

# Verordnung des EDI über Suppen, Gewürze und Essig

vom 23. November 2005 (Stand am 25. Mai 2009)

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),*

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 2, 26 Absätze 2 und 5 und 27 Absatz 3  
der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005<sup>1</sup>  
(LGV),

*verordnet:*

## **1. Abschnitt: Gegenstand und Geltungsbereich**

### **Art. 1**

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

- a. Fleischextrakt, Würze, Bouillon, Fleischbouillon und -consommée, Fischbouillon, Sulze, Suppen und Saucen;
- b. Gewürze, Speisesalz, Senf;
- c. Gärungsessig und Essigsäure zu Speisezwecken.

## **2. Abschnitt:**

### **Fleischextrakt, Würze, Bouillon, Fleischbouillon und -consommée, Fischbouillon, Sulze, Suppen und Saucen**

#### **Art. 2** Fleischextrakt

<sup>1</sup> Fleischextrakt ist ein von gerinnbaren Eiweissstoffen befreiter, mehr oder weniger eingedickter wässriger Auszug aus möglichst fettfreiem Muskelfleisch.

<sup>2</sup> Es darf Speisesalz zur Konservierung zugegeben werden.

<sup>3</sup> Fleischextrakt, der als solcher an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, muss die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

<sup>4</sup> Fleischextrakt, welcher nicht aus Fleisch von Rind stammt, muss entsprechend bezeichnet werden (z.B. «Schweinefleischextrakt»).

**Art. 3** Würze

<sup>1</sup> Würze ist das flüssige, halb feste oder feste Abbauprodukt von Eiweissstoffen, das der Verbesserung oder Verstärkung des Geschmacks von Speisen dient.

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

<sup>3</sup> Würze muss die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

<sup>4</sup> Angaben und Abbildungen, die auf Fleisch hinweisen, sind verboten.

**Art. 4** Streuwürze

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

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

**Art. 5** Würzmischung

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

**Art. 6** Bouillon, Fleischbouillon und -consommée, Fischbouillon

<sup>1</sup> Bouillon (klare Suppe) ist eine feste, halb feste oder flüssige Zubereitung aus Zutaten wie Hefeextrakt, Würze, Fett, Zuckerarten, Gemüse, Gewürzen, Gewürzextrakt oder Speisesalz.

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

<sup>3</sup> Bouillon, Fleischbouillon und Fleischconsommée müssen die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

<sup>4</sup> Geflügelbouillon muss so viel Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakt oder Geflügelfett enthalten, dass der Geruch und der Geschmack nach Geflügel deutlich zur Geltung kommen. Sie muss zusätzlich die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

<sup>5</sup> Für Fischbouillon gelten die Anforderungen an Geflügelbouillon nach Absatz 4 sowie nach Anhang 1 sinngemäss.

<sup>6</sup> Fleischbouillon, welche nicht aus Fleisch von Rind stammt, muss entsprechend bezeichnet werden (z.B. «Schweinefleischextrakt»).

<sup>7</sup> Bei Bouillon (klare Suppe) sind Angaben und Abbildungen, die auf Fleisch hinweisen, verboten.

**Art. 7** Sulze

<sup>1</sup> Sulze ist eine gallertige Masse, die durch Auskochen von Sehnen, Knorpeln, Knochen usw. unter Zugabe von Zutaten wie Würze, Gewürze, Speisesalz oder Zuckerarten hergestellt wird.

<sup>2</sup> Sie kann auch auf der Basis von Gelatine hergestellt werden.

<sup>3</sup> Sie muss, mit Wasser angerührt und erwärmt in Formen gegossen, beim Erkalten eine Gallerte geben.

**Art. 8** Suppe und Sauce

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

**Art. 9** Sojasauce

<sup>1</sup> Sojasauce ist eine würzhähnliche 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.

<sup>3</sup> Sojasauce muss die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

**Art. 10** Bratensauce

Bratensauce muss die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

**3. Abschnitt: Gewürze, Speisesalz, Senf****Art. 11** Gewürze

<sup>1</sup> Gewürze sind getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile (Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Früchte, Samen oder Teile davon), die Lebensmitteln zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zugegeben werden.

<sup>2</sup> Gewürzextrakte sind Extrakte, die durch physikalische Verfahren (einschliesslich Destillation) aus Gewürzen gewonnen worden sind.

<sup>3</sup> Die Verwendung von Gewürzextrakten anstelle von Gewürzen ist im Rahmen der Guten Herstellungspraxis zulässig, soweit die Lebensmittelgesetzgebung nichts anderes bestimmt.

<sup>4</sup> Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschliesslich aus Gewürzen bestehen.

**Art. 12** Gewürzzubereitungen

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

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

<sup>3</sup> Curry muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.

<sup>4</sup> Werden bei Gewürzzubereitungen ausschliesslich Küchenkräuter verwendet, so kann die Sachbezeichnung «(Küchen-)Kräuterzubereitung» lauten.

<sup>5</sup> Bei Gewürzzubereitungen mit einem Speisesalz-Gehalt von mehr als 5 Massenprozent muss der Hinweis auf das Speisesalz im Verzeichnis der Zutaten mit der Angabe des prozentualen Anteils ergänzt werden.

**Art. 13** Speisesalz

<sup>1</sup> Speisesalz (Kochsalz) ist Salz, das aus unterirdischen Steinsalzlageren, 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 mit Zusätzen wie Gewürzen (Gewürzsalz) oder Aromen (z. B. Salz mit Raucharomen). Es darf zusätzlich aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Hefe, Hefeextrakt, Malz, Zuckerarten oder stärkehaltige Mehle enthalten.

<sup>3</sup> Speisesalz und Speisesalz mit besonderen Zusätzen müssen die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.

<sup>4</sup> Bei Speisesalz, das mehr als 3 Massenprozent Wasser enthält, muss der Wassergehalt in der Nähe der Sachbezeichnung angegeben werden.

<sup>5</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 an allfälligen Begleitsalzen (vorwiegend Kalium-, Calcium- und Magnesium-Chloride und -Sulfate) angegeben werden.

<sup>6</sup> Fein kristallisiertes oder fein gemahlenes Speisesalz darf als Tafelsalz bezeichnet werden.

<sup>2</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1995).

**Art. 14** Senf

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

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

<sup>3</sup> Senf muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.

**4. Abschnitt: Gärungsessig, Essigsäure zu Speisezwecken****Art. 15** Gärungsessig

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

<sup>2</sup> Gärungsessigarten sind:

- a. Weinessig: Gärungsessig, der ausschliesslich aus Wein hergestellt wird;
- b. Obstessig: Gärungsessig, der ausschliesslich aus Obstwein oder aus vergorenem Obstsaftkonzentrat 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 (z. B. Malz-, Bier-, Honigessig): Gärungsessig, der aus kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln durch alkoholische Gärung und Essigsäuregärung hergestellt worden ist.

<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, das durch teilweisen Ersatz von Gärungsessig durch Zitronensaft hergestellt 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 worden sind.

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

**Art. 16** Anforderungen an Gärungssessig

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

- a. Der Gehalt an Gesamtsäure, als Essigsäure berechnet, muss mindestens 45 g pro Liter betragen.
- b. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent, bei Weinessig 1 Volumenprozent nicht überschreiten.
- c. Der Zusatz von für das Wachstum der Bakterien notwendigen Nährstoffen wie Phosphaten, Sulfaten, Spurenelementen und Glucose (höchstens 0,1 Massenprozent) ist erlaubt.
- d. Das Entfärben der Gärungssessigarten und des zur Herstellung von Essig verwendeten Rotweins mit reiner Aktivkohle ist erlaubt.
- e. Die Verwendung von Tresterauslaugsäften zur Herstellung von Gärungssessig ist verboten.
- f. Das Mischen von Gärungssessig mit Essigsäure ist verboten.

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

- a. Wein und Obstwein zur Essigherstellung müssen, ausser bezüglich Essigstichigkeit und Trübung, den Anforderungen der Kapitel 2 beziehungsweise 3 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>3</sup> über alkoholische Getränke genügen.
- b. Weinessig muss, bezogen auf den als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt, mindestens 14 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt muss, in gleicher Weise berechnet, mindestens 1,4 Massenprozent betragen.
- c. Obstessig muss, bezogen auf den als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt, mindestens 28 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt muss, in gleicher Weise berechnet, mindestens 3 Massenprozent betragen.
- d. Essigwein muss einen Gehalt an Gesamtsäure, als Essigsäure berechnet, von 30–45 g pro Liter und einen Alkoholgehalt von 3–6 Volumenprozent aufweisen.
- e. Molken- und Milchserumessig müssen als Säure hauptsächlich Essigsäure und Milchsäure enthalten. Die Essigsäure muss mengenmässig überwiegen. Der Lactoserestgehalt darf 5 g pro Liter nicht überschreiten.
- f. Das Aufspritzen der Rohstoffe zur Herstellung von Gärungssessigarten ist verboten.

<sup>3</sup> SR 817.022.110

<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. Speisesalz, aromatisierende Zusätze und Fruchtsäfte, die mit Gärungsessig gemischt werden sollen, müssen den Anforderungen der entsprechenden Verordnungen genügen. Wird Fruchtsaft zugegeben, so muss er mindestens 5 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, betragen. Gewürze oder deren Extrakte müssen geschmacklich deutlich wahrnehmbar sein.
- c. Die Absätze 1 und 2 gelten sinngemäss.

<sup>4</sup> Für «Aceto Balsamico» gilt:

- 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.

#### **Art. 17** Kennzeichnung von Gärungsessig

<sup>1</sup> Bezeichnungen wie «Kräuteressig» oder «Gewürzessig» gelten als Sachbezeichnungen, wenn sie durch die verwendete Gärungsessigart ergänzt werden.

<sup>2</sup> Alkoholesig sowie Mischungen von Gärungsessigarten können auch als «Tafellessig» oder als «Speiseessig» bezeichnet werden.

<sup>3</sup> Bei Zitronenessig muss die neben dem Zitronensaft verwendete Gärungsessigart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

<sup>4</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>4</sup> über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln sind anzugeben:

- a. der Gehalt an Säure, als Essigsäure berechnet, in Massenprozent oder in Gramm pro Liter;
- b. bei Essigwein: der Alkoholgehalt in Volumenprozent.

#### **Art. 18** Essigsäure zu Speisezwecken

<sup>1</sup> Essigsäure zu Speisezwecken ist Essigsäure, die auf chemischem Weg hergestellt und mit Trinkwasser verdünnt worden ist.

<sup>2</sup> Sie darf einen Säuregehalt von höchstens 14 Massenprozent aufweisen.

<sup>3</sup> Aromatisierende Zusätze sind gestattet.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung lautet: «Essigsäure zu Speisezwecken». Bezeichnungen wie «Essig» ohne weitere Angaben oder «Essenzessig» sind nicht zulässig.

<sup>4</sup> SR 817.022.21

## **5. Abschnitt: Anpassung der Anhänge**

### **Art. 19**

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen<sup>5</sup> passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

## **6. Abschnitt: Inkrafttreten**

### **Art. 20**

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

### **Übergangsbestimmung zur Änderung vom 11. Mai 2009<sup>6</sup>**

Die von den Änderungen nach Ziffer I betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. März 2010 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>5</sup> Die Bezeichnung der Verwaltungseinheit wurde in Anwendung von Art. 16 Abs. 3 der Publikationsverordnung vom 17. Nov. 2004 (SR 170.512.1) auf den 1. Jan. 2014 angepasst.

<sup>6</sup> AS 2009 1995



## **Anforderungen an Fleischextrakt, Würze, Bouillon, Soja- und Bratensauce**

### **1. Fleischextrakt**

- a. Kreatinin mindestens 8,5 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse ohne zugegebenes Speisesalz)
- b. Wassergehalt höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse ohne zugegebenes Speisesalz)

### **2. Würze**

- a. Dichte mindestens 1220 kg/m<sup>3</sup> (20 °C)
- b. Aminosäure-Stickstoff<sup>8</sup> mindestens 1,3 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse)
- c. Gesamtstickstoff mindestens 4 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse)
- d. Speisesalzgehalt höchstens 50 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse)

### **3. Bouillon (klare Suppe)**

- a. Gesamtstickstoff mindestens 50 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes
- b. Speisesalz höchstens 12,5 g pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes

### **4. Fleischbouillon (Fleischbrühe) und Fleischconsommée**

- a. Kreatinin (aus dem zugegebenen Fleisch oder Fleischextrakt) mindestens 35 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes für Fleischbouillon  
mindestens 52,5 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes für Fleischconsommée
- b. Speisesalz höchstens 12,5 g pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes

<sup>7</sup> Bereinigt gemäss Ziff. I der V des BAG vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4917).

<sup>8</sup> Diese Würze darf noch bis zum 31. Dez. 2007 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden (AS 2006 4917 Ziff. II).

**5. Geflügelbouillon**

- a. Gesamtstickstoff                    mindestens 100 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes
- b. Speisesalz                            höchstens 12,5 g pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes

**6. Sojasauce**

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

**7. Bratensauce**

- Kreatinin (aus dem zugegebenen Fleisch oder Fleischextrakt)            mindestens 140 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes

**Anforderungen an Curry, Speisesalz, Senf****1. Curry**

- |                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| a. Speisesalz     | höchstens 5 Massenprozent  |
| b. andere Zutaten | höchstens 10 Massenprozent |

**2. Speisesalz**

- |   |   |
|---|---|
| a. unlösliche Begleitstoffe   | höchstens 1 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse)   |
| b. Natriumchlorid (nur bei Speisesalz,<br>das nicht aus Meerwasser gewonnen<br>wurde) | mindestens 97 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockenmasse) |

**3. Speisesalz mit besonderen Zusätzen**

- |                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| Gehalt an Speisesalz | mindestens 40 Massenprozent |
|----------------------|-----------------------------|

**4. Senf**

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| Gehalt an Reis- und Stärkemehl | höchstens 10 Massenprozent<br>(bezogen auf die Trockensubstanz) |
|--------------------------------|---|

