

Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse wird wie folgt geändert:

Art. 1 Bst. b und f

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

- b. Backwaren (Brot, Fein- und Dauerbackwaren);
- f. Ölsaat.

Art. 2 Getreide und stärkehaltige Körnerfrüchte

Folgende Arten werden unterschieden:

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

Art. 4 Abs. 1 und 2 Bst. c, d, g, i und j

¹ Müllereiprodukte sind mechanisch zerkleinerte Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte oder Hülsenfrüchte. Sie können zusätzlich behandelt werden.

² Je nach Herstellungsverfahren werden unterschieden:

- c. Flocken, Flöckli: aus ganzem geschältem Getreide, aus Nacktfrucht oder aus Grütze oder Graupen mit Dampf und anschliessendem Trocknen hergestelltes Müllereiprodukt;
- d. Schrot: bei der groben Zerkleinerung von ganzen Körnern (mit Keimling) anfallendes Müllereiprodukt;

SR

¹ SR 817.022.109

- g. Mehl: fein vermahlene Körner und Teile von Körnern mit einer Partikelgrösse von mehrheitlich weniger als 180 µm;
- i. Kleie: Müllereiprodukt, das die äusseren nahrungsfaserhaltigen Schichten des Korns und Teile der darunterliegenden Aleuronschicht umfasst;
- j. Gluten (Weizenkleber): Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihre Kreuzungen und Derivate, die in Wasser und 0.5 Molare Natriumchloridlösung nicht löslich ist;

Art. 6 Abs. 2

² Spezialvollkornmehl ist ein aus dem ganzen Getreidekorn gewonnenes Mehl, mit oder ohne äussere Schalenteile; die Gesamtausbeute muss mindestens 90 Massenprozent des gesamten Getreidekorns betragen.

Art. 7 **Stärke**

Stärke ist ein pflanzliches Reservopolysaccharid.

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

¹ Der Wassergehalt von Müllereiprodukten darf 15,5 Massenprozent nicht übersteigen. Vorbehalten bleibt Absatz 5 Buchstabe a.

^{2bis} Spezialvollkornmehl muss einen Mineralstoffgehalt (Aschegehalt) von mindestens 1,5 Massenprozent (bezogen auf die Trockensubstanz) aufweisen.

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

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

Art. 13 Abs. 1bis

^{1bis} Bei Spezialvollkornmehl muss die Getreideart angegeben werden (z.B. Roggenvollkornmehl).

Gliederungstitel vor Art. 13a

3. Kapitel: Backwaren (Brot, Fein- und Dauerbackwaren)

1. Abschnitt: Backwaren

Art. 13a

¹ Backwaren sind durch Backen oder ähnliche Verfahren (z. B. Extrusion) hergestellte Lebensmittel aus Müllereiprodukten und weiteren Zutaten wie Zuckerarten,

Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen, mit oder ohne Füllungen, Überzüge oder Garnituren.

² Sie können in folgende Untergruppen eingeteilt werden

- a. Brot;
- b. Feinbackwaren (Feine Backwaren) und Dauerbackwaren.

Gliederungstitel vor Art. 14

2. Abschnitt: Brot

Art. 16 Abs. 2 Bst. a Einleitungssatz

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

- a. Wird ein Spezialbrot nach einer Getreideart benannt, so muss deren Anteil an der Gesamtgetreidemenge betragen:

Gliederungstitel vor Art. 18

3. Abschnitt: Feinback- und Dauerbackwaren

Art. 18 Definitionen

¹ Feinbackwaren (Feine Backwaren) sind aus Teigen oder Massen unter Verwendung von Getreide oder Müllereiprodukten, Stärken, Fetten und Zuckerarten durch Backen, Rösten, Trocknen oder ähnliche Verfahren (z.B. Extrusion) hergestellte Backwaren wie Nussgipfel, Brioche, Berliner, Brezel oder Salzstengel mit mindestens 10 Massenprozent Fett oder Zucker bezogen auf Mehl oder Stärke.

² Dauerbackwaren sind Feinbackwaren, die mindestens einen Monat haltbar sind.

Art. 19 Bst. b

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

- b. Butter: 1 kg des Gebäckanteils muss mindestens 82 g Butterfett (Milchfett) enthalten.

Art. 22 Abs. 3

³ Die Zugabe von Eiweiss und Gluten (Weizenkleber), Speisefett und Speiseöl sowie von Speisesalz ist gestattet.

Art. 27

Pudding- und Crèmepulver muss bei Zubereitung nach Gebrauchsanweisung ein Lebensmittel nach Artikel 26 ergeben.

Gliederungstitel vor Art. 27a

6a. Kapitel: Ölsaat

Art. 27a

Unter Ölsaat werden kleinkörnige Pflanzensamen wie Raps, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn oder Sesam verstanden, welche vorwiegend zur Gewinnung von Pflanzenöl oder zur Anreicherung anderer Lebensmittel dienen

II

Diese Änderung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Didier Burkhalter