

Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Mai 2017)

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 12 Absatz 3, 14 Absatz 1, 25 Absatz 2
und 36 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung
vom 16. Dezember 2016¹ (LGV),
verordnet:*

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

Diese Verordnung umschreibt die Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf und regelt die Anforderungen an die Zusammensetzung, die Kennzeichnung, die Aufmachung und die Werbung dieser Lebensmittel.

Art. 2 Kategorien von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf werden in folgende Kategorien eingeteilt:

- a. Säuglingsanfangsnahrung;
- b. Folgenahrung;
- c. Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder;
- d. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke;
- e. Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung;
- f. Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler.

Art. 3 Allgemeine Anforderungen

¹ Stoffe, die einem Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf zugesetzt werden, müssen:

- a. in bioverfügbarer Form vorliegen;
- b. eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung haben;

AS 2017 1689

¹ SR 817.02

c. für die Personen, für die sie bestimmt sind, geeignet sein.

² Den Lebensmitteln nach Artikel 2 Buchstaben a–e dürfen folgende Stoffe und Verbindungen zugegeben werden:

- a. Stoffe und Verbindungen nach Anhang 1;
- b. Stoffe, die nach der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016² über neuartige Lebensmittel für den betreffenden Ernährungsbedarf zugelassen sind.

³ Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf müssen so zusammengesetzt sein, dass sie nach den allgemein anerkannten wissenschaftlichen Erkenntnissen den Ernährungsbedürfnissen der Personen, für die sie bestimmt sind, entsprechen und für diese Personen geeignet sind.

⁴ Sie dürfen keinen Stoff in einer solchen Menge enthalten, dass dadurch die Gesundheit der Personen, für die sie bestimmt sind, gefährdet wird.

⁵ Sie dürfen nur vorverpackt in Verkehr gebracht werden, ausser sie werden zum direkten Verzehr an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben.

⁶ Für Stoffe, bei denen es sich um technisch hergestellte Nanomaterialien handelt, ist die Einhaltung der in Absatz 3 genannten Anforderungen anhand geeigneter Testverfahren nachzuweisen.

Art. 4 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016³ über die Information über Lebensmittel (LIV) sind auf dem Etikett Informationen über die angemessene Verwendung anzubringen.

² Abweichend von Artikel 3 Absatz 4 LIV ist die Nährwertdeklaration unabhängig von der Grösse der grössten Oberfläche der Verpackung oder des Behältnisses zwingend.

³ Alle obligatorischen Angaben sind in einer für Konsumentinnen und Konsumenten gut verständlichen Sprache zu verfassen.

2. Kapitel: Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

1. Abschnitt: Säuglingsanfangsnahrung

Art. 5 Begriff

¹ Säuglingsanfangsnahrung ist ein Lebensmittel, das für gesunde Säuglinge (Kinder unter zwölf Monaten) während der ersten Lebensmonate bestimmt ist und bis zur Einführung einer angemessenen Beikost für sich allein die Ernährungsbedürfnisse dieser Säuglinge deckt.

² SR 817.022.2

³ SR 817.022.16

² Ein Erzeugnis, das für sich allein keine Säuglingsanfangsnahrung im Sinne von Absatz 1 ist, darf nicht als solche in Verkehr gebracht oder ausgegeben werden.

Art. 6 Anforderungen

Für Säuglingsanfangsnahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Sie wird hergestellt aus:
 1. Proteinquellen nach Anhang 2 Ziffer 2; und
 2. anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von Säuglingen von der Geburt an durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.
- b. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.
- c. Säuglingsanfangsnahrung muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- d. Bei der Herstellung dürfen nur die Stoffe und Verbindungen nach Anhang 1 zugesetzt werden. Für diese gelten:
 1. falls sie auch als Zusatzstoffe verwendet werden können: die Reinheitskriterien nach Anhang 4 der Zusatzstoffverordnung vom 25. November 2013⁴ (ZuV);
 2. falls sie nicht auch als Zusatzstoffe verwendet werden oder die Reinheitskriterien nach Anhang 4 ZuV nicht anwendbar sind: die anerkannten Reinheitskriterien von internationalen Stellen.

Art. 7 Kennzeichnung: Allgemeines

¹ Die Sachbezeichnung für Säuglingsanfangsnahrung lautet «Säuglingsanfangsnahrung».

² Säuglingsanfangsnahrung, die ausschliesslich aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen hergestellt ist, muss als «Säuglingsmilchnahrung» bezeichnet werden.

³ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 sind folgende Angaben auf dem Etikett erforderlich:

- a. eine Angabe darüber, dass sich das Erzeugnis für die Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen von der Geburt an eignet, wenn sie nicht gestillt werden;
- b. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Verwendung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses;
- c. die Warnung, dass eine unangemessene Zubereitung und Lagerung des Erzeugnisses gesundheitsschädlich sein kann;
- d. eine Angabe wie «Wichtiger Hinweis», gefolgt von:
 1. einem Hinweis, dass das Stillen der Verabreichung von Säuglingsanfangsnahrung überlegen ist, und

⁴ SR 817.022.31

2. der Empfehlung, das Erzeugnis nur auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung, der Pharmazie oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege zu verwenden.

⁴ Zulässig sind zudem:

- a. zweckdienliche Angaben, sofern sie sich nicht auf dem Etikett befinden und ausschliesslich für nachfolgende Personen bestimmt sind:
 1. medizinisch, ernährungswissenschaftlich oder pharmazeutisch qualifizierte Personen,
 2. für die Betreuung von Mutter und Kind zuständige Angehörige der Gesundheitsberufe;
- b. Zeichnungen zur leichteren Identifizierung der Säuglingsanfangsnahrung und zur Illustration der Zubereitungsmethoden.

⁵ Nicht zulässig sind:

- a. das Kennzeichnen von Säuglingsanfangsnahrung in einer Weise, die vom Stillen abhalten könnte;
- b. Bilder von Säuglingen, andere Bilder oder eine Wortlaut, die den Gebrauch dieser Nahrung idealisieren könnten;
- c. die Verwendung von Begriffen wie «humanisiert», «maternisiert» oder «adaptiert».

⁶ Die Kennzeichnung muss gewährleisten, dass Säuglingsanfangsnahrung eindeutig von Folgenahrungen unterschieden werden kann und jede Verwechslungsgefahr ausgeschlossen ist, insbesondere durch Text, Bilder und verwendete Farben.

Art. 8 Kennzeichnung: Nährwertdeklaration

¹ In Abweichung der Bestimmungen nach dem 11. Abschnitt LIV⁵:

- a. muss die Nährwertdeklaration je 100 ml der gebrauchsfertigen Zubereitung angegeben werden; zusätzlich können die Angaben pro 100 g gemacht werden;
- b. darf der Salzgehalt nicht angegeben werden;
- c. dürfen weder beim Energie- noch beim Nährstoffgehalt prozentuale Angaben zu den Referenzmengen gemacht werden.

² Abweichend von Artikel 23 Absatz 3 LIV dürfen die Angaben aus der obligatorischen Nährwertdeklaration auf dem Etikett nicht wiederholt werden.

³ Zusätzlich zu den Angaben nach dem 11. Abschnitt LIV sind in der Nährwertdeklaration Angaben über die durchschnittliche Menge aller in Anhang 2 aufgeführten Mineralstoffe (mit Ausnahme von Molybdän) und Vitamine sowie gegebenenfalls die numerisch ausgedrückte Menge an Cholin, Inositol und L-Carnitin je 100 ml der gebrauchsfertigen Zubereitung anzubringen. Die Nährwertdeklaration kann zudem durch eine oder mehrere der folgenden Angaben erweitert werden:

⁵ SR 817.022.16

- a. die Mengen an Protein-, Kohlenhydrat- oder Fettkomponenten;
- b. das Verhältnis zwischen Molkenproteinen und Kasein;
- c. die Menge der in Anhang 1 aufgeführten Stoffe und Verbindungen, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Artikel 7 Absatz 3 Buchstabe b erfolgt ist;
- d. die Menge der nach Artikel 6 zugesetzten Stoffe.

⁴ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben nach dem 12. Abschnitt LIV sind für Säuglingsanfangsnahrungen nicht zulässig. Ausgenommen sind die folgenden Hinweise auf Laktose und Docosahexaensäure (DHA):

- a. der Hinweis «nur Laktose enthaltend», sofern Laktose das einzige im Erzeugnis vorhandene Kohlenhydrat ist;
- b. der Hinweis «laktosefrei», sofern der Laktoseanteil in dem Erzeugnis 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal) nicht überschreitet;
- c. der Hinweis «laktosefrei» für aus anderen Proteinquellen als Sojaproteinisolaten hergestellten Säuglingsanfangsnahrung, sofern ihm der Hinweis «für Säuglinge mit Galaktosämie nicht geeignet» beigelegt wird, und zwar in derselben Schriftgröße und mit derselben Sichtbarkeit wie der Hinweis «laktosefrei» und in unmittelbarer Nähe dazu;
- d. der Hinweis «enthält Docosahexaensäure (gesetzlich für Säuglingsanfangsnahrung vorgeschrieben)» oder «enthält DHA (gesetzlich für Säuglingsanfangsnahrung vorgeschrieben)».

Art. 9 Aufmachung und Werbung

Die Artikel 7 und 8 gelten sinngemäss auch für die Aufmachung der Erzeugnisse, ihre Präsentation und die Werbung.

Art. 10 Säuglingsanfangsnahrung, die verschenkt oder zum Lagerpreis verkauft wird

Säuglingsanfangsnahrung, die an Institutionen oder Organisationen zur Verwendung in oder zur Weiterverteilung ausserhalb dieser Institutionen oder Organisationen verschenkt oder zum Lagerpreis verkauft wird, darf nur für Säuglinge verwendet oder verteilt werden, die mit Säuglingsanfangsnahrung ernährt werden müssen, und nur so lange, wie diese Säuglinge sie brauchen.

Art. 11 Meldepflicht

¹ Wer Säuglingsanfangsnahrung herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, muss dies dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) vor dem ersten Inverkehrbringen sowie bei jeder Rezepturänderung und Kennzeichnungsanpassung melden.

² Mit der Meldung ist eine Originalpackung, ein Originaletikett oder ein Laserausdruck davon einzureichen.

2. Abschnitt: Folgenahrung

Art. 12 Begriff

Folgenahrung ist ein Lebensmittel, das den grössten flüssigen Anteil einer nach und nach abwechslungsreicheren Kost darstellt und bestimmt ist:

- a. für Säuglinge ab sechs Monaten, die sich mit einer angemessenen Beikost ernähren können; und
- b. für Kleinkinder zwischen einem und drei Jahren.

Art. 13 Anforderungen

Für Folgenahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Sie wird hergestellt aus:
 1. den Proteinquellen nach Anhang 3 Ziffer 2; und
 2. anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von über sechs Monate alten Säuglingen und Kleinkindern durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.
- b. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllen.
- c. Sie muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- d. Der Folgenahrung dürfen nur Stoffe und Verbindungen nach Anhang 1 zugegeben werden. Für diese gelten:
 1. falls sie auch als Zusatzstoffe verwendet werden können: die Reinheitskriterien nach Anhang 4 ZuV⁶;
 2. falls sie nicht auch als Zusatzstoffe verwendet werden oder die Reinheitskriterien nach Anhang 4 ZuV nicht anwendbar sind: die anerkannten Reinheitskriterien von internationalen Stellen.

Art. 14 Kennzeichnung: Allgemeines

¹ Die Sachbezeichnung für Folgenahrung lautet «Folgenahrung».

² Folgenahrung, die ausschliesslich aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen hergestellt ist, muss als «Folgemilch» bezeichnet werden.

³ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 sind folgende Angaben auf dem Etikett erforderlich:

- a. die Angabe, dass das Erzeugnis:
 1. sich nur für die besondere Ernährung von Säuglingen ab einem Alter von mindestens sechs Monaten eignet,
 2. nur Teil einer Mischkost sein soll, und

⁶ SR 817.022.31

3. nicht als Ersatz für Muttermilch während der ersten sechs Lebensmonate verwendet werden darf;
 - b. die Angabe, dass die Entscheidung, mit der Beikost zu beginnen, insbesondere wenn dies ausnahmsweise vor dem sechsten Lebensmonat der Fall ist, nur getroffen werden soll:
 1. auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung, der Pharmazie oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege, und
 2. unter Berücksichtigung der Wachstums- und Entwicklungsbedürfnisse des einzelnen Säuglings;
 - c. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Verwendung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses;
 - d. die Warnung, dass eine unangemessene Zubereitung und Lagerung gesundheitsschädlich sein kann;
 - e. eine Angabe wie „Wichtiger Hinweis“, gefolgt von:
 1. einem Hinweis, dass das Stillen der Verabreichung von Folgenahrung überlegen ist, und
 2. der Empfehlung, das Erzeugnis nur auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung, der Pharmazie oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege zu verwenden.
- ⁴ Zulässig sind zudem:
- a. zweckdienliche Angaben, sofern sie sich nicht auf dem Etikett befinden und ausschliesslich für nachfolgende Personen bestimmt sind:
 1. medizinisch, ernährungswissenschaftlich oder pharmazeutisch qualifizierte Personen,
 2. für die Betreuung von Mutter und Kind zuständige Angehörige der Gesundheitsberufe;
 - b. Zeichnungen zur leichteren Identifizierung der Folgenahrung und zur Illustration der Zubereitungsmethoden.
- ⁵ Nicht zulässig sind:
- a. das Kennzeichnen von Folgenahrung in einer Weise, die vom Stillen abhalten könnte;
 - b. Bilder von Säuglingen, andere Bilder oder ein Wortlaut, die den Gebrauch dieser Nahrungen idealisieren könnten;
 - c. die Verwendung von Begriffen, wie «humanisiert», «maternisiert» oder «adaptiert».
- ⁶ Die Kennzeichnung muss gewährleisten, dass Folgenahrungen eindeutig von Säuglingsanfangsnahrungen unterschieden werden können und jede Verwechslungsgefahr ausgeschlossen ist, insbesondere durch Text, Bilder und verwendete Farben.

Art. 15 Kennzeichnung: Nährwertdeklaration

¹ In Abweichung der Bestimmungen nach 11. Abschnitt LIV⁷:

- a. muss die Nährwertdeklaration je 100 ml der gebrauchsfertigen Zubereitung angegeben werden; zusätzlich können die Angaben pro 100 g gemacht werden;
- b. darf der Salzgehalt nicht angegeben werden;
- c. dürfen nur bei Vitaminen und Mineralstoffen der prozentuale Anteil an den Referenzmengen angegeben werden; es gelten die spezifischen Referenzmengen nach Anhang 4.

² Abweichend von Artikel 23 Absatz 3 LIV dürfen die Angaben aus der obligatorischen Nährwertdeklaration auf dem Etikett nicht wiederholt werden.

³ Zusätzlich zu den Angaben nach dem 11. Abschnitt LIV sind in der Nährwertdeklaration Angaben über die durchschnittliche Menge aller in Anhang 3 enthaltenen Mineralstoffe (mit Ausnahme von Molybdän) und Vitamine und gegebenenfalls die Menge an Cholin, Inositol und L-Carnitin je 100 ml der genussfertigen Zubereitung anzubringen. Die Nährwertdeklaration kann zudem durch eine oder mehrere der folgenden Angaben erweitert werden:

- a. die Mengen an Protein-, Kohlenhydrat- oder Fettkomponenten;
- b. das Verhältnis zwischen Molkenproteinen und Kasein;
- c. die Menge der in Anhang 1 aufgeführten Stoffe und Verbindungen je 100 ml des gebrauchsfertigen Erzeugnisses, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Artikel 14 Absatz 3 Buchstabe c erfolgt ist;
- d. die Menge der nach Artikel 13 zugesetzten Stoffe.

⁴ Folgende Hinweise auf Laktose sind zulässig:

- a. der Hinweis «nur Laktose enthaltend», sofern Laktose das einzige im Erzeugnis vorhandene Kohlenhydrat ist;
- b. der Hinweis «laktosefrei», wenn der Laktoseanteil in dem Erzeugnis 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal) nicht überschreitet;
- c. der Hinweis «laktosefrei» für aus anderen Proteinquellen als Sojaproteinisolaten hergestellte Folgenahrung, sofern ihm der Hinweis «für Säuglinge mit Galaktosämie nicht geeignet» beigelegt wird, und zwar in derselben Schriftgröße und mit derselben Sichtbarkeit wie der Hinweis «laktosefrei» und in unmittelbarer Nähe dazu.

Art. 16 Aufmachung und Werbung

Die Artikel 14 und 15 gelten sinngemäss auch für die Aufmachung der Erzeugnisse, ihre Präsentation und die Werbung.

Art. 17 Meldepflicht

¹ Wer Folgenahrung aus Proteinhydrolysaten oder Folgenahrung, die andere als in Anhang 1 aufgeführte Stoffe und Verbindungen enthält, herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, muss dies dem BLV vor dem ersten Inverkehrbringen sowie bei jeder Rezepturänderung und Kennzeichnungsanpassung melden.

² Mit der Meldung ist eine Originalpackung, ein Originaletikett oder ein Laserausdruck davon einzureichen.

3. Abschnitt:
Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder**Art. 18** Begriff

¹ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sind Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsbedürfnissen von gesunden Säuglingen und Kleinkindern zwischen vier Monaten und drei Jahren entsprechen.

² Sie sind zum Verzehr bestimmt:

- a. während der Entwöhnung der Säuglinge;
- b. zur Ergänzung der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern; oder
- c. zur allmählichen Umstellung auf normale Kost.

³ Nicht als Beikost gelten Milchgetränke, die für Kleinkinder bestimmt ist.

Art. 19 Anforderungen

¹ Getreidebeikost darf angeboten werden als:

- a. einfache Getreideprodukte, die mit Milch oder anderen geeigneten nährhaften Flüssigkeiten zubereitet sind oder damit zubereitet werden;
- b. Getreideprodukte mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen proteinfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder damit zubereitet werden müssen;
- c. Teigwaren, die nach dem Kochen in siedendem Wasser oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;
- d. Zwiebacks sowie Biscuits oder Kekse, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden.

² Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder müssen aus Zutaten hergestellt werden, deren Eignung für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Kindern nach Artikel 18 Absatz 1 durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist.

³ Für die Zusammensetzung gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Getreidebeikost muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

- b. Beikost muss die Anforderungen nach Anhang 6 erfüllen.
- c. Bei der Herstellung dürfen nur die Stoffe und Verbindungen nach Anhang 1 verwendet werden.

⁴ Werden der Getreidebeikost und der Beikost für Säuglinge und Kleinkinder Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt, so gelten die Höchstmengen nach Anhang 7.

Art. 20 Kennzeichnung: Allgemeines

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 muss das Etikett folgende Angaben und Informationen enthalten:

- a. einen Hinweis, ab welchem Alter das Erzeugnis unter Berücksichtigung seiner Zusammensetzung, Beschaffenheit oder anderer besonderer Merkmale verwendet werden darf;
- b. Informationen über den Glutengehalt, wie «glutenhaltig», oder die Glutenfreiheit, wenn das empfohlene Alter unter sechs Monaten liegt;
- c. die durchschnittliche Menge der einzelnen Mineralstoffe und Vitamine, für die in den Anhängen 5 und 6 spezifische Gehalte festgelegt sind, je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts;
- d. falls erforderlich eine Anleitung zur richtigen Zubereitung mit einem Hinweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung.

Art. 21 Kennzeichnung: Nährwertdeklaration

¹ Die Nährwertkennzeichnung kann den durchschnittlichen Gehalt der Stoffe nach Anhang 4 je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts enthalten, falls eine solche Angabe nicht unter die Bestimmungen von Artikel 20 Absatz 1 Buchstabe c fällt.

² Zusätzlich zu den Zahlenangaben nach den Absätzen 1 und 2 kann im Rahmen der Nährwertkennzeichnung bei Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 4, die sich auf die Beikost beziehen, der prozentuale Anteil am Referenzwert angegeben werden. Die prozentuale Angabe ist nur zulässig, wenn in 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls in einer festgelegten Portion des Produkts mindestens 15 Prozent des Referenzwerts nach Anhang 4 enthalten sind.

4. Abschnitt: Gemeinsame Bestimmungen zu Rückständen von Pflanzenschutzmitteln und Höchstwerten in Säuglingsnahrung, Folgekost, Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Art. 22

¹ Landwirtschaftliche Erzeugnisse, die mit Pflanzenschutzmitteln nach Anhang 8 Liste A behandelt worden sind, dürfen nicht zur Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung, von Folgenahrung, von Getreidebeikost und von anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.

² Die in Anhang 8 Liste A aufgeführten Pflanzenschutzmittel gelten als nicht verwendet, wenn ihre Höchstwerte für Rückstände nicht mehr als 0,003 mg/kg betragen.

³ Für die in Anhang 8 Liste B aufgeführten Pflanzenschutzmittel gelten die dort aufgeführten Rückstandshöchstgehalte.

⁴ In verkaufsfertigen oder nach Anweisung der Herstellerin oder des Herstellers hergestellten Produkten dürfen Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nicht in einer Menge enthalten sein, die 0,01 mg/kg je Wirkstoff übersteigt.

3. Kapitel: Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

Art. 23 Begriff

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke sind Lebensmittel, die bestimmt sind für Patientinnen und Patienten mit:

- a. eingeschränkter, behinderter oder gestörter Fähigkeit zur Aufnahme, Verdauung, Resorption, Verstoffwechslung oder Ausscheidung gewöhnlicher Lebensmittel oder bestimmter darin enthaltener Nährstoffe, einschliesslich deren Metaboliten; oder
- b. einem sonstigen medizinisch bedingten Nährstoffbedarf, für die eine Modifizierung der normalen Ernährung, andere Lebensmittel für die Ernährung bestimmter Personengruppen oder eine Kombination von beiden den Bedürfnissen nicht entspricht.

Art. 24 Kategorien von Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke

¹ Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke werden in die folgenden Kategorien eingeteilt:

- a. diätetisch vollständige Lebensmittel, die als einzige Nahrungsquelle für Personen, für die sie bestimmt sind, verwendet werden können, mit einer Nährstoff-Standardformulierung;

- b. diätetisch vollständige Lebensmittel, die als einzige Nahrungsquelle verwendet werden können, mit einer Nährstoff-Formulierung, die für eine bestimmte Krankheit, eine bestimmte Störung oder für bestimmte Beschwerden spezifisch angepasst wurde;
- c. diätetisch unvollständige Lebensmittel, die sich nicht als einzige Nahrungsquelle eignen, mit einer Nährstoff-Standardformulierung oder mit einer Nährstoff-Formulierung, die für eine bestimmte Krankheit, eine bestimmte Störung oder für bestimmte Beschwerden spezifisch angepasst wurde.

² Lebensmittel nach Absatz 1 Buchstaben a und b können auch zum teilweisen Ersatz oder zur Ergänzung der Ernährung einer Patientin oder eines Patienten verwendet werden.

Art. 25 Anforderungen

¹ Die Formulierung von Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke muss auf anerkannten medizinischen und diätetischen Grundsätzen beruhen.

² Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke dürfen Stoffe und Verbindungen nach Anhang 1 enthalten.

³ Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke müssen:

- a. sich gemäss den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers sicher und nutzbringend verwenden lassen;
- b. den besonderen Ernährungsbedürfnissen der Personen, für die sie bestimmt sind, entsprechen; und
- c. den in Anhang 9 aufgeführten Kriterien entsprechen.

⁴ Die Wirksamkeit eines Lebensmittels für besondere medizinische Zwecke ist durch allgemein fundierte wissenschaftliche Daten zu belegen.

Art. 26 Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Höchstwerte in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern entwickelt wurden

Die Bestimmungen nach Artikel 22 Absätze 1–4 gelten auch für die Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern entwickelt wurden.

Art. 27 Meldepflicht

Wer Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, muss dies dem BLV vor dem ersten Inverkehrbringen sowie bei jeder Rezepturänderung und Kennzeichnungsanpassung melden. Dem BLV ist dazu eine Originalpackung, ein Originaletikett oder deren respektive gedruckte Version mit Rezeptur einzureichen.

Art. 28 Kennzeichnung: Allgemeines

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät)».

² Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 sind auf dem Etikett folgende Angaben anzubringen:

- a. ein Hinweis, dass das Erzeugnis unter ärztlicher Aufsicht verwendet werden muss;
- b. ein Hinweis, ob das Erzeugnis zur Verwendung als einzige Nahrungsquelle geeignet ist;
- c. ein Hinweis «Zum Diätmanagement bei ...», ergänzt durch die Krankheit, die Störung oder die Beschwerden, für die das Erzeugnis bestimmt ist;
- d. eine Beschreibung der Eigenschaften und Merkmale, denen das Erzeugnis seine Zweckdienlichkeit in Bezug auf die Krankheit, die Störung oder die Beschwerden verdankt, für deren Diätmanagement es vorgesehen ist, gegebenenfalls hinsichtlich der besonderen Verarbeitung und Formulierung, mit Angaben zu denjenigen Nährstoffen, die vermehrt, vermindert, eliminiert oder auf andere Weise verändert wurden;
- e. eine Begründung für die Verwendung des Erzeugnisses.

³ Weiter können folgende Angaben angebracht werden:

- a. ein Hinweis, dass das Erzeugnis für eine bestimmte Altersgruppe bestimmt ist;
- b. ein Hinweis, dass das Erzeugnis die Gesundheit gefährden kann, wenn es von Personen konsumiert wird, die nicht an der Krankheit, der Störung oder den Beschwerden leiden, für die es bestimmt ist.
- c. ein Hinweis auf Vorsichtsmassnahmen und Kontraindikationen;
- d. eine Warnung, dass das Erzeugnis nicht parenteral verwendet werden darf;
- e. Anweisungen für die sachgerechte Zubereitung, Verwendung und Lagerung des Erzeugnisses nach dem Öffnen der Verpackung.

⁴ Den Angaben nach den Absätzen 2 Buchstaben a und b und 3 Buchstaben a und b muss der Ausdruck «Wichtiger Hinweis» oder eine gleichbedeutende Formulierung vorangestellt werden.

Art. 29 Kennzeichnung: Nährwertdeklaration

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach dem 11. Abschnitt LIV⁸ sind in der Nährwertdeklaration folgende Angaben zu machen:

- a. die Menge aller in Anhang 9 aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe, die das Erzeugnis enthält;

- b. die Mengen an Bestandteilen von Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten oder sonstigen Nährstoffen und deren Bestandteilen, sofern die Information zur zweckentsprechenden Verwendung des Erzeugnisses erforderlich ist;
 - c. Angaben zum Ursprung und zur Art der in dem Erzeugnis enthaltenen Proteine oder Proteinhydrolysate;
 - d. gegebenenfalls Angaben zur Osmolalität oder Osmolarität des Erzeugnisses.
- ² Abweichend von Artikel 23 Absatz 3 LIV dürfen die die Angaben aus der obligatorischen Nährwertdeklaration nicht auf dem Etikett wiederholt werden.
- ³ Abweichend von Artikel 27 Absatz 3 LIV dürfen der Energiewert und die Nährstoffmengen nicht als Prozentsatz der Referenzmengen ausgedrückt werden.
- ⁴ Der Natriumgehalt ist gemeinsam mit den anderen Mineralstoffen anzugeben und kann anschliessend an den Salzgehalt wie folgt wiederholt werden: Salz: X g (davon Natrium Y mg).
- ⁵ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sind bei Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke nicht zulässig.

Art. 30 Kennzeichnung: Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen entwickelt wurden.

Für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen entwickelt wurden, gelten in Bezug auf die Kennzeichnung zusätzlich zu den Artikeln 28 und 29 die folgenden Anforderungen:

- a. Zulässig sind Zeichnungen zur leichteren Identifizierung des Erzeugnisses und als Illustration der Zubereitung.
- b. Nicht zulässig sind Bilder von Säuglingen, andere Bilder oder ein Wortlaut, die den Gebrauch dieser Nahrung idealisieren könnten; Zeichnungen zur leichteren Identifizierung des Erzeugnisses und als Illustration der Zubereitung sind jedoch zulässig.
- c. Die Kennzeichnung muss gewährleisten, dass die hier beschriebenen Erzeugnisse eindeutig von Säuglingsanfangsnahrungen und von Folgenahrungen unterschieden werden können und jede Verwechslungsgefahr ausgeschlossen ist, insbesondere durch Text, Bilder und verwendete Farben.

Art. 31 Werbung für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen entwickelt wurden

¹ Werbung für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen entwickelt wurden, ist nur in Veröffentlichungen, die der Säuglingspflege gewidmet sind, und in wissenschaftlichen Publikationen erlaubt. Nicht zulässig sind Bilder von Säuglingen, andere Bilder oder ein Wortlaut, die den Gebrauch dieser Lebensmittel idealisieren könnten.

² In Verkaufsstellen von diesen Lebensmitteln dürfen keine Proben oder Muster verteilt werden. Werbung mittels besonderer Auslagen, Rabattmarken, Zugabearti-

keln, Sonderangeboten, Lockartikeln und Koppelungsgeschäften, die zum Kauf anregen könnten, ist unzulässig.

³ Herstellerinnen, Hersteller, Vertreterinnen und Vertreter dürfen diese Lebensmittel der Bevölkerung, namentlich Schwangeren, Müttern und deren Familienmitgliedern, nicht als kostenlose oder verbilligte Erzeugnisse, Proben oder Muster oder andere Werbegeschenke abgeben.

4. Kapitel: Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Art. 32 Begriff

Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung sind Lebensmittel mit einer besonderen Zusammensetzung, die bei der Verwendung entsprechend den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers die tägliche Nahrungsmittelration ganz oder teilweise ersetzen.

Art. 33 Kategorien von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung werden in zwei Kategorien eingeteilt:

- a. Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration;
- b. Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten.

Art. 34 Anforderungen

¹ Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen und es dürfen nur Stoffe und Verbindungen nach Anhang 1 verwendet werden.

² Sämtliche Bestandteile eines zum Ersatz einer ganzen Tagesration bestimmten Erzeugnisses müssen in einer einzigen Verpackungseinheit enthalten sein.

Art. 35 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet:

- a. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration: «Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung»;
- b. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten: «Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung».

² Abweichend von den Anforderungen nach den Artikeln 3 und 4 LIV⁹:

- a. sind je angegebene Menge des gebrauchsfertigen, zum Verbrauch angebotenen Erzeugnisses anzugeben:
 1. der Energiewert in kJ und kcal,

⁹ SR 817.022.16

2. der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten sowie an Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 10 in Zahlenwerten;
 - b. ist bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten zusätzlich zur Gehaltsangabe von Vitaminen und Mineralstoffen auf deren prozentualen Anteil an der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr nach Anhang 10 LIV hinzuweisen.
- ³ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 LIV sind anzugeben:
- a. bei Erzeugnissen, die zubereitet werden müssen: Anweisungen für die richtige Zubereitung sowie ein Hinweis auf die Bedeutung ihrer Befolgung;
 - b. der Hinweis, dass eine ausreichende tägliche Flüssigkeitsaufnahme wichtig ist;
 - c. wenn bei vorschriftsgemässer Zubereitung pro Tag mehr als 20 g mehrwertige Alkohole zugeführt werden: ein Hinweis auf eine mögliche abführende Wirkung;
 - d. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration: die Hinweise:
 1. dass alle für einen Tag erforderlichen Nährstoffe in angemessener Menge enthalten sind,
 2. dass das Erzeugnis nicht länger als drei Wochen ohne ärztliche Konsultation verwendet werden sollte;
 - e. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten: der Hinweis, dass die Erzeugnisse nur im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung den angestrebten Zweck erfüllen und andere Lebensmittel Teil dieser Ernährung sein müssen.

5. Kapitel: Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler

Art. 36 Begriff

Ein Lebensmittel gilt als Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler, wenn es deren besonderen Energie- und Nährstoffbedarf gerecht wird und eine praktische Nährstoffquelle darstellt, für den Fall, dass der Konsum von üblichen Lebensmitteln nicht praktikabel ist.

Art. 37 Kategorien von Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler

Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler werden in vier Kategorien eingeteilt:

- a. Produkte zur Energiebereitstellung;
- b. Produkte mit einem definierten Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen oder anderen für Sportlerinnen und Sportler relevanten Stoffen;
- c. Protein- und Aminosäurenpräparate;
- d. eine Kombinationen der Produktgruppen nach den Buchstaben a–c.

Art. 38 Anforderungen

¹ Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler dürfen enthalten:

- a. die Vitamine, die Mineralstoffe und die sonstigen Stoffe nach Anhang 11 nach den dort festgelegten Anforderungen in den Verbindungen nach Anhang 12;
- b. Stoffe, die:
 1. nach der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹⁰ über neuartige Lebensmittel zulässig sind und deren Anwendungsbedingungen die Verwendung in Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler zulassen,
 2. vom BLV als neuartige Lebensmittel bewilligt wurden und deren Anwendungsbedingungen die Verwendung in Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler zulassen;
- c. weitere Lebensmittel; die Buchstaben a und b bleiben vorbehalten.

² Für lebende Bakterienkulturen gilt Anhang 13.

³ Produkte zur Energiebereitstellung müssen die Anforderungen nach Anhang 14 Ziffer 1 erfüllen.

⁴ In Protein- und Aminosäurepräparaten ist der Einsatz von biologisch hochwertigen tierischen oder pflanzlichen Proteinen zulässig. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 14 Ziffer 2 erfüllen.

⁵ Für Kombinationen nach Artikel 37 Buchstabe d gelten die Anforderungen an die einzelnen Komponenten.

Art. 39 Antrag auf Änderung der Anhänge 11 und 12

Das BLV kann auf begründeten Antrag hin:

- a. weitere Stoffe in Anhang 11 aufnehmen;
- b. die Anforderungen an die Stoffe in Anhang 11 ändern;
- c. weitere Verbindungen in Anhang 12 aufnehmen.

Art. 40 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 6 LIV¹¹.

² Die Kennzeichnung der Zusätze richtet sich nach Anhang 11, die Bezeichnung der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe nach Anhang 12.

³ Auf den Zusatz lebender Bakterienkulturen muss im Verzeichnis der Zutaten und in der Sachbezeichnung wie folgt hingewiesen werden:

¹⁰ SR 817.022.2

¹¹ SR 817.022.16

- a. unter der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben des International Committee on Systematics of Prokaryotes¹²; oder
- b. mit der Angabe «mit Milchsäurebakterien».

⁴ Die Kennzeichnung muss sich auf den Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten beziehen.

⁵ Getränke mit einer Osmolarität von 270–290 mmol pro Liter können als isoton, Getränke mit einer Osmolarität von 260 mmol pro Liter oder weniger können als hypoton bezeichnet werden.

6. Kapitel: Nachführen der Anhänge

Art. 41

¹ Das BLV passt die Anhänge dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

² Es kann Übergangsbestimmungen festlegen.

7. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 42 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹³ über Speziallebensmittel wird aufgehoben.

Art. 43 Übergangsbestimmungen

¹ Lebensmittel, die den Meldepflichten nach den Artikeln 11 und 17 unterliegen und die bereits in Verkehr gebracht und nach bisherigem Recht gemeldet worden sind, gelten auch unter dem neuen Recht als gemeldet.

² Der Hinweis nach Artikel 8 Absatz 4 Buchstabe d darf nur für Säuglingsanfangsnahrung verwendet werden, die vor dem 22. Februar 2025 in Verkehr gebracht wird.

Art. 44 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

¹² www.the-icsp.org

¹³ [AS 2005 5953, 2006 4919, 2007 1065, 2008 961 6035, 2009 1997, 2010 973 4615, 2011 6253, 2013 4919, 2014 405]

Anhang 1

(Art. 3 Abs. 2 Bst. a, 6 Bst. d, 8 Abs. 3 Bst. c, 13 Bst. d, 15 Abs. 3 Bst. c, 17 Abs. 1, 19 Abs. 3 Bst. c, 25 Abs. 2 und 34 Abs. 1)

Stoffe und Verbindungen

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Lebensmittel für gewichts- kontrollierende Ernährung
Vitamine					
Biotin	D-Biotin	X	X	X	X
Folat	Calcium-L-methylfolat			X	X
	Folsäure oder Pteroylmonoglutaminsäure	X	X	X	X
Niacin	Nicotinamid	X	X	X	X
	Nicotinsäure	X	X	X	X
Pantothensäure	Calcium-D-pantothenat	X	X	X	X
	Dexpanthenol	X	X	X	X
	Natrium-D-pantothenat	X	X	X	X
Riboflavin	Natrium-Riboflavin-5'-phosphat	X	X	X	X
	Riboflavin	X	X	X	X
Thiamin	Thiaminhydrochlorid	X	X	X	X
	Thiaminmononitrat	X	X	X	X
Vitamin A	β-Carotin		X	X	X
	Retinol	X	X	X	X
	Retinylacetat	X	X	X	X
	Retinylpalmitat	X	X	X	X
Vitamin B ₆	Pyridoxin-5'-phosphat	X	X	X	X

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Lebensmittel für gewichts- kontrollierende Ernährung
	Pyridoxindipalmitat		X	X	X
	Pyridoxinhydrochlorid	X	X	X	X
Vitamin B ₁₂	Cyanocobalmin	X	X	X	X
	Hydroxocobalmin	X	X	X	X
Vitamin C	Calcium-L-ascorbat	X	X	X	X
	Kalium-L-ascorbat	X	X	X	X
	L-Ascorbinsäure	X	X	X	X
	L-Ascorbyl-6-palmitat	X	X	X	X
	Natrium-L-ascorbat	X	X	X	X
Vitamin D	Cholecalciferol	X	X	X	X
	Ergocalciferol	X	X	X	X
Vitamin E	D- α -Tocopherol	X	X	X	X
	D- α -Tocopherylacetat	X	X	X	X
	D- α -tocopheryl-Polyethylenglycol-1000- Succinat (TPGS) [kommt im Erlass sonst nicht vor.]	X	X	X	X
	D- α -Tocopherylsäuresuccinat	X	X	X	X
	DL- α -Tocopherol	X	X	X	X
	DL- α -Tocopherylacetat	X	X	X	X

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Lebensmittel für gewichts- kontrollierende Ernährung
Vitamin K	Menachinon ¹⁴			X	X
	Phyllochinon oder Phytomenadion	X	X	X	X
Mineralstoffe					
Bor	Borsäure			X	X
	Natriumborat			X	X
Calcium	Calciumbisglycinat			X	X
	Calciumcarbonat	X	X	X	X
	Calciumchlorid	X	X	X	X
	Calciumcitrat oder Calciumsalze der Zitronensäure	X	X	X	X
	Calciumcitratmalat			X	X
	Calciumgluconat	X	X	X	X
	Calciumglycerophosphat	X	X	X	X
	Calciumhydroxid	X	X	X	X
	Calciumlactat	X	X	X	X
	Calcium-L-pidolat			X	X
	Calciummalat			X	X
	Calciumorthophosphat oder Calciumsal- ze der Orthophosphorsäure	X	X	X	X
	Calciumoxid		X	X	X
	Calciumsulfat			X	X
Chrom	Chrom-(III)-Chlorid und sein Hexahydrat			X	X

¹⁴ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerer Masse als Menachinon-6 vor.

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Lebensmittel für gewichts- kontrollierende Ernährung
	Chrom-(III)-Sulfat und sein Hexahydrat			X	X
	Chrompiccolinat			X	X
Eisen	Eisenammoniumcitrat	X	X	X	X
	Eisenammoniumphosphat			X	X
	Eisenbisglycinat	X		X	X
	Eisencarbonat		X	X	X
	Eisencitrat	X	X	X	X
	Eisendiphosphat oder Eisenpyrophospha)	X	X	X	X
	Eisenfumarat	X	X	X	X
	Eisengluconat	X	X	X	X
	Eisenlactat	X	X	X	X
	Eisen-L-pidolat			X	X
	Eisennatriumdiphosphat		X	X	X
	Eisen-Natrium-EDTA			X	X
	Eisensaccharat		X	X	X
	Eisensulfat	X	X	X	X
	Elementares Eisen, aus Carbonyl + elektrolytisch +wasserstoffreduziert		X	X	X
Fluorid	Kaliumfluorid			X	X
	Natriumfluorid			X	X
Jod	Kalimjodid	X	X	X	X
	Kaliumjodat	X	X	X	X
	Natriumjodat		X	X	X
	Natriumjodid	X	X	X	X

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Lebensmittel für gewichts- kontrollierende Ernährung
Kalium	Kaliumbikarbonat	X	X	X	X
	Kaliumcarbonat	X	X	X	X
	Kaliumchlorid	X	X	X	X
	Kaliumcitrat	X	X	X	X
	Kaliumgluconat	X	X	X	X
	Kaliumglycerophosphat		X	X	X
	Kaliumhydroxid	X		X	X
	Kaliumlactat	X	X	X	X
	Kaliumsalze der Orthophosphorsäure	X		X	X
Magnesiumkaliumcitrat			X	X	
Kupfer	Kupfercarbonat	X	X	X	X
	Kupfercitrat	X	X	X	X
	Kupferguconat	X	X	X	X
	Kupfer-Lysinkomplex	X	X	X	X
	Kupfersulfat	X	X	X	X
Magnesium	Magnesiumacetat			X	X
	Magnesiumbisglycinat			X	X
	Magnesiumcarbonat	X	X	X	X
	Magnesiumchlorid	X	X	X	X
	Magnesiumcitrat oder Magnesiumsalze der Zitronensäure	X	X	X	X
	Magnesiumgluconat	X	X	X	X
	Magnesiumglycerophosphat		X	X	X
	Magnesiumhydroxid	X	X	X	X
	Magnesiumkaliumcitrat			X	X

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Lebensmittel für gewichts- kontrollierende Ernährung
	Magnesiumlactat		X	X	X
	Magnesium-L-aspartat			X	
	Magnesium-L-pidolat			X	X
	Magnesiumorthophosphat oder Magnesi- umsalze der Orthophosphorsäure	X	X	X	X
	Magnesiumoxid	X	X	X	X
	Magnesiumsulfat	X	X	X	X
Mangan	Mangancarbonat	X	X	X	X
	Manganchlorid	X	X	X	X
	Mangancitrat	X	X	X	X
	Manganguconat	X	X	X	X
	Manganglycerophosphat		X	X	X
	Mangansulfat	X	X	X	X
Molybdän	Ammoniummolybdat			X	X
	Natriummolybdat			X	X
Natrium	Natriumbicarbonat	X		X	X
	Natriumcarbonat	X		X	X
	Natriumchlorid	X		X	X
	Natriumcitrat	X		X	X
	Natriumgluconat	X		X	X
	Natriumhydroxid	X		X	X
	Natriumlactat	X		X	X
	Natriumsalze der Orthophosphorsäure	X		X	X
Selen	Natriumhydrogenselenit			X	X

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Lebensmittel für gewichts- kontrollierende Ernährung
Zink	Natriumselenat	X		X	X
	Natriumselenit	X		X	X
	Selenangereicherte Hefe ¹⁵			X	X
	Zinkacetat	X	X	X	X
	Zinkbisglycinat			X	X
	Zinkcarbonat			X	X
	Zinkchlorid	X	X	X	X
	Zinkcitrat	X	X	X	X
	Zinkgluconat	X	X	X	X
	Zinklactat	X	X	X	X
Zinkoxid	X	X	X	X	
Zink	Zinksulfat	X	X	X	X

¹⁵ In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Selen-Hefen, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des insgesamt im Produkt enthaltenen Selenextrakts). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextrakts nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextrakts nicht überschreiten.

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Lebensmittel für gewichts- kontrollierende Ernährung
Aminosäuren					
Aminosäuren ¹⁶	Cystin ¹⁷	x und sein Hydrochlorid	x und sein Hydrochlorid	x	x
	Glycin			x	
	L-Alanin		-	x	x
	L-Arginin	x und sein Hydrochlorid	x und sein Hydrochlorid	x	x
	L-Arginin-L-Aspartat			x	
	L-Asparaginsäure			x	
	L-Citrullin			x	
	L-Cystein	x und sein Hydrochlorid	x und sein Hydrochlorid	x	x
	L-Glutamin			x	x
	L-Glutaminsäure			x	x
	L-Histidin	x und sein Hydrochlorid	x und sein Hydrochlorid	x	x
	L-Isoleucin	x und sein Hydrochlorid	x und sein Hydrochlorid	x	x

¹⁶ Für Aminosäuren, die Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost zugesetzt werden, dürfen nur die ausdrücklich genannten Hydrochloride verwendet werden. Für Aminosäuren, die Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke und für Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung zugesetzt werden, dürfen gegebenenfalls auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.

¹⁷ Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern entwickelt wurden, darf nur L-Cystein und kein Cystin beigegeben werden. Im Falle der Verwendung in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost darf Cystein nur in Form von L-Cystein zugesetzt werden.

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Lebensmittel für gewichts- kontrollierende Ernährung
	L-Leucin	x und sein Hydrochlorid	x und sein Hydrochlorid	x	x
	L-Lysin	x und sein Hydrochlorid	x und sein Hydrochlorid	x	x
	L-Lysinacetat			x	x
	L-Lysin-L-Aspartat			x	
	L-Lysin-L-Glutamat			x	
	L-Methonin	x	x	x	x
	L-Ornithin			x	x
	L-Phenylalanin	x	x	x	x
	L-Prolin			x	
	L-Serin			x	
	L-Threonin	x	x	x	x
	L-Tryptophan	x	x	x	x
	L-Tyrosin	x	x	x	x
	L-Valin	x	x	x	x
	N-Acetyl-L-Cystein			x	
	N-Acetyl-L-Methionin			x in Erzeugnissen, die für Personen ab 1 Jahr bestimmt sind.	
Sonstige Stoffe, ohne Aminosäuren					
Carnitin und Taurin	L-Carnitin	x	x	x	x
	L-Carnitin-hydrochlorid	x	x	x	x

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Lebensmittel für gewichts- kontrollierende Ernährung
Cholin und Inositol	L-Carnitin-L-Tartrat	X		X	X
	Taurin	X		X	X
	Cholin	X	X	X	X
	Cholinbitartrat	X	X	X	X
	Cholinchlorid	X	X	X	X
	Cholincitrat	X	X	X	X
Nukleotide	Inositol	X	X	X	
	Adenosin-5'-phosphorsäure (AMP)	X		X	X
	Cytidin-5'-monophosphorsäure (CMP)	X		X	X
	Guanosin-5'-phosphorsäure (GMP)	X		X	X
	Inosin-5'-phosphorsäure (IMP)	X		X	X
	Natriumsalz der AMP	X		X	X
	Natriumsalz der CMP	X		X	X
	Natriumsalz der GMP	X		X	X
	Natriumsalze der IMP	X		X	X
	Natriumsalze der UMP	X		X	X
Uridin-5'-phosphorsäure (UMP)	X		X	X	

Anhang 2

(Art. 6 Bst. a Ziff. 1 und b sowie 8 Abs. 3)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung

Anmerkung: Die angegebenen Werte beziehen sich auf das genussfertige Erzeugnis, das entweder so in Verkehr gebracht oder nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers zubereitet worden ist.

1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ/100 ml	293 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml)	(70 kcal/100 ml)

2 Proteine

2.1 Definitionen

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

2.2 Anfangsnahrungen auf der Basis von Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,43 g/100 kJ	0,6 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(2,5 g/100 kcal)

Bei gleichem Energiewert muss Säuglingsanfangsnahrung auf der Basis von Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cysteingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystein nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystein und von Tyrosin zu Phenylalanin darf grösser als 2 sein, vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, welche auf der Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

Der L-Carnitingehalt muss mindestens 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) betragen.

2.3 Anfangsnahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten

Mindestens	Höchstens
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

Die Proteinhydrolysate bestehen aus folgenden Quellen:

Entmineralisiertem Süssmolkenprotein aus Milch nach enzymatischer Ausfällung von Kasein unter Verwendung von Chymosin, bestehend aus:

- a) 63% Kasein-Glykomakropeptid-freiem Molkenprotein-Isolat mit einem Protein-Mindestgehalt von 95 Prozent der Trockenmasse und einer Protein-Denaturierung von weniger als 70 Prozent sowie einem Asche-Höchstgehalt von 3 Prozent; und
- b) 37% Süssmolkenproteinkonzentrat mit einem Protein-Mindestgehalt von 87 Prozent der Trockenmasse und Protein-Denaturierung von weniger als 70 Prozent sowie einem Asche-Höchstgehalt von 3,5 Prozent.

Die Proteinquellen müssen folgendermassen verarbeitet werden: Zweistufiges Hydrolyseverfahren unter Verwendung einer Trypsin-Zubereitung mit einem Wärmebehandlungsschritt (3 bis 10 Minuten bei 80 bis 100 °C) zwischen den beiden Hydrolyseschritten.

Bei gleichem Energiewert muss Säuglingsanfangsnahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 2.6). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cysteingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystein nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystein und Tyrosin zu Phenylalanin darf grösser als 2 sein vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, die auf der Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und zur Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

Der L-Carnitingehalt muss mindestens 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) betragen.

2.4 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,54 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

Bei der Herstellung dieser Anfangsnahrung sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden.

Bei gleichem Energiewert muss Säuglingsanfangsnahrung aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Ziff. 2.6). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cysteingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystein nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyro-

sin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystein und von Tyrosin zu Phenylalanin darf grösser als 2 sein vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, die auf der Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

Der L-Carnitin-Gehalt muss mindestens 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) betragen.

- 2.5 In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwertes der Proteine in den hierfür notwendigen Mengen gestattet.
- 2.6 Für die essenziellen und halbessenziellen Aminosäuren in Muttermilch gelten folgende Werte:

Aminosäuren	Anfangsnahrungen	nach den Ziffern 2.2+2.4	Anfangsnahrungen	nach der Ziffer 2.3
	mg/100 kJ	mg/100 kcal	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Arginin	–	–	16	69
Cystein	9	38	6	24
Histidin	10	40	11	45
Isoleucin	22	90	17	72
Leucin	40	166	37	156
Lysin	27	113	29	122
Methionin	5	23	7	29
Phenylalanin	20	83	15	62
Threonin	18	77	19	80
Tryptophan	8	32	7	30
Tyrosin	18	76	14	59
Valin	21	88	19	80

3 Taurin

Wird der Anfangsnahrung Taurin zugesetzt, so darf der Gehalt nicht über 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal) liegen.

4 Cholin

Mindestens	Höchstens
6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal)	12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)

5 Fette

Mindestens	Höchstens
1,1 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

- 5.1 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

5.2 Linolsäure

Mindestens	Höchstens
120 mg/100 kJ (500 mg/100 kcal)	300 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal)

5.3 α -Linolensäure

Mindestens	Höchstens
12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)	24 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal)

5.4 Docosahexaensäure

Mindestens	Höchstens
4,8 mg/100 kJ (20 mg/100 kcal)	12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)

5.5 Weitere langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome) mehrfach ungesättigte Fettsäuren können hinzugefügt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil am gesamten Fettgehalt höchstens betragen:

561 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren: 2 %

562 bei Arachidonsäure (20:4 n-6): 1 %

Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.

5.6 Der Gehalt an Trans-Fettsäuren darf nicht über 3 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

5.7 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

6 Phospholipide

Der Gehalt an Phospholipiden in Säuglingsanfangsnahrung darf höchstens 2 g/l betragen.

7 Inositol

Mindestens	Höchstens
0,96 mg/100 kJ (4 mg/100 kcal)	9,6 mg/100 kJ (40 mg/100 kcal)

8 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
2,2 g/100 kJ (9 g/100 kcal)	3,3 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

8.1 Es dürfen nur folgende Kohlenhydrate verwendet werden:

- a. Laktose;
- b. Maltose;
- c. Saccharose;
- d. Glukose;
- e. Malto-Dextrine;
- f. Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup;
- g. vorgekochte Stärke (von Natur aus glutenfrei);
- h. gelatinierte Stärke (von Natur aus glutenfrei).

8.2 Laktose

Mindestens	Höchstens
1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)	– –

Diese Bestimmung gilt nicht für Fertignahrungen:

- a. bei denen der Anteil an Sojaproteinisolaten mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt; oder
- b. die den Hinweis «laktosefrei» nach Artikel 8 Absatz 4 tragen.

8.3 Saccharose

Saccharose darf nur Anfangsnahrungen auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Saccharose zugesetzt, so darf ihr Gehalt höchstens 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts betragen.

8.4 Glukose

Glukose darf nur Anfangsnahrungen auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Glukose zugesetzt, so darf ihr Gehalt höchstens 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

8.5 Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup

Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup darf Anfangsnahrungen aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder Anfangsnahrungen aus Sojaproteinisolaten (pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen) nur zugesetzt werden, wenn sein Dextroseäquivalent 32 nicht übersteigt. Wird Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup diesen Nahrungen zugesetzt, so darf der sich aus Glukosesirup oder getrocknetem Glukosesirup ergebende Glukosegehalt 0,2 g/100 kJ (0,84 g/100 kcal) nicht übersteigen.

Wird Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup Anfangsnahrungen auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt, so gelten die Höchstgehalte für Glukose nach Ziffer 8.4.

8.6 Vorgekochte Stärke und/oder gelatinierte Stärke

Mindestens	Höchstens
–	2 g/100 ml und 30 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

9 Frukto-Oligosaccharide und Galakto-Oligosaccharide

Frukto-Oligosaccharide und Galakto-Oligosaccharide dürfen Säuglingsanfangsnahrung zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil 0,8 g/100 ml in einer Kombination aus 90 % Oligogalactosyl-Laktose und 10 % Oligofruktosyl-Saccharose mit hohem Molekulargewicht nicht übersteigen.

Andere Kombinationen und Höchstgehalte von Frukto-Oligosacchariden und Galakto-Oligosacchariden können nach Artikel 6 Buchstabe a Ziffer 2 verwendet werden.

10 Mineralstoffe

10.1 Anfangsnahrungen aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten

Mineralstoffe	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Chlorid (mg)	14,3	38,2	60	160
Eisen (mg)	0,07	0,31	0,3	1,3
Fluoride (µg)	–	24	–	100
Jod (µg)	3,6	6,9	15	29
Kalium (mg)	19,1	38,2	80	160
Kalzium (mg)	12	33,5	50	140
Kupfer (µg)	14,3	24	60	100
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Mangan (µg)	0,24	24	1	100
Molybdän	–	3,3	–	14
Natrium (mg)	6	14,3	25	60
Phosphor (mg) ¹⁸	6	21,5	25	90
Selen (µg)	0,72	2	3	8,6
Zink (mg)	0,12	0,24	0,5	1

Das molare Verhältnis zwischen Kalzium und verwertbarem Phosphor beträgt mindestens 1,0 und höchstens 2,0. Die Menge des verwertbaren Phosphors in Anfangsnahrungen aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder aus Proteinhydrolysaten beträgt 80 Prozent des Gesamtphosphorgehaltes.

10.2 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder als Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 10.1. Ausgenommen sind Eisen, Phosphor und Zink; für sie gelten folgende Anforderungen:

¹⁸ Gesamtphosphorgehalt

Mineralstoffe	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,11	0,48	0,45	2
Phosphor (mg) ¹⁹	7,2	24	30	100
Zink (mg)	0,18	0,3	0,75	1,25

Das molare Verhältnis zwischen Kalzium und verwertbarem Phosphor beträgt mindestens 1,0 und höchstens 2,0. Die Menge des verwertbaren Phosphors in Anfangsnahrungen aus Sojaproteinhydrolysaten beträgt 70 Prozent des Gesamtphosphorgehaltes.

11 Vitamine

Vitamine	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Biotin (µg)	0,24	1,8	1	7,5
Folat (µg-DFE) ²⁰	3,6	11,4	15	47,6
Niacin (mg) ²¹	0,10	0,36	0,4	1,5
Pantothensäure (mg)	0,10	0,48	0,4	2
Vitamin A (µg-RE) ²²	16,7	27,2	70	114
Vitamin B ₁ (Thiamin) (µg)	9,60	72	40	300
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (µg)	14,30	95,6	60	400
Vitamin B ₆ (µg)	4,8	41,8	20	175
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,02	0,12	0,1	0,5
Vitamin C (mg)	0,96	7,2	4	30
Vitamin D (µg) ²³	0,48	0,72	2	3
Vitamin E (mg-α-TE) ²⁴	0,14	1,2	0,6	5
Vitamin K (µg)	0,24	6	1	25

12 Nukleotide

Folgende Nukleotide können verwendet werden:

Nukleotide	Höchstwert ²⁵	Höchstwert ²⁶
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Adenosin-5'-monophosphat	0,36	1,50
Cytidin-5'-monophosphat	0,60	2,50

¹⁹ Gesamtphosphorgehalt

²⁰ Diätetisches Folat-Äquivalent; 1 µg DFE = 1 µg Nahrungsfolat = 0,6 µg synthetische Folsäure aus Nahrung.

²¹ Vorgebildetes Niacin.

²² Vorgebildetes Vitamin A; RE = Retinoläquivalent, all-trans.

²³ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, wobei davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

²⁴ α-TE = d-α-Tocopheroläquivalent.

²⁵ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ nicht überschreiten.

²⁶ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 5 mg/100 kcal nicht überschreiten.

Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75

Anhang 3

(Art. 13 Bst. a Ziff. 1 und b sowie 15 Abs. 3)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Folgenahrung

Anmerkung: Die Werte beziehen sich auf das genussfertige Erzeugnis, das entweder so in Verkehr gebracht oder nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers zubereitet worden ist.

1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	293 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml)

2 Proteine

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

2.1 Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,43 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal)

Bei gleichem Energiewert muss die Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziff. 2.6). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cysteingehalt sowie der Phenylalanin- und Tyrosingehalt zusammengerechnet werden.

2.2 Folgenahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten

Mindestens	Höchstens
0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

Die Proteinhydrolysate bestehen aus folgenden Quellen:

Entmineralisiertem Süssmolkenprotein aus Milch nach enzymatischer Ausfällung von Kasein unter Verwendung von Chymosin, bestehend aus:

- 63 % Kasein-Glykomakropeptid-freiem Molkenprotein-Isolat mit einem Protein-Mindestgehalt von 95 Prozent der Trockenmasse und einer Protein-Denaturierung von weniger als 70 Prozent sowie einem Asche-Höchstgehalt von 3 Prozent und
- 37 % Süssmolkenproteinkonzentrat mit einem Protein-Mindestgehalt von 87 Prozent der Trockenmasse und Protein-Denaturierung von weniger als 70 Prozent sowie einem Asche-Höchstgehalt von 3,5 Prozent.

Die Proteinquellen müssen folgendermassen verarbeitet werden: Zweistufiges Hydrolyseverfahren unter Verwendung einer Trypsin-Zubereitung mit

einem Wärmebehandlungsschritt (3 bis 10 Minuten bei 80 bis 100 °C) zwischen den beiden Hydrolyseschritten.

Bei gleichem Energiewert muss Folgenahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziffer 2.6). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cysteingehalt sowie der Phenylalanin- und Tyrosingehalt zusammengerechnet werden.

2.3 Folgenahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,54 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

Bei der Herstellung dieser Folgenahrung sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden.

Bei gleichem Energiewert muss Folgenahrung aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziffer 2.6). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cysteingehalt sowie der Phenylalanin- und Tyrosingehalt zusammengerechnet werden.

2.4 In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwertes der Proteine in den hierfür notwendigen Mengen gestattet.

3 Taurin

Wird Taurin zugesetzt, darf der Gehalt nicht über 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal) liegen.

4 Fette

Mindestens	Höchstens
1,1 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

4.1 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

4.2 Linolsäure

Mindestens	Höchstens
120 mg/100 kJ (500 mg/100 kcal)	300 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal)

- 4.3 Der Gehalt an Trans-Fettsäuren darf nicht über 3 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 4.4 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 4.5 α -Linolensäure
- | Mindestens | Höchstens |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 12 mg/100 kJ
(50 mg/100 kcal) | 24 mg/100 kJ
(100 mg/100 kcal) |
- 4.6 Docosahexaensäure
- | Mindestens | Höchstens |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 4,8 mg/100 kJ
(20 mg/100 kcal) | 12 mg/100 kJ
(50 mg/100 kcal) |
- 4.7 Weitere langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome) mehrfach ungesättigte Fettsäuren können zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil an dem gesamten Fettgehalt höchstens betragen:
- 481 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren: 2 %
- 482 bei Arachidonsäure (20:4 n-6): 1 %
- Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.

5 Phospholipide

Der Gehalt an Phospholipiden in Folgenahrung darf höchstens 2 g/l betragen.

6 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
2,2 g/100 kJ (9 g/100 kcal)	3,3 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

- 6.1 Die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten ist untersagt.

- 6.2 Laktose

Mindestens	Höchstens
1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)	–

Diese Mindestgehalte gelten nicht für Folgenahrung:

- in der der Anteil von Sojaproteinen mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt; oder
- die den Hinweis «laktosefrei» nach Artikel 15 Absatz 4 Buchstabe b trägt.

- 6.3 Saccharose, Fruktose, Honig

Mindestens	Höchstens

- einzeln oder insgesamt: 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

Honig ist einer Behandlung zur Abtötung von *Clostridium botulinum*-Sporen zu unterziehen.

6.4 Glukose

Glukose darf nur Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Glukose zugesetzt, darf ihr Gehalt höchstens 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

6.5 Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup

Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup darf Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder Sojaproteinisolaten (pur oder in Kombination mit Kuhmilch- und Ziegenmilchproteinen) nur zugesetzt werden, wenn sein Dextroseäquivalent 32 nicht übersteigt. Wird Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup diesen Nahrungen zugesetzt, darf der sich aus Glukosesirup oder getrocknetem Glukosesirup ergebende Glukosegehalt 0,2 g/100 kJ (0,84 g/100 kcal) nicht übersteigen.

Werden Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt, gelten die Höchstwerte für Glukose nach Ziffer 6.4.

7 Frukto-Oligosaccharide und Galakto-Oligosaccharide

Frukto-Oligosaccharide und Galakto-Oligosaccharide dürfen Folgenahrung zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil 0,8 g/100 ml in einer Kombination aus 90 Prozent Oligogalactosyl-Laktose und 10 Prozent Oligofruktosyl-Saccharose mit hohem Molekulargewicht nicht übersteigen.

Andere Kombinationen und Höchstgehalte von Frukto-Oligosacchariden und Galakto-Oligosacchariden können nach Artikel 12 Absatz 2 Buchstabe b verwendet werden.

8 Mineralstoffe

8.1 Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten

Mineralstoffe	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Chlorid (mg)	14,3	38,2	60	160
Eisen (mg)	0,14	0,48	0,6	2
Fluoride (µg)	–	24	–	100
Jod (µg)	3,6	6,9	15	29
Kalium (mg)	19,1	38,2	80	160
Kalzium (mg)	12	33,5	50	140
Kupfer (µg)	14,3	24	60	100
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15

Mineralstoffe	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Mangan (µg)	0,24	24	1	100
Molybdän (µg)	–	3,3	–	14
Natrium (mg)	6	14,3	25	60
Phosphor (mg) ²⁷	6	21,5	25	90
Selen (µg)	0,72	2	3	8,6
Zink (mg)	0,12	0,24	0,5	1

Das molare Verhältnis zwischen Kalzium und verwertbarem Phosphor in Folgenahrung beträgt mindestens 1,0 und höchstens 2,0. Die Menge des verwertbaren Phosphors in Folgenahrungen aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder aus Proteinhydrolysaten beträgt 80 Prozent des Gesamtphosphorgehalts.

8.2 Folgenahrung aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 8.1. Ausgenommen sind Eisen, Phosphor und Zink; für sie gelten folgende Anforderungen:

Mineralstoffe	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,22	0,6	0,9	2,5
Phosphor (mg) ²⁸	7,2	24	30	100
Zink (mg)	0,18	0,3	0,75	1,25

Das molare Verhältnis zwischen Kalzium und verwertbarem Phosphor beträgt mindestens 1,0 und höchstens 2,0. Die Menge des verwertbaren Phosphors in Anfangsnahrungen aus Sojaproteinhydrolysaten beträgt 70 Prozent des Gesamtphosphorgehaltes.

9 Vitamine

Vitamine	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Biotin (µg)	0,24	1,8	1	7,5
Folat (µg-DFE) ²⁹	3,6	11,4	15	47,6
Niacin (mg) ³⁰	0,1	0,36	0,4	1,5
Pantothensäure (mg)	0,1	0,48	0,4	2
Vitamin A (µg-RE) ³¹	16,7	27,2	70	114

²⁷ Gesamtphosphorgehalt

²⁸ Gesamtphosphorgehalt

²⁹ Diätetisches Folat-Äquivalent: 1 µg DFE = 1 µg Nahrungsfolat = 0,6 µg synthetische Folsäure aus Nahrung.

³⁰ Vorgebildetes Niacin.

³¹ Vorgebildetes Vitamin A; RE = Retinoläquivalent, all-trans.

Vitamine	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin B ₁ (Thiamin) (µg)	9,6	72	40	300
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (µg)	14,3	95,6	60	400
Vitamin B ₆ (µg)	4,8	41,8	20	175
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,02	0,12	0,1	0,5
Vitamin C (mg)	0,96	7,2	4	30
Vitamin D (µg) ³²	0,48	0,72	2	3
Vitamin E (mg-α-TE) ³³	0,14	1,2	0,6	5
Vitamin K (µg)	0,24	6	1	25

10 Nukleotide

Folgende Nukleotide können verwendet werden:

Nukleotide	Höchstwert ³⁴	Höchstwert ³⁵
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75

³² In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, wobei davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

³³ α-TE = d-α-Tocopheroläquivalent.

³⁴ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ nicht überschreiten.

³⁵ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 5 mg/100 kcal nicht überschreiten.

Anhang 4

(Art. 15 Abs. 1 Bst. c und 21)

Referenzmengen für die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind

Vitamine und Mineralstoffe	Referenzmengen		
		Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost
Biotin	(µg)	10	–
Chlorid	(mg)	500	–
Eisen	(mg)	8	6
Folat	(µg-DFE) ³⁶	125	100
Jod	(µg)	80	70
Kalium	(mg)	1000	–
Kalzium	(mg)	550	400
Kupfer	(mg)	0,5	0,4
Magnesium	(mg)	80	–
Mangan	(mg)	1,2	–
Natrium	(mg)	400	–
Niacin	(mg)	7	9
Pantothensäure	(mg)	3	–
Phosphor	(mg)	550	–
Selen	(µg)	20	10
Vitamin A	(µg-RE) ³⁷	400	400
Vitamin B ₁ (Thiamin)	(mg)	0,5	0,5
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	(mg)	0,7	0,8
Vitamin B ₆	(mg)	0,7	0,7
Vitamin B ₁₂	(µg)	0,8	0,7
Vitamin C	(mg)	45	25
Vitamin D	(µg)	7	10
Vitamin E	(mg-α-TE) ³⁸	5	–
Vitamin K	(µg)	12	–
Zink	(mg)	5	4

³⁶ Diätetisches Folat-Äquivalent: 1 µg DFE = 1 µg Nahrungsfolat = 0,6 µg synthetische Folsäure aus Nahrung.

³⁷ Vorgebildetes Vitamin A; RE = Retinoläquivalent, all-trans.

³⁸ α-TE = d-α-Tocopheroläquivalent.

Anhang 5
(Art. 19 Abs. 3 Bst. a und 20 Bst. c)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anmerkung: Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers genussfertig zubereitet worden ist.

1 Getreideanteil

Getreidebeikost wird hauptsächlich aus einem oder mehreren gemahlenden Getreide- oder Knollenstärkeprodukten hergestellt. Der Anteil an Getreide- oder Knollenstärkeprodukten muss mindestens 25 Massenprozent der endgültigen Mischung (Trockengewichtsanteil) betragen.

2 Protein

- 2.1 Bei den in Artikel 19 Absatz 1 Buchstaben b und d genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.
- 2.2 Bei den in Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkten muss der Gehalt an zugesetztem Protein mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.
- 2.3 Die in Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe d genannten Biscuits oder Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.
- 2.4 Der chemische Index des zugesetzten Proteins muss mindestens 80 Prozent des Referenzproteins Kasein (Ziff. 25) betragen oder der Eiweisswirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muss mindestens 70 Prozent des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinmischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.
- 2.5 Aminosäurezusammensetzung von Kasein

Aminosäuren	(g je 100 g Protein)
Arginin	3,7
Cystein	0,3
Histidin	2,9
Isoleucin	5,4
Leucin	9,5
Lysin	8,1
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2

Aminosäuren	(g je 100 g Protein)
Threonin	4,7
Tryptophan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

3 Kohlenhydrate

- 3.1 Wird den Produkten nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstaben a und d Saccharose, Fruktose, Glukose, Glukosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) und der Fruktosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal) betragen.
- 3.2 Wird den Produkten nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe b Saccharose, Fruktose, Glukose, Glukosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,2 g je 100 kJ (5 g/100 kcal) und der Fruktosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) betragen.

4 Fette

- 4.1 Bei den in Artikel 19 Absatz 1 Buchstaben a und d genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.
- 4.2 Die in Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte dürfen einen Fettgehalt von höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) aufweisen. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so gilt:
- Der Laurinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Myristinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) muss einen Wert zwischen 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) und darf 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) haben.

5 Mineralstoffe

- 5.1 Natrium
- Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
 - Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.
- 5.2 Kalzium
- Die in Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte müssen einen Kalziumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.

- b. Die in Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe d genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Produkte, wie Milchkekse, die als solche angeboten werden, müssen einen Kalziumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

6 Vitamine

- 6.1 Getreidebeikost muss einen Thiamingehalt von mindestens 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal) aufweisen.
- 6.2 Für die in Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte gelten folgende Gehalte:

Vitamine	je 100 kJ		je 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamin A (µg RE) ³⁹	14	43	60	180
Vitamin D (µg) ⁴⁰	0,25	0,75	1	3

- 6.3 Die Höchstwerte gelten auch, wenn Vitamin A oder Vitamin D anderer Getreidebeikost zugesetzt wird.

³⁹ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

⁴⁰ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

Anforderungen an die Zusammensetzung von Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anmerkung: Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers genussfertig zubereitet worden ist.

1 Proteine

- 1.1 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, so muss:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 40 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal) betragen.
- 1.2 Stehen Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung einzeln oder kombiniert an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen mindestens 10 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal) betragen.
- 1.3 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung zwar einzeln oder kombiniert genannt, jedoch nicht an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen mindestens 8 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;
 - d. der Gesamtgehalt des Produkts an Protein jeglicher Art mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.

- 1.4 Ist Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Produktbezeichnung eines nicht süssen Erzeugnisses erwähnt, so muss der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) und der Gehalt des Erzeugnisses an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen, unabhängig davon, ob das Erzeugnis als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht.
- 1.5 Wird das Erzeugnis auf dem Etikett als Mahlzeit bezeichnet, sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen jedoch in der Produktbezeichnung nicht erwähnt, so muss der Gesamtprotein-gehalt des Produkts aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 1.6 Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit aufgemacht sind, gelten die Anforderungen nach den Ziffern 1.1–1.5 nicht.
- 1.7 Süssspeisen, bei denen in der Sachbezeichnung Milchprodukte als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 2,2 g Milchprotein/100 kcal enthalten. Für alle anderen Süssspeisen gelten die Anforderungen nach den Ziffern 1.1–1.5 nicht.
- 1.8 Der Zusatz von Aminosäuren ist ausschliesslich zur Verbesserung des Nährwerts der vorhandenen Proteine und nur in der dafür erforderlichen Menge zulässig.

2 Kohlenhydrate

Der Kohlenhydratgehalt von Säften und Nektar aus Obst und Gemüse, reinen Obstspeisen, Desserts oder Puddings darf höchstens folgende Werte erreichen:

- a. bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft: 10 g/100 ml;
- b. bei Fruchtsaft oder Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten Getränken: 15 g/100 ml;
- c. bei reinen Obstspeisen: 20 g/100 g;
- d. bei Desserts und Puddings: 25 g/100 g;
- e. bei sonstigen Getränken, die nicht aus Milch zubereitet sind: 5 g/100 g.

3 Fett

- 3.1 Sind bei Erzeugnissen nach Ziffer 1.1 Fleisch oder Käse die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten oder stehen sie an erster Stelle, so darf der Gesamtgehalt an Fett aus allen Quellen höchstens 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal) betragen.
- 3.2 Bei allen anderen Produkten darf der Gesamtgehalt des Produkts an Fett aus allen Quellen höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.

4 Natrium

- 4.1 Der Natriumgehalt des Fertigprodukts darf höchstens 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oder höchstens 200 mg/100 g betragen. Ist jedoch Käse die einzige in der Produktbezeichnung genannte Zutat, so darf der Natriumgehalt höchstens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) betragen.
- 4.2 Obstspeisen, Desserts und Puddings dürfen, ausser für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.

5 Vitamine

- 5.1 Vitamin C
Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin C des Fertigprodukts mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) oder 25 mg/100 g betragen.
- 5.2 Vitamin A
Bei Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin A des Fertigprodukts mindestens 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal)⁴¹ betragen. Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.
- 5.3 Vitamin D
Vitamin D darf Beikost nicht zugesetzt werden.

⁴¹ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

Anhang 7
(Art. 19 Abs. 4)

Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe, die Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder zugesetzt werden

Anmerkung: Diese Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers genussfertig zubereitet wird. Ausgenommen sind Kalium und Kalzium, bei denen sich die Anforderungen auf das Erzeugnis beziehen, das an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird.

Vitamine und Mineralstoffe	Höchstwert je 100 kcal
Biotin (µg)	10
Eisen (mg)	3
Folsäure (µg)	50
Jod (µg)	35
Kalium (mg)	160
Kalzium (mg)	80/180 ⁴² /100 ⁴³
Kupfer (µg)	40
Magnesium (mg)	40
Mangan (mg)	0,6
Niacin (mg NE)	4,5
Pantothensäure (mg)	1,5
Vitamin A (µg RE)	180 ⁴⁴
Vitamin B ₁ (Thiamin) (mg)	0,25/0,5 ⁴⁵
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (mg)	0,4
Vitamin B ₆ (mg)	0,35
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,35
Vitamin C (mg)	12,5/25 ⁴⁶ /125 ⁴⁷
Vitamin D (µg)	3 ⁴⁸
Vitamin E (mg α-TE)	3
Zink (mg)	2

⁴² Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 19 Absatz 1 Buchstaben a und b genannten Erzeugnisse.

⁴³ Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe d genannten Erzeugnisse.

⁴⁴ Im Einklang mit den Bestimmungen der Anhänge 5 und 6.

⁴⁵ Dieser Höchstwert gilt für verarbeitete Lebensmittel auf Getreidebasis.

⁴⁶ Dieser Höchstwert gilt für mit Eisen angereicherte Erzeugnisse.

⁴⁷ Dieser Höchstwert gilt für Gerichte auf Fruchtbasis, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte.

⁴⁸ Im Einklang mit den Bestimmungen der Anhänge 5 und 6.

Anhang 8
(Art. 22 Abs. 1–3 und 26)

Ausführungen bezüglich Pflanzenschutzmittel in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost, anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder und Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern entwickelt wurden

Liste A: Verbotene Pflanzenschutzmittel

- Disulfoton (Summe von Disulfoton, Disulfoton-Sulfoxid und Disulfon, ausgedrückt in Disulfoton)
- Fensulfothion (Summe von Fensulfothion, dessen Sauerstoff Analogon und deren Sulfonyl, ausgedrückt als Fensulfothion)
- Fentin, ausgedrückt als Triphenylzinn-Kation
- Haloxyfop (Summe von Haloxyfop, dessen Salzen und Estern einschliesslich Konjugaten, ausgedrückt als Haloxyfop)
- Heptachlor und *trans*-Heptachlorepoxyd, ausgedrückt als Heptachlor
- Hexachlorbenzen
- Nitrofen
- Omethoat
- Terbufos (Summe von Terbufos, dessen Sulfoxid und dessen Sulfonyl, ausgedrückt als Terbufos)
- Aldrin und Dieldrin, ausgedrückt als Dieldrin
- Endrin

Liste B⁴⁹: Höchstgehalte

Chemische Bezeichnung	Rückstandshöchstgehalt (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Demeton-S-methyl/Demeton-S-methylsulfon/Oxydemeton-methyl (einzeln oder kombiniert, ausgedrückt als Demeton-S-methyl)	0,006
Ethoprophos	0,008
Fipronil (Summe von Fipronil und Fipronil-desulfinyl, ausgedrückt als Fipronil)	0,004

⁴⁹ Die in der Liste B genannten Werte gelten für verbrauchsfertig angebotene oder nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers rekonstituierte Erzeugnisse.

Chemische Bezeichnung

Rückstandshöchstgehalt (mg/kg)

Propineb/Propylen-thioharnstoff (Summe von Propi-
neb und Propylen-thioharnstoff)

Anforderungen an Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

1 Erläuterungen

Die Spezifikationen beziehen sich auf das gebrauchsfertige Erzeugnis, sei es als solches im Handel oder nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers zubereitet.

- 1.1 Erzeugnisse nach Artikel 24 Absatz 1 Buchstabe a, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe nach den Tabellen 2.1 und 2.2.
- 1.2 Erzeugnisse nach Artikel 24 Absatz 1 Buchstabe b, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe nach den Tabellen unter den Ziffern 2.1 und 2.2; vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Stoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
- 1.3 Vitamine und Mineralstoffe dürfen in Erzeugnissen nach Artikel 24 Absatz 1 Buchstabe c, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, nicht in höheren als den in den Tabellen unter den Ziffern 2.1 und 2.2 angegebenen Höchstmengen enthalten sein; vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Stoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
- 1.4 Sofern dies nicht den aus der Zweckbestimmung resultierenden Erfordernissen zuwiderläuft, sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, mit den Vorschriften über andere Stoffe konform, die für Säuglingsanfangsnahrung oder Folgenahrung gelten.
- 1.5 Erzeugnisse nach Artikel 24 Absatz 1 Buchstabe a, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe nach den Tabellen unter den Ziffern 3.1 und 3.2.
- 1.6 Erzeugnisse nach Artikel 24 Absatz 1 Buchstabe b, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe nach den Tabellen unter den Ziffern 3.1 und 3.2; vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Stoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
- 1.7 Vitamine und Mineralstoffe dürfen in Erzeugnissen nach Artikel 24 Absatz 1 Buchstabe c, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, nicht in höheren als den in den Tabellen unter den Ziffern 3.1 und 3.2 angegebenen Höchstmengen enthalten sein; vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Stoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.

2 Werte für Vitamine und Mineralstoffe in diätetisch vollständigen Lebensmitteln für Säuglinge

2.1 Vitamine

Vitamine	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Biotin (µg)	0,24	4,8	1	20
Folat (µg-DFE) ⁵⁰	3,6	11,4	15	47,6
Niacin (mg) ⁵¹	0,1	0,72	0,4	3
Pantothensäure (mg)	0,1	0,48	0,4	2
Vitamin A (µg-RE) ⁵²	16,7	43	70	180
Vitamin B ₁ (Thiamin) (µg)	9,6	72	40	300
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (µg)	14,3	107	60	450
Vitamin B ₆ (µg)	4,8	72	20	300
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,02	0,12	0,1	0,5
Vitamin C (mg)	0,96	7,2	4	30
Vitamin D (µg) ⁵³	0,48	0,72	2	3
Vitamin E (mg α-TE) ⁵⁴	0,14	1,2	0,6	5
Vitamin K (µg)	0,24	6	1	25

2.2 Mineralstoffe

Mineralstoffe	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Chlorid (mg)	14,3	38,2	60	160
Chrom (µg)	–	2,4	–	10
Eisen (mg)	0,07	0,6	0,3	2,5
Fluorid (µg)	–	47,8	–	200
Jod (µg)	3,6	8,4	15	35
Kalium (mg)	19,1	38,2	80	160
Kalzium (mg) ⁵⁵	12	60	50	250
Kupfer (µg)	14,3	29	60	120
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Mangan (µg)	0,24	24	1	100
Molybdän (µg)	–	3,3	–	14
Natrium (mg)	6	14,3	25	60

⁵⁰ Diätetisches Folat-Äquivalent; 1 µg DFE = 1 µg Nahrungsfolat = 0,6 µg synthetische Folsäure aus Nahrung.

⁵¹ Vorgebildetes Niacin.

⁵² Vorgebildetes Vitamin A; RE = Retinoläquivalent, all-trans.

⁵³ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, wobei wovon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

⁵⁴ α-TE = d-α-Tocopheroläquivalent.

⁵⁵ Das molare Verhältnis zwischen Kalzium und verwertbarem Phosphor beträgt mindestens 1,0 und höchstens 2,0.

Mineralstoffe	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Phosphor (mg) ⁵⁶	6	24	25	100
Selen (µg)	0,72	2	3	8,6
Zink (mg)	0,12	0,6	0,5	2,4

3 Werte für Vitamine und Mineralstoffe in diätetisch vollständigen Lebensmitteln, die nicht für Säuglinge bestimmt sind

3.1 Vitamine

Vitamine	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Biotin (µg)	0,18	1,8	0,75	7,5
Folat (µg-DFE) ⁵⁷	2,5	12,5	10	50
Niacin (mg NE) ⁵⁸	0,22	0,75	0,9	3
Pantothensäure (mg)	0,035	0,35	0,15	1,5
Vitamin A (µg RE) ⁵⁹	8,4	43	35	180
Vitamin B ₁ (Thiamin) (mg)	0,015	0,12	0,06	0,5
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Vitamin B ₆ (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,017	0,17	0,07	0,7
Vitamin C (mg)	0,54	5,25	2,25	22
Vitamin D (µg) ⁶⁰	0,12	0,65/0,75 ⁶¹	0,5	2,5/3 ⁶²
Vitamin E (mg α-TE) ⁶³	0,5/g mehrfach ungesättigte Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,1 mg pro 100 verwertbare kJ	0,75	0,5/g mehrfach ungesättigte Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,5 mg pro 100 verwertbare kcal	3
Vitamin K (µg)	0,85	5	3,5	20

⁵⁶ Gesamtphosphorgehalt.

⁵⁷ Diätetisches Folat-Äquivalent; 1 µg DFE = 1 µg Nahrungsfolat = 0,6 µg synthetische Folsäure aus Nahrung.

⁵⁸ NE = Niacinäquivalent.

⁵⁹ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

⁶⁰ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, wobei davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

⁶¹ Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

⁶² Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

⁶³ α-TE = d-α-Tocopheroläquivalent.

3.2 Mineralstoffe

Mineralstoffe	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Chlorid (mg)	7,2	42	30	175
Chrom (µg)	0,3	3,6	1,25	15
Eisen (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0
Fluorid (mg)	–	0,05	–	0,2
Jod (µg)	1,55	8,4	6,5	35
Kalium (mg)	19 ⁶⁴	70	80	295
Kalzium (mg)	8,4/12 ⁶⁴	42/60 ⁶⁵	35/50	175/250 ⁶⁶
Kupfer (µg)	15	125	60	500
Magnesium (mg)	1,8	6	7,5	25
Mangan (mg)	0,012	0,12	0,05	0,5
Molybdän (µg)	0,84	4,3	3,5	18
Natrium (mg)	7,2	42	30	175
Phosphor (mg)	7,2	19	30	80
Selen (µg)	0,6	2,5	2,5	10
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5

⁶⁴ Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

⁶⁵ Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

⁶⁶ Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

Anhang 10

(Art. 34 Abs. 1 und 35 Abs. 2 Bst. a Ziff. 2)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Anmerkung: Die Angaben beziehen sich auf gebrauchsfertige Erzeugnisse, die als solche vertrieben oder nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers gebrauchsfertig gemacht werden.

1 Energiewert

- 1.1 Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer ganzen Tagesration nach Artikel 33 Buchstabe a sollte zwischen 3360 kJ (800 kcal) und 5040 kJ (1200 kcal) je Tagesration betragen.
- 1.2 Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten nach Artikel 33 Buchstabe b) muss zwischen 840 kJ (200 kcal) und 1680 kJ (400 kcal) je Mahlzeit betragen.

2 Proteine

- 2.1 Der Energiewert eines Lebensmittels für eine gewichtskontrollierende Ernährung muss zu mindestens 25 und darf zu höchstens 50 Prozent auf Proteine entfallen. In keinem Fall darf ein Erzeugnis zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten mehr als 125 g Proteine enthalten.
- 2.2 Die Vorschriften nach Ziffer 2.1 beziehen sich auf ein Protein, dessen chemischer Index demjenigen des nachfolgend genannten Referenzproteins der FAO/WHO (1985) entspricht.

Referenzprotein ⁶⁷	g/100 g Protein
Cystein + Methionin	1,7
Histidin	1,6
Isoleucin	1,3
Leucin	1,9
Lysin	1,6
Phenylalanin + Tyrosin	1,9
Threonin	0,9
Tryptophan	0,5
Valin	1,3

- 2.3 Liegt der chemische Index unter 100 Prozent des Indexes des Referenzproteins, so ist der Mindestproteingehalt entsprechend zu erhöhen. Der chemi-

⁶⁷ Weltgesundheitsorganisation. Energy and protein requirements (Energiewert- und Proteinanforderungen). Bericht einer gemeinsamen FAO/WHO/UNU-Tagung. Genf: Weltgesundheitsorganisation, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

sche Index des Proteins muss in jedem Fall zumindest bei 80 Prozent des Index des Referenzproteins liegen.

- 2.4 Der chemische Index ist das niedrigste Verhältnis zwischen der Menge jeder einzelnen essenziellen Aminosäure des zu prüfenden Proteins und der Menge der jeweils entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.
- 2.5 In jedem Fall ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteine und nur in dem dazu erforderlichen Ausmass gestattet.

3 Fette

- 3.1 Der Energiewert der Fette darf 30 Prozent des gesamten Energiewertes des Erzeugnisses nicht überschreiten.
- 3.2 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen mindestens 4,5 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.
- 3.3 Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten müssen mindestens 1 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.

4 Nahrungsfasern

Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen zwischen 10 g und 30 g Nahrungsfasern je Tagesration enthalten.

5 Vitamine und Mineralstoffe

- 5.1 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen mindestens 100 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern.
- 5.2 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten müssen je Mahlzeit mindestens 30 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern; dagegen müssen diese Erzeugnisse mindestens 500 mg Kalium je Mahlzeit enthalten.

Stoff	Einheit	Menge
Biotin	(µg)	15
Eisen	(mg)	16
Folsäure/Folacin	(µg)	200
Jod	(µg)	130
Kalium	(mg)	3100
Kalzium	(mg)	700
Kupfer	(mg)	1,1
Magnesium	(mg)	150
Mangan	(mg)	1
Natrium	(mg)	575
Niacin	(mg Nicotinsäureamid-Äquivalent)	18
Pantothensäure	(mg)	3

Stoff	Einheit	Menge
Phosphor	(mg)	550
Selen	(µg)	55
Vitamin A	(µg Retinol-Äquivalent)	700
Vitamin B1 (Thiamin)	(mg)	1,1
Vitamin B2 (Riboflavin)	(mg)	1,6
Vitamin B6	(mg)	1,5
Vitamin B12	(µg)	1,4
Vitamin C	(mg)	45
Vitamin D	(µg)	5
Vitamin E	(mg Tocopherol-Äquivalent)	10
Zink	(mg)	9,5

Anhang 11

(Art. 38 Abs. 1 Bst. a, 39 Bst. a und b sowie 40 Abs. 2)

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe in den für Erwachsene zugelassenen Höchstmengen

Es gelten die spezifischen Reinheitskriterien, die im Anhang 4 der ZuV⁶⁸ für Zusatzstoffe festgelegt sind. Für Stoffe, für die keine Reinheitskriterien festgelegt wurden, gelten die allgemein anerkannten Reinheitskriterien, die von internationalen Gremien, wie der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), der Weltgesundheitsorganisation (WHO), oder internationalen Pharmakopöen empfohlen werden.

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
---	---	--

1 Vitamine und Mineralstoffe

1.1 Vitamine

β-Carotin (Provitamin A)	9,6 mg
Biotin	450 µg
Folsäure/Folacin	600 µg
Niacin	48 mg
Pantothensäure	18 mg
Riboflavin (Vitamin B ₂)	4,2 mg
Thiamin (Vitamin B ₁)	3,3 mg
Vitamin A	1600 µg
Vitamin B ₆	4,2 mg
Vitamin B ₁₂	9 µg
Vitamin C	300 mg
Vitamin D	20 µg
Vitamin E	36 mg
Vitamin K	225 µg

«Patientinnen und Patienten, die Antikoagulantien einnehmen, sollten vor der Einnahme von Vitamin K-Präparaten /ihren Arzt konsultieren.»

1.2 Mineralstoffe

Chlorid	800 mg
Natrium	550 mg
Chrom	40 µg
Eisen	14 mg

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
Jod	150 µg	
Fluorid	3,8 mg	
Kalium	2000 mg	
Kalzium	1000 mg	
Kupfer	1 mg	
Magnesium	375 mg	
Mangan	2 mg	
Molybdän	50 µg	
Phosphor	700 mg	
Selen	60 µg	
Silizium	200 mg	
Bor	5 mg	
Zink	15 mg	

2 Sonstige Stoffe

2.1 Aminosäuren

L-Alanin	500 mg
L-Arginin	2500 mg
L-Citrullin	1000 mg
L-Cystein	240 mg
L-Cystin	500 mg
L-Glutamin	10 g
L-Glutaminsäure	10 g
Glycin	5 g
L-Histidin	600 mg
L-Isoleucin	1200 mg
L-Leucin	2400 mg
L-Lysin	1800 mg
L-Methionin + L-Cystein (Summe)	900 mg
L-Ornithin	2000 mg
L-Phenylalanin + L-Tyrosin (Summe)	1500 mg
L-Prolin	150 mg
L-Threonin	900 mg
L-Tryptophan	240 mg
L-Tyrosin	1200 mg
L-Serin	40 mg
L-Valin	1600 mg

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
---	---	--

2.2 Sonstige Stoffe, ohne Aminosäuren

β-Alanin	3,2 g	<p>«Nicht länger als 8–10 Wochen einnehmen»</p> <ul style="list-style-type: none"> – Abgabe nur als Tabletten, die mit geeigneten Mitteln (Zusatzstoffen) als «slow-release»-Tabletten formuliert werden. – Einnahme muss mindestens auf 2 Dosen pro Tag verteilt werden, vorzugsweise zu einer Mahlzeit
Astaxanthin	4 mg	
Betain	1500 mg	
Bioflavonoide	5 mg	
β-Hydroxy-β-methylbutyrat (HMB)	3200 mg	
Carotinoid Lutein	10 mg	
Carotinoid Lycopin	15 mg	
Carotinoid Zeaxanthin	2 mg	
Cholin	550 mg	
Chondroitinsulfat	500 mg	<p>«Für schwangere und stillende Frauen, Kinder, Jugendliche und Personen mit gerinnungshemmenden Arzneimitteln nicht geeignet.»</p>
L-Carnitin	1000 mg	
L-Carnosin	55 mg	
L-Citrullin	1000 mg	
Coenzym NADH (Nicotinamadeninindinukleotid)	10 mg	
Coenzym Q 10	50 mg	
Coffein	200 mg oder max. 3 mg/kg Körpergewicht	
Docosahexaensäure (DHA)	250 mg	
Eicosapentaensäure (EPA) + Docosahexaensäure (DHA) (als Summe) (langkettige n-3)	500 mg	
Glucosamin	750 mg	

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
Glucuronolacton	1200 mg	<i>«Personen, die Medikamente einnehmen, sollten vor der Einnahme ihren Arzt konsultieren.»</i>
Hesperidin	430 mg	
Inositol	1000 mg	<i>«Nicht auf nüchternen Magen, nicht bei strikter, kalorienarmer Ernährung und nicht gleichzeitig mit anderen Produkten auf Basis von Grüntee einnehmen.»</i>
Isoflavone	50 mg	
Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG)	90 mg (berechnet als EGCG)	
konjugierte Linolsäure (CLA)	3 g	
Kreatin	3 g	<i>«Für Diabetikerinnen und Diabetiker, Jugendliche, schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.»</i>
Lebende Bakterienkulturen nach nach Anhang 14	mind. 10 ⁸ KBE (kolonienbildende Einheiten)	
α-Linolensäure (n-3)	2000 mg	<i>«Ein Produkt mit OPC ersetzt eine Ernährung mit frischem Obst und Gemüse nicht.»</i>
Linolsäure (n-6)	10 g	
Methylsulfonylmethan (MSM)	1000 mg	
Oligomere Proanthocyanidine (OPC)	150 mg	
D-Ribose	1000 mg	
Taurin	1000 mg	

Zulässige Stoffe und Verbindungen für Nahrungsmittel für Sportlerinnen und Sportler

1. Kategorie 1: Vitamine

1.1 Vitamin A

Retinol
Retinylacetat
Retinylpalmitat
β-Carotin

1.2 Vitamin D

Vitamin D₂ oder Ergocalciferol
Vitamin D₃ oder Cholecalciferol

1.3 Vitamin E

DL-α-Tocopherol
DL-α-Tocopherylacetat
D-α-Tocopherol
D-α-Tocopherylacetat
D-α-Tocopherylsäuresuccinat
Gemischte Tocopherole⁶⁹
Tocotrienol-Tocopherol⁷⁰

1.4 Vitamin K

Menachinon⁷¹
Phyllochinon oder Phytomenadion

⁶⁹ α-Tocopherol < 20 %, β-Tocopherol < 10 %, γ-Tocopherol 50–70 %, und δ-Tocopherol 10–30 %.

⁷⁰ Typische Mengen einzelner Tocopherole und Tocotrienole sind:

- 115 mg/g α-Tocopherol (101 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g β-Tocopherol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 45 mg/g γ-Tocopherol (25 mg/g Mindestgehalt);
- 12 mg/g δ-Tocopherol (3 mg/g Mindestgehalt);
- 67 mg/g α-Tocotrienol (30 mg/g Mindestgehalt);
- < 1 mg/g β-Tocotrienol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 82 mg/g γ-Tocotrienol (45 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g δ-Tocotrienol (1 mg/g Mindestgehalt).

⁷¹ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.

1.5 Vitamin B1

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat
Thiaminmonophosphatchlorid
Thiaminpyrophosphatchlorid

1.6 Vitamin B2

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat, Natrium

1.7 Niacin

Inositolhexanicotinat oder Inositolniacinat
Nicotinamid
Nicotinsäure

1.8 Pantothensäure

Calcium-D-pantothenat
D-Panthenol
Natrium-D-pantothenat
Pantethin

1.9 Vitamin B6

Pyridoxal-5'-phosphat
Pyridoxin-5'-phosphat
Pyridoxindipalmitat
Pyridoxinhydrochlorid

1.10 Folate

Calcium-L-methylfolat
Pteroylglutaminsäure

1.11 Vitamin B12

Cyanocobalamin
5'-Desoxyadenosylcobalmin
Hydroxocobalamin
Methylcobalamin

1.12 Biotin

D-Biotin

1.13 Vitamin C

Calcium-L-ascorbat (kann bis zu 2 % Threonat enthalten)

Kalium-L-ascorbat
L-Ascorbinsäure
L-Ascorbyl-6-palmitat
Magnesium-L-ascorbat
Natrium-L-ascorbat
Zink-L-ascorbat

2. Kategorie 2: Mineralstoffe

2.1 Calcium

Calciumacetat
Calciumbisglycinat
Calciumcarbonat
Calciumchlorid
Calciumcitratmalat
Calciumgluconat
Calciumglycerophosphat
Calciumhydroxid
Calciumlactat
Calcium-L-ascorbat
Calcium-L-lysinat
Calcium-L-pidolat
Calcium-L-threonat
Calciummalat
Calciumoxid
Calciumpyruvat
Calciumsalze der Orthophosphorsäure
Calciumsalze der Zitronensäure
Calciumsuccinat
Calciumsulfat

2.2 Magnesium

Magnesiumacetat
Magnesiumacetyltaurat
Magnesiumascorbat
Magnesiumbisglycinat
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumgluconat
Magnesiumglycerophosphat
Magnesiumhydroxid
Magnesiumkaliumcitrat
Magnesiumlactat
Magnesium-L-lysinat
Magnesium-L-pidolat
Magnesiummalat
Magnesiumoxid

Magnesiumpyruvat
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure
Magnesiumsalze der Zitronensäure
Magnesiumsuccinat
Magnesiumsulfat
Magnesiumtaurat

2.3 Calcium-Magnesium-Mischungen

Dolomitpulver
Fossiles Korallenpulver oder Scleratinia

2.4 Eisen

Eisen(II)-Ammoniumphosphat
Eisen(II)-phosphat
Eisen(II)-taurat
Eisen(III)-Natrium-EDTA
Eisenammoniumcitrat
Eisenbisglycinat
Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisendiphosphat oder Eisenpyrophosphat
Eisenfumarat
Eisengluconat
Eisenlactat
Eisen-L-pidolat
Eisennatriumdiphosphat
Eisensaccharat
Eisensulfat
elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert)

2.5 Kupfer

Kupfer(II)-oxid
Kupferbisglycinat
Kupfercarbonat
Kupfercitrat
Kupfergluconat
Kupfer-L-aspartat
Kupferlysinkomplex
Kupfersulfat

2.6 Jod

Kaliumjodat
Kaliumjodid
Natriumjodat
Natriumjodid

2.7 Zink

Zinkacetat
Zinkbisglycinat
Zinkcarbonat
Zinkchlorid
Zinkcitrat
Zinkgluconat
Zinklactat
Zink-L-ascorbat
Zink-L-aspartat
Zink-L-lysinat
Zink-L-pidolat
Zinkmalat
Zink-mono-L-methioninsulfat
Zinkoxid
Zinkpicolinat
Zinksulfat

2.8 Mangan

Manganascorbat
Manganbisglycinat
Mangancarbonat
Manganchlorid
Mangancitrat
Manganguconat
Manganglycerophosphat
Mangan-L-aspartat
Manganpidolat
Mangansulfat

2.9 Natrium

Natriumbicarbonat
Natriumcarbonat
Natriumchlorid
Natriumcitrat
Natriumgluconat
Natriumhydroxid
Natriumlactat
Natriumsalze der Orthophosphorsäure
Natriumsulfat

2.10 Kalium

Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat

Kaliumchlorid
Kaliumcitrat
Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumhydroxid
Kaliumlactat
Kalium-L-pidolat
Kaliummalat
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure
Kaliumsulfat

2.11 Selen

L-Selenomethionin
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenat
Natriumselenit
Selenhefe⁷²
Selenige Säure

2.12 Chrom

Chrom(III)-chlorid
Chromhefe
Chrom(III)-lactattrihydrat
Chrom(III)-sulfat
Chromnitrat
Chrompicolinat

2.13 Molybdän (VI)

Ammoniummolybdat
Kaliummolybdat
Molybdänhefe
Natriummolybdat

2.14 Fluorid

Calciumfluorid
Kaliumfluorid
Natriumfluorid
Natriummonofluorophosphat

⁷² In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten Selenhefe, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selen). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

2.15 Bor

Borsäure

Natriumborat

2.16 Silicium

cholinstabilisierte Orthokieselsäure

Kieselsäure (in Gel-Form)

Siliciumdioxid

3. Kategorie 3: Sonstige Stoffe

3.1 Aminosäuren

Anmerkung: Bei zugelassenen Aminosäuren können auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.

L-Alanin

L-Arginin

L-Citrullinmalat

L-Cystein

L-Cystin

L-Histidin

L-Glutaminsäure

L-Glutamin

Glycin

L-Isoleucin

L-Leucin

L-Lysin

L-Lysinacetat

L-Methionin

L-Ornithin

L-Phenylalanin

L-Prolin

L-Serin

L-Threonin

L-Tryptophan

L-Tyrosin

L-Valin

3.2 Sonstige Stoffe, ohne Aminosäuren

β -Alanin

Bakterienkulturen (lebend)

Betainhydrochlorid

Bioflavonoide

β -Hydroxy- β -methylbutyrat (HMB)L-Carnitin

L-Carnitinhydrochlorid

L-Carnitin-L-Tartrat

L-Carnosin
Cholin
Cholinchlorid
Cholincitrat
Cholintartrate
Chondroitinsulfat (*Ph. Eur.*)
Coenzym Q10, Ubichinon oder Ubichinol
Coffein
D-Glucurono- γ -lacton
DHA und deren Ester aus Fischölen oder Algenölen
EPA und deren Ester aus Fischölen oder Algenölen
Glucosaminchlorid
Glucosaminsulfat
Omega-3-Fettsäuren aus Speiseölen, Fischölen und Algenölen
Hesperidin aus unreifen Orangen
Inositol
Isoflavone aus Soja- oder aus Rotkleeextrakten
Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) aus Grüntee
Konjugierte Linolsäure (CLA) aus Distelöl
Kreatin Anhydrous
Kreatincitrat
Kreatinmalat
Kreatinmonohydrat
Kreatinpyruvat
Laktase FCC⁷³
Linolsäure aus Speiseölen
Lutein aus Tagetes
Lycopin aus Tomaten
Methylsulfonylmethan (MSM)
NADH
NADH Dinatrium
Oligomere Proanthocyanidine (OPC) aus Trauben oder Pinienrinde
D-Ribose
Taurin
Wasserlösliche Tomatenkonzentrate WSTC I und II
Wasserlösliche Tomatenkonzentrate WSTC I und II gemäss EFSA Journal 2010;
8(7): 1689
Zeaxanthin aus Tagetes
Astaxanthin-reiches Oleoresin aus *Haematococcus Pluvialis* extrahiert

73 FCC = Food Chemicals Codex

Anhang 13
(Art. 38 Abs. 2)

Anforderungen an lebende Bakterienkulturen zur Verwendung in Sportlerprodukten

- 1 Lebende Bakterienkulturen, die in Nahrungsmitteln für Sportlerinnen oder Sportler verwendet werden, müssen für Lebensmittelzwecke geeignet und gesundheitlich unbedenklich sein.
- 2 Es können lebende Zellen von Stämmen einer oder verschiedener Bakterienarten oder Species eingesetzt werden.
- 3 Diese müssen die folgenden Kriterien erfüllen:
 - 3.1 Sie müssen vorzugsweise menschlichen Ursprungs sein, keine humanpathogenen Eigenschaften aufweisen und dürfen keine Antibiotikaresistenzen übertragen.
 - 3.2 Sie müssen in einer international anerkannten Stammsammlung hinterlegt sein.
 - 3.3 Species und Stamm müssen mit molekularbiologischen Methoden charakterisiert sein. Dies bedeutet:
 - a. Species: DNA-DNA Hybridisierung oder 16SrRNA Sequenzanalyse;
 - b. Stamm: International akzeptierte molekular-biologische Methode wie molekularbiologisches Fingerprintverfahren PFGE⁷⁴ oder RAPD⁷⁵.

⁷⁴ PFGE = Pulsed-Field-Gelelektrophorese

⁷⁵ RAPD = Random Amplification of Polymorphic DNA

Anhang 14
(Art. 38 Absätze 3 und 4)

Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung und an Protein- und Aminosäurepräparate

1 Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung

1.1 Kohlenhydrat-Konzentrate

- a. Kohlenhydrate mehrere unterschiedlich resorbierbare Zuckerarten oder Stärkeabbauprodukte
- b. Energiequelle mindestens 80 % von Kohlenhydraten
- c. Energiegehalt mindestens 300 kJ (70 kcal) pro 100 ml oder 1400 kJ (335 kcal) pro 100 g Trockenmasse (bezogen auf genussfertiges Produkt)

1.2 Energiereiche Erzeugnisse

- a. Energiegehalt mindestens 1400 kJ (335 kcal) pro 100 g Trockenmasse
- b. Energiequelle mindestens 50 % aus Kohlenhydraten, und höchstens 30 % aus Fett

1.3 Sportgetränke

- a. Energiegehalt mindestens 100 kJ (25 kcal) pro 100 ml
- b. Energiequelle mindestens 90 % aus Kohlenhydraten, höchstens 1 % aus Fett und höchstens 5 % aus Protein

1.4 Recovery-Getränke

- a. Energiegehalt
- b. Energiequelle Es müssen sowohl Kohlenhydrate wie auch Proteine enthalten sein. In einer Portion des Getränks müssen mindestens 20 g Protein enthalten sein.

2 Anforderungen an Protein- und Aminosäurepräparate

- a. Kollagenes Eiweiss Darf höchstens 20 % des Proteinanteiles betragen.
- b. Proteinzufuhr Darf einschliesslich des mit der üblichen Ernährung aufgenommenen Eiweisses 2 g/kg Körpergewicht pro Tag nicht überschreiten.

