

**Verordnung des WBF  
über die Verwendung von schweizerischen  
Herkunftsangaben für Lebensmittel  
(HasLV-WBF)**

vom 15. November 2016 (Stand am 1. Januar 2018)

---

*Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF),  
gestützt auf die Artikel 8 und 9 Absatz 1 der Verordnung vom 2. September 2015<sup>1</sup>  
über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel  
(HasLV)*

*verordnet:*

**Art. 1** Temporär nicht verfügbare Naturprodukte

Die Naturprodukte nach Artikel 8 HasLV und die Dauer, während der sie von der Berechnung des für die Herkunftsangabe massgeblichen Mindestanteils ausgeschlossen sind, sind in Anhang 1 festgelegt.

**Art. 2** Für bestimmte Verwendungszwecke in der Schweiz nicht verfügbare Naturprodukte

Die Naturprodukte, die auf Begehren nach Artikel 9 HasLV von der Berechnung des für die Herkunftsangabe massgeblichen Mindestanteils ausgeschlossen sind, und die Dauer, während der sie davon ausgeschlossen sind, sind in Anhang 2 festgelegt.

**Art. 3** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2017 in Kraft.

*Anhang 1<sup>2</sup>*  
(Art. 1)

## Temporär nicht verfügbare Naturprodukte

| Naturprodukte  | Spezifikation   | Befristung der Ausnahme |
|--|---|-------------------------|
| Beurre noisette  | Für die Verwendung in Mürbeteig   | 31.12.2018              |
| Bio-Weisszucker aus Zuckerrüben  | Bio-Kristallzucker aus Zuckerrüben, für die Verwendung in Bio-Produkten   | 31.12.2018              |
| Calcium-Kaseinat-Pulver  | Trockensubstanz 94 %, Protein 90 %. Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitung, Füllmassen für Backwaren und Käsezubereitungen   | 31.12.2018              |
| Cassonade hell   | Heller Kandiszucker aus Zuckerrüben. Für die Verwendung in Feingebäck.  | 31.12.2018              |
| Cassonade dunkel   | Dunkler Kandiszucker aus Zuckerrüben. Für die Verwendung in Feingebäck.   | 31.12.2018              |
| Eipulver   | Eiweisspulver, Volleipulver und Eigelbpulver für die Verwendung im Teig (zur Stabilisierung, als Überzug, in der Füllung) und in Eiweiss-Gebäcken.  | 31.12.2018              |
| Erbsenfasern   | Nahrungsfasergehalt ab 89 % für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.  | 31.12.2018              |
| Erbsenprotein-konzentrat   | Eiweissgehalt ab 55 % für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.  | 31.12.2018              |
| Fababohnenprotein  | Eiweissgehalt ab 60 %, für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.   | 31.12.2018              |
| Fasermix   | Aus Weizen, Karotten und Psyllium. Nahrungsfasergehalt min. 85 %, für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.  | 31.12.2018              |
| Fruchtkonzentrat aus Brombeeren, Erdbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren | Fruchtpulpe- und Fruchtsaftkonzentrate. Konzentrationsfaktor: 3–12<br>Brix-Wert: 60°–75°<br>Trägerstoffe / Säuerungsmittel: Zucker, Zitronensäure<br>Fruchtzutaten sowie zur Aromatisierung und Färbung von Hart- und Weichbonbons, Gelée-Zuckerwaren und Instant-Getränken.  | 31.12.2018              |
| Fruchtpulver 0,5–1,5 mm Partikelgrösse   | Walzen-, vakuum- oder sprühgetrocknetes Fruchtpulver. Partikelgrösse: 0,5 mm–1,5 mm.<br>Wassergehalt: < 5,0 %, Titrierbare Säure (Zitronensäure Monohydrat): 0,7–28,0 %, Trägerstoffe: Glukose, Saccharose, Maltodextrin oder Stärke. Zur Färbung und Aromatisierung von Instant-Getränken, Traubenzuckern, Sorbittabletten, Xylittabletten und weiteren Süsswaren. | 31.12.2018              |

<sup>2</sup> Bereinigt gemäss Ziff. I 1 der V des WBF vom 7. Juni 2017 (AS 2017 3403) und Ziff. I der V des WBF vom 13. Nov. 2017, in Kraft seit 1. Jan. 2018 (AS 2017 6557).

| Naturprodukte  | Spezifikation   | Befristung der Ausnahme |
|--|---|-------------------------|
| Fruchtsaftkonzentrat aus schwarzen Johannisbeeren            | Verhältnis Konzentrat : Frucht = ca. 1 : 7<br>Brix-Wert 50°–70°.<br>Für die Verwendung in Bonbons.  | 31.12.2018              |
| Fruchtzubereitung aus schwarzen Johannisbeeren mit Stückchen | Brix-Wert: 40°, Stückchen: 45 %.<br>Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>3</sup> über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH).  | 31.12.2018              |
| Fructose   | Fructosegehalt: min. 99,5 %, Wassergehalt: max. 0,2 %, Asche: max. 0,1 %. Für die Verwendung in Glasur-Gels (Konditoreiware) und Bäckereimarmelade.   | 31.12.2018              |
| Gelatine zur Herstellung von gelatinehaltigen Lebensmitteln  | Speisegelatine aus Rohmaterial vom Rind und Schwein gemäss Art. 11 und 12 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>4</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH). Für die Verwendung in Gummibären und weiteren Gummiprodukten mit einem Gelatineanteil von 5–10 %. | 31.12.2018              |
| Glacierpulver Pflanzenfett                                   | Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Pflanzenfett, Malzextrakt, Rahmpulver, Magermilchpulver, Emulgatoren. Für die Verwendung in Feingebäck.   | 31.12.2018              |
| Glacierpulver Butter   | Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Butter, Honig, Vollmilchpulver, Emulgatoren. Für die Verwendung in Feingebäck.  | 31.12.2018              |
| Himbeerpüree   | Himbeerpüree mit und ohne Kerne. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH sowie in Bäckereimarmeladen, Glasur-Gels und Dessert-Saucen.   | 31.12.2018              |
| Himbeerpüreekonzentrat                                       | Konzentrat aus Himbeerpüree mit und ohne Kerne.<br>Brix-Wert 27°–30°. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH sowie in Bäckereimarmeladen, Glasur-Gels und Dessert-Saucen.  | 31.12.2018              |
| Himbeersaftkonzentrat  | Unter Vakuum eingedampftes Konzentrat aus Himbeersaft.<br>Brix-Wert 50°–70°. Für die Verwendung in Bonbons.   | 31.12.2018              |
| Industriewein zur Herstellung von Essig                      | Industriewein rot und weiss zur Herstellung von Essig, der bei der Produktion von Essiggemüse eingesetzt wird.  | 31.12.2018              |
| Industriewein zur Herstellung von Fonduezubereitungen        | Industriewein in gleichbleibender Qualität für die Verwendung in Fonduezubereitungen gemäss Art. 56, 58, 59 und 60 VLtH.  | 31.12.2018              |
| Industrie-Waffeln für Speiseeis-Cornets                      | Industriell gefertigte Waffeln für Speiseeis-Cornets.   | 31.12.2018              |

<sup>3</sup> SR 817.022.17

<sup>4</sup> SR 817.022.108

| Naturprodukte  | Spezifikation   | Befristung der Ausnahme |
|--|---|-------------------------|
| Isomaltulose   | 6-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-Fructose. Für die Verwendung in Instant-Getränken und Süßwaren.   | 31.12.2018              |
| Karamellpulver   | Aus Zucker, Fett und Milchzutaten. Fett 22 %, Eiweiss 8 %. Für die Verwendung in Schokolade.  | 31.12.2018              |
| Karamellzucker in Pulverform                                 | Hellbraunes, hygroskopisches Pulver mit süßem Geschmack und typischem Geruch nach karamellisiertem Zucker. Trockensubstanz 99 %, pH-Wert: 3,0–4,5. Für die Verwendung in hellen Milkschokolademassen. | 31.12.2018              |
| Kartoffelprotein   | Eiweissgehalt min. 92 %, für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.   | 31.12.2018              |
| Kartoffelstärke  | Kartoffelstärke, Lebensmittelqualität. Für die Verwendung in Feingebäck und zur Herstellung von Brotaufstrichen.  | 31.12.2018              |
| Käsepulver   | Für die Verwendung als Füllung bei Gebäcken und als Geschmacksgeber.  | 31.12.2018              |
| Knusprige Gebäckflocken                                      | Trockene, gebrochene feine Flakes auf Basis von Weizenmehl und Zucker. Knusprige Textur. Süßer Gebäck-Geschmack. Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.   | 31.12.2018              |
| Labkasein Pulver   | Labkasein in Pulverform, clostridienfrei, laktosefrei. Trockensubstanz min. 89,5 %, Protein 82 %. Für die Verwendung in Schmelzkäse, Streichschmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen.                    | 31.12.2018              |
| Laktose  | Laktose in kristalliner Form, min. 99 % Trockensubstanzgehalt, für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Milchbackmitteln, Süßwaren und Füllmassen in Backwaren.                   | 31.12.2018              |
| Mandelkaramellplättchen, hauchdünn                           | Hauchdünne Mandelkaramellplättchen auf Basis von Zucker und Mandeln. Leichtes Röstaroma, schmeckt nach Mandel und Karamell. Schichtdicke < 1 mm. Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.           | 31.12.2018              |
| Milchproteinpulver als Milchproteinstabilisator              | Proteingehalt: 48–52 %; Laktosegehalt: 30–38 %; Fettgehalt: 13 %, für die Verwendung in Mager-Joghurt und anderen fermentierten Milchprodukten.   | 31.12.2018              |
| Molkenprotein Pulver, 35 % Proteingehalt, 52 % Laktosegehalt | Molkenprotein in Pulverform<br>Trockensubstanz 96 %, Protein 35 %, Laktose 52 %.<br>Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Füllmassen für Backwaren, Käsezubereitungen.         | 31.12.2018              |
| Molkenprotein Pulver, 50 % Proteingehalt, 35 % Laktosegehalt | Molkenprotein in Pulverform<br>Trockensubstanz max. 85 %, Protein 50 %, Laktose 35 %. Für die Verwendung in Füllmassen für Backwaren und Käsezubereitungen.   | 31.12.2018              |
| Natrium-Kaseinat Pulver                                      | Natrium-Kaseinat sprühgetrocknet min. 93 % Protein.<br>Für die Verwendung in Pulverprodukten (sog. Butterpulver aus Milchlaktat/Magermilch-Emulsionen), Butterzopfemulsionen.                         | 31.12.2018              |

| Naturprodukte              | Spezifikation   | Befristung<br>der Ausnahme |
|----------------------------|---|----------------------------|
| Schwarze Johannisbeerpüree | Püree aus schwarzen Johannisbeeren mit max. 10 % Saccharose. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLPH.   | 31.12.2018                 |
| Trockeneiweiss             | Hoch aufschlagfähiges Hühnereiweisspulver für die Verwendung in Meringue- und Schaum-Feingebäck.  | 31.12.2018                 |
| Weisse Bohnen              | Für die Verwendung in Backwaren.  | 31.12.2018                 |
| Weizenfasern               | Ballaststoffgehalt: ca. 97 % in der Trockenmasse, glutenfrei, für die Verwendung in Füllungen in Backwaren sowie in vegetarischen und veganen Lebensmitteln.  | 31.12.2018                 |
| Weizengluten               | Protein (N x 6,25) min. 82 % in der Trockenmasse. Für die Verwendung in Mehl und vegetarischen Lebensmitteln.   | 31.12.2018                 |
| Weizenkeime                | Weizenkeime zur Weiterverarbeitung in Lebensmitteln, hergestellt mittels Extrusion. Wassergehalt: max. 5 %, keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen, GVO-frei. Für die Verwendung in Cerealien-Mischungen.  | 31.12.2018                 |
| Weizenkeimgranulat         | Zusammensetzung: Weizenkeime, Weizenstärke, Weizenvollkornmehl, Weizenkleber, Honig, Fruchtsaftkonzentrat, Gerstenmalzmehl. Hergestellt mittels Extrusion, zur Weiterverarbeitung in Lebensmitteln.<br>Wassergehalt: max. 5–7 %, Granulation: 3,5–5,5 mm, keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen, GVO-frei.<br>Für die Verwendung in Cerealien-Mischungen. | 31.12.2018                 |
| Weizenmalzflocken          | Wassergehalt: max. 12 %, Fremdgetreide: max. 5 St. / 100 g, Schüttgewicht: 420–450 g/l, Grösse: 4–10 mm.<br>Zur Weiterverarbeitung in Lebensmitteln, keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen, GVO-frei.<br>Für die Verwendung in Cerealien-Mischungen.  | 31.12.2018                 |
| Weizenproteinisolat        | Protein (N x 6,25) min. 85,0 %, für die Verwendung in Füllungen in Backwaren sowie in vegetarischen und veganen Lebensmitteln.  | 31.12.2018                 |
| Weizenstärke               | Für die Verwendung in Feingebäck.   | 31.12.2018                 |

Anhang 2<sup>5</sup>  
(Art. 2)

## Für bestimmte Verwendungszwecke in der Schweiz nicht verfügbare Naturprodukte

| Naturprodukt                    | Verwendungszweck  | Technische Anforderungen   | Befristung der Ausnahme |
|---------------------------------|---|--|-------------------------|
| Galactooligosaccharide          | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäss Kap. 2 und 3 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>6</sup> über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht. | Galactooligosaccharide > 57 % TS;<br>Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>7</sup> über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>8</sup> (HyV). | 31.12.2018              |
| Honig                           | Industrielle Verarbeitung in Lebensmitteln  | Honig gemäss Art. 96 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>9</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft. Homogen in der Konsistenz und im Geschmack. Industrielle Verarbeitbarkeit (z. B. Pumpfähigkeit).   | 31.12.2018              |
| Kaliumcaseinat                  | Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäss Kap. 2 und 3 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.  | Protein (N x 6,38) min. 88 %;<br>Laktose < 0,3 %;<br>Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE;<br>mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.   | 31.12.2018              |
| Laktose für Speziallebensmittel | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäss Kap. 2 und 3 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.  | min. 99 % m/m wasserfreie Laktose in der Trockenmasse;<br>Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE;<br>mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 und Art. 69 Abs. 3 HyV.   | 31.12.2018              |

<sup>5</sup> Fassung gemäss Ziff. I 2 der V des WBF vom 7. Juni 2017, in Kraft seit 1. Juli 2017 (AS 2017 3403).

<sup>6</sup> SR 817.022.104

<sup>7</sup> SR 817.021.23

<sup>8</sup> SR 817.024.1

<sup>9</sup> SR 817.022.108

| Naturprodukt                                      | Verwendungszweck   | Technische Anforderungen   | Befristung der Ausnahme |
|---|--|--|-------------------------|
| Molkenprotein 80 %                                | Fermentierte Protein drinks  | Protein min. 76 %, max. 80 %;<br>Fett < 9 % Mineralien < 3,5 %;  | 31.12.2018              |
| Molkenproteinhydrolysat, hypoallergen             | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten gemäss Kap. 2 Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.                 | Protein min. 82,5 %;<br>Laktose < 2,0 %;<br>Fett < 5,5 %;<br>Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE;<br>mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.         | 31.12.2018              |
| Molkenproteinisolat mind. 92 % Proteingehalt      | Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 3VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.                                     | Protein (N x 6,38) min. 92 % in der Trockenmasse;<br>Laktose < 0,2 %.  | 31.12.2018              |
| Molkenproteinisolat mind. 94 % Proteingehalt      | Speziallebensmittel gemäss Art. 42 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>10</sup> betreffend die Information über Lebensmittel und gemäss Kap. 3 VLBE.         | Protein (N x 6,38) min. 94 % in der Trockenmasse;<br>Laktose < 0,1 %;<br>Fett < 0,3 %.   | 31.12.2018              |
| Molkenproteinkonzentrat mind. 43 % Proteingehalt  | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäss Kap. 2 und 3 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht. | Protein (N x 6,38) min. 43 %;<br>Laktose < 45,5 %;<br>Fett < 4 %;<br>Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE;<br>mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV. | 31.12.2018              |
| Molkenproteinkonzentrat, mind. 48 % Proteingehalt | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 2 und 3 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.  | Protein (N x 6,38) min. 48 %;<br>Laktose 35 %;<br>Fett < 6 %;<br>Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE;<br>mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.     | 31.12.2018              |

<sup>10</sup> SR 817.022.16

| Naturprodukt   | Verwendungszweck   | Technische Anforderungen   | Befristung der Ausnahme |
|--|--|--|-------------------------|
| Molkenproteinpulver mind. 95 % Proteingehalt             | Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 2 Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht. | Molkenproteinpulver aus chromatographisch aufgetrennter Molke (aus Kuhmilch);<br>Rohproteingehalt min. 95 g/100 g;<br>Asche < 3 g/100 g;<br>Rückstände gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE;<br>mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.   | 31.12.2018              |
| Molkenproteinpulver mind. 87 % Proteingehalt             | Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 2 Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht. | Durch Ultrafiltration und Sprühtrocknung gewonnenes Molkenproteinpulver aus pasteurisierter, frischer Süssmolke (aus Kuhmilch);<br>Rohproteingehalt min. 87 g/100 g<br>Laktose < 2 % in der Trockenmasse, als wasserfreie Laktose;<br>Protein Denaturierung < 70 %;<br>Asche < 3,5 g/100 g;<br>Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE;<br>mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV. | 31.12.2018              |
| Molkenpulver mind. 10,5 % Proteingehalt, demineralisiert | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 2 Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.                                   | Protein (N x 6,38) min. 10,5 %;<br>Laktose 80 %;<br>Fett < 1,5 %;<br>Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE;<br>mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.   | 31.12.2018              |
| Molkenpulver demineralisiert, sprühtrocknet              | Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 2 Abschnitte 1 und 2 VLBE.  | Partiell demineralisiertes Molkenpulver sprühtrocknet (aus Kuhmilch);<br>Rohproteingehalt 27,5–30,0 g/100 g;<br>Asche < 2 g/100 g;<br>Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE;<br>mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.  | 31.12.2018              |



| Naturprodukt                        | Verwendungszweck   | Technische Anforderungen   | Befristung der Ausnahme |
|-------------------------------------|--|--|-------------------------|
| Sterol-Ester und freies Sterol      | Margarinen mit cholesterinsenkenden Eigenschaften  | Pflanzensterole und Pflanzensterol-Ester: min. 99 %;<br>Tocopherolhaltiges Extrakt (E306): max. 0,1 %;<br>Ascorbylpalmitat (E304): max. 0,1 %. | 31.12.2018              |
| Weichweizen mit hohem Proteingehalt | Mehle für Tiefkühlbackwaren und Spezialitäten, inkl. der dabei anfallenden Zweitmehle (Koppelprodukte) | Protein min. 14 %;<br>Feuchtkleber mind. 32 %.   | 31.12.2018              |

