sulfatasche       | max. 0,25 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |

## 11. Fruchtzucker, Fruktose oder Laevulose

Gereinigte und kristallisierte D-Fruktose mit folgenden Merkmalen:

- |    |                    |           |  |
|----|--------------------|-----------|--|
| a. | Gehalt an Fruktose | min. 98   | Massenprozent<br>(bezogen auf die Trocken-<br>masse) |
| b. | Trockenmasse       | min. 99,5 | Massenprozent  |
| c. | Sulfatasche        | max. 0,1  | Massenprozent<br>(bezogen auf die Trocken-<br>masse) |
| d. | Gehalt an Glukose  | max. 0,5  | Massenprozent  |

## 12. Milchzucker oder Laktose

12.1 Milchzucker oder Laktose ist eine in der Milch natürlicherweise vorkommende Zuckerart, die üblicherweise aus Molke gewonnen wird und die folgenden Merkmale aufweist:

Gehalt an wasserfreier Laktose	min. 99	Massenprozent (bezogen auf die Trocken- masse)
--------------------------------	---------	--

12.2 Sie kann wasserfrei sein, ein Molekül Kristallwasser enthalten oder eine Mischung von beiden Formen darstellen.

## 13. Malzzucker oder Maltose

Malzzucker oder Maltose ist die Zuckerart, die durch enzymatische Spaltung stärkehaltiger Rohstoffe gewonnen wird.

*Anhang 10*  
(Art. 83 Abs. 2, 85 Abs. 5, 86 und 90)

## **Erzeugnisse aus Zuckerarten oder Fruchtsüsse**

### **1. Fruchtsüsse**

- |                 |           |               |
|-----------------|-----------|---------------|
| a. Trockenmasse | min. 70   | Massenprozent |
| b. Asche        | max. 0,18 | Massenprozent |

### **2. Zuckerarten in tablettierter Form**

Gehalt an Kakaobutter, Stärke und zulässigen Zusatzstoffen	max. 5	Massenprozent
--	--------	---------------



**7. Senf**

Gehalt an Reis- und Stärkemehl                      höchstens 10 Massenprozent (bezogen auf die Trockensubstanz)

**8. Sojasauce**

- a. Aminosäure-Stickstoff                      mindestens 0,4 Massenprozent
- b. Gesamtstickstoff                              mindestens 1 Massenprozent
- c. Trockensubstanz                              mindestens 25 Massenprozent

*Anhang 12*  
(Art. 120 Abs. 2)

## **Für die Tofuherstellung zulässige Koagulierungsmittel**

Bei der Herstellung von Tofu dürfen zur Koagulierung folgende Mittel verwendet werden:

1. Nigari, Magnesiumchlorid und Magnesiumsulfat
2. Kalziumsulfat, Kalziumchlorid
3. Magnesiumchlorid,
4. Glucono-delta-Lacton
5. Genusssäuren
6. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäurebakterien

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen  
Amtssprachen der AS bleibt diese Seite leer.

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen  
Amtssprachen der AS bleibt diese Seite leer.