

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

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

*Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF),
gestützt auf die Artikel 8 und 9 Absatz 1 der Verordnung vom 2. September 2015¹
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 1²
(Art. 1)

Temporär nicht verfügbare Naturprodukte

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Beurre noisette	Für die Verwendung in Mürbeteig	31.12.2018
Bio-Industrie-äpfel	Für die Verwendung in Frühstückscerealien	30.9.2018
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
Fabohnenprotein	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 Brix-Wert: 60°–75° Trägerstoffe / Säuerungsmittel: Zucker, Zitronensäure Fruchtzutaten sowie zur Aromatisierung und Färbung von Hart- und Weichbonbons, Gelée-Zuckerwaren und Instant-Getränken.	31.12.2018

² Bereinigt gemäss Ziff. 1 I der V des WBF vom 7. Juni 2017 (AS 2017 3403), Ziff. I der V des WBF vom 13. Nov. 2017 (AS 2017 6557) und vom 8. Jan. 2018, in Kraft seit 1. Febr. 2018 (AS 2018 49).

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Fruchtpulver 0,5–1,5 mm Partikelgrösse	Walzen-, vakuum- oder sprühetrocknetes Fruchtpulver. Partikelgrösse: 0,5 mm–1,5 mm. 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 Süswaren.	31.12.2018
Fruchtsaftkonzentrat aus schwarzen Johannisbeeren	Verhältnis Konzentrat : Frucht = ca. 1 : 7 Brix-Wert 50°–70°. Für die Verwendung in Bonbons.	31.12.2018
Fruchtzubereitung aus schwarzen Johannisbeeren mit Stückchen	Brix-Wert: 40°, Stückchen: 45 %. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ³ 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 ⁴ 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. 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. 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

³ SR 817.022.17

⁴ SR 817.022.108

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
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
Isomaltulose	6-O- α -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 Milchsokolademasen.	31.12.2018
Kartoffelprotein	Eiweissgehalt min. 92 %, für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.	31.12.2018
Kartoffelstärke	Kartoffelstärke, Lebensmittelqualität. Für die Verwendung in Feine Gebäck 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 Trockensubstanz 96 %, Protein 35 %, Laktose 52 %. Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Füllmassen für Backwaren, Käsezubereitungen.	31.12.2018

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Molkenprotein Pulver, 50 % Proteingehalt, 35 % Laktosegehalt	Molkenprotein in Pulverform 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. Für die Verwendung in Pulverprodukten (sog. Butterpulver aus Milchfett/Magermilch-Emulsionen), Butterzopfmischungen.	31.12.2018
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. Wassergehalt: max. 5–7 %, Granulation: 3,5–5,5 mm, keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen, GVO-frei. 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. Zur Weiterverarbeitung in Lebensmitteln, keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen, GVO-frei. 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 2⁵
(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 ⁶ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	Galactooligosaccharide > 57 % TS; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ⁷ 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 ⁸ (HyV).	31.12.2018
Honig	Industrielle Verarbeitung in Lebensmitteln	Honig gemäss Art. 96 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ⁹ 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 %; Laktose < 0,3 %; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; 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; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 und Art. 69 Abs. 3 HyV.	31.12.2018

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

⁶ SR 817.022.104

⁷ SR 817.021.23

⁸ SR 817.024.1

⁹ SR 817.022.108

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Molkenprotein 80 %	Fermentierte Protein drinks	Protein min. 76 %, max. 80 %; 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 %; Laktose < 2,0 %; Fett < 5,5 %; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; 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; Laktose < 0,2 %.	31.12.2018
Molkenproteinisolat mind. 94 % Proteingehalt	Speziallebensmittel gemäss Art. 42 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ¹⁰ betreffend die Information über Lebensmittel und gemäss Kap. 3 VLBE.	Protein (N x 6,38) min. 94 % in der Trockenmasse; Laktose < 0,1 %; 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 %; Laktose < 45,5 %; Fett < 4 %; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; 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 %; Laktose 35 %; Fett < 6 %; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.	31.12.2018

¹⁰ 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); Rohproteingehalt min. 95 g/100 g; Asche < 3 g/100 g; Rückstände gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; 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); Rohproteingehalt min. 87 g/100 g Laktose < 2 % in der Trockenmasse, als wasserfreie Laktose; Protein Denaturierung < 70 %; Asche < 3,5 g/100 g; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; 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 %; Laktose 80 %; Fett < 1,5 %; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; 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); Rohproteingehalt 27,5–30,0 g/100 g; Asche < 2 g/100 g; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; 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 %; Tocopherolhaltiges Extrakt (E306): max. 0,1 %; 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 %; Feuchtkleber mind. 32 %.	31.12.2018

