



Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse (SR 817.022.109)

Erläuterungen

Einleitung

Diese Verordnung wurde durch eine Arbeitsgruppe mit Vertreterinnen und Vertretern aus dem Handel, der Industrie, den kantonalen Vollzugsbehörden und dem BAG (AG) vollständig überarbeitet.

Zu den Änderungen

Art 1

Aufgrund der Umstrukturierung des Kapitels Brot, Back- und Dauerbackware in ein Kapitel Backwaren mit drei Abschnitten (Brot, Fein- und Dauerbackwaren) wird diese Aufzählung angepasst.

Art. 2

Da es sich bei den stärkehaltigen Körnerfrüchten nicht um Getreidearten handelt, werden die Begriffe inkl. Titel angepasst. Bst. a wird eindeutig als "Getreide (Cerealien)" und Bst. b als "stärkehaltige Körnerfrüchte (Pseudocerealien, Pseudogetreide)" bezeichnet.

Art. 4 Abs. 1 und 2

Die Bezeichnung "Getreidearten oder Hülsenfrüchte" wird aufgrund der Änderung des Art. 2 auf "Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte oder Hülsenfrüchte" geändert.

In Abs. 2 wurden einige Anpassungen vorgenommen.

- Da für die Herstellung von Mehl, z.B. für Weissmehl, nicht nur ganze Körner, sondern auch Teile davon verwendet werden, wird Abs. 2 Bst. g um "und Teile von Körnern" erweitert.
- Bei der Kleie (Abs. 2 Bst. i) wird die Bestimmung "einen grossen Teil" in "Teile" geändert.
- In Abs. 2 Bst j wird die Definition von Gluten derjenigen der VERORDNUNG (EG) Nr. 41/2009 DER KOMMISSION vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind, angepasst.

Art. 6 Abs. 2 (neu)

In Analogie zum Vollkornmehl (Art. 5 Abs. 2 Bst. d) erhält dieser Artikel eine neue Bestimmung über Spezialvollkornmehl. Bei einigen Getreidearten ist die Backfähigkeit in solchem Mass herabgesetzt, dass der Vollkornanteil höchstens 90 Massenprozent betragen darf, damit ein befriedigendes Backergebnis erzielt werden kann.

Art. 7

Die Umschreibung der Stärke wird vereinfacht, ohne materielle Änderung.

Art. 11 Abs. 1, 2^{bis}, 3 und 4

Der Wassergehalt von Müllereiprodukten wird von 16 Massenprozent auf 15,5 geändert.

Es wird ein Mindestmineralstoffgehalt für Spezialvollkornmehl festgelegt. Wenn für Vollkornmehl die in Art. 6 Abs. 2 festgelegten Bedingungen (mind. 90 Massenprozent Vollkornanteil) eingehalten werden, wird ein Mineralstoffgehalt von 1,50 Massenprozent kaum je unterschritten. Deshalb wird dieser Wert als Limite bei Vollkornmehl festgeschrieben.

Neu dürfen auch Weizenkeimlinge in geringen Mengen zur Verbesserung der Backfähigkeit des Normalmehls verwendet werden.

In Abs. 4 wird die Aufzählung einzelner Stärkearten in "Stärke" geändert.

Art. 13 Abs. 1^{bis}

Neu wird die Bestimmung aufgenommen, dass die Getreideart von Spezialvollkornmehl angegeben werden muss, damit die Konsumentinnen und Konsumenten über die Art des Mehls informiert sind.

3. Kapitel:

Dieses Kapitel wird neu gegliedert. Der Titel dieses Kapitels wird von "Brot, Back- und Dauerbackwaren" geändert in "Backwaren (Brot, Fein- und Dauerbackwaren)"

1. Abschnitt (Art. 13a)

Die Definition von Backwaren wird neu in diesen Abschnitt aufgenommen. Es handelt sich um eine kürzere Umschreibung der bisherigen Bestimmung von Art. 18 Abs. 1, inhaltlich wurde nichts geändert. Die im 2. Satz des geltenden Art. 18 Abs. 1 erwähnten zusätzlich möglichen Zutaten sind im neuen Art. 13a enthalten (die Aufzählung der weiteren Zutaten ist nicht abschliessend).

3. Abschnitt (Art. 14-17)

In diesem Abschnitt werden die Definitionen und Anforderungen für "Brot" festgelegt.

Art. 16 Abs. 2 Bst. a wird verständlicher formuliert.

3. Abschnitt (Art. 18-20)

Dieser Abschnitt enthält Definitionen und Anforderungen für Fein- und Dauerbackwaren. Die Definitionen werden denjenigen der Deutschen Leitsätze angeglichen (Leitsätze für Feine Backwaren).

Art. 19 Bst. b

Der Mindestbuttergehalt wird neu auf den Butterfettgehalt bezogen und nicht wie bisher auf den Buttergehalt. Die Zugabe von Speisefetten und -ölen wird nicht mehr ausdrücklich verboten. Deshalb ist die Ausnahme für Petit-Beurre nicht mehr notwendig. Der Mindest-Butterfettgehalt muss in jedem "Butter"-Feinback- und -Dauerbackware enthalten sein.

Art. 22 Abs. 3

Die Zutat "Hühnereiweiss" soll in "Eiweiss" und "Klebereiweiss" in den umschriebenen Begriff "Gluten (Weizenkleber)" geändert werden.

Art. 27

Fehlerkorrektur ("Puddig" in "Pudding")

Art. 27a

Die Ölsaaten werden neu umschrieben.