

Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirupe, Limonaden)

vom 23. November 2005 (Stand am 1. Januar 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 2005¹
(LGV),

verordnet:

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung umschreibt folgende alkoholfreien Getränke und coffeinhaltigen Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung:

- a. Fruchtsaft, Fruchtnektar;
- b.² Sirup, Fruchtsirup und Ahornsirup;
- c. Tafelgetränk mit Fruchtsaft;
- d. Limonade;
- e. Tafelgetränk mit Milch, mit Molke, mit Buttermilch, mit Milchserum oder mit anderen Milchprodukten;
- f. Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke;
- g. Gemüsesaft;
- h. Instant- und Fertiggetränke;
- i.³ alkoholfreier Wermut, alkoholfreier Aperitif, alkoholfreier Bitter, alkoholfreier Obstwein, alkoholfreies Bier, alkoholfreier Wein, alkoholfreier Schaumwein;
- j. Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel;
- k. Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee;

AS 2005 6135

¹ SR 817.02

² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

1. Guarana;

m.⁴ Sojadrink und Getreidedrink.

² Sie gilt nicht für Wasser für den menschlichen Gebrauch; dieses ist in der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁵ über Trink-, Quell- und Mineralwasser geregelt.

Art. 2 Ethylalkoholgehalt

¹ Der Ethylalkoholgehalt von alkoholfreien Getränken darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

² Für Sirup ist die trinkfertige Verdünnung massgebend.

2. Kapitel: Fruchtsaft, Fruchtnektar

1. Abschnitt: Fruchtsaft

Art. 3 Definitionen

¹ Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft aus frischen oder durch Kälte haltbar gemachten, gesunden und reifen Früchten, der die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte besitzt, von denen er stammt.⁶

² Fruchtsaft ist auch der Saft, der aus konzentriertem Fruchtsaft durch Rückverdünnung mit Trinkwasser hergestellt worden ist und gleichartige sensorische und analytische Eigenschaften besitzt wie der aus Früchten derselben Art hergestellte Fruchtsaft nach Absatz 1.

³ Konzentrierter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, dem auf physikalischem Wege Wasser entzogen worden ist.

⁴ Getrockneter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, dem auf physikalischem Wege nahezu das gesamte Wasser entzogen worden ist.

⁵ Verdünnter Fruchtsaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch mit Trinkwasser hergestellt worden ist.

⁶ Fruchtmark ist das unvergorene gärfähige Mark, das aus dem passierten geniessbaren Teil der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen worden ist.

⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4975).

⁵ SR **817.022.102**

⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 1021).

Art. 3a⁷ Zulässige Behandlungen und Stoffe

Für die Lebensmittel nach Artikel 3 Absätze 1–4 sind die Behandlungen und Stoffe gemäss Anhang 1 zulässig.

Art. 4 Anforderungen

¹ Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus der Frucht stammender löslicher Trockensubstanz muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Frucht entsprechen.
- b. Das Mischen verschiedener Fruchtsäfte oder von Fruchtmark ist erlaubt.
- c. Apfelsaft darf bis höchstens 10 Massenprozent Birnensaft, Birnensaft bis höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft und Orangensaft bis höchstens 10 Massenprozent Mandarinsaft oder je die entsprechende Menge Konzentrat enthalten.
- d. Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.
- e.⁸ Die Zugabe von Zuckerarten ist zu folgenden Zwecken und bis zu folgenden Anteilen zugelassen:
 1. zur Korrektur eines natürlichen Mangels an Zuckerarten: bis höchstens insgesamt 15 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse);
 2. zur Erzielung eines süssen Geschmacks: bis höchstens insgesamt 150 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse); bei Saft von Zitronen, Limetten, Bergamotten sowie schwarzen, roten oder weissen Johannisbeeren: bis höchstens insgesamt 200 g pro Liter;
 3. zur Korrektur sowohl eines natürlichen Mangels an Zuckerarten wie auch zur Erzielung eines süssen Geschmacks: zusammen insgesamt höchstens 150 g pro Liter; bei Saft von Zitronen, Limetten, Bergamotten sowie schwarzen, roten oder weissen Johannisbeeren: höchstens 200 g pro Liter.
- f.⁹ Bei Birnen- und Traubensaft ist die Zugabe von Zuckerarten verboten.
- g. Die Zuckering und die Säuerung ein und desselben Fruchtsaftes schliessen einander aus.
- h. Das Aroma von rückverdünntem Fruchtsaft muss mit Hilfe der flüchtigen Aromastoffe, die bei der Konzentrierung des ursprünglichen Fruchtsaftes aufgefangen worden sind, wiederhergestellt werden.

² Für konzentrierten, getrockneten und verdünnten Fruchtsaft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, gelten folgende Anforderungen:

- a. Konzentrierter Fruchtsaft muss mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Fruchtsaftes reduziert sein.

⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1021).

⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1021).

⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1021).

- b. Die bei der Konzentrierung oder Trocknung aufgefangenen Aromastoffe müssen wieder zugesetzt werden.
- c. Bei verdünntem Fruchtsaft muss der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 50 Massenprozent betragen.
- d. Im Übrigen gelten die Bestimmungen von Absatz 1 sinngemäss.

Art. 5 Sachbezeichnung

¹ Enthält ein Fruchtsaft mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Fruchtsaftgemisch»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. «Saft aus Orangen und Aprikosen»).

² Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als «Kernobstsaft», «Obstsaft» oder «Süssmost» bezeichnet werden.

³ Bei Fruchtsäften, denen Zuckerarten zur Erzielung eines süssen Geschmackes zugegeben worden sind, muss die Sachbezeichnung durch eine Angabe wie «gezuckert» oder «mit Zuckerzusatz», gefolgt von der Angabe der Höchstmenge der zugegebenen Zuckerarten, ergänzt werden.

⁴ Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z.B. «Gravensteiner-Apfelsaft»), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

⁵ Bei getrocknetem Fruchtsaft kann «getrocknet» durch «in Pulverform» ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung ergänzt oder ersetzt werden (z.B. «gefriergetrocknet»).

Art. 6 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁰ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlenstoffhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten;
- b. der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile in der Nähe der Sachbezeichnung bei verdünntem Fruchtsaft.

2. Abschnitt: Fruchtnektar

Art. 7 Definition

¹ Fruchtnektar ist ein unvergorenes gärfähiges Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch, das mit Trinkwasser verdünnt wurde und dem Zuckerarten zugegeben worden sind.

¹⁰ SR 817.022.21

² Zur Herstellung sind die Behandlungen und Stoffe gemäss Anhang 1 zulässig.¹¹

Art. 8 Anforderungen

¹ Die fertigen Erzeugnisse müssen je nach Fruchtart die Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark nach Anhang 2 aufweisen.¹²

² Die Zugabe von Zuckerarten ist bis insgesamt höchstens 20 Massenprozent des Endproduktes zulässig. Die Zuckerarten dürfen vollständig durch Honig ersetzt werden; dafür gilt dieselbe Höchstmenge.

³ Das Mischen von Fruchtnektar einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zugabe von Fruchtsaft oder Fruchtmark, ist zulässig. In diesem Falle muss die Summe der einzelnen Quotienten (Fruchtsaft- und Fruchtmarkanteil dividiert durch den angegebenen Mindestgehalt der entsprechenden Frucht nach Anhang 2) mindestens 1 sein.¹³

⁴ Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

Art. 9 Sachbezeichnung

Für die Sachbezeichnung von Fruchtnektar gilt Artikel 5 Absatz 1 sinngemäss.

Art. 10 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV¹⁴ sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten;
- b. der Mindestgehalt an Fruchtbestandteilen in der Nähe der Sachbezeichnung.

3. Kapitel: Sirup, Fruchtsirup und Ahornsirup¹⁵

Art. 11¹⁶ Definitionen

¹ Sirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Zutaten wie Trinkwasser, Gewürzen, Kräutern, essbaren Blüten, Gemüse, Früchten oder Aromen unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird. Anstelle von Gewürzen, Kräutern, Gemüse oder Früchten dürfen auch deren Extrakte verwendet werden.

¹¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1021).

¹² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1021).

¹³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1021).

¹⁴ SR 817.022.21

¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

¹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

² Grenadinesirup (Grenadine) ist ein Sirup, der im Wesentlichen mit Säften von roten Früchten sowie mit Vanille oder deren Extrakten und eventuell mit Zitronensaft aromatisiert ist.

³ Fruchtsirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten nach dem Koch- oder Kaltlöseverfahren hergestellt wird.

⁴ Ahornsirup ist ein aus Zuckerahorn (*Acer saccharum*) oder aus anderen geeigneten Ahornarten gewonnener und eingedickter Blutungssaft.

Art. 12 Anforderungen

¹ Die lösliche Trockenmasse von Sirup, Fruchtsirup und Ahornsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.¹⁷

² Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

³ ...¹⁸

Art. 13 Sachbezeichnung

¹ Enthält ein Fruchtsirup mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «gemischter Fruchtsirup»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. «Orangen-Aprikosen-Sirup»).

² Für Sirup nach Artikel 11 Absatz 1 gilt Absatz 1 sinngemäss.¹⁹

4. Kapitel: Tafelgetränk mit Fruchtsaft

Art. 14 Definition

Tafelgetränk mit Fruchtsaft ist ein Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft oder Fruchtsirup, das mit Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser verdünnt wurde und dem eventuell Zuckerarten zugegeben wurden.

Art. 15 Anforderungen

¹ Der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis muss mindestens 10 Massenprozent betragen.

² Tafelgetränke, die ausschliesslich mit Zitronensaft hergestellt werden, müssen im Endprodukt mindestens 6 Massenprozent Zitronensaft enthalten.

¹⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

¹⁸ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

¹⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

³ Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

Art. 16 Sachbezeichnung

¹ Enthält ein Tafelgetränk mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Tafelgetränk mit Fruchtsäften»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der verwendeten Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. «Tafelgetränk mit Orangen- und Aprikosensaft»).

² Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

Art. 17 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV²⁰ sind anzugeben:

- a. der Fruchtsaftanteil im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung;
- b. ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten.

5. Kapitel: Limonade

Art. 18 Definition

Limonade (Erfrischungsgetränk) ist ein Getränk mit oder ohne Kohlensäure aus Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und Fruchtsaft oder Aromen mit oder ohne Zugabe von Zuckerarten, Coffein oder Chinin.

Art. 19 Anforderungen

¹ Kohlensäurehaltige Limonade muss mindestens 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten.

² Coffeinhaltige Limonade darf nicht mehr als 250 mg Coffein pro Liter enthalten.

³ Chininhaltige Limonade darf nicht mehr als 80 mg Chinin pro Liter, berechnet als Chininhydrochlorid, enthalten.

Art. 20 Sachbezeichnung

¹ Ab einem Fruchtsaftanteil von 4 Massenprozent darf in der Sachbezeichnung auf den Gehalt an Fruchtsaft hingewiesen werden (z.B. «Limonade mit Zitronensaft» oder «Orangenlimonade»). Der Fruchtsaftanteil im Endprodukt ist in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben.

²⁰ SR 817.022.21

² Bei einem Fruchtsaftanteil von weniger als 4 Massenprozent lautet die Sachbezeichnung z.B. «Limonade mit Zitronenaroma». Die ganze Sachbezeichnung muss in gleich grossen Buchstaben gedruckt werden.

³ Wurde zur Herstellung an Stelle von Trinkwasser ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf das Erzeugnis als «Tafelwasser» bezeichnet werden (z.B. «Tafelwasser mit Zitronensaft bzw. Zitronenaroma»); dabei darf der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

⁴ Enthält das Erzeugnis mehrere Fruchtsaftarten oder Aromen, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Limonade mit Fruchtsäften» bzw. «Limonade mit Fruchtaromen»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten oder Aromen in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. «Limonade mit Orangen- und Zitronensaft» bzw. «Limonade mit Orangen- und Zitronenaroma»).

⁵ Limonade ohne Kohlensäure muss als solche gekennzeichnet werden.

Art. 21 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV²¹ sind anzugeben:

- a.²² in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «coffeinhaltig» bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg/l beziehungsweise der Hinweis «erhöhter Coffeingehalt», gefolgt in Klammern von der Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 ml, bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von mehr als 150 mg/l; beträgt der Coffeingehalt bei einem Getränk, das üblicherweise coffeinhaltig ist, weniger als 1 mg/l, so ist dies in der Nähe der Sachbezeichnung kenntlich zu machen (z.B. durch den Hinweis «coffeinfrei»);
- b. ein Hinweis wie «chininhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Getränken, die Chinin enthalten;
- c. ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn einem Tafelwasser Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist.

6. Kapitel: Tafelgetränk mit Milch, Molke, Buttermilch, Milchserum oder anderen Milchprodukten

Art. 22 Definition

Tafelgetränke mit Milch, Molke, Buttermilch, Milchserum oder anderen Milchprodukten sind Getränke, die durch Verdünnen von vergorener oder unvergorener

²¹ SR 817.022.21

²² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

Milch, teilentrahmter Milch, Magermilch, Buttermilch, Molke oder Milchserum mit Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und mit eventueller Zugabe von anderen Zutaten wie Zuckerarten, Fruchtsaft oder Pflanzenextrakten hergestellt worden sind. Sie können klar oder trübe sein.

Art. 23 Anforderungen

¹ Der Anteil an Milch aller Fettstufen und an Buttermilch muss mindestens 10 Massenprozent, an Molke mindestens 20 Massenprozent, an Milchserum mindestens 25 Massenprozent betragen.

² Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

Art. 24 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung muss mit der Angabe des verwendeten Grundstoffes ergänzt werden (z.B. «Tafelgetränk mit Buttermilch»).

² Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

Art. 25 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV²³ sind anzugeben:

- a. der Anteil des verwendeten Grundstoffes im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung (z.B. «25 % Milchserum»);
- b. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn dem Erzeugnis Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist.

7. Kapitel: Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke

Art. 26 Definition

¹ Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein trockenes Erzeugnis, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk nach den Artikeln 3 Absatz 5, 7, 14, 18 oder 22 ergibt.

² Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein halbflüssiges oder flüssiges Erzeugnis in konzentrierter Form, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk nach den Artikeln 3 Absatz 5, 7, 14, 18 oder 22 ergibt.

²³ SR 817.022.21

Art. 27 Anforderungen

Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken darf Kalium- oder Natriumhydrogencarbonat zur Erzeugung von Kohlendioxid enthalten.

Art. 28 Sachbezeichnung

An Stelle der Sachbezeichnung «Pulver zur Herstellung einer Limonade» oder «Konzentrat zur Herstellung einer Limonade» dürfen auch Wortkombinationen wie «Brausepulver» oder «Limonadepulver» verwendet werden.

8. Kapitel: Gemüsesaft**Art. 29** Definitionen

¹ Gemüsesaft ist ein unverdünnter, gärfähiger, unvergorener oder milchsauer vergorener Saft, der durch ein mechanisches Verfahren oder durch enzymatische Methoden und Nachextraktion aus gesundem und sauberem Gemüse gewonnen worden und für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist.

² Gemüsesaft ist auch der aus konzentriertem reinem Gemüsesaft oder Gemüsemark hergestellte Saft, der mit Trinkwasser auf den ursprünglichen Gehalt rückverdünnt worden ist.

³ Gemüsemark ist der gärfähige, unvergorene oder milchsauer vergorene Gemüseteil, der aus dem passierten genießbaren Teil des Gemüses ohne Abtrennung des Saftes gewonnen wird.

⁴ Konzentrierter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem auf physikalischem Weg Wasser entzogen worden ist.

⁵ Getrockneter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem das Wasser auf physikalischem Weg praktisch vollständig entzogen worden ist.

⁶ Verdünnter Gemüsesaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Gemüsesaft oder Gemüsesaftkonzentrat mit Trinkwasser hergestellt und auf physikalischem Wege haltbar gemacht worden ist.

Art. 30 Anforderungen

¹ Für Gemüsesaft gelten folgende Anforderungen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse muss dem natürlichen Gehalt des jeweils verwendeten Gemüses entsprechen.
- b. Im Besonderen gelten folgende Mindestgehalte in Massenprozent:
 1. Tomatensaft: 4,5
 2. Selleriesaft: 6,5
 3. Karottensaft: 7,0
 4. Randensaft: 7,5.

- c. Rückverdünnte Säfte müssen einen Mindestgehalt aufweisen, der gegenüber den Mindestgehalten nach Buchstabe a oder b um 1 Massenprozent erhöht ist.
- d. Das Mischen verschiedener Gemüsesäfte ist erlaubt.
- e. Als Zutaten sind erlaubt:
 - 1. Speisesalz,
 - 2. Zuckerarten oder Honig bis zu insgesamt 50 g pro Kilogramm,
 - 3. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte,
 - 4. Fruchtsäfte,
 - 5. milchsauer vergorene Molke oder milchsauer vergorenes Milchserum bis zu 100 g pro Kilogramm.

² Für konzentrierten Gemüsesaft und verdünnten Gemüsesaft, die für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, gelten folgende Anforderungen:

- a. Bei Gemüsesaftkonzentrat muss der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse mindestens doppelt so hoch sein wie derjenige des Saftes. Bei Tomatensaftkonzentrat muss er mindestens 8 Massenprozent betragen.
- b. Das Konzentrat von rückverdünntem Gemüsesaft muss die Anforderungen, die an den entsprechenden Gemüsesaft gestellt sind, erfüllen.
- c. Bei verdünntem Gemüsesaft muss der reine Gemüsesaftanteil im Enderzeugnis mindestens 40 Massenprozent betragen.
- d. Die Bestimmungen von Absatz 1 Buchstaben d und e gelten sinngemäss.

Art. 31 Sachbezeichnung

¹ Milchsauer vergorene Gemüsesäfte sind in der Sachbezeichnung als solche zu kennzeichnen (z.B. als «milchsauer vergorener Karottensaft» bzw. «milchsauer vergorenes Karottensaftkonzentrat»).

² Enthält ein Gemüsesaft mehrere Gemüsesaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. Gemüsesaft-Cocktail). Zulässig ist die Angabe der verwendeten Gemüsearten in mengenmässig absteigender Reihenfolge.

³ Enthält ein Gemüsesaft Zutaten nach Artikel 30 Absatz 1 Buchstabe e, so ist die Sachbezeichnung zu ergänzen, z.B. mit den Worten «mit Zuckerzusatz» oder «gezuckert».

⁴ Die Bestimmungen der Absätze 1–3 gelten sinngemäss auch für Mischungen von Gemüsesäften mit Fruchtsäften.

Art. 32 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV²⁴ ist anzugeben:

²⁴ SR 817.022.21

- a. bei Gemüsesaftkonzentrat: wie viele Teile Wasser dem Konzentrat zugemischt werden müssen, um die ursprüngliche Dichte des betreffenden Gemüsesaftes zu erhalten; bei Tomatensafkonzentrat kann diese Angabe durch die Nennung des Mindestgehaltes der aus der Tomate stammenden Trockenmasse in Massenprozenten oder durch folgende Bezeichnungen ersetzt werden:
1. «einfach konzentriert» bei mindestens 12 Massenprozent Trockenmasse
 2. «zweifach konzentriert» bei mindestens 24 Massenprozent Trockenmasse
 3. «dreifach konzentriert» bei mindestens 36 Massenprozent Trockenmasse;
- b. bei verdünntem Gemüsesaft: der Gemüsesaftanteil im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung.

² Eingedicktes Tomatenmark kann als «Tomatenpüree» oder «Tomatenkonzentrat» bezeichnet werden.

9. Kapitel: Instant- und Fertiggetränke

Art. 33 Definition

¹ Instant- und Fertiggetränke (z.B. «Eistee») sind küchen- oder genussfertige Getränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee und Guarana, Kräutern oder Früchten oder von deren Extrakten oder Konzentraten.

² Sie können Zutaten wie Zuckerarten, Maltodextrin, Milchpulver oder Kohlendioxid enthalten.

Art. 34 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV²⁵ sind anzugeben: ²⁶

- a. der Anteil an Extrakt in Massenprozenten oder bei trinkfertigen Erzeugnissen in Gramm pro Liter;
- b. ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn das Erzeugnis mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthält;
- c.²⁷ in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «caffeeinhaltig» bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg/l beziehungsweise der Hinweis «erhöhter Coffeingehalt», gefolgt in Klammern von der Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 ml, bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von

²⁵ SR 817.022.21

²⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

²⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

mehr als 150 mg/l; ausgenommen sind Erzeugnisse, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Kaffee oder Tee enthalten.

² Abbildungen von Zutaten sind auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» angebracht wird.²⁸

10. Kapitel: Alkoholfreier Wermut, alkoholfreier Aperitif, alkoholfreier Bitter, alkoholfreier Obstwein, alkoholfreies Bier, alkoholfreier Wein, alkoholfreier Schaumwein²⁹

1. Abschnitt: Alkoholfreier Wermut

Art. 35 Definition

Alkoholfreier Wermut ist ein Getränk aus Trinkwasser, Zuckerarten, Extrakt aus Wermutkraut und allenfalls zusätzlichen aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen.

Art. 36 Anforderungen

Der zuckerfreie Extrakt muss mindestens 10 g pro Liter betragen.

2. Abschnitt: ³⁰ ...

Art. 37–40

3. Abschnitt: Alkoholfreier Aperitif, alkoholfreier Bitter³¹

Art. 41 Definitionen

¹ Alkoholfreier Aperitif ist ein Getränk aus Trinkwasser und Extrakten aus aromatischen Pflanzen oder Aromen.

² Alkoholfreier Bitter ist ein Getränk gemäss Absatz 1 mit einem bitteren Geschmack.

²⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

²⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

³⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

³¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

Art. 42 Anforderungen

¹ Alkoholfreier Aperitif und alkoholfreier Bitter können Zutaten wie Zuckerarten, Honig oder alkoholfreien Wein enthalten.

² Der zuckerfreie Extrakt muss mindestens 10 g pro Liter betragen.

Art. 42a Sachbezeichnungen

¹ Die Sachbezeichnung für alkoholfreien Aperitif lautet: «alkoholfreier Aperitif» oder «Aperitif ohne Alkohol».

² Die Sachbezeichnung für alkoholfreien Bitter lautet: «alkoholfreier Bitter» oder «Bitter ohne Alkohol».

³ Wird dem alkoholfreien Aperitif oder Bitter Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» angebracht werden.

4. Abschnitt:³² ...**Art. 43–46****5. Abschnitt: Alkoholfreier Obstwein****Art. 47** Definition

Alkoholfreier Obstwein ist Obstwein, dem der Alkohol auf physikalischem Wege entzogen worden ist oder dessen Gärung so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 48 Anforderungen

¹ Alkoholfreier Obstwein darf mit Kohlendioxid versetzt werden.

² Apfel- oder Birnensaft oder ihre Konzentrate dürfen in reiner oder in rückverdünnter Form zugegeben werden.

³ Natürliche flüchtige Bestandteile dürfen dem alkoholfreien Obstwein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, in der sie ihm vorher entzogen worden sind.

Art. 49 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung lautet «alkoholfreier Obstwein», «Obstwein ohne Alkohol» oder «entalkoholisierter Obstwein».

³² Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 15. Nov. 2006, mit Wirkung seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4913).

Art. 50 Übrige Kennzeichnung

Wird dem alkoholfreien Obstwein Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» angebracht werden.

6. Abschnitt: Alkoholfreies Bier**Art. 51** Definition

Alkoholfreies Bier ist Bier, dem der Alkohol entzogen ist oder bei dem die Gärung der Würze so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 52 Anforderungen

¹ Alkoholfreies Bier darf aus Konzentrat durch Rückverdünnen hergestellt werden.

² Für alkoholfreies Bier gelten die Anforderungen an Bier nach Artikel 41 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005³³ über alkoholische Getränke sinngemäss.

Art. 53 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung lautet: «alkoholfreies Bier», «Bier ohne Alkohol» oder «entalkoholisiertes Bier».

7. Abschnitt:³⁴ Alkoholfreier Wein, alkoholfreier Schaumwein**Art. 53a** Definition

Alkoholfreier Wein oder Schaumwein ist Wein, dem der Alkohol auf physikalischem Weg entzogen worden ist oder dessen Gärung so gelenkt wurde, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 53b Anforderungen

¹ Alkoholfreier Wein darf mit Kohlendioxid versetzt werden. Alkoholfreier Schaumwein muss einen Kohlendioxidgehalt von mindestens 4 g pro Liter aufweisen.

² Die Zugabe von Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder Saccharose ist zulässig.

³³ SR 817.022.110

³⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

³ Flüchtige Bestandteile, die bei der Entalkoholisierung anfallen, dürfen dem alkoholfreien Wein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, wie vorher entzogen.

⁴ Im Übrigen gelten für alkoholfreien Wein und Schaumwein die Anforderungen an Wein nach Artikel 6 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁵ über alkoholische Getränke sinngemäss.

Art. 53c Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «alkoholfreier (Schaum)Wein» oder «(Schaum)Wein ohne Alkohol» oder «entalkoholisierter (Schaum)Wein».

² Die Sachbezeichnung kann ergänzt werden mit einer Angabe der zur Herstellung des Weins verwendeten Traubensorte, sofern diese mindestens 85 % des Weins ausmacht.

³ Ein Herkunftshinweis oder eine Jahrgangsangabe ist nicht zulässig.

⁴ Die Zugabe von Aromen, die über die Menge der flüchtigen Bestandteile hinausgeht, ist zu deklarieren.

⁵ Wird alkoholfreiem Wein oder Schaumwein Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» angebracht werden.

11. Kapitel: Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel

1. Abschnitt: Rohkaffee

Art. 54 Definition

Rohkaffee (grüner Kaffee) ist der von der Fruchtschale vollständig und von der Samenschale nahezu vollständig befreite reife Samen des Kaffeestrauches (Gattung *Coffea*).

Art. 55 Anforderungen

¹ Rohkaffee darf nicht mehr als 13 Massenprozent Wasser sowie nicht mehr als 5 Massenprozent Verunreinigungen (schwarze oder sonst wie verdorbene oder beschädigte Kaffeebohnen, Schalen oder Fremdkörper) enthalten.

² Rohkaffee darf mechanisch geglättet und poliert werden.

³⁵ SR 817.022.110

2. Abschnitt: Röstkaffee

Art. 56 Definition

Röstkaffee ist gerösteter Rohkaffee.

Art. 57 Anforderungen

¹ Röstkaffee darf nicht mehr als 1 Massenprozent verkohlte Bohnen und nicht mehr als 5 Massenprozent Wasser enthalten.

² Röstkaffee muss, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt ergeben.

3. Abschnitt: Entcoffeinierter Kaffee

Art. 58 Definition

Entcoffeinierter Kaffee (coffeinfreier Kaffee) ist Roh- oder Röstkaffee, welcher nach der Röstung einen Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent, bezogen auf die Trockensubstanz, aufweist.

Art. 59 Anforderungen

¹ Dem Kaffee dürfen nur Stoffe zugegeben werden, die durch die Extraktion unerwünschterweise entzogen worden sind. Die zugegebenen Mengen dürfen nicht grösser sein als die entzogenen Mengen.

² Der Wassergehalt darf nicht höher sein als:

- a. 13 Massenprozent bei coffeinfreiem Rohkaffee;
- b. 5 Massenprozent bei coffeinfreiem Röstkaffee.

³ Entcoffeinierter Kaffee muss, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt ergeben.

4. Abschnitt: Behandelter Kaffee

Art. 60 Definition

Behandelter Kaffee ist Kaffee, der sich von Kaffee nach den Artikeln 54–57 analytisch oder in seiner physiologischen Wirkung dadurch unterscheidet, dass ihm andere Stoffe als Coffein entzogen wurden oder dass er sonst in seinen Eigenschaften wesentlich verändert ist.

Art. 61 Anforderungen

¹ Die Bestimmungen der Artikel 54–57 gelten sinngemäss.

² Für entcaffeinieren behandelten Kaffee gelten die Artikel 58 und 59 sinngemäss.

5. Abschnitt: Kaffee-Extrakt

Art. 62 Definition

Kaffee-Extrakt (löslicher Kaffee-Extrakt, löslicher Kaffee, Instant-Kaffee) ist der mehr oder weniger konzentrierte Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion von Röstkaffee gewonnen wird.

Art. 63 Anforderungen

¹ Kaffee-Extrakt darf, ausser fabrikationstechnisch nicht vermeidbaren unlöslichen Stoffen, lediglich die löslichen und aromatischen Anteile des Kaffees enthalten.

² Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

³ Der Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse muss betragen:

- a. bei Kaffee-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.): mindestens 95 Massenprozent;
- b. bei Kaffee-Extrakt in Pastenform: 70–85 Massenprozent;
- c. bei flüssigem Kaffee-Extrakt: 15–55 Massenprozent.

⁴ Kaffee-Extrakt in fester Form und in Pastenform darf keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten.

⁵ Flüssiger Kaffee-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Massenprozent enthalten.

⁶ Coffeinfreier Kaffee-Extrakt darf, auf die Trockensubstanz bezogen, höchstens 0,3 Massenprozent Coffein enthalten.

⁷ Für Extrakte aus behandeltem Kaffee gelten die Artikel 60 und 61 sinngemäss.

6. Abschnitt: Kaffee-Ersatzmittel, Kaffee-Zusätze

Art. 64 Definition

Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze sind Pulver aus geeigneten gerösteten stärke- oder zuckerhaltigen Pflanzenteilen wie Zichorie, Getreide, Obst, Malz oder Eicheln oder aus Zuckerarten oder Melasse.

Art. 65 Anforderungen

Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze müssen mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

7. Abschnitt: Zichorien-Extrakt

Art. 66 Definition

Zichorien-Extrakt (löslicher Zichorien-Extrakt, lösliche Zichorie, Instant-Zichorie) ist Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion aus gerösteter Zichorie gewonnen wird.

Art. 67 Anforderungen

- ¹ Der Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse muss betragen:
 - a. bei Zichorien-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.): mindestens 95 Massenprozent;
 - b. bei Zichorien-Extrakt in Pastenform: 70–85 Massenprozent;
 - c. bei flüssigem Zichorien-Extrakt: 25–55 Massenprozent.
- ² Zichorien-Extrakt in fester Form und in Pastenform dürfen keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten.
- ³ Der Gehalt an nicht aus Zichorie stammenden Stoffen darf 1 Massenprozent nicht überschreiten.
- ⁴ Flüssiger Zichorien-Extrakt darf Zuckerarten bis zu einem Anteil von 35 Massenprozent enthalten.
- ⁵ Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

8. Abschnitt: Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln

Art. 68 Definition

Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln oder Kaffee-Zusätzen als Zichorie oder aus deren Mischungen oder aus ihren Mischungen mit Kaffee sind die mehr oder weniger konzentrierten oder getrockneten löslichen Erzeugnisse, die durch die wässrige Extraktion der verwendeten Rohstoffe gewonnen werden.

Art. 69 Anforderungen

- ¹ Extrakt in fester Form muss mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.
- ² Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren und Basen sind verboten.

9. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 70 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung kann durch die Angabe «konzentriert» ergänzt werden:

- a. bei flüssigem Kaffee-Extrakt, dessen Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse mehr als 25 Massenprozent beträgt;
- b. bei flüssigem Zichorien-Extrakt, dessen Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse mehr als 45 Massenprozent beträgt.

Art. 71 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei Extrakten aus Kaffee und Zichorien sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV³⁶ anzugeben:

- a. der Hinweis «entcoffeiniert» oder «coffeinfrei» bei den entsprechenden Extrakten;
- b. der Mindestgehalt an aus Kaffee oder Kaffee-Ersatzmitteln stammender Trockenmasse in Massenprozenten des fertigen Erzeugnisses bei flüssigem und pastenförmigem Extrakt;
- c. der Hinweis «mit Zucker geröstet» bei flüssigem Extrakt aus Kaffee und bei Zichorien-Extrakten, wenn der Extrakt aus mit Zucker gerösteten Ausgangsstoffen gewonnen wird; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden;
- d. der Hinweis «gezuckert» oder «mit Zucker haltbar gemacht» oder «mit Zuckerzusatz», wenn der Zucker dem Ausgangsstoff nach dem Rösten zugegeben worden ist; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden.

² Bei Mischungen von Kaffee mit Kaffee-Ersatzmitteln sowie bei Mischungen von Extrakten aus Kaffee und Kaffee-Ersatzmitteln muss der Gehalt an Kaffee in der Ausgangsmischung auf der Packung und in Werbetexten in Massenprozenten angegeben werden.

12. Kapitel: Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee

1. Abschnitt: Tee

Art. 72 Definition

Tee (grüner und schwarzer Tee) sind die nach dem üblichen Verfahren zubereiteten Blattknospen und jungen Blätter des Teestrauches (*Camellia sinensis* L.).

Art. 73 Anforderungen

¹ Je nach der Herkunft darf Tee auch geringere oder grössere Mengen Stengelteile enthalten.

² Der Wassergehalt von Tee darf 12 Massenprozent nicht übersteigen.

³⁶ SR 817.022.21

2. Abschnitt: Entcaffeinierter Tee

Art. 74

Entcaffeinierter Tee oder coffeinfreier Tee ist Tee mit einem Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent.

3. Abschnitt: Mate

Art. 75 Definition

Mate (Yerba, Paraguaytee) sind die coffeinhaltigen, schwach gerösteten und grob zerkleinerten Blätter gewisser Ilexarten, besonders von *Ilex paraguayensis*.

Art. 76 Anforderungen

¹ Der Wassergehalt von Mate darf 10 Massenprozent nicht übersteigen.

² Der Coffeingehalt muss mindestens 0,6 Massenprozent betragen.

³ Der Gehalt an wasserlöslichem Extrakt muss mindestens 36 Massenprozent betragen.

Art. 77 Gerösteter Mate

Gerösteter Mate muss den Anforderungen an Mate entsprechen.

4. Abschnitt: Kräutertee, Früchtetee

Art. 78 Definition

Kräutertee und Früchtetee sind Pflanzenteile oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Genuss dient.

Art. 79 Anforderungen

¹ Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegende pharmakologische Wirkung aufweisen.

² Zur Herstellung von Früchtetee sind die Früchte zulässig, die in Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁷ über Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse aufgeführt sind. An Stelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z.B. die Fruchtschale) verwendet werden.

³⁷ SR 817.022.107

³ Mischungen aus Kräutertee, Früchtetee und schwarzem Tee sind gestattet. Die Färbung mit Frucht- und Gemüsesäften oder deren Konzentraten ist zulässig.

5. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 80

¹ Besteht Kräutertee oder Früchtetee aus einer Mischung von mehreren Pflanzen- oder Fruchtarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z.B. «Kräuterteemischung»). Zulässig ist die Angabe der einzelnen Pflanzenarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z.B. «Tee aus Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfelschale»).

² Bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Früchtetee lautet die Sachbezeichnung «aromatisierter Tee (Kräutertee oder Früchtetee)» oder «Tee (Kräutertee oder Früchtetee) aromatisiert».

³ Bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Früchtetee sind Abbildungen von Zutaten auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» (z.B. «mit Erdbeer-Aroma») angebracht wird.

13. Kapitel: Guarana

Art. 81 Definition

Guarana ist der Samen der *Liane Paullinia cupana var. sorbilis* mit einem Coffeingehalt von mindestens 3 Massenprozent. Er kann geschält und getrocknet sowie geröstet oder gemahlen sein.

Art. 82 Anforderungen

Der Wassergehalt von Guarana-Pulver darf 10 Massenprozent nicht übersteigen.

Art. 83 Kennzeichnung

¹ Neben der Sachbezeichnung ist ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen und der Coffeingehalt in mg pro 100 g anzugeben.

² Bei Lebensmitteln, die Guarana als Zutat enthalten (z.B. Kaugummis, Zuckerwaren oder Riegel), ist ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen, wenn der Coffeingehalt 30 mg pro Tagesportion überschreitet.

13a. Kapitel:³⁸ Sojadrink und Getreidedrink

Art. 83^{a39} Sojadrink

Sojadrink ist der wässrige Extrakt aus der eingeweichten und zermahlenden Sojabohne, der gefiltert oder dekantiert und gekocht wird. Sojadrink kann mit gesundheitlich unbedenklichen geeigneten Mikroorganismen gesäuert werden.

Art. 83^b Getreidedrink

¹ Getreidedrink ist ein Erzeugnis aus Wasser und Müllereiprodukten, mit oder ohne enzymatischer Verzuckerung, wobei die Enzyme vor dem Inverkehrbringen inaktiviert werden. Er kann gefiltert oder dekantiert sein und weitere Zutaten wie Speiseöl, Speisesalz, Maltodextrine und Stärke enthalten. Getreidedrink kann mit gesundheitlich unbedenklichen geeigneten Mikroorganismen gesäuert werden.⁴⁰

² Die Sachbezeichnung lautet: «x-drink», «Getreidedrink aus x» oder «Getränk auf x-Basis», wobei x für die Getreideart steht. Wurde ein Getreidedrink aus mehreren Getreidearten hergestellt, so kann die Angabe der verwendeten Getreidearten in mengenmässig absteigender Reihenfolge erfolgen (z.B. «Reis-Hafer-Drink» oder «Getreidedrink aus Reis und Hafer»).

14. Kapitel: Anpassung des Anhanges

Art. 84⁴¹

Das Bundesamt für Gesundheit passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

15. Kapitel: Inkrafttreten

Art. 85

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

³⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4975).

³⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1021).

⁴⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1021).

⁴¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 26. Nov. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 6043).

Schlussbestimmung der Änderung vom 15. Nov. 2006⁴²

Die von den Änderungen nach Ziffer I betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 2007 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Übergangsbestimmungen der Änderung vom 7. März 2008⁴³

Die von den Änderungen vom 7. März 2008 dieser Verordnung betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. März 2009 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁴² AS 2006 4975

⁴³ AS 2008 1021

Zulässige Behandlungen und Stoffe

Für die Lebensmittel nach Artikel 3 Absätze 1–4 und Artikel 7 sind die folgenden Behandlungen und die folgenden Stoffe zulässig:

A. Behandlungen

1. mechanische Extraktionsverfahren,
2. die üblichen physikalischen Verfahren, einschliesslich der Extraktion des Wassers («in-line»-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsäfte die Anforderungen an einen Fruchtsaft gemäss Artikel 3 Absatz 1 erfüllen; bei Weintrauben ist die Extraktion des Wassers aus dem essbaren Teil der Früchte nicht zulässig,
3. bei Traubensäften ist für den Fall, dass die Trauben mit Schwefeldioxid behandelt wurden, eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet,

B. Stoffe

1. pektolytische Enzyme,
2. proteolytische Enzyme,
3. amylolytische Enzyme,
4. Speisegelatine,
5. Tannine,
6. Bentonite,
7. Kieselöl,
8. Kohle,
9. chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliche Polyamide, Polyvinylpolypyrrolidon oder Polystyren, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004⁴⁵ über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Verordnung EG Nr. 1935/2004), im Einklang stehen,
10. chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrusstoffes zu verringern, ohne hierdurch die limonoiden Glukoside, die Säure, die Zucker (einschliesslich der Oligosaccharide) oder den Mineralgehalt erheblich zu vermindern.

⁴⁴ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1021).

⁴⁵ ABl. L 338/4 vom 13.11.2004, S. 4; der Text dieser Verordnung kann beim Bundesamt für Gesundheit, 3003 Bern, eingesehen oder gegen Verrechnung bezogen werden.

Anhang 2⁴⁶
(Art. 8 Abs. 1 und 3)

Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark in Fruchtnektar

1 Früchte mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:

	Massenprozent (bezogen auf Endprodukt)
Passionsfrucht (<i>Passiflora edulis</i>)	25
Quittoorangen (<i>Solanum quitoense</i>)	25
Schwarze Johannisbeeren (<i>Ribes nigrum</i>)	25
Weisse Johannisbeeren (<i>Ribes rubrum</i>)	25
Rote Johannisbeeren (<i>Ribes rubrum</i>)	25
Stachelbeeren (<i>Ribes uva-crispa</i>)	30
Sanddorn (<i>Hippophaé elaeagnaceae</i> , <i>Hippophae ramnoides</i>)	25
Schlehen (<i>Prunus spinosa</i>)	30
Pflaumen (<i>Prunus domestica</i>)	30
Zwetschgen (<i>Prunus domestica</i>)	30
Ebereschen (<i>Sorbus aucuparia</i>)	30
Hagebutten (Früchte von <i>Rosa sp.</i>)	40
Sauerkirschen (<i>Prunus cerasus</i>)	35
Andere Kirschen	40
Heidelbeeren (<i>Vaccinium myrtillus</i> , <i>Vaccinium corymbosum</i> , <i>Vaccinium</i> <i>angustifolium</i>)	40
Moosbeeren (<i>Vaccinium macrocarpon</i> , <i>Vaccinium oxycoccos</i>)	30
Preiselbeeren (<i>Vaccinium vitis-idaea.</i>)	25
Holunderbeeren (<i>Sambucus nigra</i> , <i>Sambucus</i> <i>canadensis</i>)	50
Himbeeren (<i>Rubus idaeus</i> , <i>Rubus strigosus</i>)	40
Aprikosen (<i>Prunus armeniaca</i>)	40
Erdbeeren (<i>Fragaria x ananassa</i> , <i>Fragaria</i> <i>chiloensis x Fragaria virginia</i>)	40
Brombeeren (<i>Rubus sect. Rubus</i>)	40
Quitten (<i>Cydonia oblonga</i>)	50
Zitronen (<i>Citrus limon</i> , <i>Citrus limonum</i>) und Limetten (<i>Citrus aurantiifolia</i>)	25
Andere Früchte dieser Kategorie	25

⁴⁶ Ursprünglich Anhang. Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 1021). Bereinigt gemäss Ziff. II der V des EDI vom 26. Nov. 2008, in Kraft seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 6043).

- 2 Früchte mit geringem Säuregehalt oder viel Fruchtfleisch oder sehr aromatische Früchte mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:

	Massenprozent (bezogen auf Endprodukt)
Mango (<i>Mangifera indica</i>)	25
Bananen (<i>Musa acuminata</i> , <i>Musa paradisiaca</i>)	25
Guaven (<i>Psidium guajava</i>)	25
Papayas (<i>Carica papaya</i>)	25
Litschis (<i>Litchi chinensis</i>)	25
Azarola (<i>Malpighia sp</i>)	25
Stachelannone (<i>Annona muricata</i>)	25
Netzannone (<i>Annona reticulata</i>)	25
Cherimoya (<i>Annona cherimola</i>)	25
Granatäpfel (<i>Punica granatum</i>)	25
Kaschuäpfel (<i>Anacardium occidentale</i>)	25
Rote Mombinpflaumen (<i>Spondias purpurea</i>)	25
Umbu (<i>Spondias tuberosa</i>)	25
Andere Früchte dieser Kategorie	25

- 3 Früchte mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss geeignet ist:

	Massenprozent (bezogen auf Endprodukt)
Äpfel (<i>Malus domestica</i>)	50
Birnen (<i>Pyrus communis</i>)	50
Pfirsiche (<i>Prunus persica</i> var. <i>persica</i>)	50
Zitrusfrüchte, ausser Zitronen und Limetten	50
Ananas (<i>Ananas comosus</i> , <i>Ananas sativis</i>)	50
Andere Früchte dieser Kategorie	50

