

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

vom 15. November 2016 (Stand am 1. Januar 2019)

*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
Bio-Weisszucker aus Zuckerrüben	Nach der Bio-Verordnung vom 22. September 1997 ³ produzierter Kristallzucker aus Zuckerrüben; Für die Verwendung in nach der Bio-Verordnung produzierten Produkten.	31.12.2020
Calcium-Kaseinat-Pulver	Trockensubstanz: 94 %; Protein: 90 %; Für die Verwendung in Schmelzkäse für Käsezubereitungen.	31.12.2020
Fruchtkonzentrate aus Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Kirschen, Sauerkirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren	Fruchtpulpe- und Fruchtsaftkonzentrate; Konzentrationsfaktor: 3–12; Brix-Wert: 60°–75°; Trägerstoffe / Säuerungsmittel: Zucker, Zitronensäure; Für die Verwendung als Fruchtzutat sowie zur Aromatisierung und Färbung von Hart- und Weichbonbons, Gelée-Zuckerwaren und Instant-Getränken.	31.12.2021
Gelatine zur Herstellung von gelatinehaltigen Lebensmitteln	Speisegeelatine 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); Gelfestigkeit (Bloom): 100–270 g nach den Official Methods of Analysis of AOAC International von 2016 ⁵ ; Für die Verwendung in Gummibären und weiteren Gummiprodukten mit einem Gelatineanteil von 4–12 %.	31.12.2020
Glacierpulver Butter	Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Butter, Honig, Vollmilchpulver, Emulgatoren. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2021
Glacierpulver Pflanzenfett	Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Pflanzenfett, Malzextrakt, Rahmpulver, Magermilchpulver, Emulgatoren. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2021

² Fassung gemäss Ziff. I der V des WBF vom 1. Juni 2018 (AS **2018** 2335). Bereinigt gemäss Ziff. I der V des WBF vom 7. Nov. 2018, in Kraft seit 1. Jan. 2019 (AS **2018** 4321).

³ SR **910.18**

⁴ SR **817.022.108**

⁵ Die Analysemethode kann im Internet bei AOAC International gegen Bezahlung abgerufen werden unter www.aoac.org > Programs and Services > Publications > Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (OMA), 20th Edition (2016).

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Himbeerpüree	Himbeerpüree mit und ohne Kerne; Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ⁶ über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH).	31.12.2020
Himbeerpüree-konzentrat	Konzentrat aus Himbeerpüree mit und ohne Kerne; Brix-Wert: 27°–30°; Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH.	31.12.2020
Industrie-Waffeln für Speiseeis-Cornets	Industriell gefertigte Waffeln für Speiseeis-Cornets.	31.12.2021
Industriewein weiss, zur Herstellung von Essig	Zur Herstellung von Essig, der bei der Produktion von Essiggemüse eingesetzt wird.	31.12.2020
Industriewein zur Herstellung von Fondue-zubereitungen	Industriewein in gleichbleibender Qualität zur Herstellung von Fonduezubereitungen gemäss Art. 56, 58, 59 und 60 VLtH.	31.12.2020
Karamellpulver	Aus Zucker, Fett und Milchzutaten. Fett 22 %, Eiweiss 8 %. Für die Verwendung in Schokolade.	31.12.2021
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 Milchsokolademassen.	31.12.2020
Kartoffelstärke	Kartoffelstärke, Lebensmittelqualität. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2019
Knusprige Gebäckflocken	Trockene, gebrochene feine Flakes auf Basis von Weizenmehl und Zucker. Knusprige Textur. Süsser Gebäck-Geschmack. Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.	31.12.2021
Labkasein-Pulver	Labkasein in Pulverform, clostridienfrei, laktosefrei; Trockensubstanz: mind. 89,5 %; Protein: 82 %; Für die Verwendung in Schmelzkäse, Streichschmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen.	31.12.2020
Laktose	Laktose in kristalliner Form; Trockensubstanz: mind. 99 %; Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Milchbackmitteln, Schlag- und Koch-Crèmen, Süsswaren sowie Füllmassen in Backwaren.	31.12.2020

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Laktose für Speziallebensmittel	Wasserfreie Laktose in der Trockenmasse: mind. 99 % m/m; Gehalt an Pestizidrückständen gemäss den Anhänge 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 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ⁸ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE); Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg; Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg Pulver; Mikrobiologische Parameter: gemäss Anhang 1 und Art. 69 Abs. 3 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016 ⁹ (HyV); Für die Verwendung in Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf gemäss VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht sowie in Speziallebensmitteln mit gesetzlich festgelegten Nährwertprofilen nach der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ¹⁰ über Speziallebensmittel.	31.12.2020
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.	31.12.2021
Molkenprotein-konzentrat mind. 43% Proteingehalt	Protein (N x 6,38): 45–92 % in der Trockenmasse; Laktose: 3–45 %; Fett: 1,5–6,0 %; Asche: 2,5–5,5 %; Anforderungen bezüglich Pestizidrückstände für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung: gemäss Art. 22 Abs. 4 VLBE; Anforderungen bezüglich Kontaminanten: Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg, Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg; besondere mikrobiologische Anforderungen: gemäss Art. 69 Abs. 3 HyV; Für die Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht sowie in Speziallebensmitteln mit gesetzlich festgelegten Nährwertprofilen nach der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel.	31.12.2020
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.	31.12.2020

⁷ SR 817.021.23

⁸ SR 817.022.104

⁹ SR 817.024.1

¹⁰ AS 2005 5953, 2006 4919, 2007 1065, 2008 961 6035, 2009 1997, 2010 973 4615, 2011 6253, 2013 4919, 2014 405

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Molkenpulver mind. 10–13 % Proteingehalt, demineralisiert	Protein (N x 6,38): mind. 10–13 %; Laktose: 80–90 %; Fett: < 1,5 %; Asche 0,6–3,0 %; Anforderungen bezüglich Pestizidrückstände: gemäss Art. 22 Abs. 4 VLBE; Anforderungen bezüglich anderer Kontaminanten: Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg, Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg; besondere mikrobiologische Parameter: gemäss Art. 69 Abs. 3 HyV. Für die Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss 2. Kap. Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht sowie in Speziallebensmitteln mit gesetzlich festgelegten Nährwertprofilen gemäss der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel.	31.12.2020
Natrium-Kaseinat-Pulver	Natrium-Kaseinat sprühgetrocknet; Protein: mind. 93 %; Für die Verwendung in Pulverprodukten aus Milchfett/Magermilch-Emulsionen und Schlagcremen.	31.12.2020
Schwarze Johannisbeeren, Fruchtzubereitung mit Stückchen	Brix-Wert: 40°; Stückchen: 45 %; Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH.	31.12.2021
Schwarze Johannisbeeren, Fruchtsaftkonzentrat	Verhältnis Konzentrat / Frucht: ca. 1 zu 7. Brix-Wert: 50°–70°. Für die Verwendung in Bonbons.	31.12.2021
Schwarze Johannisbeer-püree	Püree aus schwarzen Johannisbeeren; Saccharose: max. 10 %; Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH.	31.12.2021
Weichweizen mit hohem Proteingehalt	Protein: mind. 14 %; Feuchtkleber: mind. 32 %; Für die Verwendung in Mehlen für Tiefkühlbackwaren und Spezialitäten, inkl. der dabei anfallenden Zweitmehle (Kopelprodukte).	31.12.2019
Weisse Bohnen	Für die Verwendung in Backwaren.	31.12.2020
Weizenstärke	Native Weizenstärke; Für die Verwendung in Füllungen und Teig.	31.12.2020

Anhang 2¹¹
(Art. 2)

Für bestimmte Verwendungszwecke in der Schweiz nicht verfügbare Naturprodukte

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Eipulver	Zur Verwendung in Teig (zur Stabilisierung, als Überzug, in Füllungen) oder in Eiweiss-Gebäcken	Eiweisspulver, Volleipulver und Eigelbpuver	31.12.2022
Erbsenprotein-konzentrat	Zur Verwendung in Instant-Getränken und Komprimaten	Eiweissgehalt ab 55 %	31.12.2022
Fruchtpulver mit 0,5–1,5 mm Partikelgrösse	Zur Färbung und Aromatisierung von Instant-Getränken, Traubenzuckern, Sorbittabletten, Xylittabletten und weiteren Süswaren	Walzen-, vakuum- oder sprühgetrocknetes 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.	31.12.2022
Fructose	Zur Verwendung in Glasur-Gels in Konditoreiware und in Bäckerei-Marmelade	Fructosegehalt: mind. 99,5 %; Wassergehalt: max. 0,2 %; Asche: max. 0,1 %.	31.12.2022
Galactooligosaccharide	Zur Verwendung in Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf, insbesondere in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss 2. und 3. Kap. der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ¹² über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht	Galactooligosaccharide: > 57 % TS; Gehalt an Rückständen: gemäss den Anhängen 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ¹³ über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 VLBE; Mikrobiologische Parameter: gemäss Anhang 1 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016 ¹⁴ (HyV).	31.12.2022

¹¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des WBF vom 1. Juni 2018, in Kraft seit 1. Jan. 2019 (AS 2018 2335).

¹² SR 817.022.104

¹³ SR 817.021.23

¹⁴ SR 817.024.1

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Honig	Zur industriellen Verarbeitung in Lebensmitteln	Honig gemäss Art. 96 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ¹⁵ über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH); Homogen in der Konsistenz und im Geschmack; Industrielle Verarbeitbarkeit, insbesondere Pumpfähigkeit.	31.12.2022
Isomaltulose	Zur Verwendung in Instant-Getränken und Süsswaren	6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-Fructose	31.12.2022
Kandiszucker aus Zuckerrüben, dunkel und hell	Zur Verwendung in Feingebäck	Wassergehalt: max. 2,5 %; Farbe dunkel gemäss der European Brewery Convention (EBC): 410–710; Farbe hell EBC: 85–175; Partikel: > 2,0 mm max. 0,15 %; Typische Sensorik.	31.12.2022
Käsepulver	Zur Verwendung als Füllung von Gebäcken und als Geschmacksgeber	Industrielle Verarbeitbarkeit	31.12.2022
Molkenproteinhydrolysat, hypoallergen	Zur Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten gemäss 2. Kap. Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht	Protein: mind. 82,5 %; Laktose: < 2,0 %; Fett: < 5,5 %; Hydrolysegrad: 7–15 %.	31.12.2022
Sterol-Ester und freies Sterol	Zur Verwendung in Margarinen, die als «cholesterinarm» oder «cholesterinfrei» gekennzeichnet werden	Pflanzensterole und Pflanzensterol-Ester: mind. 99 %; Tocopherolhaltiges Extrakt (E306): max. 0,1 %; Ascorbylpalmitat (E304): max. 0,1 %.	31.12.2022
Weizenkeime	Zur Verwendung in Weizenkeimgranulat oder in Frühstückscerealien	Hergestellt mittels Extrusion; Wassergehalt: max. 5 %; Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen; GVO-frei.	31.12.2022

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Weizenmalz-flocken	Zur Verwendung in Frühstückscerealien	Wassergehalt: max. 12 %; Fremdgetreide: max. 5 St. / 100 g; Schüttgewicht: 420–450 g/l; Grösse: 4–10 mm; Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen; GVO-frei; Für die Weiterverarbeitung in Lebensmitteln.	31.12.2022
