

Lebensmittelverordnung (LMV)

Änderung vom 27. März 2002

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995¹ wird wie folgt geändert:

Art. 3 Abs. 2–8

² *Betrifft nur den französischen Text.*

³ *Betrifft nur den französischen Text.*

^{3bis} Die Bewilligung wird nur an Personen mit Wohnsitz oder Geschäftsniederlassung in der Schweiz erteilt. Auswärtige Gesuchstellende müssen in der Schweiz eine Vertretung bestellen, welche um die Bewilligung nachzusuchen und die Verantwortung für die Einhaltung der Vorschriften zu übernehmen hat.

⁴ Das Bundesamt kann die Bewilligung davon abhängig machen, dass die Gesuchstellenden auf ihre Kosten ein Gutachten vorlegen, das dem aktuellen Stand der Wissenschaft entspricht und den Nachweis erbringt, dass das betreffende Produkt gesundheitlich unbedenklich und zweckmässig zusammengesetzt ist und die angegebenen Eigenschaften aufweist. Es kann nach Absprache mit den Gesuchstellenden auf deren Kosten externe Expertinnen oder Experten beziehen und weitere Beurteilungsgrundlagen (z.B. einen Analysenbericht) verlangen.

⁵ Das Bundesamt setzt mit der Bewilligung die Sachbezeichnung fest und teilt dem Lebensmittel eine Bewilligungsnummer zu, die auf der Packung oder Etikette anzugeben ist.

⁶ Die Bewilligung ist auf maximal 10 Jahre zu befristen. Sie erlischt, wenn das Lebensmittel in dieser Verordnung unter einer Sachbezeichnung umschrieben wird oder nicht vor Ablauf der Bewilligungsfrist ein Gesuch auf Erneuerung eingereicht wird.

⁷ Das Bundesamt kann die Bewilligung widerrufen, wenn die Voraussetzungen, unter denen sie erteilt worden ist, nicht mehr gegeben sind. Dies ist namentlich dann der Fall, wenn auf Grund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse eine Gesundheitsgefährdung oder eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausgeschlossen werden kann.

⁸ Das Bundesamt veröffentlicht im Schweizerischen Handelsamtsblatt periodisch eine Liste der bewilligten Lebensmittel.

¹ SR 817.02

Art. 13 Sachüberschrift, Abs. 1 erster Satz und 2 Bst. a, c und d

Thermisation, Wärmebehandlung

¹ Lebensmittel, die sich dazu eignen, können thermisiert, pasteurisiert, ultrahocherhitzt oder sterilisiert werden. ...

² Lebensmittel gelten als:

- a. thermisiert, wenn sie auf 57 bis 68 °C erwärmt und während mindestens 15 Sekunden bei dieser Temperatur gehalten werden;
- c. *Aufgehoben*
- d. ultrahocherhitzt (UHT), wenn sie während einigen Sekunden auf Temperaturen von 135–155°C erhitzt werden und dadurch alle wachstumsfähigen Mikroorganismen und Sporen eliminiert werden.

Art. 14 Abs. 1^{bis} und 2

^{1bis} Nicht als mit ionisierenden Strahlen behandelt gelten Lebensmittel, die mit ionisierenden Strahlen von Mess- oder Prüfgeräten bestrahlt worden sind, wenn die absorbierte Dosis bei Prüfgeräten, bei denen Neutronen verwendet werden, 0,01 Gy und bei anderen Geräten 0,5 Gy nicht übersteigt. Die maximale Strahlenergie darf nicht überschreiten:

- a. 10 MeV bei Röntgenstrahlen;
- b. 14 MeV bei Neutronen;
- c. 5 MeV in den übrigen Fällen.

² Die Bewilligung wird erteilt, wenn eine Gesundheitsgefährdung nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden kann. Sie ist auf maximal 10 Jahre zu befristen. Sie erlischt, wenn nicht vor Ablauf der Bewilligungsfrist ein Gesuch auf Erneuerung eingereicht wird.

Art. 19 Abs. 1 Bst. c, g und h

¹ Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Packungen und Packungsaufschriften sowie Arten der Aufmachung müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung über Natur, Herkunft, Herstellung, Zusammensetzung, Produktionsart, Inhalt, Haltbarkeit usw. der betreffenden Lebensmittel Anlass geben. Insbesondere sind verboten:

- c. Hinweise irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit oder als Schlankheitsmittel zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind; erlaubt sind Hinweise auf die Wirkung von Zusätzen essentieller oder ernährungsphysiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln aus Gründen der Volksgesundheit (Art. 6);
- g. Angaben oder Aufmachungen irgendwelcher Art, die zu Verwechslungen mit Bezeichnungen führen können, die nach der GUB/GGA-Verordnung vom

28. Mai 1997² oder analogen kantonalen oder ausländischen Gesetzgebungen geschützt sind;

- h. bei bewilligungspflichtigen Produkten: werberische Hinweise auf die durch das Bundesamt erteilte Bewilligung.

Art. 20 Abs. 2 Bst. c und 3^{bis}

² Als Sachbezeichnung gilt die in dieser Verordnung speziell vorgesehene oder die in der Definition der einzelnen Lebensmittel verwendete Bezeichnung; dabei gilt:

c. Aufgehoben

^{3bis} Eine nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997³ geschützte Ursprungsbezeichnung, eine geschützte geografische Angabe oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte analoge Bezeichnung oder Angabe kann die Sachbezeichnung ersetzen. Die Sachbezeichnungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen richtet sich nach Artikel 123.

Art. 20a Mengenmässige Angaben von Zutaten

¹ Die Menge einer bei der Herstellung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendeten Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat:

- a. in der Sachbezeichnung genannt ist (z. B. «Erdbeer-Joghurt», «Früchtesorbet», «Pizza mit Schinken»);
- b. von den Konsumentinnen und Konsumenten normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird (z. B. Rindfleisch in «Gulaschsuppe»); oder
- c. auf der Etikette oder Packung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird (z. B. «mit Butter zubereitet», «mit Erdnüssen»).

² Absatz 1 gilt nicht für Zutaten:

- a. deren Abtropfgewicht angegeben ist;
- b. die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (z. B. Gewürze oder deren Extrakte);
- c. deren Nennung nach einer andern Vorschrift dieser Verordnung verlangt wird (z. B. «mit Zucker und Süssungsmitteln» nach Art. 169 Abs. 4);
- d. deren Mengen nach einer andern Vorschrift dieser Verordnung angegeben werden muss (z. B. Fruchtsaftanteil in Tafelgetränken nach Art. 245);
- e. die, obwohl sie in der Sachbezeichnung genannt sind, für die Wahl der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausschlaggebend sind, da unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind oder die Menge es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheidet.

² SR 910.12

³ SR 910.12

³ Die Menge der Zutaten ist in Massenprozenten anzugeben. Massgebend ist der Zeitpunkt der Verarbeitung. Abweichend davon gilt:

- a. Bei Lebensmitteln, denen durch Hitzebehandlung oder in anderer Weise Wasser entzogen wurde, ist die Menge der verarbeiteten Zutaten in Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, anzugeben. Übersteigt die Menge einer solchen Zutat oder die Gesamtmenge aller Zutaten 100 Massenprozent, so ist stattdessen das Gewicht der für die Herstellung von 100 g des Endproduktes verwendeten Zutaten anzugeben.
- b. Die Menge flüchtiger Zutaten ist nach Massgabe ihres Massenanteils im Endprodukt anzugeben.
- c. Die Menge der Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und bei der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, kann nach ihrem Massenanteil vor dem Eindicken oder Trocknen angegeben werden.
- d. Bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen bei der Zubereitung Wasser zugefügt werden muss, kann die Menge der Zutaten nach ihrem Massenanteil am genussfertigen Lebensmittel angegeben werden.

⁴ Die Angabe hat in der Sachbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten bei der betreffenden Zutat zu erfolgen.

Art. 20b Aromatisierte Lebensmittel

¹ Wird auf eine bestimmte Zutat in Worten hingewiesen und werden deren organoleptische Eigenschaften vorwiegend durch Zusatz von Aromen erzeugt, so muss der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» lauten (z. B. «mit Erdbeer-Aroma», «mit Vanille-Geschmack»).

² Bei Zusätzen nach Absatz 1 sind Abbildungen nicht erlaubt. Vorbehalten bleiben produktspezifische Vorschriften in den besonderen Bestimmungen dieser Verordnung.

Art. 22 Abs. 1 Bst. g, 3 und 5bis

¹ Lebensmittel, die ausser Sichtweite der Konsumentinnen oder Konsumenten auf solche Weise in Verkaufseinheiten abgemessen und abgepackt werden, dass der Packungsinhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Packung geöffnet oder abgeändert wird (vorverpackte Lebensmittel), müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten auf den Packungen oder Etiketten folgende Angaben aufweisen:

- g. den Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Ethylalkoholgehalt von mehr als 0,5 Volumenprozent, ergänzt durch das Symbol «% vol»; der tatsächliche Gehalt darf vom angegebenen Gehalt nach oben und nach unten höchstens um 0,5 Volumenprozent abweichen; vorbehalten bleibt Artikel 22c;

³ Lebensmittel, die nach Artikel 12 kühl gehalten werden müssen, sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen.

⁵bis Bei Mehrfachpackungen (mehrere gleiche oder verschiedene Produkte, die zu einer neuen Packung zusammengefasst sind) kann auf die nach dieser Verordnung geforderten Angaben auf der äusseren Packung verzichtet werden, wenn die Angaben auf den darin enthaltenen Einzelpackungen angebracht und von aussen für die Konsumentinnen und Konsumenten lesbar sind.

Art. 22b Abs. 8 Bst. a Ziff. 2 und c sowie Abs. 9

⁸ Mit dem Hinweis «ohne Gentechnik hergestellt» können Lebensmittel, Zusatzstoffe, Stoffe nach Absatz 1 oder Verarbeitungshilfsstoffe nach Absatz 2 versehen werden, wenn:

- a. anhand einer lückenlosen Dokumentation belegt werden kann, dass:
 2. bei der Produktion des Lebensmittels keine gentechnisch veränderten Organismen verwendet wurden; davon ausgenommen sind Tierarzneimittel;
- c. gleichartige Lebensmittel, Zusatzstoffe, Stoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen nach den Absätzen 1–3:
 1. nach Artikel 15 Absatz 2 bewilligt worden sind, oder
 2. nach schweizerischem Recht mit landwirtschaftlichen Hilfsstoffen oder Ausgangsprodukten produziert werden dürfen, die gentechnisch veränderte Organismen sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden.

⁹ Andere Hinweise als die Hinweise nach den Absätzen 1–3, 5, 6 oder 8 sind nicht zulässig.

Art. 22c Süsse alkoholhaltige Getränke

Auf den Packungen oder Etiketten süsser alkoholhaltiger Getränke mit beliebiger Zusammensetzung und einem Alkoholgehalt über 0,5 Volumenprozent, die organoleptisch mit alkoholfreien Süssgetränken wie Limonaden, Tafelgetränken, Nektaren, Fruchtsäften oder Eistee verwechselt werden können (z. B. «Alcopops»), sind folgende Hinweise anzubringen:

- a. «alkoholhaltiges Süssgetränk»;
- b. «enthält x % vol Alkohol».

*Art. 24**Aufgehoben**Art. 25 Abs. 3 zweiter Satz und 4 Bst. e und f*

³ ... Bei vorverpackten Lebensmitteln, die nach Artikel 12 kühl gehalten werden müssen, ist an Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.

⁴ Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei:

- e. Zuckerarten in fester Form;
- f. Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und Farbstoffen bestehen;

Art. 26 Abs. 1

¹ Die Datierung ist wie folgt anzugeben:

- a. für Lebensmittel, die nach Artikel 12 kühl gehalten werden müssen: mit dem Verbrauchsdatum, ausgedrückt mit den Worten: «verbrauchen bis ...»;
- b. für die übrigen Lebensmittel: mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum, ausgedrückt mit den Worten:
 1. deutsch: «mindestens haltbar bis...», wenn der Tag genannt wird, «mindestens haltbar bis Ende...» in den übrigen Fällen;
 2. französisch: «à consommer de préférence avant le...» oder «à consommer de préférence jusqu'au...», wenn der Tag genannt wird, «à consommer de préférence avant fin...» in den übrigen Fällen;
 3. italienisch: «da consumare preferibilmente entro il ...», wenn der Tag genannt wird, «da consumare preferibilmente entro fine...» in den übrigen Fällen.

Art. 28 Abs. 1^{bis}

^{1bis} Folgende Lebensmittel müssen im Verzeichnis der Zutaten auch dann angegeben werden, wenn sie unbeabsichtigt in ein Lebensmittel gelangt sind, sofern ihr Gehalt 1 g pro Kilogramm, bezogen auf das Endprodukt, übersteigt:

- a. glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- b. Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Lactose);
- c. Eier und daraus hergestellte Produkte;
- d. Fische und daraus hergestellte Produkte;
- e. Krebstiere und daraus hergestellte Produkte;
- f. Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte;
- g. Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte;

- h. Hartschalenobst wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pecannüsse, Makadamianüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Pinienkerne und daraus hergestellte Produkte;
- i. Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte;
- j. Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz).

Art. 29 Abs. 2

² Abweichend von Absatz 1 können die nachfolgenden vereinfachten Bezeichnungen verwendet werden, sofern es sich nicht um Lebensmittel handelt, die in Artikel 28 Absatz 1^{bis} aufgeführt sind:

Zutaten	Vereinfachte Bezeichnung
Öle	«pflanzliche Öle» bzw. «tierische Öle», ergänzt durch «gehärtet» bei gehärteten Ölen
Fette	«pflanzliche Fette» bzw. «tierische Fette», ergänzt durch «gehärtet» bei gehärteten Fetten
Mischungen von Mehl aus zwei oder mehreren Getreidearten (z. B. Weizenmehl und Hafermehl)	«Mehl»
natürliche Stärken und auf physikalischem oder enzymatischem Weg modifizierte Stärken sowie Spezialstärken (sofern sie nicht als Zusatzstoffe gelten)	«Stärke»
Fische jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen	«Fisch»
Käse jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen	«Käse»
Gewürze jeder Art, die nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Gewürz(e)» oder «Gewürzmischung»
Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, die nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Kräuter» oder «Kräutermischung»
Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden	«Kaumasse»
Saccharose	«Zucker»

Zutaten	Vereinfachte Bezeichnung
Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup	«Glucosesirup»
Milchprotein jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Milchprotein) und Mischungen daraus	«Milchprotein»
kandierte Früchte, die nicht mehr als 10 Massenprozent des Lebensmittel ausmachen	«kandierte Früchte»
Weine jeder Art	«Wein»
Gemüsemischungen, die nicht mehr als 10 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Gemüse»
Holundersaft, Holundersaftpulver usw., zum Färben	«färbender Fruchtsaft» oder «Fruchtfärbesaft»
Randensaft, Randensaftpulver usw., zum Färben	«färbender Gemüsesaft» oder «Gemüsefärbesaft» oder «Randenfärbesaft»

Art. 30 Deklaration der zusammengesetzten Zutaten

¹ Ist eine Zutat aus mehreren Zutaten zusammengesetzt und ist sie in dieser Verordnung umschrieben, so kann sie unter ihrer Sachbezeichnung deklariert werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat deklariert wird.

² Beträgt der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 5 Massenprozent des Endproduktes, so müssen abweichend von Absatz 1 nur die Zusatzstoffe und die Zutaten nach Artikel 28 Absatz 1^{bis} aufgeführt werden.

³ Sind Zutaten sowohl Bestandteil des Lebensmittels wie auch der zusammengesetzten Zutat, so brauchen sie im Verzeichnis der Zutaten nur einmal aufgeführt zu werden. In diesem Falle ist in unmittelbarer Nähe des Verzeichnisses der Zutaten darauf hinzuweisen, dass diese im betreffenden Lebensmittel sowohl als einfache Zutat wie auch als Zutat einer zusammengesetzten Zutat enthalten sind.

Art. 33 «vegetarisch», «vegetabil»

Lebensmittel gelten als:

- «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Lactose), Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig;

- c. «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig;
- d. «vegan» oder «vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

Art. 34

Aufgehoben

Gliederungstitel vor Art. 37

6. Kapitel: Gemeinsame Bestimmungen über alkoholische Getränke

Art. 37 Werbung für alkoholische Getränke

Jede Werbung für alkoholische Getränke, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren (Jugendliche) richtet, ist untersagt. Verboten ist insbesondere die Werbung:

- a. an Orten, wo sich hauptsächlich Jugendliche aufhalten;
- b. in Zeitungen, Zeitschriften oder andern Publikationen, die hauptsächlich für Jugendliche bestimmt sind;
- c. auf Schülermaterialien (Schulmappen, Etais, Füllfederhaltern usw.);
- d. mit Werbegegenständen, die unentgeltlich an Jugendliche abgegeben werden, wie T-Shirts, Mützen, Fähnchen, Badebälle;
- e. auf Spielzeug;
- f. durch unentgeltliche Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche;
- g. an Kultur-, Sport- oder andern Veranstaltungen, die hauptsächlich von Jugendlichen besucht werden.

Art. 37a Abgabe alkoholischer Getränke

¹ Alkoholische Getränke müssen so zum Verkauf angeboten werden, dass sie von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind.

² Sie dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen der Alkoholgesetzgebung.

³ Am Verkaufspunkt ist ein gut sichtbares Schild anzubringen, auf welchem in gut lesbarer Schrift darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist. Dabei ist auf die nach Absatz 2 sowie nach der Alkoholgesetzgebung geltenden Mindestabgabalter hinzuweisen.

⁴ Alkoholische Getränke dürfen nicht mit Angaben und Abbildungen versehen werden, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richten.

⁵ Bezüglich der Aufmachung alkoholischer Getränke gilt Absatz 4 sinngemäss.

Gliederungstitel vor Art. 37b

7. Kapitel: Meldewesen

Art. 37b

Bisheriger Art. 37

Gliederungstitel vor Art. 38

2. Titel: Besondere Bestimmungen

1. Kapitel: Milch

1. Abschnitt: Definitionen

Art. 38

¹ Milch ist das ganze Gemelk einer Kuh oder mehrerer Kühe, die regelmässig gemolken werden.

² Rohmilch ist eine Milch, die

- a. nicht über 40 °C erwärmt und keiner Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen wurde; und
- b. ausser einer mechanischen Reinigung und der Kühlung keine weitere Behandlung erfahren hat.

Gliederungstitel vor Art. 39

2. Abschnitt: Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Art. 39 Rohmilch

¹ Rohmilch, die direkt an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird, muss mechanisch gereinigt worden sein.

² Rohmilch, die nicht zum unmittelbaren Konsum abgegeben wird, muss mechanisch gereinigt und auf höchstens 6°C gekühlt werden.

³ Ungekühlt darf Rohmilch nur unmittelbar nach dem Melken oder unmittelbar nach ihrer Annahme in Käsereien und Milchsammelstellen abgegeben werden.

⁴ Beim Verdacht der Verbreitung von Krankheiten durch Rohmilch kann die zuständige Behörde für diese Milch eine Wärmebehandlung zur Abtötung der Krankheitserreger anordnen.

Art. 40 Genussfertige Milch, Wärmebehandlung

¹ Milch gilt nur dann als genussfertig und darf nur dann als solche zum Konsum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn sie einer ausreichenden Wärmebehandlung unterzogen worden ist.

- ² Als ausreichende Wärmebehandlungen gelten:
- a. Pasteurisation bei mindestens 71,7 °C während 15 Sekunden oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung, die zu einem negativen Phosphatase- und einem positiven Peroxydasetest führen;
 - b. Ultrahocherhitzung nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe d;
 - c. Sterilisation nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe e;
 - d. andere Verfahren, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie die unter Buchstabe a genannten Verfahren führen.
- ³ Milch darf vor der Ultrahocherhitzung oder Sterilisation einer einmaligen Pasteurisation unterzogen werden.

Art. 41 Nachbehandlung von wärmebehandelter Milch

¹ Pasteurisierte Milch muss unmittelbar nach der Wärmebehandlung auf 6 °C oder weniger abgekühlt und bei dieser Temperatur und in geschlossenen Behältnissen unter geschützten Bedingungen und bei dieser Temperatur bis zur Abgabe gelagert werden.

² Ultrahocherhitzte Milch und sterilisierte Milch müssen in geschlossene Behältnisse abgefüllt werden. Nach dem Abfüllen in die Verpackungen dürfen diese keiner weiteren Nacherhitzung unterzogen werden.

³ Beim Offenausschank im Gastgewerbe ist das einmalige Nacherhitzen genussfertiger Milch mit trockenem Wasserdampf erlaubt. Es dürfen Portionen von höchstens 0,5 Liter erhitzt werden.

Art. 42 Abgabe genussfertiger Milch

¹ Ultrahocherhitzte Milch und sterilisierte Milch dürfen, ausser im Gastgewerbe und in Kollektivverpflegungsbetrieben, nur vorverpackt abgegeben werden.

² Pasteurisierte Milch darf direkt an Konsumentinnen oder Konsumenten offen abgegeben werden, wenn durch das Abgabesystem (Behälter, Zapfstelle usw.) die kontaminationsfreie Entnahme der Milch sichergestellt ist. Die Abgabestelle ist verpflichtet, die Konsumentinnen und Konsumenten über die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen der Milch sowie über die Reinigung des Abfüllbehälters zu informieren.

Gliederungstitel vor Art. 43

Aufgehoben

Art. 43 Zulässige Fettgehaltsstufen genussfertiger Milch

¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Milch gilt:

- a. Bei Vollmilch darf der Fettgehalt weder durch Hinzufügung oder Entnahme von Milchfett noch durch Mischung mit im Fettgehalt veränderter Milch geändert werden. Er muss jedoch mindestens 35 g pro Kilogramm betragen.

- b. Teilentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mehr als 5 g, jedoch weniger als 35 g pro Kilogramm aufweisen.
- c. Halbentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 und höchstens 18 g pro Kilogramm aufweisen.
- d. Entrahmte Milch (Magermilch) darf einen Fettgehalt von höchstens 5 g pro Kilogramm aufweisen.
- e. Rahmangereicherte Milch (fettangereicherte Milch) muss einen Fettgehalt von mindestens 50 g pro Kilogramm und höchstens 150 g pro Kilogramm aufweisen.

² Die Einstellung des Fettgehaltes darf nur über die Zugabe oder Wegnahme von Rahm oder durch Mischen mit Voll- oder mit Magermilch erfolgen.

³ Milch darf homogenisiert werden.

Art. 44 Mindestanforderungen an Vollmilch

Vollmilch muss:

- a. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm und einer Temperatur von 20 °C eine Masse von mindestens 1028 g je Liter aufweisen oder bei einem andern Fettgehalt eine entsprechende Masse;
- b. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 28 g Eiweiss pro Kilogramm enthalten oder bei einem andern Fettgehalt eine entsprechende Eiweiss-Konzentration;
- c. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 85 g fettfreie Trockenmasse pro Kilogramm enthalten oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Anteil fettfreie Trockenmasse.

Art. 45 Zulässige Gehaltsveränderungen

¹ Genussfertige Milch, ausgenommen Vollmilch nach Artikel 43 Absatz 1 Buchstabe a, darf nach Artikel 6 angereichert werden.

² Milch, die mit Eiweiss angereichert wurde, muss einen Milcheiweissgehalt von mindestens 38 g pro Kilogramm aufweisen. Zur Anreicherung darf einzig Milcheiweiss verwendet werden. Ein vorgängiger Entzug von Milcheiweiss ist nicht zulässig.

³ Eine Verminderung des Eiweissgehalts ist nicht zulässig.

⁴ Zur Verringerung des Laktosegehalts in der Milch ist die Umwandlung von Laktose in Glukose und Galaktose gestattet.

Art. 46

Aufgehoben

Gliederungstitel vor Art. 47

3. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 47 Rohmilch

¹ Wird Rohmilch vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. der Hinweis «Bei höchstens 6 °C aufbewahren»; das Piktogramm nach Anhang 8 ist zulässig;
- b. ein Hinweis, dass die Rohmilch vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss.

² Wird Rohmilch offen verkauft, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren, dass die Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss. Zudem ist die Abgabestelle verpflichtet, über die Haltbarkeit und Aufbewahrungsbedingungen von Rohmilch zu informieren.

Gliederungstitel vor Art. 48

Aufgehoben

Art. 48 Wärmebehandelte Milch

Bei wärmebehandelter Milch sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. die Art der Wärmebehandlung; Abkürzungen wie «Past», «UHT» oder «Steril» sind zulässig;
- b. der Fettgehalt als «Gramm pro Kilogramm» oder als Prozentangabe («%»); bei Vollmilch ist die Angabe des Mindestfettgehaltes zulässig;
- c. Angaben über eine Gehaltsveränderung nach Artikel 45;
- d. bei pasteurisierter Milch der Hinweis «Bei höchstens 6 °C aufbewahren»; das Piktogramm nach Anhang 8 ist zulässig;
- e. der Hinweis «Vor Licht geschützt aufbewahren»;
- f. wenn die Milch einer Homogenisation unterzogen wurde, der Hinweis «Homogenisiert».

*Gliederungstitel vor Art. 49***2. Kapitel: Milchprodukte****1. Abschnitt: Allgemeine Anforderungen***Art. 49* Definition

Milchprodukte sind aus Milch hergestellte Erzeugnisse, welche prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.

Art. 50 Wärmebehandlung

¹ Milch, die für die Herstellung von Milchprodukten verwendet wird, ist einer Wärmebehandlung nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstaben b–e zu unterziehen.

² Bei der Herstellung von Käse, Sauermilch, gesäuerter Milch, Joghurt, Kefir und Butter kann auf eine Wärmebehandlung verzichtet werden, wenn die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

Art. 51 Kennzeichnung

¹ Für die Kennzeichnung der Milchprodukte gelten die Bestimmungen über Milch (1. Kap.), soweit sie sich auf den Milchanteil beziehen, sinngemäss. Die Kennzeichnungsvorschriften für Käse nach Artikel 56 bleiben vorbehalten.

² Bei Erzeugnissen von höchstens 20 g je Einheit, welche in Mehrfachpackungen enthalten sind, können die Angaben nach den Artikeln 22 Absatz 1 und 80 auf der Umhüllung der Mehrfachpackung angebracht werden. Ausgenommen sind die Angaben nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben a, i und k.

³ Rohmilchprodukte nach Artikel 50 Absatz 2 sind als solche zu deklarieren. Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 52 Milchprodukte mit milchfremden Zutaten

Milchprodukte dürfen höchstens 300 g milchfremde Zutaten pro Kilogramm enthalten. Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

*Gliederungstitel vor Art. 53***2. Abschnitt: Käse***Art. 53* Definitionen

¹ Käse ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden.

² Ungereifter Käse oder Frischkäse (z. B. Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Fromage blanc, Mascarpone) ist Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist.

³ Gereifter Käse (z. B. mit schimmelgereifter Rinde, mit geschmierter Rinde, mit trockener Rinde oder auch rindenlos gereift) ist Käse, der erst genussfertig ist, wenn er während einer bestimmten Zeit und unter definierten Bedingungen gereift worden ist.

Gliederungstitel vor Art. 54

Aufgehoben

Art. 54 Verarbeitungshilfsstoffe und Verfahren

¹ In der Käseherstellung sind erlaubt:

- a. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien (inkl. Spezialkulturen), Hefen und Schimmelpilzen;
- b. die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen (Art. 16) und Speisesalz.

² Zur Geschmacksgebung sind erlaubt:

- a. die Behandlung mit Spirituosen nach den Artikeln 399–421a, Wein, Obstwein und Essig;
- b. das Räuchern;
- c. die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten.

Art. 55 Fettgehalts- und Festigkeitsstufen

¹ Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:

- a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg;
- b. Rahmkäse 550–649 g/kg;
- c. Vollfettkäse 450–549 g/kg;
- d. Dreiviertelfettkäse 350–449 g/kg;
- e. Halbfettkäse 250–349 g/kg;
- f. Viertelfettkäse 150–249 g/kg;
- g. Magerkäse weniger als 150 g/kg.

² Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:

- a. extra-hart bis 500 g/kg;
- b. hart mehr als 500 bis 540 g/kg;
- c. halbhart mehr als 540 bis 650 g/kg;
- d. weich mehr als 650 g/kg.

³ Beim ungeriebenen Käse (Frischkäse) darf der wff-Wert höchstens 880 g/kg betragen. Bei der Frischkäsegallerte muss der wff-Wert mehr als 880 und höchstens 890 g/kg betragen.

Art. 56 Kennzeichnung

¹ Käse darf an Stelle einer Sachbezeichnung eine Käsebezeichnung tragen. Als solche gelten Ursprungs-, Herkunfts- und Sortenbezeichnungen sowie Herkunftsangaben.

² Für Schweizer Käse gelten folgende Vorschriften:

- a. Eine Ursprungsbezeichnung darf verwendet werden, wenn der Käse im überlieferten, geografisch begrenzten Ursprungsgebiet nach lokalen und konstanten Verfahren hergestellt und gereift wird.
- b. Eine Herkunftsbezeichnung darf verwendet werden, wenn der Käse in einem begrenzten Gebiet hergestellt wird, welches über das überlieferte Ursprungsgebiet hinausreicht.
- c. Eine Sortenbezeichnung darf verwendet werden, wenn der Käse nach einem allgemein bekannten Verfahren hergestellt und gereift wird, jedoch keinen Ursprungs- oder Herkunftsschutz genießt.
- d. Einer Herkunftsangabe muss die Sachbezeichnung «Käse» beigefügt werden.
- e. Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1), welche Käse eine Ursprungs-, Herkunfts- oder Sortenbezeichnung tragen dürfen und welche Anforderungen diese Käse erfüllen müssen.

³ Käse mit einer Fantasiebezeichnung oder einer nicht geschützten Käsebezeichnung muss die Sachbezeichnung «Käse» tragen.

⁴ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten;
- b. der Anteil von Buttermilch in Massenprozenten;
- c. die Fettgehaltsstufe nach Artikel 55 Absatz 1;
- d. bei gereiftem Käse die Festigkeitsstufe nach Artikel 55 Absatz 2, bei ungeriebenem Käse der Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) nach Artikel 55 Absatz 3, ausser bei Quark und Frischkäsegallerte;
- e. die Bezeichnung «pasteurisiert» oder «aus pasteurisierter Milch», wenn in einem Zeitpunkt der Fabrikation die Milch oder die Käsemasse eine der Pasteurisation nach Artikel 40 Absatz 2 Buchstabe a entsprechende Wärmebehandlung erfahren hat;
- f. die Bezeichnung «aus thermisierter Milch», wenn in einem Zeitpunkt der Fabrikation die Milch ganz oder teilweise einer Thermisation nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe a oder einer Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde und die Milch einen positiven Phosphatsetest aufweist;

⁵ Die Bezeichnung «aus Rohmilch» oder «Rohmilchkäse» oder sonst ein Hinweis, der auf die Verwendung von Rohmilch bei der Käsefabrikation schliessen lässt, ist nur zulässig, wenn die gesamte Milchmenge, welche für die Käsefabrikation verwendet wird, den Anforderungen an Rohmilch nach Artikel 38 Absatz 2 entspricht.

Gliederungstitel vor Art. 57

3. Abschnitt: Käseerzeugnisse

Art. 57 Geriebener Käse und Käsemischungen

Geriebener Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen usw. dürfen nur Käse enthalten. Das Mitreiben von Käserinde ist verboten.

Art. 58 Käsezubereitungen

¹ Käsezubereitungen sind Produkte aus Käse mit Zutaten. Der Anteil an Käse muss mehr als 500 g pro Kilogramm betragen.

² An Stelle der Sachbezeichnung «Käsezubereitung» können Bezeichnungen verwendet werden, aus denen Zubereitung und Mischung der Zutaten unmissverständlich hervorgehen (z.B. «Quarkzubereitung», «Käsesalat» oder «Ankeziger»).

³ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind die Angaben nach Artikel 56 Absatz 4, ausgenommen Buchstabe d, anzugeben.

Gliederungstitel vor Art. 59

Aufgehoben

Art. 59 Fertig-Fondue, Käse-Chips

¹ Fertig-Fondue ist ein Erzeugnis, das aus Käse und weiteren Zutaten unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess hergestellt wird. Es muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Die Trockenmasse muss mindestens 300 g pro Kilogramm Endprodukt betragen und mindestens zu 700 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.
- b. Fertig-Fondue wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:
 1. Rahmkäse-Fertig-Fondue mindestens 500 g/kg,
 2. Vollfett-Fertig-Fondue 400–499 g/kg,
 3. Halbfett-Fertig-Fondue 200–399 g/kg.
- c. Fertig-Fondue darf höchstens 30 g Stärke pro Kilogramm enthalten.

² Käse-Chips sind ein Erzeugnis aus Käse, Stärke und möglichen weiteren Zutaten. Die Trockenmasse muss mindestens 950 g pro Kilogramm betragen und mindestens zu 600 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

³ Bei Fertig-Fondue und Käse-Chips ist zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 der absolute Fettgehalt im Endprodukt anzugeben.

Art. 60 Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

¹ Schmelzkäse und Streichschmelzkäse sind Erzeugnisse, die aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess, in der Regel unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt werden.

² Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse dürfen zusätzlich zu Käse verwendet werden:

- a. Milch und Milchprodukte;
- b. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte;
- c. Speisesalz;
- d. Trinkwasser.

³ Die Trockenmasse (T) des Endproduktes muss zu mindestens 750 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen. Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) muss die Trockenmasse betragen:

Fettgehaltsstufe	Mindestens Fett i.T. in g/kg	Schmelzkäse mind. T in g/kg	Streichschmelzkäse mind. T in g/kg
Doppelrahm	650	530	450
Rahm	550	500	450
Vollfett	450	500	400
Dreiviertelfett	350	450	400
Halbfett	250	400	300
Viertelfett	150	400	300
Mager	weniger als 150	400	300

⁴ Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse mit einer Käsebezeichnung dürfen zusätzlich zu Käse ausschliesslich verwendet werden:

- a. MilCHFett;
- b. Speisesalz;
- c. Trinkwasser.

⁵ Für die Zusammensetzung gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Ursprungsbezeichnung verwendet, so darf ausschliesslich der genannte Käse eingeschmolzen sein.
- b. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine vom EDI festgelegte Herkunfts- oder Sortenbezeichnung (Art. 56 Abs. 2 Bst. e) verwendet, so muss die Schmelzmischung mindestens 750 g pro Kilogramm des genannten Käses enthalten. Der übrige Käse muss ähnlich beschaffen sein.
- c. Wird eine andere Käsebezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung zu mehr als 500 g pro Kilogramm aus dem betreffenden Käse bestehen.

⁶ Der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) muss dem in der Bezeichnung genannten Käse entsprechen. Die Trockenmasse (T) muss beim Schmelzen von extrahartem und hartem Käse mindestens 500 g pro Kilogramm, von halbhartem Käse mindestens 450 g pro Kilogramm und von weichem Käse mindestens 350 g pro Kilogramm betragen.

Gliederungstitel vor Art. 61

Aufgehoben

Art. 61 Schmelzkäsezubereitungen

¹ Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse und Zutaten.

² Die Trockenmasse des Endproduktes muss aus mindestens 500 g Käsetrockenmasse pro Kilogramm bestehen.

³ Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) muss das Endprodukt die folgende Trockenmasse aufweisen:

- a. bei 450 g/kg (Fett i. T.) und mehr: mindestens 400 g pro Kilogramm Trockenmasse;
- b. bei weniger als 450 g/kg (Fett i. T.): mindestens 200 g pro Kilogramm Trockenmasse.

Art. 62 Kennzeichnung von Schmelzkäse, Streichschmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. die Geschmacksrichtung;
- b. die Fettgehaltsstufe, der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) oder der absolute Fettgehalt.

Gliederungstitel vor Art. 63

4. Abschnitt: Rahm

Art. 63

¹ Rahm ist der fettreiche Anteil der Milch, der durch physikalische Trennverfahren gewonnen wird. Der Milchfettgehalt muss mindestens 150 g pro Kilogramm betragen. Die Trockenmasse des milchfettfreien Anteils muss mindestens 85 g pro Kilogramm betragen.

² Bei vorverpacktem Rahm sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. die Art der Wärmebehandlung;
- b. der Milchfettgehalt.

³ Rahm darf zur Stabilisierung mit maximal 30 g Milchbestandteilen pro Kilogramm angereichert werden.

⁴ Für die Kennzeichnung dürfen folgende Rahmbezeichnungen ohne Angabe des Fettgehaltes verwendet werden:

- a. «Doppelrahm»: für Rahm mit mindestens 450 g Milchfett/kg;
- b. «Vollrahm», «Schlagrahm» oder «Rahm»: für Rahm mit mindestens 350 g Milchfett/kg;
- c. «Halbrahm» oder «Kaffeerahm»: für Rahm mit mindestens 150 g Milchfett/kg.

⁵ Sauerrahm (einschliesslich Crème fraîche) ist ein durch geeignete Mikroorganismen gesäuerter, wärmebehandelter Rahm. Für Sauerrahm gelten die Absätze 1–4 gelten sinngemäss.

⁶ Verdickter Rahm ist ein Rahm, der durch Verdickungsmittel dickflüssig bis streichbar geworden ist. Für verdickten Rahm gelten die Absätze 1, 2, 3 und 5 sinngemäss.

Gliederungstitel vor Art. 64

5. Abschnitt:

Butter, Butterprodukte, Butterzubereitungen, Milchstreichfette

Art. 64 Definitionen

¹ Butter (Süssrahmbutter, gesäuerte Butter) und Milchstreichfette sind Emulsionen von Wasser in Milchfett.

² Butterzubereitungen sind Mischungen von Butter mit Zutaten, die eine deutliche Veränderung der sensorischen Eigenschaften ergeben.

³ Entwässerte Butter ist ein Butterprodukt, das ausser Milchfett Milchbestandteile und Wasser nur noch in Spuren enthält.

⁴ Butterfraktionen sind aus Butterfett mittels physikalischer Prozesse gewonnene Produkte, die in ihren Schmelzeigenschaften verändert worden sind.

Gliederungstitel vor Art. 65

Aufgehoben

Art. 65 Süssrahmbutter und gesäuerte Butter

¹ Zur Herstellung von Süssrahmbutter darf ausschliesslich Rahm verwendet werden.

² Zur Herstellung von gesäuerter Butter dürfen verwendet werden:

- a. Butter, die mit auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat gesäuert wurde; oder
- b. Sauerrahm.

Art. 66 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Hinsichtlich des Milchfettgehalts gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Butter mindestens 820 g pro Kilogramm;
- b. Dreiviertelfettbutter mindestens 600 und maximal 620 g pro Kilogramm;
- c. Halbfettbutter mindestens 390 und maximal 410 g pro Kilogramm;
- d. gesalzene Butter mindestens 800 g pro Kilogramm;
- e. Butterzubereitungen mindestens 620 g pro Kilogramm;
- f. Milchstreichfette:
 1. mehr als 100 und weniger als 390 g pro Kilogramm,
 2. mehr als 410 und weniger als 600 g pro Kilogramm, oder
 3. mehr als 620 und weniger als 820 g pro Kilogramm.

² Der Säuregrad im Butterfett darf höchstens betragen:

- a. bei den Butterkategorien nach Absatz 1:
 1. bei Butter aus unpasteurisiertem Rahm: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett,
 2. bei Butter aus pasteurisiertem Rahm: maximal 12 mmol NaOH/kg Fett;
- b. bei entwässerter Butter: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett.

³ Der pH-Wert im Serum muss in Süsrahmbutter mindestens 6,0 und in gesäuerter Butter höchstens 5,5 sein.

⁴ Der Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen muss im Bereich von 30–38°C liegen.

⁵ Gesalzene Butter darf höchstens 20 g Speisesalz pro Kilogramm enthalten.

*Gliederungstitel vor Art. 67**Aufgehoben***Art. 67** Sachbezeichnungen

¹ Es sind die folgenden Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. «Butter», «Dreiviertelfettbutter», «Halbfettbutter», «gesalzene Butter», «Butterzubereitung» und «Milchstreichfett»: entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 66 Absatz 1;
- b. «Entwässerte Butter» («ingesottene Butter», «Schmelzbutter», «wasserfreie Butter», «Butteröl», «Butterfett», «Butterreinfett», «Bratbutter» usw.): für Erzeugnisse nach Artikel 64 Absatz 3;
- c. «Butterfraktionen»: für Erzeugnisse nach Artikel 64 Absatz 4.

² Bei Milchstreichfetten ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen.

³ Die Sachbezeichnungen nach Absatz 1 Buchstabe a sind mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen, wenn die Erzeugnisse aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt worden sind.

⁴ Butter nach Artikel 66 Absatz 1 Buchstabe a kann auch als «Milchrahmbutter», «Süßrahmbutter» oder «gesäuerte Butter» bezeichnet werden, wenn sie aus den entsprechenden Ausgangsprodukten hergestellt ist. Die Bezeichnung «Sirtenrahmbutter» darf verwendet werden, wenn die Butter aus einem Gemisch von Milch- und Sirtenrahm hergestellt worden ist.

⁵ Sirtenrahmbutter, die in einer Käserei hergestellt worden ist, kann als «Käsereibutter» bezeichnet werden.

⁶ An Stelle der Sachbezeichnung «Butter» darf bei entsprechender Herstellung eine Qualitätsangabe wie z. B. «Vorzugsbutter» oder «unpasteurisierte Alpbutter» verwendet werden.

⁷ Zur Herstellung von Lebensmitteln, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Butter tragen (z. B. Buttergebäck, Margarine mit Butter), darf als Zutat Butter jeder Art (Abs. 1 Bst. a–c) verwendet werden.

⁸ Dreiviertelfettbutter darf auch als «Butter, fettreduziert» und Halbfettbutter als «Butter, fettarm», «Butter, leicht» oder «Butter, light» bezeichnet werden.

Art. 68 Übrige Kennzeichnungen

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist der Gesamtfettgehalt in Massenprozent in Bezug auf das Endprodukt anzugeben.

² Werden in den Säuerungsmischkulturen Spezialkulturen verwendet, so sind entsprechende Hinweise nur gestattet, wenn diese in Mengen von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm Butter nachweisbar sind.

³ Bei gesalzener Butter, Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfetten ist im Verzeichnis der Zutaten der Salzgehalt in Prozenten anzugeben.

⁴ Bei Butterfraktionen ist unmittelbar in Verbindung mit der Sachbezeichnung der eingestellte Klar-Schmelzpunkt in °C aufzuführen.

Gliederungstitel vor Art. 69

6. Abschnitt: Sauermilch, gesäuerte Milch, Joghurt, Kefir, Buttermilch

Art. 69 Sauermilch, gesäuerte Milch

¹ Sauermilch (fermentierte Milch) wird durch Fermentation von Milch mit geeigneten Mikroorganismen hergestellt.

² Gesäuerte Milch wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln hergestellt.

³ Bei Sauermilch ist auf die vorgenommene Wärmebehandlung nach der Milchsäuregärung hinzuweisen. Ein Hinweis auf die verwendeten Mikroorganismen ist nur zulässig, wenn diese in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm vorliegen.

⁴ Für die Angabe des Fettgehaltes im Milchanteil gilt die Bestimmung für Joghurt (Art. 70 Abs. 3) sinngemäss.

Art. 70 Joghurt

¹ Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit *Lactobacillus delbrueckii* ssp *bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt. Im Endprodukt müssen insgesamt mindestens 10 Millionen koloniebildende Einheiten der vorgenannten Mikroorganismen je Gramm vorhanden sein.

² Joghurt kann zusätzlich andere geeignete Mikroorganismen enthalten. Ein Hinweis darauf ist nur zulässig, wenn diese in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm vorliegen.

³ Bezüglich des Milchfettgehaltes gilt:

- a. für Joghurt oder Vollmilchjoghurt: mindestens 35 g pro Kilogramm;
- b. für teilentrahmtes Joghurt: mehr als 5 g, jedoch weniger als 35 g pro Kilogramm;
- c. für Magerjoghurt oder entrahmtes Joghurt: höchstens 5 g pro Kilogramm;
- d. für rahmangereichertes Joghurt, aus Milch und Rahm hergestellt: mindestens 50 g pro Kilogramm.

⁴ Bei teilentrahmtem und bei rahmangereichertem Joghurt ist unmittelbar bei der Sachbezeichnung der Fettgehalt in Massenprozent anzugeben. Die Fettgehaltsangabe bezieht sich auf den Milchanteil.

⁵ Wird Joghurt anderen Lebensmitteln als Zutat zugesetzt, so darf es in der Sachbezeichnung angegeben werden, wenn es die verwendeten Mikroorganismen in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm Lebensmittel enthält. Ist die Konzentration an Mikroorganismen geringer, so darf Joghurt nur im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden.

Gliederungstitel vor Art. 71

Aufgehoben

Art. 71 Kefir

¹ Kefir wird aus Milch fermentiert. Zusätzlich zur Milchsäuregärung erfolgt eine alkoholische Gärung mit Hefen.

² Kefir muss mindestens 1 Million koloniebildende Milchsäurebakterien und mindestens 10 000 lebensfähige Hefen je Gramm Fertigprodukt enthalten.

³ Für den Milchfettgehalt gelten die Bestimmungen für Joghurt (Art. 70 Abs. 3) sinngemäss.

Art. 72 Buttermilch, saure Buttermilch

¹ Buttermilch (süsse Buttermilch) ist die beim Butterungsprozess von ungesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit. Sie muss mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm enthalten.

² Saure Buttermilch ist die beim Butterungsprozess von angesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit. Sie muss mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm aufweisen. Sie kann auch aus süsser Buttermilch durch mikrobielle Ansäuerung gewonnen werden.

³ Der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse darf durch Aufkonzentrieren von Buttermilch und von saurer Buttermilch erhöht werden.

*Gliederungstitel vor Art. 73***7. Abschnitt: Molke, Milchserum***Art. 73* Molke

¹ Molke (Süssmolke) ist die Flüssigkeit, die nach der Gerinnung der Milch bei der Käse- oder Kaseinherstellung anfällt.

² Sauermolke ist eine Molke, deren Lactose ganz oder teilweise durch geeignete Mikroorganismen zu Milchsäure vergoren ist.

³ Gesäuerte Molke wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln zu Molke hergestellt.

⁴ Für die Kennzeichnung und die Abgabe gelten die Bestimmungen über Milch (1. Kapitel) sinngemäss.

Art. 74 Milchserum

Milchserum ist die verbleibende Flüssigkeit nach Entzug des Proteins und des Fettes aus Milch oder Molke. Für saures und gesäuertes Milchserum gilt Artikel 73 Absätze 2 und 3 sinngemäss.

*Gliederungstitel vor Art. 75***8. Abschnitt: Ziger***Art. 75⁴ Ziger*

¹ Ziger (Ricotta) ist ein Erzeugnis, das durch Säure-Hitze-Fällung aus Fett- oder Magerzirte (Molke), allenfalls unter Zugabe von Mager- oder Buttermilch, gewonnen wird. Der Entzug von Flüssigkeit vor der Säurefällung der Milch ist gestattet.

² Ziger muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Der Anteil der Molkenproteine am Gesamteiweiss des Endproduktes muss mindestens 510 g pro Kilogramm betragen.
- b. Der Anteil der Trockenmasse muss mindestens 200 g pro Kilogramm des Endproduktes ausmachen.
- c. Ziger muss mehr als 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.
- d. Magerziger darf höchstens 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.

³ Ziger ist unmittelbar nach der Herstellung, gereifter Ziger und gereifter Magerziger erst nach einer bestimmten Reifezeit genussfertig.

⁴ Als Verarbeitungshilfsstoffe sind Milchsäure (z. B. Käsereisauer), Zitronensäure oder Essigsäure zugelassen.

⁵ Zur Geschmacksgebung sind gestattet:

- a. Speisesalz;
- b. Gewürze und Kräuter sowie daraus hergestellte Extrakte;
- c. Räuchern.

*Gliederungstitel vor Art. 76***9. Abschnitt:****Konzentrierte Milch, Milchpulver, Milchproduktpulver, Milchprotein***Art. 76 Konzentrierte Milch*

¹ Konzentrierte Milch ist gezuckerte oder ungezuckerte Milch, der ein wesentlicher Teil des Wassers entzogen worden ist. Sie muss folgende Trockenmassen und Fettgehalte aufweisen:

- a. konzentrierte Vollmilch (Kondensmilch): mindestens 250 g Trockenmasse pro Kilogramm; Mindestfettgehalt von 75 g pro Kilogramm;

⁴ Durch diese Änd. werden die Fussnoten, die aufgrund von Art. 24 der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997 (AS 1997 1198) in die Art. 75 Abs. 1 und 2 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 (SR 817.02) eingefügt worden sind, gegenstandslos.

- b. konzentrierte Magermilch (Kondensmagermilch): mindestens 200 g Trockenmasse pro Kilogramm; Maximalfettgehalt von 10 g pro Kilogramm;
- c. fettangereicherte, konzentrierte Milch: Mindestfettgehalt von 150 g pro Kilogramm.

² Für gezuckerte konzentrierte Milch gelten die Werte nach Absatz 1 unter entsprechender Berücksichtigung des Zuckeranteils.

³ Konzentrierte Milch darf in ihrem Milcheiweissgehalt auf einen Wert von mindestens 34 Prozent der fettfreien Milchtrockenmasse standardisiert werden.

Art. 77 Milchpulver

¹ Milchpulver ist Milch, der das Wasser grösstenteils entzogen worden ist. Der Wassergehalt darf nicht mehr als 50 g pro Kilogramm betragen.

² Magermilchpulver darf einen Fettgehalt von höchstens 15 g pro Kilogramm aufweisen.

³ Fettreduziertes oder teilentrahmtes Milchpulver muss einen Fettgehalt von weniger als 260 g und von mehr als 15 g pro Kilogramm aufweisen.

⁴ Milchpulver oder Vollmilchpulver muss einen Fettgehalt von mindestens 260 g und von weniger als 420 g pro Kilogramm aufweisen.

⁵ Milchpulver mit hohem Fettgehalt (fettangereichertes Milchpulver, Rahmpulver) muss einen Fettgehalt von mindestens 420 g pro Kilogramm aufweisen.

⁶ Milchpulver darf im Milcheiweissgehalt auf einen Wert von mindestens 34 Prozent der fettfreien Milchtrockenmasse standardisiert werden.

Art. 78 Milchproduktpulver

¹ Milchproduktpulver (Molkepulver, Buttermilchpulver, Sauermilchpulver etc.) sind Milchprodukte, denen das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

² Joghurtpulver muss mindestens 1 Million koloniebildende Einheiten der Fermentationskeime (Art. 70 Abs. 1 und 2) pro Gramm enthalten.

Gliederungstitel vor Art. 79

Aufgehoben

Art. 79 Milchprotein

¹ Milchprotein ist ein Konzentrat oder Pulver von einzelnen oder allen Proteinen der Milch.

² Die Trockenmasse von Milchproteinen muss mindestens 500 g Proteine pro Kilogramm enthalten.

Art. 80 Kennzeichnung

¹ Auf Erzeugnissen, die zur Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. die Art der Wärmebehandlung;
- b. der von der Milch stammende Gehalt an fettfreier Trockenmasse, ausgenommen bei Milchpulver;
- c. der Fettgehalt in Prozent, ausgenommen für konzentrierte Magermilch (gezuckert und ungezuckert) sowie Magermilchpulver.

² Die unter Absatz 1 Buchstaben b und c vorgesehenen Angaben müssen sich im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung befinden.

³ Bei Joghurtpulver ist in der Sachbezeichnung der Fettgehalt im Milchanteil anzugeben (z. B. «Erdbeeryoghurtpulver mit 26 % Fett im Milchanteil»).

⁴ Bei Milchpulver mit hohem Fettgehalt muss in der Sachbezeichnung der Fettgehalt angegeben werden.

*Gliederungstitel vor Art. 81***10. Abschnitt: Getränke auf Milch- und Milchproduktebasis***Art. 81*

¹ Getränke auf Milch- oder Milchproduktebasis sind Mischungen von Milch oder trinkbaren Milchprodukten mit Zutaten.

² Für den maximal zulässigen Anteil an milchfremden Zutaten gilt Artikel 52.

³ Der Milchanteil und der Fettgehalt im Milchanteil sind anzugeben.

⁴ Für die Kennzeichnung und die Abgabe gelten die Bestimmungen über Milch (1. Kapitel) sinngemäss.

*Gliederungstitel vor Art. 82***3. Kapitel: Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten***Art. 82*

¹ Für Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten gelten die Bestimmungen des 1. und 2. Kapitels sinngemäss.

² Milch anderer Säugetierarten muss als solche bezeichnet werden.

³ Milchprodukte aus Milch anderer Säugetierarten müssen als solche bezeichnet werden.

⁴ Beim Mischen von Milch verschiedener Tierarten für den Milchkonsum und für die Herstellung von Milchprodukten müssen die Tierarten und das Mischverhältnis

angegeben werden (z.B. «Kuhmilch mit X% Ziegenmilch», «Schafmilch mit Y% Kuhmilch»). Bei Käse muss das Mischverhältnis nicht angegeben werden.

⁵ Für Käse aus Ziegen- oder Schafmilch sind, wenn sie nicht ausschliesslich aus Ziegen- oder Schafmilch hergestellt wurden, folgende Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. «*Halb-Ziegenkäse*» oder «*Halb-Schafkäse*», wenn die für die Fabrikation bestimmte Milch mindestens aus 500 g pro Kilogramm Ziegenmilch oder Schafmilch besteht;
- b. «*Käse mit Zugabe von X % Ziegenmilch*» oder «*Käse mit Y % Schafmilch*», wenn der für die Fabrikation bestimmten Milch weniger als 500 g pro Kilogramm zugegeben wird.

⁶ Bei Milch, die aus technischen Gründen keiner Wärmebehandlung unterzogen werden darf (z. B. Stutenmilch), muss die Lebensmittelsicherheit durch eine von der Produzentin oder vom Produzenten dem Produkt angepasste Qualitätssicherung gewährleistet sein.

Art. 83–89

Aufgehoben

Gliederungstitel vor Art. 90

Aufgehoben

Art. 90-92

Aufgehoben

4. Kapitel (Art. 93-97)

Aufgehoben

Art. 99 Sachüberschrift und Abs. 2

Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

² Speiseöl darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen aromatisiert werden.

Art. 100 Abs. 3

³ Aromatisierte Speiseöle müssen in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung enthalten (z. B. «mit Provence-Kräutern» oder «mit Trüffel-Aroma»).

Art. 103 Sachüberschrift und Abs. 2

Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

² Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen aromatisiert werden.

Art. 104 Abs. 3

³ Für aromatisierte Speisefette gilt Artikel 100 Absatz 3 sinngemäss.

*Gliederungstitel vor Art. 106***6. Kapitel: Margarine, Minarine, Streichfett***Art. 106* Definition

Margarine, Minarine und Streichfett sind durch Emulgieren gewonnene wasserhaltige Mischungen von pflanzlichen oder tierischen Speisefetten oder Speiseölen. Sie können weitere Zutaten enthalten wie Milch, Milchfett oder Milchprodukte (gegebenenfalls durch Milchsäurebakterien angesäuert), Eiprodukte, Proteine, Stärke, Speisesalz oder Zuckerarten.

Art. 107 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Der Fettgehalt muss betragen:

- a. in Margarine: mindestens 800 g pro Kilogramm;
- b. in Dreiviertelfettmargarine: mindestens 600 und maximal 620 g pro Kilogramm;
- c. in Minarine oder Halbfettmargarine: mindestens 390 und maximal 410 g pro Kilogramm;
- d. in Streichfett:
 1. weniger als 390 g pro Kilogramm,
 2. mehr als 410 und weniger als 600 g pro Kilogramm, oder
 3. mehr als 620 und weniger als 800 g pro Kilogramm.

² Der Säuregrad des Fettes darf höchstens 5 ml NaOH (1 mol/l) je 100 g Fett betragen.

³ Der Anteil an Speisesalz darf, ausser bei gesalzener Margarine, Minarine und Streichfetten, höchstens 0,5 Massenprozent betragen.

Art. 108 Sachbezeichnung

¹ Entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 107 Absatz 1 sind die Sachbezeichnungen «Margarine», «Dreiviertelfettmargarine», «Halbfettmargarine», «Minarine» oder «Streichfett» zu verwenden.

² Bei Streichfett ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen («Streichfett X %»). An Stelle dieser Sachbezeichnung darf auch «Margarine X % Fett» verwendet werden.

³ Margarine und Minarine mit einem MilCHFettanteil zwischen 10 und 80 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes kann auch als «Mischfett», «Dreiviertelmischfett» usw. bezeichnet werden.

⁴ Dreiviertelfettmargarine kann auch als «Margarine, fettreduziert», Halbfettmargarine und Minarine als «Margarine, fettarm», «Margarine, leicht» oder «Margarine light» bezeichnet werden.

⁵ Margarine, Minarine und Streichfett können als «Pflanzenmargarine», «Pflanzenminarine», «Pflanzenstreichfett» oder als «pflanzlich» bezeichnet werden, sofern sie nur aus Fetten pflanzlichen Ursprungs hergestellt worden sind; eine fabrikationstechnisch bedingte Toleranz für Fett tierischen Ursprungs von höchstens 2 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes wird eingeräumt.

Art. 109 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist der Fettgehalt in Prozenten anzugeben.

² Auf die Zugabe eines bestimmten Fettes oder Öles (z. B. Sonnenblumenöl) darf nur hingewiesen werden, wenn dieses weder gehärtet noch umgeestert ist.

³ Margarine, Minarine und Streichfett mit mehr als 0,5 Massenprozent Speisesalz sind als «gesalzen» zu bezeichnen. Der Salzgehalt ist im Verzeichnis der Zutaten in Prozenten anzugeben.

Gliederungstitel vor Art. 110

Aufgehoben

Art. 110–113

Aufgehoben

Art. 114 Definition

Mayonnaise und Salatmayonnaise sind Zubereitungen aus Speiseöl, Hühnereiern (Voll- oder Eigelb) und Gärungsessig; ihnen können Speisesalz, Gewürze, Senf und andere Zutaten wie Zuckerarten oder Zitronensaft zugegeben werden.

Art. 119 Fleischerzeugnisse

Fleischerzeugnisse sind Lebensmittel, die unter Verwendung von mehr als 20 Massenprozent Fleisch hergestellt sind, einer anderen Behandlung als den unter Artikel 118 Absatz 2 genannten unterzogen wurden und in ihrer Eigenart vom Fleischanteil bestimmt sind.

*Art. 120**Aufgehoben**Art. 122 Abs. 3*

³ Die Verwendung von Schlachttierkörperteilen nach den Artikeln 181 und 182 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁵ zur Herstellung von Speisegeatine, Talg und Talgerzeugnissen sowie zur Gewinnung von Aminosäuren und Peptiden ist verboten.

Art. 123 Abs. 1 Bst. b und 4

¹ Die Sachbezeichnung für Fleisch und Fleischerzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- b. einer der folgenden Bezeichnungen, entsprechend der Eigenart des Produktes:
 1. «Fleisch» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke,
 2. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Gekochtessen» für Fleischerzeugnisse, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen (für rohe Hackfleischwaren, rohe Würste, rohe Kochpökelwaren usw.),
 3. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Rohessen» für Fleischerzeugnisse, die roh gegessen werden können (Rohpökelwaren, Rohwurstwaren usw.),
 4. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) gekocht» für alle gekochten Fleischerzeugnisse (für Kochpökelwaren, Brühwürste und Brühwurstwaren, Kochwürste und Kochwurstwaren, Pasteten, Terrinen, Mousse usw.),
 5. «(Tierart)» für Fleisch von Fischen, Krebs- und Weichtieren,
 6. «(Tierart)-Erzeugnis zum Gekochtessen» für Fisch-, Krebs- oder Weichtiererzeugnisse, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen,
 7. «(Tierart)-Erzeugnis zum Rohessen» für Fisch-, Krebs- und Weichtiererzeugnisse, die roh gegessen werden können,
 8. «(Tierart)-Erzeugnis gekocht» für alle gekochten Fisch-, Krebs- und Weichtiererzeugnisse.

⁴ An Stelle einer Sachbezeichnung nach den Absätzen 1 oder 2 darf nur bei folgenden Fleischerzeugnissen die nachstehende allgemein übliche Bezeichnung als Sachbezeichnung verwendet werden:

(Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-)Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schüblig, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.

⁵ SR 916.401

Art. 124 Abs. 1^{bis} und 3–6

^{1bis} Absatz 1 gilt sinngemäss auch für Lebensmittel, die aus höchstens 20 Massenprozent Fleisch hergestellt sind.

³ Mit dem Verbrauchsdatum (Art. 26 Abs. 1 Bst. a) zu versehen sind:

- a. Fleisch;
- b. küchen- und pfannenfertige Fleischerzeugnisse;
- c. alle rohen Hackfleischwaren (Hamburger, Hacksteak, Hackbraten usw.);
- d. erhitzte Brühwurstwaren (umgerötet und aufgeschnitten, nicht umgerötet) sowie deren Halbfabrikate (Brühwurstbrät usw.);
- e. Blut- und Leberwürste, Schwartenmagen und Presskopf;
- f. aufgeschnittene Kochpökelwaren;
- g. Sulzartikel;
- h. gegartes, aufgeschnittenes Fleisch;
- i. gekochte Kutteln;
- j. gekochte Krebstiere, Weichtiere und Stachelhäuter;
- k. rohe Bratwürste.

⁴ Die unter Absatz 3 genannten Lebensmittel können mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (Art. 26 Abs. 1 Bst. b) versehen werden, wenn sie tiefgekühlt sind oder einem Verfahren unterzogen wurden, welches die Haltbarkeit deutlich verlängert.

⁵ Verpackungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen, die nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, müssen nach den Artikeln 25 und 26 datiert werden. An Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums kann angegeben werden:

- a. bei Fleisch: das Abpackdatum;
- b. bei Fleischerzeugnissen: das Herstellungsdatum.

⁶ Das Räuchern, Würzen, Marinieren oder Panieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen gilt nicht als genügende Bearbeitung oder Verarbeitung nach Artikel 22a Absatz 3.

Art. 125 Sachüberschrift

Aufgehoben

Art. 125 Abs. 1 Bst. d

¹ Beim Transport, bei der Lagerung und beim Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen müssen folgende Höchsttemperaturen eingehalten werden:

	Transport	Lagerung	Verkauf
d. Fische, Krebstiere, Weichtiere, Stachelhäuter, ganz oder in Teilen, ausgenommen lebende	2 °C	2 °C	2 °C

Gliederungstitel vor Art. 126

9. Kapitel: Fleischextrakt, Fleischbouillon und -consommée, Sulze, Speisegelatine

Art. 126 Abs. 2–4

² Fleischbouillon (Fleischbrühe) und Fleischconsommée sind feste, halb feste oder flüssige Zubereitungen, die Suppe ergeben und Fleisch oder Fleischextrakt enthalten. Es dürfen Zutaten wie Knochenauszüge, tierische oder pflanzliche Fette, Würze, Hefeextrakte, Gemüse, Gemüseauszüge, Zuckerarten, Speisesalz, Stärke, Gewürze oder Kräuter oder deren Extrakte zugegeben werden.

³ Sulze ist eine gallertige Masse, die durch Auskochen von Sehnen, Knorpeln, Knochen usw. unter Zugabe von Zutaten wie Würze, Gewürze, Speisesalz oder Zuckerarten hergestellt wird. Sie kann auch auf der Basis von Gelatine hergestellt werden. Sie muss, mit Wasser angerührt und erwärmt in Formen gegossen, beim Erkalten eine Gallerte geben.

⁴ Speisegelatine ist ein Eiweiss, das durch partielle Hydrolyse aus dem Kollagen von Haut, Sehnen, Bändern, Knochen usw. von Tieren gewonnen wird. Für Speisegelatine gilt Artikel 122 sinngemäss.

Art. 127 Abs. 5

⁵ Speisegelatine muss einen Eiweissgehalt von mindestens 84 Massenprozent aufweisen.

Art. 128 Kennzeichnung

¹ Fleischextrakt und Fleischbouillon, welche nicht aus Fleisch vom Rind stammen, müssen entsprechend bezeichnet werden (z.B. «Schweinefleischextrakt»).

² Speisegelatine, welche aus Rohmaterialien vom Schwein stammt, ist als «Speisegelatine» oder «Gelatine» zu deklarieren. Für Speisegelatine, welche nicht ausschliesslich aus Rohmaterialien vom Schwein stammt, müssen diese Tierarten angegeben werden (z.B. «Rinderspeisegelatine»).

Art. 129 Abs.1 zweiter Satz, 2, 4 zweiter Satz und 5

¹ ... Zur Erzielung bestimmter Geschmacksrichtungen können ihr Zutaten wie Fleisch-, Hefe-, Pilz-, Gewürz- oder Gemüseextrakte sowie Zuckerarten zugegeben werden.

² Streuwürze ist ein festes, mischfähiges, auf Basis von Speisesalz hergestelltes Erzeugnis. Ihm können weitere Zutaten wie Hefe, Gemüse, Pilze, Gewürze und, zur Erzielung einer besseren Rieselfähigkeit, Stärke oder Fett zugegeben werden.

⁴ ... Zur Geschmacksbeeinflussung kann sie Zutaten wie Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.

⁵ Bouillon (klare Suppe) ist eine feste, halbfeste oder flüssige Zubereitung aus Zutaten wie Hefeextrakt, Würze, Fett, Zuckerarten, Gemüse, Gewürzen, Gewürzextrakt oder Speisesalz.

Art. 135 Normalmehl

¹ Normalmehl (Mehl) ist das aus Weizen hergestellte Müllereiprodukt.

² Folgende Sorten werden unterschieden:

- a. Weissmehl: vorwiegend aus dem inneren Teil des Getreidekornes gewonnenes Mehl;
- b. Halbweissmehl: nahezu schalenfreies Mehl;
- c. Ruchmehl: Mehl, das noch einen Teil der äusseren Schalenschicht enthält;
- d. Vollkornmehl: aus dem ganzen Getreidekorn gewonnenes Mehl, mit oder ohne äusserste Schalenteile; die Gesamtausbeute muss mindestens 98 Massenprozent des gesamten Getreidekornes betragen.

³ Zur Verbesserung der Backfähigkeit können dem Mehl bis insgesamt höchstens 5 Massenprozent Dinkel, Roggen, Quellmehle, Gluten (Weizenkleber), enzymaktives Malzmehl sowie Acerolapulver oder andere geeignete Lebensmittel mit einem hohen natürlichen Gehalt an Ascorbinsäure zugegeben werden.

⁴ Acerolapulver nach Absatz 3 darf als Trägerstoffe Zutaten wie Maniokstärke, Maltodextrin oder Weizenstärke bis zu 70 Massenprozent enthalten.

Art. 139 Abs. 2

² Malzextrakt kann auch aus einem Gemisch von Malz und Gerste unter Zusatz von im Malz natürlicherweise vorhandenen Enzymen gewonnen werden. Dabei muss der Malzanteil mindestens 25 Massenprozent betragen.

Art. 142 Abs. 2

² Zugaben nach Artikel 135 Absatz 3, einschliesslich die Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, müssen im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden.

Art. 144 Zusammensetzungsmerkmale

Spezialbrotten dürfen Nahrungsfasern aus Weizen, Äpfeln, Rüben usw. zugesetzt werden.

Art. 145 Abs. 1 und 2 Bst. a

¹ Als «Weiss-», «Halbweiss-», «Ruch-» oder «Vollkornbrot» darf nur Normalbrot (Art. 143 Abs. 1) bezeichnet werden.

² Spezialbrot muss entsprechend bezeichnet werden (z. B. als Roggenbrot, Dinkelbrot, Grahambrot, Fünfkornbrot, Milchbrot, Butterzopf, Toastbrot oder Früchtebrot). Dabei gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird ein Spezialbrot nach einer Getreideart benannt, so muss der Anteil des entsprechenden Mehls bei Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl mehr als 50 Massenprozent, bei Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale mehr als 25 Massenprozent betragen.

Art. 145a Übrige Kennzeichnung

Wird Normalbrot aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 135 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich die Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

Art. 146 Abs. 1 erster Satz

¹ Backwaren sind durch Backen oder ähnliche Verfahren (z. B. Extrusion) hergestellte Lebensmittel aus Müllereiprodukten, Zuckerarten, Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen, mit oder ohne Füllungen, Überzüge, Garnituren usw. ...

Art. 147 Bst. d

Wird in der Sachbezeichnung auf eine der nachstehenden Zutaten hingewiesen, so gelten folgende Anforderungen:

- d. Bei Honig: Der Gebäckanteil muss mindestens gleich viel Honig wie Zuckerarten enthalten.

Art. 147a Übrige Kennzeichnung

Werden Back-, Feinback- oder Dauerbackwaren aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 135 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich die Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

Art. 150 Abs. 1

¹ Pudding und Crème sind halb feste oder dickflüssige Zubereitungen aus Müllereiprodukten oder Stärke von Getreide, Leguminosen, Kartoffeln oder anderen Knollenfrüchten mit Milch, Fett, Eiern, Zuckerarten, Wasser oder anderen Zutaten.

Art. 152 Definitionen

¹ Teigwaren sind Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden. Sie dürfen Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten.

² Frische Teigwaren sind Teigwaren, die bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Die Behandlung mit heissem Wasser oder mit Wasserdampf ist erlaubt, ebenso die Pasteurisation, Kühlung oder Tiefkühlung.

³ Sterilisierte Teigwaren sind Teigwaren im Sinne von Absatz 2, die jedoch vor dem Inverkehrbringen sterilisiert werden.

Art. 164 Abs. 1 Bst. m

¹ Zum Färben von Eierschalen dürfen verwendet werden:

- m. Kaliumaluminiumsilicat (E555).

Art. 165 Abs. 2 Bst. i–q

² Als Speziallebensmittel gelten:

- i. eiweissangereicherte Lebensmittel (Art. 179);
- j. nahrungsfaserreiche Lebensmittel (Art. 180);
- k. zur Gewichtskontrolle bestimmte Lebensmittel (Art. 181);
- l. Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen (Art. 182);
- m. Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (Art. 183);
- n. Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf (Art. 184);
- o. malzextrakthaltige Nahrungsmittel (Art. 184a);
- p. Nahrungsergänzungen (Art. 184b);
- q. coffeinhaltige Spezialgetränke (Art. 184c).

Art. 166 Abs. 1 zweiter Satz

¹ ... Alkohol darf nur so weit enthalten sein, als dieser aus Eigengärung herrührt und die aufgenommene Alkoholmenge bei bestimmungsgemäsem Konsum des betreffenden Lebensmittels 1 Gramm pro Tagesration nicht überschreitet.

Art. 167

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 168

Aufgehoben

Art. 169 Abs. 1 Bst. c, 3 zweiter Satz, 4 zweiter Satz, 5 und 6

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

c. *Aufgehoben*

³ ... Ausgenommen sind Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder.

⁴ ... Auf Produkten, denen neben Süßungsmitteln auch Zuckerarten zugegeben wurden, muss ein Hinweis wie «mit Zucker und Süßungsmittel(n)» angebracht werden.

⁵ und ⁶ *Aufgehoben*

Art. 174 Abs. 1 erster Satz

¹ Ein Lebensmittel gilt als energievermindert (kalorienvermindert), wenn der Energiewert im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis um mindestens 30 Prozent herabgesetzt ist. ...

Art. 176 Abs. 1

¹ Ein Lebensmittel gilt als zuckerfrei, wenn die Zuckerarten im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis weggelassen oder vollständig durch Süßungsmittel ersetzt worden sind und der Gehalt an Zuckerarten, die natürlicherweise enthalten sind, 1 g pro 100 g Trockenmasse nicht überschreitet.

Art. 177 Bst. c

Für Diabetiker verwendbare Lebensmittel müssen folgende Anforderungen erfüllen:

c. An Stelle der Stoffe nach Buchstabe b dürfen nur Fructose, Süßungsmittel sowie Polydextrose zugegeben werden.

Art. 178

Aufgehoben

Art. 181 Abs. 5

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 182 Abs. 7

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 183 Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

¹ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sind Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsbedürfnissen entsprechen von gesunden:

- a. Säuglingen von 4 bis 12 Monaten; oder
- b. Kleinkindern von 12 Monaten bis 3 Jahren.

² Getreidebeikost darf angeboten werden als:

- a. einfaches Getreideprodukt, das mit Milch oder anderen geeigneten nährhaften Flüssigkeiten zubereitet ist oder damit zubereitet werden muss;
- b. Getreideprodukt mit zugegebenen proteinreichen Lebensmitteln, das mit Wasser oder anderen proteinfreien Flüssigkeiten zubereitet ist oder damit zubereitet werden muss;
- c. Teigwaren;
- d. Zwiebacks und Biscuits (Kekse), die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden.

³ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder müssen aus Zutaten hergestellt werden, deren Eignung für die besondere Ernährung von Kindern nach Absatz 1 durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist. Für die Zusammensetzung gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Getreidebeikost muss die in Anhang 9 aufgeführten Kriterien erfüllen.
- b. Andere Beikost muss die in Anhang 10 aufgeführten Kriterien erfüllen.
- c. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 11 verwendet werden.

⁴ Die Sachbezeichnung muss auf die besondere Eignung hinweisen (z. B. «Getreidebeikost» oder «Beikost»).

⁵ Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 folgende 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 oder die Glutenfreiheit, wenn das empfohlene Alter unter sechs Monaten liegt;
- c. die durchschnittliche Menge aller in den Anhängen 9 und 10 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine 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 und einen Hinweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung.

⁶ Hinweise auf die in Anhang 12 enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe (ausgedrückt als prozentualer Anteil der in Anhang 6 angegebenen Referenzwerte) je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts sind zulässig, sofern der Gehalt mehr als 15 Prozent der Referenzwerte beträgt.

Art. 184 Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf

¹ Ein Lebensmittel gilt als Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung), wenn es deren besonderen Ernährungsbedürfnissen gerecht wird und den ernährungsphysiologischen Mehrbedarf deckt. Es werden folgende Kategorien unterschieden:

- a. Produkte zur Energiebereitstellung;
- b. Produkte mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen (Mengen- oder Spurenelementen) oder anderen für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf relevanten Stoffen;
- c. Protein- und Aminosäurenpräparate;
- d. Kombinationen der Produktgruppen nach den Buchstaben a–c.

² Produkte zur Energiebereitstellung müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Kohlenhydrat-Konzentrate müssen mehrere unterschiedlich resorbierbare Zuckerarten oder Stärkeabbauprodukte enthalten. Mindestens 80 Prozent der Energie muss von Kohlenhydraten stammen. Die Kohlenhydratenergie darf höchstens zu 50 Prozent aus Saccharose stammen. Im genussfertigen Produkt darf der Energiegehalt nicht kleiner als 300 kJ pro 100 ml beziehungsweise 1400 kJ pro 100 g Trockenmasse sein.
- b. Bei energiereichen Erzeugnissen darf der Energiegehalt nicht kleiner als 1400 kJ pro 100 g Trockenmasse sein. Mindestens 50 Prozent dieser Energie muss aus Kohlenhydraten und höchstens 30 Prozent darf aus Fett stammen.
- c. Energieliefernde Getränke müssen geeignet sein, den Verlust an Nährstoffen auszugleichen. Der Energiegehalt muss mindestens 190 kJ pro 100 ml betragen. Mindestens 50 Prozent dieser Energie muss aus Kohlenhydraten und höchstens 30 Prozent darf aus Fett stammen.

³ Produkte mit Vitaminen, Mengen- oder Spurenelementen oder anderen Stoffen, die für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf relevant sind, müssen dem sportbedingten Verlust an Nährstoffen Rechnung tragen. Elektrolythaltige Getränke müssen neben gut resorbierbaren Kohlenhydraten die wichtigsten im Schweiß vorhandenen Mineralstoffe wie Natrium, Kalium, Calcium oder Magnesium enthalten. Sie können bei einer Osmolarität von 250–340 mOsmol pro Liter als isoton bezeichnet werden.

⁴ In Protein- und Aminosäurepräparaten ist der Einsatz von biologisch hochwertigen tierischen oder pflanzlichen Proteinen zulässig. Wird Mischungen davon kollagenes Eiweiss zugegeben, so darf dessen Anteil nicht mehr als 20 Prozent des Proteinanteiles betragen. Die maximale Gesamtzufuhr an Protein darf einschliesslich des mit der üblichen Ernährung aufgenommenen Eiweisses 2 g pro kg Körpergewicht und Tag nicht übersteigen.

⁵ Kombinationspräparate sind Mischformen der Erzeugnisse nach den Absätzen 2–4.

⁶ Die Zulässigkeit der Zusätze sowie deren Kennzeichnung, Höchstmengen und Anpreisungen richten sich nach Anhang 13.

⁷ Das Bundesamt kann auf Gesuch hin weitere Zusätze zulassen. Es prüft die gesundheitliche Unbedenklichkeit, die Zweckmässigkeit, die Kennzeichnung sowie die Anpreisung der betreffenden Zusätze. Artikel 3 Absätze 3 und 8 gilt sinngemäss.

⁸ Erzeugnisse nach Absatz 1 müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 aufweisen:

- a. eine Umschreibung der besonderen Zweckbestimmung des Nahrungsmittels;
- b. eine Gebrauchsanleitung.

⁹ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20 Absatz 2 Buchstabe a.

Art. 184a Malzextrakt haltige Nahrungsmittel

¹ Malzextrakt haltige Nahrungsmittel dienen der Ergänzung der Ernährung mit Malzextrakt.

² Sie müssen, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 30 Massenprozent Malzextrakt und in der Tagesration mindestens 10 g Malzextrakt enthalten.

³ Bei Erzeugnissen zur Herstellung malzextrakt haltiger Getränke, die Milch enthalten und mit Wasser anzurühren sind, bezieht sich der Mindestgehalt an Malzextrakt auf die Trockenmasse ohne die Milchbestandteile.

⁴ Malzextrakt haltige Nahrungsmittel dürfen die in Anhang 14 aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe in den dort aufgeführten Mengen enthalten.

⁵ Die Tagesration ist auf der Verpackung oder der Etikette anzugeben.

Art. 184b Nahrungsergänzungen

¹ Nahrungsergänzungen sind Erzeugnisse, die:

- a. Vitamine oder Mineralstoffe in konzentrierter Form enthalten;
- b. in Darreichungsformen wie Kapseln, Tabletten, Flüssigkeiten oder Pulvern angeboten werden; und
- c. zur Ergänzung der Nahrung mit diesen Stoffen dienen.

² Sie dürfen nur die in Anhang 14 aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe enthalten.

³ In der empfohlenen Tagesration müssen mindestens 30 Prozent der für Erwachsene empfohlenen Tagesdosis enthalten sein. Dies gilt unabhängig davon, ob die Vitamine und Mineralstoffe direkt zugesetzt sind oder aus Zutaten mit einem natürlichen Gehalt stammen. Die empfohlene Tagesration muss auf der Verpackung oder Etikette angegeben werden.

⁴ Um den spezifischen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen bestimmter Bevölkerungsgruppen gerecht zu werden, darf der Vitamingehalt nach Anhang 14 um das

Dreifache der dort angegebenen Tagesdosis überschritten werden. Bei Vitamin A ist nur eine Überdosierung bis zu 100 Prozent, bei Vitamin D bis zu 50 Prozent gestattet.

⁵ Nahrungsergänzungen müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 aufweisen:

- a. einen Hinweis, dass es sich beim betreffenden Erzeugnis um eine Nahrungsergänzung handelt;
- b. einen Hinweis, dass die Erzeugnisse ausserhalb der Reichweite von Kindern zu lagern sind;
- c. bei selenhaltigen Nahrungsergänzungen: einen Hinweis, dass die empfohlene Tagesdosis von 50 µg Selen nicht überschritten werden sollte.

⁶ Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

Art. 184c Coffeinhaltige Spezialgetränke

¹ Coffeinhaltige Spezialgetränke sind alkoholfreie Getränke, die pro 100 ml einen Energiewert von mindestens 190 kJ oder 45 kcal, überwiegend aus Kohlenhydraten stammend, und einen Coffeingehalt von mehr als 25 mg pro 100 ml aufweisen. Die Zugabe von Taurin, Glucuronolacton, Inosit, Vitaminen, Mineralstoffen und Kohlendioxid ist zulässig.

² Es gelten folgende Höchstmengen (pro 100 ml):

- | | |
|----------------------------|-----------|
| a. Coffein | 32 mg; |
| b. Taurin | 400 mg; |
| c. Glucuronolacton | 240 mg; |
| d. Inosit | 20 mg; |
| e. Niacin | 8 mg; |
| f. Vitamin B ₆ | 2 mg; |
| g. Pantothensäure | 2 mg; |
| h. Vitamin B ₁₂ | 0,002 mg. |

³ Coffeinhaltige Spezialgetränke müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 aufweisen:

- a. einen Hinweis, dass die Getränke wegen des erhöhten Coffeingehaltes nur in begrenzten Mengen konsumiert werden sollten und für Kinder, schwangere Frauen und koffeinpempfindliche Personen ungeeignet sind;
- b. bei Getränken, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten: einen Hinweis wie «kohlsäurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung;
- c. den Hinweis «nicht zusammen mit Alkohol mischen»;
- d. den Gehalt an Coffein, Taurin und Glucuronolacton in mg pro 100 ml.

⁴ Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

⁵ Zusätzlich zur Sachbezeichnung «Coffeinhaltiges Spezialgetränk» ist die Bezeichnung «Energy Drink» erlaubt.

Art. 196 Abs. 1 erster Satz und 3

¹ Nass-Konserven (schwach sauer oder sauer) dürfen als Zutaten zur Haltbarmachung Spirituosen, pflanzliche Öle, Gärungsessig, Speisesalz sowie Zuckerarten enthalten. ...

³ Dörrobst darf zur Konservierung nebst den zulässigen Zusatzstoffen auch Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.

Gliederungstitel vor Art. 196a

18a. Kapitel:

Tofu, Sojadrink, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen

1. Abschnitt: Tofu, Sojadrink, Tempeh

Art. 196a Definitionen

¹ Tofu ist ein Erzeugnis, das hergestellt wird aus Sojabohnen und Wasser unter Zusatz eines Koagulierungsmittels mit oder ohne Abscheidung von Flüssigkeit.

² Sojadrink ist der wässrige Extrakt aus der eingeweichten und zermahlenden Sojabohne, der anschliessend gefiltert oder dekantiert und gekocht wird.

³ Tempeh ist ein Erzeugnis aus Sojabohnen, das mit geeigneten Kulturen (z. B. *Rhizopus oligosporus*) fermentiert wird. Es kann auch aus Getreide hergestellt werden.

Art. 196b Koagulierungsmittel

Als Koagulierungsmittel dürfen verwendet werden:

- a. Nigari (Magnesiumchlorid und Magnesiumsulfat);
- b. Calciumsulfat, Calciumchlorid;
- c. Magnesiumchlorid;
- d. Glucono-delta-Lacton;
- e. Genusssäuren;
- f. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäurebakterien.

Gliederungstitel vor Art. 196c

2. Abschnitt: Andere Produkte aus Pflanzenproteinen

Art. 196c Definition

Andere Produkte aus Pflanzenproteinen sind Erzeugnisse, die aus Getreideproteinen oder Proteinen aus Hülsenfrüchten und aus weiteren rein pflanzlichen Zutaten hergestellt werden und die nicht Produkte nach Artikel 196a sind.

Art. 196d Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20. Fleischersatzprodukte können zusätzlich als «vegetarisches Schnitzel», «vegetarisches Plätzli», «vegetarisches Ragout» usw. bezeichnet werden.

Art. 198

Aufgehoben

Art. 201 Bst. f

Das EDI legt in einer Verordnung (Anhang 1) die zulässigen Speisepilzarten fest und erlässt Vorschriften über:

- f. die Ausbildung und die Prüfungsanforderungen für Personen, die in amtlicher Funktion Pilzarten bestimmen.

Gliederungstitel vor Art. 202

20. Kapitel: Honig, Melasse, Gelée royale, Blütenpollen

Gliederungstitel vor Art. 206a

3. Abschnitt: Gelée royale

Art. 206a Definition

Gelée royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsen systems der Arbeiterbienen.

Art. 206b Sachbezeichnung

Gelée royale kann auch als «Weiselfuttersaft», «Königinnenkost» oder «Königinnenfuttersaft» bezeichnet werden.

Art. 206c Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Gelée royale darf höchstens 70 Massenprozent Wasser enthalten.

² Der Gehalt an 10-Hydroxydecensäure muss mindestens 1,4 Massenprozent betragen.

Gliederungstitel vor Art. 206d

4. Abschnitt: Blütenpollen

Art. 206d

¹ Blütenpollen sind die von Bienen gesammelten männlichen Keimzellen aus den Staubbeuteln von Blütenpflanzen. Sie sind mit Nektar oder Honigtau aus dem Bienenmagen befeuchtet, dabei mit körpereigenen Enzymen bereichert, als Pollenhöschen zu Nahrungszwecken ins Bienenvolk eingetragen und mit speziellen Pollenfallen geerntet worden.

² Aufgeschlossener Pollen ist Pollen, dessen Hülle mechanisch so verändert wird, dass der Inhalt für den menschlichen Organismus besser verwertbar wird.

³ Blütenpollen dürfen höchstens 8 Massenprozent Wasser enthalten.

Gliederungstitel vor Art. 206e

21. Kapitel: Zuckerarten

Art. 206e Zuckerarten

Als Zuckerarten gelten alle in Lebensmitteln vorhandenen Mono- und Disaccharide. Darunter fallen insbesondere die in den Artikeln 207–213 definierten Produkte.

Gliederungstitel vor Art. 217

3. Abschnitt: Zuckerarten in tablettierter Form

Art. 217

Zuckerarten, die in tablettierter Form angeboten werden, dürfen Kakaobutter und Stärke enthalten. Der Anteil dieser Zutaten darf, zusammen mit den zulässigen Zusatzstoffen, 5 Massenprozent nicht übersteigen.

Art. 218 Definition

Konditorei- und Zuckerwaren sind süß schmeckende Lebensmittel, die zum wesentlichen Teil Zuckerarten enthalten.

Art. 218a Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Konditorei- und Zuckerwaren darf Coffein zugesetzt werden, jedoch höchstens bis zu 250 mg pro Kilogramm, einschliesslich des natürlichen Coffeins.

Art. 219 Sachbezeichnung

¹ Folgende Sachbezeichnungen dürfen verwendet werden:

- a. Marzipan: für ein Gemisch von geschälten, geriebenen Mandeln mit Zuckerarten; der Gehalt an Zuckerarten darf höchstens 68 Massenprozent, der Wassergehalt höchstens 12,5 Massenprozent des Fertigproduktes betragen;
- b. Persipan: für ein Gemisch aus entbitterten Aprikosen- oder Pfirsichkernen mit Zuckerarten; der Gehalt an Zuckerarten darf höchstens 74 Massenprozent, der Wassergehalt höchstens 8 Massenprozent des Fertigproduktes betragen; ein Stärkezusatz bis 0,2 Massenprozent ist zulässig;
- c. Trüffel oder Trüffelmasse: für ein Gemisch aus Milchbestandteilen, Kakao, und Zuckerarten; ölhaltige Samenfrüchte (Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien usw.) und Spirituosen dürfen zugegeben werden; diese müssen in der Sachbezeichnung aufgeführt werden;
- d. Milchbonbon: für Bonbons, welche auf die Gesamtmasse berechnet mindestens 2,5 Massenprozent Milchfett enthalten;
- e. Rahmbonbon: für Bonbons, welche auf die Gesamtmasse berechnet mindestens 4 Massenprozent Milchfett enthalten.

² Abweichend von Artikel 20b Absatz 2 sind bei Zuckerwaren Abbildungen von Zutaten auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern:

- a. keine künstlichen Aromastoffe verwendet werden; und
- b. im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» (z. B. «mit Erdbeer-Aroma») angebracht wird.

Art. 219a Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist bei coffeinhaltigen Produkten ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen, wenn der Coffeingehalt 30 mg pro Tagesration überschreitet.

Art. 220 Abs. 1 erster Satz

¹ Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften, Pflanzenfetten oder aus Mischungen nach Artikel 228. ...

Art. 221 Abs. 1, 2 und 4

¹ Rahmeis (Ice Cream, Rahmglace) ist Speiseeis aus einer gefrorenen Mischung von Rahm, Milch und Zuckerarten. An Stelle von flüssigem Rahm oder Milch können

auch Butter, Rahmpulver oder Milchpulver verwendet werden. Ergänzend können andere Milchprodukte zugegeben werden. Die Zugabe weiterer Zutaten wie Baumnüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Schokolade, Früchte oder Fruchtsäfte ist erlaubt.

² Der Milchfettgehalt von Rahmeis nach Absatz 1 muss betragen:

- a. bei Rahmeis, dem Zutaten zugegeben worden sind: mindestens 6 Massenprozent;
- b. bei Rahmeis, dem keine Zutaten zugegeben worden sind: mindestens 8 Massenprozent.

⁴ In Rahmeis dürfen keine Fette enthalten sein, die nicht von Zutaten stammen, die nach Absatz 1 erlaubt sind.

Art. 232 Abs. 1 Bst. f

¹ Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- f. Die Zugabe von Zucker, Glucose oder Fructose ist, ausser bei Apfel-, Birnen- und Traubensaft, unter folgenden Bedingungen zugelassen:
 1. zur Korrektur eines natürlichen Mangels an Zuckerarten: bis höchstens insgesamt 15 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse),
 2. zur Erzielung eines süssen Geschmackes: bis höchstens insgesamt 100 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse); bei Saft von Zitronen, Limetten, Bergamotten sowie schwarzen, roten oder weissen Johannisbeeren: bis höchstens insgesamt 200 g pro Liter.

Art. 233 Abs. 3

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

Art. 235 Definition

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

Art. 236 Abs. 2 und 4

² Zuckerarten sind bis insgesamt höchstens 20 Massenprozent des Endproduktes zulässig.

⁴ Zuckerarten dürfen vollständig durch Honig ersetzt werden; dabei darf die in Absatz 2 genannte Höchstmenge nicht überschritten werden.

Art. 239 Definitionen

¹ Fruchtsirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten nach dem Koch- oder Kältlöseverfahren hergestellt wird.

² Sirup mit Aromen ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Trinkwasser und natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten oder Fruchtsaft unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird.

³ Grenadinesirup (Grenadine) ist ein Sirup nach Absatz 2, der im Wesentlichen mit Säften von roten Früchten sowie mit Vanille oder deren Extrakten und eventuell mit Zitronensaft aromatisiert ist.

Art. 241 Abs. 2

² Für Sirup mit Aromen gilt Absatz 1 sinngemäss. Sirup nach Artikel 239 Absatz 3 darf als «Grenadinesirup» oder «Grenadine» bezeichnet werden.

Art. 242 zweiter Satz

... Zuckerarten dürfen zugegeben werden.

Art. 246 Definition

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

Art. 247 Abs. 1

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

Art. 248 Abs. 5

⁵ Limonade ohne Kohlensäure muss als solche gekennzeichnet werden.

Art. 250 erster Satz

Tafelgetränke mit Milch, Molke, Milchserum oder anderen Milchprodukten sind Getränke, die durch Verdünnen von vergorener oder unvergorener Milch, teilentrahmter Milch, Magermilch, Buttermilch, Molke oder Milchserum mit Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und eventuell Zugabe von anderen Zutaten wie Zuckerarten, Fruchtsaft oder Pflanzenextrakten hergestellt worden sind. ...

Art. 258 Abs. 1 Bst. c Ziff. 2

¹ Für Gemüsesaft gelten folgende Anforderungen:

- c. Als Zutaten sind erlaubt:
 2. Zuckerarten oder Honig bis zu insgesamt 50 g pro Kilogramm,

Art. 261 Konfitüren und Gelées

¹ Konfitüre ist ein Lebensmittel aus Früchten oder anderen hierzu geeigneten Pflanzenteilen, die mit Zuckerarten eingekocht worden sind.

² Gelée ist mit Zuckerarten eingekochter, bei gewöhnlicher Temperatur gelierender Fruchtsaft oder eine in gleicher Weise behandelte Auskochung von Früchten oder Fruchtbestandteilen; bei nicht gelatinierenden Früchten ist die Beimischung von Apfelsaft nur gestattet, soweit dies zur Verdickung nötig ist.

Art. 262 Abs. 1 und 2 erster Satz

¹ Konfitüre einfach ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pulpe oder Mark aus einer oder mehreren Fruchtsorten.

² Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtsorten. ...

Art. 263 Abs. 1 und 2 erster Satz

¹ Gelée einfach ist die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie von Saft oder von wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtsorten.

² Gelée extra ist die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie von Saft oder von wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtsorten. ...

Art. 264 Abs. 1

¹ Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten mit Pulpe, Mark, Saft, wässrigen Auszügen oder Schalen von Zitrusfrüchten.

Art. 265 Maronencrème

Maronencrème (Maronenpüree oder Kastanienpüree) ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten mit dem Mark der Edelkastanie.

Art. 266 Brotaufstrich

Brotaufstrich ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtmasse, Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich auf Grund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet. Nicht darunter fallen Butter, Margarine, Minarine, Streichfett und Milchstreichfett, Konfitüre, Gelée, Marmelade, Gelée-Marmelade und Bäckereimarmeladen.

Art. 266a Bäckereimarmelade, Backmarmelade

Bäckereimarmelade (Backmarmelade) ist eine Fruchtmasse oder Fruchtzubereitung aus Früchten und weiteren Zutaten, die sich zur Füllung von Back- oder Konditoreiwaren eignet.

Art. 266b Milchkonfitüre

Milchkonfitüre (Confiture de lait) ist ein Erzeugnis mit karamelartigem Geschmack, das durch Eindicken von Milch und Zucker bis zu einer pastenartigen Konsistenz gewonnen wird.

Gliederungstitel vor Art. 275

**28. Kapitel:
Trinkwasser, Quellwasser, natürliches und künstliches Mineralwasser,
kohlenstoffhaltiges Wasser**

1. Abschnitt: Trinkwasser

Art. 275 Definition

¹ Trinkwasser ist Wasser, das natürlich belassen oder nach Aufbereitung bestimmt ist zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Speisen sowie zur Reinigung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestimmt ist.

² Wasser, das in einem Lebensmittelbetrieb zur Herstellung, Behandlung oder Konservierung von für den menschlichen Gebrauch bestimmten Erzeugnissen und Substanzen verwendet werden soll, muss Trinkwasser sein, falls die Qualität des Wassers die Genußtauglichkeit des Enderzeugnisses beeinträchtigen kann.

Art. 275a Mindestanforderungen

¹ Trinkwasser muss in mikrobiologischer, chemischer und physikalischer Hinsicht genußtauglich sein.

² Genußtauglich ist Trinkwasser, wenn es an der Stelle, an der es zum Gebrauch zur Verfügung steht:

- a. die vom EDI für Trinkwasser festgelegten hygienischen und mikrobiologischen Anforderungen erfüllt;
- b. die vom EDI für Trinkwasser festgesetzten Toleranz- und Grenzwerte für Fremd- und Inhaltsstoffe nicht überschreitet; und
- c. bezüglich Geschmack, Geruch und Aussehen einwandfrei ist.

Art. 275b Eis, Wasserdampf

Eis und Wasserdampf, die für Zwecke nach Artikel 275 verwendet werden, müssen aus Trinkwasser hergestellt sein.

Art. 275c Kennzeichnung

Auf Behältnissen von Trinkwasser, welche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, dürfen nicht angebracht werden:

- a. Hinweise auf Quellorte oder Quellnamen sowie Bildzeichen, Abbildungen oder Bezeichnungen, die Anlass zu Verwechslungen mit einem natürlichen Mineralwasser oder Quellwasser geben könnten;
- b. gesundheitsbezogene Anpreisungen.

Art. 275d Information

Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt, hat diese jährlich mindestens einmal umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren.

Art. 276 Abs. 2–4

² Anlagen, Apparate, und Einrichtungen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben, erweitert oder abgeändert werden. Die Inhaberin oder der Inhaber ist verpflichtet, sie durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und unterhalten zu lassen.

³ Anlagen, Apparate, Einrichtungen und Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser dürfen nur benutzt werden, wenn das behandelte Trinkwasser jederzeit den Anforderungen von Artikel 275a entspricht.

⁴ Der Bewilligung durch das Bundesamt bedürfen:

- a. Mittel und Verfahren zur Desinfektion von Trinkwasser;
- b. chemische Stoffe, die bei der Aufbereitung von Trinkwasser zugesetzt werden;
- c. Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser.

*Gliederungstitel vor Art. 277***2. Abschnitt: Quellwasser***Art. 277* Definition

Quellwasser ist Trinkwasser, das an der Quelle abgefüllt und nicht oder nur mit den für natürliches Mineralwasser zulässigen Verfahren aufbereitet wird.

*Gliederungstitel vor Art. 278**Aufgehoben*

Art. 278 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Quellwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten die für Trinkwasser geltenden Reinheitsanforderungen erfüllen. Es muss zudem den an natürliches Mineralwasser gestellten hygienischen Anforderungen genügen.

² Quellwasser darf keiner Behandlung unterworfen und mit keinem Zusatz versehen werden. Ausgenommen sind die Verfahren nach Artikel 281 Absatz 2.

³ Für Quellwasser gelten die Artikel 285 und 286 sinngemäss.

Art. 278a Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Quellwasser lautet «Quellwasser».

² Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 müssen der Quellname und der Quellort angegeben werden. Artikel 283 Absätze 3 und 5-7 gilt auch für Quellwasser. Die Sachbezeichnung «Quellwasser mit Kohlensäure versetzt» ist erlaubt, wenn dem Quellwasser Kohlendioxid zugegeben wurde.

³ Für Quellwasser dürfen keine Angaben oder Aufmachungen verwendet werden, die zur Verwechslung mit natürlichem Mineralwasser führen. Dies gilt auch für Abbildungen, Fantasienamen, Firmennamen und Werbematerial. Verboten sind insbesondere die Bezeichnungen «Mineralwasser» oder ähnliche Bezeichnungen, die das Wort «Mineral» enthalten.

*Gliederungstitel vor Art. 279***3. Abschnitt: Natürliches Mineralwasser***Art. 279* Definition und Geltungsbereich

¹ Natürliches Mineralwasser ist mikrobiologisch einwandfreies Wasser, das aus einer oder mehreren natürlichen Quellen oder aus künstlich erschlossenen unterirdischen Wasservorkommen besonders sorgfältig gewonnen wird.

² Die Artikel 280–287 gelten für natürliches Mineralwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird. Natürliches Mineralwasser, das für einen anderen Gebrauch bestimmt ist, fällt nicht unter diese Bestimmungen.

Art. 283 Abs. 2 Einleitungssatz

² Das Verzeichnis der Zutaten (Art. 28) ist zu ersetzen durch: ...

*Gliederungstitel vor Art. 288***4. Abschnitt: Künstliches Mineralwasser***Art. 291 Abs. 2*

² Artikel 275c gilt sinngemäss.

Art. 292 Abs. 3

³ Artikel 275c gilt sinngemäss.

Gliederungstitel vor Art. 293

5. Abschnitt: Kohlensaures Wasser

Art. 293 Abs. 4

⁴ Artikel 275c gilt sinngemäss.

Art. 294 Abs. 2

² Artikel 275c gilt sinngemäss.

Art. 295 Abs. 1

¹ Alkoholfreier Wermut ist ein Getränk aus Trinkwasser, Zuckerarten, Extrakt aus Wermutkraut und allenfalls zusätzlichen aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen.

Art. 300 Abs. 1 zweiter Satz

¹ ... Gewürze, ätherische Öle, natürliche Aromen sowie Zuckerarten können zugegeben werden.

Art. 309 Abs. 1 zweiter Satz

¹ ... Es darf aus Konzentrat durch Rückverdünnen hergestellt werden.

Art. 314 Abs. 3 zweiter Satz

³ ... Flüssiger Kaffee-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Massenprozent enthalten.

Art. 315 Abs. 1

¹ Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze sind Pulver aus geeigneten gerösteten stärke- oder zuckerhaltigen Pflanzenteilen wie Zichorie, Getreide, Obst, Malz oder Eicheln oder aus Zuckerarten oder Melasse.

Art. 316 Abs. 4

⁴ Flüssiger Zichorien-Extrakt darf Zuckerarten bis zu einem Anteil von 35 Massenprozent enthalten.

Art. 319 Abs. 1 Bst. c und d

¹ Bei Extrakten aus Kaffee und Zichorien sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- c. der Hinweis «mit Zucker geröstet» bei flüssigem Extrakt aus Kaffee und bei Zichorien-Extrakten, wenn der Extrakt aus mit Zucker gerösteten Ausgangsstoffen gewonnen wird; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden.
- d. der Hinweis «gezuckert» oder «mit Zucker haltbar gemacht» oder «mit Zuckerzusatz», wenn der Zucker dem Ausgangsstoff nach dem Rösten zugegeben worden ist; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden.

Art. 324 Abs. 2 und 3

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

³ Abweichend von Artikel 20b Absatz 2 sind bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Früchtetee Abbildungen von Zutaten auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» (z.B. «mit Erdbeer-Aroma») angebracht wird.

Art. 326 zweiter Satz

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

Art. 328 Abs. 2

² Kakaokerne sind geröstete oder nicht geröstete, gereinigte und geschälte Kakaobohnen.

Art. 329 Abs. 3 und 4

³ Gezuckertes Kakaopulver (gezuckerter Kakao, Schokoladenpulver) ist ein durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnenes Erzeugnis mit einem Mindestgehalt an Kakaopulver von 32 Massenprozent.

⁴ Fettarmes oder mageres, gezuckertes Kakaopulver (fettarmer oder magerer, gezuckerter Kakao, stark entöltes, gezuckertes Kakaopulver, stark entölter, gezuckerter Kakao) ist Kakaopulver, das durch Mischung von fettarmem Kakaopulver mit Zuckerarten gewonnen wird und einen Mindestgehalt an fettarmem Kakaopulver von 32 Massenprozent aufweist.

Art. 330 Gezuckertes Haushaltskakaopulver

¹ Gezuckertes Haushaltskakaopulver (gezuckerter Haushaltskakao, Haushaltschokoladenpulver) ist eine Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten mit einem Mindestgehalt an Kakaopulver von 25 Massenprozent.

² Fettarmes oder mageres, gezuckertes Haushaltskakaopulver (fettarmer oder magerer, gezuckerter Haushaltskakao, stark entöltes, gezuckertes Haushaltskakaopulver, stark entölter, gezuckerter Haushaltskakao) ist eine Mischung von fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit einem Mindestgehalt an fettarmem Kakaopulver von 25 Massenprozent.

Art. 331 Einleitungssatz

Schokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349): ...

Art. 332 Einleitungssatz

Haushaltsschokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349): ...

Art. 333 **Milchschokolade**

Milchschokolade ist ein Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):

- a. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 25 Massenprozent
- b. Milchtrockenmasse mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett
- c. entölte Kakaotrockenmasse mindestens 2,5 Massenprozent
- d. Milchfett mindestens 3,5 Massenprozent
- e. Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett) mindestens 25 Massenprozent

Art. 334 **Haushaltsmilchschokolade**

Haushaltsmilchschokolade ist ein Erzeugnis aus den gleichen Zutaten wie Milchschokolade, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):

- a. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 20 Massenprozent
- b. Milchtrockenmasse mindestens 20 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett

- c. entölte Kakaotrockenmasse mindestens 2,5 Massenprozent
- d. MilCHFett mindestens 3,5 Massenprozent
- e. Gesamtfettgehalt (aus Kakao- mindestens 25 Massenprozent
butter und MilCHFett)

Art. 335 Einleitungssatz und Bst. c

Magermilchschokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakao-
pulver oder fettarmem Kakaopulver, Zuckerarten und Magermilch (flüssig oder ge-
trocknet) mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter, das folgende Zusammen-
setzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):

- c. *Aufgehoben*

Art. 336 Rahmschokolade

Rahmschokolade ist eine Milchsokolade, die mindestens 5,5 Massenprozent
MilCHFett enthält.

Art. 337 Doppelrahmschokolade

Doppelrahmschokolade ist eine Milchsokolade, die mindestens 10 Massenprozent
MilCHFett enthält.

Art. 339 Bst. c und e

Aufgehoben

Art. 340 Abs. 2 Bst. a

² Erlaubt ist die Zugabe von:

- a. Milch, teil- oder ganz entrahmter Milch oder von deren Bestandteilen; das
Enderzeugnis darf nicht mehr als 5 Massenprozent Gesamtmilchtrocken-
masse enthalten;

Art. 342 Einleitungssatz und Bst. d

Weisse Schokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaobutter, Zuckerarten, Milch und
allenfalls teil- oder ganz entrahmter Milch oder deren Bestandteilen, das folgende
Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):

- d. *Aufgehoben*

Art. 347 Bst. c

Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse, die sich zusam-
mensetzen aus:

- c. einem Gemisch aus Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und 342–345 und anderen geniessbaren Stoffen; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss mindestens 25 Massenprozent des fertigen Lebensmittels ausmachen.

Art. 350

Aufgehoben

Art. 354 Abs. 3 Bst. a und 4

³ In Abweichung von Artikel 22a Absatz 3 gilt:

- a. Schokoladen nach den Artikeln 331–341, 343 und 344 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobohne beziehungsweise von der Kakaomasse an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind. Weisse Schokoladen nach den Artikeln 342 und 345 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobutter an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind.

⁴ Schokoladearzeugnisse, die neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette enthalten, müssen im selben Blickfeld wie das Verzeichnis der Zutaten den Hinweis «enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette» tragen.

Art. 355 Produkte zur Herstellung von Kakaogetränken

Produkte zur Herstellung von Kakaogetränken sind Mischungen aus Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver (Art. 329) in Form von Pulver, Granulat oder Lösung (Konzentrat) mit Zutaten wie Zuckerarten, Milch oder Milchbestandteilen.

Art. 357 Abs. 4 und 5 zweiter Satz

⁴ Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem oder mehreren Gewürzen oder Küchenkräutern mit weiteren Zutaten wie Ölen, Fetten, Zuckerarten, Stärken, Hefeextrakt oder Speisesalz, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung beziehungsweise Aromatisierung zugegeben werden.

⁵ ... Es können auch andere aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Stärke, Zuckerarten oder Speisesalz zugegeben werden.

Art. 361 Abs. 2 zweiter Satz

² ... Es darf zusätzlich aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Hefe, Hefeextrakt, Malz, Zuckerarten oder stärkehaltige Mehle enthalten.

Art. 364 zweiter Satz

... Zutaten wie Speisesalz, Zuckerarten, Gewürze, Reis- oder Stärkemehl dürfen zugegeben werden.

Art. 366 Bst. c, e und h

Im Sinne dieser Verordnung ist:

- c. Roter Wein, Roséwein: Wein aus blauen Trauben, die mehr oder weniger lang an der Maische vergoren und zur weiteren Gärung abgepresst werden;
- e. *Aufgehoben*
- h. Likörwein: Wein mit einem Alkoholgehalt von mindestens 15 und höchstens 22 Volumenprozent, hergestellt aus Traubenmost, in Gärung stehendem Traubenmost oder Wein, durch Zugabe von Wein oder Destillat aus getrockneten Weintrauben oder neutralem Weinalkohol;

Art. 368 Abs. 4

⁴ Das EDI legt in einer Verordnung (Anhang 1) die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen fest.

Art. 369 Entfärben

Das Entfärben von Rotwein und Roséwein ist verboten.

Art. 370 Abs. 1

¹ Zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes darf den Weintrauben, dem Traubenmost oder dem Wein im Gärstadium Zucker in trockener Form oder konzentrierter Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat zugegeben werden.

Art. 371 Abs. 2–5

² Vorbehältlich der Absätze 3 und 5 ist verboten:

- a. der Verschnitt von Schweizer Wein der Kategorien 1 und 2 mit ausländischem Wein;
- b. der Verschnitt von ausländischem Wein der Kategorien 1 und 2.

³ Für den Verschnitt von Schweizer Wein mit Schweizer Wein gilt:

- a. Wein der Kategorie 1 darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.
- b. Wein der Kategorie 2 darf insgesamt bis höchstens 15 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.

⁴ Wein der Kategorie 3 darf beliebig verschnitten werden.

⁵ Ausländischer Wein, der eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine andere gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte Bezeichnung trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Verschnitt und Sachbezeichnung dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

Art 372 Abs. 2 und 3

² Wein der Kategorie 2 muss die Sachbezeichnung «Tafelwein» tragen, ergänzt durch die Angabe der geografischen Herkunft. Zusätzlich kann auf die Farbe des Weines hingewiesen werden. Als Sachbezeichnung zulässig ist ebenfalls «Landwein», ergänzt durch die Angabe der geografischen Herkunft, wenn die Traubenproduktion einer Mengenbeschränkung nach Artikel 14 Absatz 3 der Weinverordnung vom 7. Dezember 1998⁶ unterstellt ist.

³ Wein der Kategorie 3 muss die Sachbezeichnung «Wein» tragen. Sie kann ergänzt werden durch die Angabe der Farbe des Weines. Zusätzliche Angaben, wie Angaben über Ursprung, Herkunft, Rebsorte oder Jahrgang, sind verboten.

Art. 373 Abs. 1 Bst. c und d sowie 6

¹ In Abweichung von den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften müssen auf der Etikette folgende Angaben angebracht werden:

- c. das Produktionsland für Weine, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung oder dem Namen oder der Firma und der Adresse der Produzentin oder des Produzenten ersichtlich ist;
- d. *Aufgehoben*

⁶ Bei den übrigen Weinen sind, falls sie nicht als trockene Weine vinifiziert worden sind, entsprechend den Restzuckergehalten im Liter die folgenden Hinweise anzubringen:

- «halbtrocken» oder «leicht süss» bei 4 bis 12 g
- «lieblich» bei über 12 bis 45 g
- «süss» bei mehr als 45 g

Art. 376 Abs. 1

¹ Getränke aus Wein sind Getränke, die hauptsächlich Wein enthalten und denen Zutaten wie Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Fruchtsäfte, Spirituosen, Zuckerarten oder Honig sowie Auszüge von aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen oder natürliche oder naturidentische Aromen zugegeben werden können.

⁶ SR 916.140

Gliederungstitel vor Art. 378

**37. Kapitel:
Obst- und Fruchtwein, Kernobstsafte im Gärstadium, Getränke aus
Obst- oder Fruchtwein, Honigwein**

Art. 379 Abs. 2 Bst. b

² Gestattet ist die Zugabe von:

- b. Zuckerarten für die Nachgärung zur Herstellung von Obstschäumwein;

Art. 389 Definition

Fruchtwein ist ein alkoholhaltiges Getränk aus frisch gepressten oder physikalisch haltbar gemachten Beeren- oder Fruchtsäften, mit Ausnahme von Apfel-, Birnen- und Traubensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen wird. Vor der Gärung dürfen dem Saft Zuckerarten oder Trinkwasser zugegeben werden.

Art. 390 Abs. 1 und 3 Einleitungssatz und Bst. a

¹ Die Mischung, die der Vergärung unterworfen wird, muss mindestens 30 Massenprozent Beeren- oder Fruchtsaft enthalten.

³ Gestattet ist nach der Gärung die Zugabe von:

- a. Beeren- oder Fruchtsaft sowie von Zuckerarten;

Art. 393 Abs. 1

¹ Getränke aus Obst- oder Fruchtwein sind Getränke, die als Hauptbestandteil Obst- oder Fruchtwein enthalten und denen Zutaten wie Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Fruchtsäfte, Spirituosen, Zuckerarten oder Honig sowie Auszüge von aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen oder natürliche oder naturidentische Aromen zugegeben werden können.

Gliederungstitel vor Art. 393a

6. Abschnitt: Honigwein

Art 393a Definition

Honigwein (Met) ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung eines Wasser-Honig-Gemisches gewonnen wird.

Art. 393b Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Honigwein muss einen Alkoholgehalt von mindestens 7 Volumenprozent aufweisen.

² Der Zusatz von Zuckerarten vor der Vergärung ist verboten.

³ Die Aromatisierung mit Gewürzen und Kräutern ist zulässig.

*Gliederungstitel vor Art. 399***39. Kapitel: Spirituosen, verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen****1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen***Art. 399* Spirituosen

¹ Spirituosen sind alkoholische Flüssigkeiten, die zum Konsum bestimmt sind, besondere organoleptische Eigenschaften aufweisen und einen Mindestalkoholgehalt von 15 Volumenprozent haben.

² Sie werden gewonnen durch:

- a. Destillation aus natürlichen vergorenen Erzeugnissen mit oder ohne Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen;
- b. Einmaischen von pflanzlichen Stoffen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder in Brand nach den Artikeln 401–424;
- c. Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Zuckerarten oder anderen Süßungsmitteln oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- d. Mischen einer Spirituose nach den Buchstaben a und b mit:
 1. anderen Spirituosen,
 2. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder Brand nach den Artikeln 401–424, oder
 3. mit andern alkoholischen oder mit nichtalkoholischen Getränken.

Art. 400 Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit)

¹ Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit) ist Alkohol, der durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird und der die in Anhang 15 aufgeführten Merkmale aufweist.

² Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist nicht für den direkten Konsum bestimmt.

³ Wenn in der Kennzeichnung auf die verwendeten Ausgangsstoffe hingewiesen wird, darf der Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ausschliesslich aus den betreffenden Ausgangsstoffen gewonnen worden sein.

Art. 400a Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs

¹ Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs ist die alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird und weder die Merkmale von Ethylalkohol noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch ein Aroma und einen Geschmack bewahrt hat, das von den verwendeten Ausgangsstoffen stammt.

² Wenn in der Kennzeichnung auf die verwendeten Ausgangsstoffe hingewiesen wird, darf das Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs ausschliesslich aus den betreffenden Ausgangsstoffen gewonnen worden sein.

Art. 400b Spirituosenkategorie

Als Spirituosenkategorie gilt eine Gruppe von Spirituosen, die derselben Definition entspricht.

Art. 400c Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt einer Spirituose ist das Verhältnis von ihrem Volumen an reinem Alkohol zum Gesamtvolumen bei einer Temperatur von 20°C.

Art. 400d Gehalt an flüchtigen Bestandteilen

Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen einer ausschliesslich durch Destillation hergestellten Spirituose ist die Menge der aus der Destillation oder der erneuten Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe stammenden flüchtigen Bestandteile. Nicht mitgerechnet werden der Ethylalkohol und das Methanol.

Art. 400e Zusammenstellung (Blend)

¹ Zusammenstellung (Blend) ist das Verfahren, in dem zwei oder mehrere Spirituosen gemischt werden, die derselben Spirituosenkategorie angehören und sich voneinander höchstens bezüglich der folgenden Merkmale unterscheiden:

- a. Herstellungsverfahren;
- b. verwendete Destillationsgeräte;
- c. Reifungsdauer oder Alterungsdauer;
- d. geografisches Erzeugungsgebiet.

² Das gewonnene Getränk gehört derselben Spirituosenkategorie an wie die ursprünglichen Spirituosen vor der Zusammenstellung.

Art. 400f Verschnitt

Verschnitt ist das Verfahren, in dem einer Spirituose Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zugesetzt wird.

Art. 400g Süssung

Süssung ist das Verfahren, in dem zur Produktion von Spirituosen eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden:

- a. Zucker: fest, flüssig oder karamelisiert;
- b. flüssiger Invertzucker oder Sirup von Invertzucker;
- c. Glukosesirup;
- d. Dextrose;
- e. Fructose;
- f. Traubenmost, frisch oder konzentriert;
- g. rektifiziertes Traubenmostkonzentrat;
- h. Honig;
- i. Johannisbrotsirup;
- j. andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

Art. 400h Karamelisierter Zucker

Karamelisierter Zucker ist das Erzeugnis, das ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird.

Art. 400i Reifung oder Alterung

Reifung oder Alterung ist das Verfahren, in dem in geeigneten Behältern Vorgänge natürlich ablaufen können, durch welche die betreffende Spirituose organoleptische Merkmale erhält, welche sie vorher nicht hatte.

Art. 400j Reduktion

Reduktion ist das Verfahren, in dem einer Spirituose Wasser zugegeben wird, um ihren Alkoholgehalt zu senken. Das Wasser muss den Anforderungen an Trinkwasser nach Artikel 275 genügen und kann gegebenenfalls destilliert oder demineralisiert worden sein.

*Gliederungstitel vor Art. 401***2. Abschnitt: Spirituosenkategorien***Art. 401* Branntwein

¹ Branntwein ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Wein zu weniger als 86 Volumenprozent oder durch erneute Destillation des vorgängig erzeugten Weindestillates zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen; diese dürfen ausschliesslich aus dem entsprechenden Grundstoff stammen.

Art. 402 Weinbrand (Brandy)

¹ Weinbrand (Brandy) ist eine Spirituose, die aus Branntwein mit oder ohne Zusammenstellung mit Weindestillat gewonnen wird. Das Weindestillat muss zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert sein und darf mit seinem Alkoholgehalt 50 Prozent des Alkoholgehalts des Enderzeugnisses nicht übersteigen.

² Weinbrand muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen, die ausschliesslich aus dem entsprechenden Grundstoff stammen.

³ Er muss in Eichenholzbehältern während mindestens einem Jahr oder in Eichenfässern von weniger als 1000 l Fassungsvermögen während mindestens sechs Monaten gereift sein.

Art. 402a Bierbrand

Bierbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch unmittelbare Destillation von frischem Bier zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird. Das Destillat muss organoleptische Eigenschaften aufweisen, die aus dem Bier stammen.

Art. 403 Tresterbrand, Trester, Marc, Grappa

¹ Tresterbrand (Trester, Marc) ist eine Spirituose, die gewonnen wird aus vergorenem Traubentrester entweder durch Wasserdampf oder durch Destillation mit möglichem Zusatz von Wasser oder Trub. Das Destillat muss zu weniger als 86 Volumenprozent destilliert sein. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

² Tresterbrand muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,4 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

³ Die Trubzugabe darf 25 Kilogramm Trub je 100 Kilogramm Traubentrester nicht übersteigen. Die aus dem Trub gewonnene Alkoholmenge darf nicht mehr als 35 Prozent der Gesamtalkoholmenge des Fertigerzeugnisses ausmachen.

⁴ Grappa ist Tresterbrand, der in Italien, im Kanton Tessin, Calancatal, Bergell, Val Mesolcina oder Puschlav aus Trauben der betreffenden Region hergestellt wurde.

Art. 404

Aufgehoben

Art. 406 Getreidespirituose, Getreidebrand

¹ Getreidespirituose ist eine Spirituose, die durch Destillation aus vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.

² Getreidebrand ist eine Getreidespirituose, die durch Destillieren zu weniger als 95 Volumenprozent aus vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.

Art. 407 Whisky, Whiskey

¹ Whisky (Whiskey) ist eine Spirituose, die durch Destillation von Getreidemaische gewonnen wird, welche durch die in ihr enthaltenen Malzamylosen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert und mit Hefe vergoren ist. Die Maische muss zu weniger als 94,8 Volumenprozent so destilliert worden sein, dass das Destillationserzeugnis das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.

² Whisky (Whiskey) muss während mindestens drei Jahren in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 l gereift sein.

Art. 408 Obstbrand

¹ Obstbrand ist eine Spirituose, die:

- a. ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mosts dieser Frucht, mit oder ohne Steine, gewonnen wird; und
- b. zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 409 Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein

¹ Brand aus Apfelwein oder Brand aus Birnenwein ist eine Spirituose, die:

- a. durch ausschliessliche Destillation von Apfel- oder Birnenwein hergestellt wird; und
- b. zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 410 Brand aus Obsttrester

¹ Brand aus Obsttrester ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, gewonnen wird. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

² Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 412 Brand aus Beeren oder anderen Obstarten

¹ Brand aus Beeren oder anderen Obstarten ist eine Spirituose, die durch Einmischen von teilweise vergorenen oder unvergorenen Beeren oder sonstigen Obstarten wie Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Holunder oder Kiwi in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in ein Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einen Brand nach diesem Kapitel und durch anschliessende Destillation gewonnen wird.

² Zum Einmischen müssen mindestens 100 kg Früchte je 20 l reinem Alkohol verwendet werden.

Art. 413 Rum

¹ Rum ist eine Spirituose, die ausschliesslich gewonnen wird durch alkoholische Gärung und Destillation von Melasse oder Sirup, die aus der Herstellung von Rohrzucker stammen oder vom Saft des Zuckerrohrs selbst. Rum muss auf weniger als 96 Volumenprozent destilliert worden sein und typische organoleptische Merkmale aufweisen.

² Rum, der aus Zuckerrohrsaft gewonnen wurde, muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

Art. 414

Aufgehoben

Art. 416 Abs. 1 Bst. b und 2

¹ Wodka ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird:

- b. durch eine gleichwertige Behandlung, welche die organoleptischen Merkmale der verwendeten Ausgangsstoffe selektiv abschwächt.

² Durch den Zusatz von Aromastoffen können dem Erzeugnis besondere organoleptische Eigenschaften, insbesondere ein weicher Geschmack, verliehen werden.

Art. 417 Spirituose mit Wacholder

¹ Spirituose mit Wacholder ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Getreidedestillat oder Getreidebrand mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis*) gewonnen wird.

² Es können andere natürliche oder naturidentische Aromastoffe, Aromaextrakte oder Duftstoffpflanzen zugesetzt werden. Die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren müssen jedoch wahrnehmbar bleiben.

³ Gin ist eine Spirituose mit Wacholder, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden organoleptischen Merkmale aufweist, mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder mit Aromaextrakten gewonnen wird, wobei der Wacholderbeerengeschmack vorherrschend bleiben muss.

⁴ Destillierter Gin (z. B. «London Gin») ist eine Spirituose mit Wacholder, die ausschliesslich durch die erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten organoleptischen Merkmalen und unter Zusetzen von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird. Er muss folgenden Mindestanforderungen genügen:

- a. Das Ausgangsprodukt der erneuten Destillation muss einen ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 Volumenprozent aufweisen.
- b. Bei der erneuten Destillation muss der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben.
- c. Zur Aromatisierung können zusätzlich natürliche oder naturidentische Aromastoffe oder Aromaextrakte verwendet werden.

Art. 418

Aufgehoben

Art. 419 Enzian

Enzian ist eine aus einem Enziandestillat hergestellte Spirituose, die durch Gärung von Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

Art. 420 Abs. 1

¹ Kräuterbrand ist eine Spirituose, die gewonnen wird durch:

- a. Destillation von in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einem Brand nach diesem Kapitel eingemaischten Kräutern; oder
- b. Zugabe eines Kräuterextraktes zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Brand nach diesem Kapitel.

Art. 421 Kümmel, Aquavit

¹ Kümmel (Spirituose mit Kümmel) ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel (*Carum carvi L.*) gewonnen wird. Es dürfen andere natürliche oder naturidentische Aromastoffe oder Aromaextrakte zugesetzt werden. Der Kümmelgeschmack muss jedoch vorherrschend bleiben.

² Aquavit (Akvavit) ist Kümmel, bei dem die Aromatisierung mit einem Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat vorgenommen wurde. Bezüglich der Zusammensetzung gilt:

- a. Ein wesentlicher Teil des Aromas muss aus der Destillation von Kümmelsamen oder Dillsamen (*Anethum graveolens L.*) stammen.
- b. Es dürfen auch andere Aromastoffe verwendet werden.
- c. Der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig.

- d. Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht dominierend sein.
- e. Der Extraktgehalt darf nicht mehr als 1,5 g pro 100 ml betragen.

Art. 421a Agavenspirituose

Agavenspirituose ist eine Spirituose, die durch Destillation und Rektifikation aus mindestens 51 Prozent vergorener blauer Agave (*Agave tequilana Weber*) gewonnen wird.

Art. 422 Likör

¹ Likör ist eine Spirituose, die gewonnen wird durch Aromatisieren mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten und durch Süßung von:

- a. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b. Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs;
- c. Spirituosen dieses Kapitels;
- d. einer Mischung der Erzeugnisse nach den Buchstaben a–c.

² Die Zugabe von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Obstwein oder aromatisierter Wein ist gestattet.

³ Der Alkoholgehalt eines Likörs, der nach einer bestimmten Spirituose benannt wird (Eiercognac, Kirschlikör, Williamslikör usw.), muss ausschliesslich aus dieser Spirituose stammen.

⁴ Likör muss einen Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g pro Liter aufweisen. Davon abweichend gelten folgende Werte:

- a. für Vieille Prune: 50 g pro Liter;
- b. für Kirschlikör: 70 g pro Liter;
- c. für Enzianlikör: 80 g pro Liter;
- d. für Eierlikör und Likör mit Eizusatz: 150 g pro Liter;
- e. für «7- crème»: 250 g pro Liter
- f. für Cassiscreme: 400 g pro Liter.

⁵ Eierlikör (Advokat, Advocaat, Avocat) ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb, Eiweiss und Zucker oder Honig enthält. Das Enderzeugnis muss mindestens 140 g Eigelb pro Liter enthalten.

⁶ Likör mit Eizusatz ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb, Eiweiss und Zucker oder Honig enthält. Das Enderzeugnis muss mindestens 70 g Eigelb pro Liter enthalten.

⁷ Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes, mit Ausnahme von Milcherzeugnissen

Art. 423 Aperitif, Spirituose mit bitterem Geschmack, Bitter

¹ Aperitif ist ein Getränk aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus Spirituosen nach den Artikeln 401–421a, Wasser und aromatischen Pflanzenaus-zügen oder natürlichen oder naturidentischen Aromen oder Aromaextrakten, die ihm die charakteristischen sensorischen Eigenschaften verleihen. Aperitif darf Zuckerarten, Honig oder Wein enthalten. Für Aperitif auf Basis von Wein gelten die Bestimmungen von Kapitel 36.

² Spirituose mit bitterem Geschmack (Bitter) ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten gewonnen wurde. Sie muss einen bitteren Geschmack aufweisen.

Art. 424 Spirituose mit Anis

¹ Spirituose mit Anis ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*), Fenchel (*Foeniculum vulgare*) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, nach einem der folgenden Verfahren hergestellt wird:

- a. Einmaischen oder Destillation;
- b. erneute Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen der oben genannten Pflanzen;
- c. Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen;
- d. einer Kombination der Verfahren nach den Buchstaben a–c.

² Es können auch andere als die in Absatz 1 genannten natürlichen Pflanzenextrakte oder würzende Samen ergänzend verwendet werden. Dabei muss der Anisgeschmack vorherrschend bleiben.

³ Pastis ist eine Spirituose mit Anis, wenn sie ausserdem natürliche Extrakte aus Süssholz (*Glycyrrhiza glabra*) und damit auch so genannte Chalkone (Farbstoffe) sowie Glycyrrhizinsäure enthält. Für die Zusammensetzung gilt:

- a. Der Gehalt an Glycyrrhizinsäure muss mindestens 0,05 g pro Liter und darf höchstens 0,5 g pro Liter betragen.
- b. Der Gehalt an Anethol muss mindestens 1,5 g pro Liter und darf höchstens 2,0 g pro Liter betragen.
- c. Der Zuckergehalt darf 100 g pro Liter nicht übersteigen.

⁴ Ouzo ist eine Spirituose mit Anis, die in Griechenland hergestellt wird.

⁵ Anis ist eine Spirituose mit Anis, deren charakteristisches Aroma ausschliesslich von Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*) oder Fenchel (*Foeniculum vulgare*) herrührt.

⁶ Destillierter Anis ist Anis, dessen Alkohol mindestens zu 20 Prozent aus Alkohol besteht, der unter Beigabe von Samen von Pflanzen nach Absatz 1 destilliert wurde.

Art. 425 Alkoholgehalt von Spirituosen

¹ Spirituosen, die für die Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, müssen mindestens folgenden Alkoholgehalt in Volumenprozent aufweisen:

- a. Whisky, Kartoffelbrand, Pastis: 40,0 Prozent;
- b. Hefe- oder Drusenbrand, Bierbrand: 38,0 Prozent;
- c. Branntwein, Tresterbrand, Marc, Grappa, Obstbrand, Brand aus Apfel- oder Birnenweinen, Brand aus Obsttrester, Obstdrusenbrand, Brand aus Beeren oder sonstigen Früchten, Spirituose mit Wacholder, Gin, destillierter Gin, Enzian, Rum, Kräuterbrand, Wodka, Aquavit, Ouzo: 37,5 Prozent;
- d. Weinbrand, Brandy: 36,0 Prozent;
- e. Getreidespirituose, Getreidebrand, Agavenspirituose, Anis: 35,0 Prozent;
- f. Kümmel (ausgenommen Aquavit): 30,0 Prozent;
- g. Obstspirituose: 25,0 Prozent;
- h. Liköre, Spirituose mit Anis, Spirituose mit bitterem Geschmack sowie alle anderen Spirituosen, die nicht bezeichnet sind: 15,0 Prozent; ausgenommen sind Eierlikör (14,0 Prozent), Pastis (Bst.a), Ouzo (Bst. c) und Anis (Bst. e).

² Spirituosen mit höherem Alkoholgehalt dürfen gemäss Artikel 400j reduziert werden.

Art. 426 Süssung, Zugabe von Bonificateuren

¹ Die Süssung nach Artikel 400g von Spirituosen ist erlaubt.

² Zur Abrundung des Geschmacks von Spirituosen dürfen Bonificateure eingesetzt werden. Ausgenommen ist Obstbrand.

³ Als Bonificateure gelten Mischungen aus süssenden Erzeugnissen, Pflanzenextrakten, färbenden Stoffen und natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen.

⁴ Der Gesamtextrakt nach der Süssung oder der Zugabe von Bonificateuren darf höchstens 10 g pro Liter betragen. Bei Obstbrand darf er 3 g pro Liter nicht übersteigen.

⁵ In der Kennzeichnung ist auf die Süssung oder die Zugabe von Bonificateuren hinzuweisen.

Art. 426a Verschnitt

Spirituosen, die zu einer Spirituosenkategorie nach dieser Verordnung gehören, dürfen nicht mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verschnitten werden.

Art. 427 Sachbezeichnung

¹ Als Sachbezeichnung ist die Kategoriebezeichnung zu verwenden.

² Spirituosen, welche die Zusammensetzungsmerkmale und Mindestanforderungen einer Spirituosenkategorie nicht erfüllen, dürfen die entsprechende Sachbezeichnung

nicht tragen. Sie müssen als «Spirituose» oder «alkoholisches Getränk» bezeichnet werden.

³ Obstbrand wird unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht als «-brand» bezeichnet (z. B. «Mirabellenbrand», «Zwetschgenbrand»). Er kann unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht auch als «-wasser» bezeichnet werden.

⁴ Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obstarten zusammen destilliert, so lautet die Sachbezeichnung «Obstbrand». Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

⁵ Bei folgenden Obstbränden darf die Bezeichnung «-brand» durch die Angabe der Frucht ersetzt werden:

- a. Mirabellen;
- b. Pflaumen, Pflümli;
- c. Zwetschgen;
- d. Gravensteiner;
- e. Apfel;
- f. Williams;
- g. Kirsch
- h. Quitte.

⁶ Die Sachbezeichnung von Brand aus Obsttrester lautet «Brand aus -trester», unter Einsetzung des Namens des verwendeten Obstes (z. B. «Brand aus Apfeltrester»). Wird Trester unterschiedlicher Obstsorten verwendet, so lautet die Sachbezeichnung «Obsttresterbrand».

⁷ Um eine Verwechslung mit Obstbränden nach Artikel 408 zu vermeiden, darf die Sachbezeichnung «-brand» bei Brand aus Beeren und anderen Obstarten unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht nur dann verwendet werden, wenn die zusätzliche Angabe «durch Einmaischen und Destillieren gewonnen» gemacht wird. Diese Regelung gilt für Brombeeren, Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Schlehen, Vogelbeeren, Eberesche, Stechpalme, Mehlbeerbaum, Holunder, Hagebutte und schwarze Johannisbeere.

⁸ Brand aus Beeren oder anderen Obstarten, der durch Einmaischen ganzer, nicht vergorener Früchte in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und durch anschliessende Destillation hergestellt worden ist, kann als «-geist» unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht bezeichnet werden (z. B. Himbeergeist).

Art. 428 Abs. 3–5

³ Bei Spirituosen mit Anis dürfen Fantasiebezeichnungen nicht den Eindruck erwecken, es könnte sich um Absinth oder Nachahmungen von Absinth handeln.

⁴ In der Kennzeichnung von Ethylalkohol oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs darf nur dann auf einen bestimmten Ausgangsstoff hingewiesen werden, wenn der Alkohol ausschliesslich aus diesem Ausgangsstoff gewonnen worden ist.

⁵ In Abweichung zu Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe b muss bei Spirituosen nach den Artikeln 401–421a das Verzeichnis der Zutaten nicht angegeben werden.

Art. 429 Abs. 1 zweiter Satz

¹ ... Die Pflicht zur Angabe der Menge und des Alkoholgehaltes auf Getränkearten gilt nicht für Spirituosen oder verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen (Art. 432), die im Gastlokal ad hoc zubereitet werden.

Art. 430 Ausländische Spirituosen

¹ Soweit diese Verordnung nichts anderes bestimmt, dürfen ausländische Spirituosen, die eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine andere geschützte Bezeichnung gemäss einer ausländischen Gesetzgebung tragen, nur als Originalerzeugnisse aus dem angegebenen Ursprungsgebiet in den Handel gebracht werden.

² Bezüglich der Kennzeichnung ausländischer Spirituosen bleiben die allgemeinen Bestimmungen vorbehalten.

Art. 432 Abs. 1 und 3

¹ Verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen sind Mischungen von Spirituosen nach den Artikeln 401–424 mit andern in dieser Verordnung definierten Getränken.

³ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20.

Gliederungstitel vor Art. 432a

39a. Kapitel: Übrige alkoholhaltige Getränke

Art. 432a Definition

Übrige alkoholhaltige Getränke sind alle alkoholhaltigen Getränke, die:

- a. einen Alkoholgehalt von mehr als 0,5 Volumenprozent aufweisen; und
- b. nicht in den Artikeln 366–432 geregelt sind.

Art. 432b Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

¹ Coffeinhaltige Getränke dürfen nicht mehr als 150 mg Coffein pro Liter enthalten.

² Chininhaltige Getränke dürfen nicht mehr als 80 mg Chinin pro Liter, berechnet als Chininhydrochlorid, enthalten.

Art. 432c Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20.

Art. 432d Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig», wenn dem Getränk Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist;
- b. ein Hinweis wie «coffeinhaltig» bei einem Getränk mit einem Coffeingehalt von über 30 mg pro Liter;
- c. ein Hinweis wie «chininhaltig» bei einem Getränk, das Chinin enthält.

II

¹ Anhang 1 wird gemäss Beilage geändert.

² Anhang 5 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

³ Die Verordnung erhält die zusätzlichen Anhänge 8–15 gemäss Beilage.

III

Aufhebung und Änderung bisherigen Rechts

¹ Die Verordnung des EDI vom 11. August 1976⁸ über Vorzugsmilch wird aufgehoben.

² Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:

1. Verordnung vom 4. November 1981⁹ über Desinfektion und Entwesung*Art. 1 Abs. 2 Bst. a*

² Einer Bewilligung bedarf auch die Bezeichnung oder Anpreisung von Mitteln, Apparaten und Verfahren zur Desinfektion

- a. von Schwimmbadwasser (nur Mittel und damit zusammenhängende Verfahren);

2. GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997¹⁰*Art. 23*

Aufgehoben

Art. 26

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1997 in Kraft.

⁸ AS 1976 1722, 1995 2987

⁹ SR 818.138.2

¹⁰ SR 910.12. Siehe dazu die Änd. in AS 1997 1198, Art. 24.

IV

Übergangsbestimmungen

¹ Lebensmittel dürfen noch bis zum 30. April 2004 nach bisherigem Recht hergestellt, importiert und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Vorbehalten bleiben die Absätze 3–7.

² Nach bisherigem Recht erteilte Bewilligungen für Lebensmittel, die in dieser Verordnung neu unter einer Sachbezeichnung umschrieben werden oder neu ohne Bewilligung abgegeben werden dürfen, erlöschen am 30. April 2002. Die betreffenden Lebensmittel dürfen noch bis zum 30. April 2004 nach bisherigem Recht abgegeben werden.

³ Bewilligungen, welche nach bisherigem Recht unbefristet erteilt worden sind, müssen bis zum 30. April 2005 erneuert werden. Sie erlöschen, wenn bis zu diesem Zeitpunkt kein Antrag auf Erneuerung gestellt wird.

⁴ Spirituosen und aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte alkoholhaltige Cocktails, die nach Anhang 8 des Abkommens vom 23. Juni 1999¹¹ zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen geschützt sind und die bis zum 30. Juni 2002 hergestellt, gekennzeichnet und aufgemacht wurden, dürfen von Grosshändlern (Art. 39 Abs. 3 des Alkoholgesetzes vom 21. Juni 1932¹²) noch bis zum 30. Juni 2003 und von Kleinhändlern (Art. 39 Abs. 4 des Alkoholgesetzes vom 21. Juni 1932) bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht abgegeben werden.

⁵ Schweizer Rotwein und Schweizer Roséwein der Kategorien 1 und 2 dürfen bis und mit dem Jahrgang 2005 nach bisherigem Recht mit ausländischem Wein verschnitten werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁶ Schweizer Weisswein der Kategorien 1 und 2 darf noch bis und mit Jahrgang 2001 nach bisherigem Recht mit ausländischem Wein verschnitten werden. Er darf noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

⁷ Keine Übergangsfrist gilt für:

- a. die Einhaltung der Anforderungen nach Artikel 3 Absatz 3^{bis} bei Bewilligungen, welche ab dem Inkrafttreten dieser Änderung erteilt werden;
- b. Artikel 37a;
- c. Artikel 124 Absatz 6.

¹¹ BBl 1999 6633

¹² SR 680

V

Diese Änderung tritt am 1. Mai 2002 in Kraft.

27. März 2002

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident: Kaspar Villiger

Die Bundeskanzlerin: Annemarie Huber-Hotz

**Liste der Departementsverordnungen,
die gestützt auf Delegationsbestimmungen in dieser Verordnung
erlassen werden**

Bst. g, i und l

- g. Zu Artikel 56 Absatz 2 Buchstabe e:
die Verordnung des EDI vom 10. Dezember 1981¹³ über die Bezeichnungen
von Schweizer Käse
- i. Zu Artikel 201 Buchstabe f:
die Verordnung des EDI vom 27. März 2002¹⁴ über die Anforderungen an
ausgewiesene Pilzfachleute (Pilzfachleute-Verordnung)
- l. Zu Artikel 368 Absatz 4:
die Verordnung des EDI vom 27. März 2002¹⁵ über die zulässigen önologi-
schen Verfahren und Behandlungen

¹³ SR 817.141

¹⁴ SR 817.49; AS 2002 677

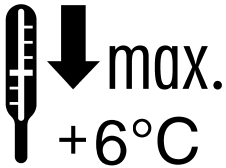
¹⁵ SR 817.022.361; AS 2002 665

Anhang 5
(Art. 182 Abs. 7)

Betrifft nur den französischen Text.

Anhang 8
(Art. 47 Abs. 1 Bst. a und 48 Bst. d)

Piktogramm zur Angabe der zulässigen Höchsttemperatur für die Aufbewahrung



Anhang 9
(Art. 183 Abs. 3 Bst. a und 5 Bst. c)

Grundzusammensetzung von Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

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

1 Getreideanteil

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

2 Protein

21 Bei den in Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben b und d genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.

22 Der Gehalt an zugesetztem Protein muss mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

23 Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe d genannten 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.

24 Der chemische Index des zugesetzten Proteins muss mindestens 80 Prozent des Referenzproteins (Kasein, vgl. Tabelle unter 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.

25 *Aminosäurezusammensetzung von Kasein*

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

	(g je 100 g Protein)
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2
Threonin	4,7
Tryptophan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

3 Kohlenhydrate

- 31 Wird den Produkten nach Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben a und d Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe 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 Fructosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal) betragen.
- 32 Wird den Produkten nach Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe 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 Fructosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) betragen.

4 Fette

- 41 Bei den in Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben a und d genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) betragen.
- 42 Die in Artikel 183 Absatz 2 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 von mindestens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) erreichen und darf 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

5 Mineralstoffe

51 Natrium

- a. Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
- b. Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.

52 Calcium

- a. Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b genannten Produkte müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
- b. Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe d genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Produkte (Milchkekse), die als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

6 Vitamine

61 Getreidebeikost muss einen Thiamingehalt von mindestens 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal) aufweisen.

62 Für die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b genannten Produkte gelten folgende Gehalte:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamin A (µg RE ¹⁾)	14	43	60	180
Vitamin D (µg) ²⁾	0,25	0,75	1	3

¹⁾ RE = all-trans-Retinoläquivalent

²⁾ In Form von Cholecalciferol, davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

63 Die Höchstwerte gelten auch, wenn Vitamin A und D anderer Getreidebeikost zugesetzt wird.

Anhang 10
(Art. 183 Abs. 3 Bst. b und 5 Bst. c)

Grundzusammensetzung von anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

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

- 11 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, so muss:
 - a. der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen insgesamt mindestens 40 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen mindestens insgesamt 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7g/100 kcal) betragen.
- 12 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 Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen mindestens 10 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen 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.
- 13 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 Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen mindestens 8 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;

- b. der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen 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.
- 14 Wenn Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Produktebezeichnung eines nicht süssen Erzeugnisses erwähnt ist, 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.
- 15 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 Gesamtproteingehalt des Produkts aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 16 Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit aufgemacht sind, gelten die Anforderungen in den Ziffern 11–15 nicht.
- 17 Süssspeisen, bei denen in der Verkehrsbezeichnung Milchprodukte als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 2,2 g Milchprotein/100 kcal enthalten. Für alle anderen Süssspeisen gelten die Anforderungen in den Ziffern 11–15 nicht.
- 18 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 bzw. 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

- 31 Sind bei Erzeugnissen nach Ziffer 11 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.
- 32 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

- 41 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.
- 42 Obstspeisen, Desserts und Puddings dürfen, ausser für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.

5 Vitamine

- 51 Vitamin C
Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin C des Fertigprodukts mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) bzw. 25 mg/100 g betragen.
- 52 Vitamin A
Bei Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin A des Fertigprodukts mindestens 25 ìg RE/100 kJ (100 ìg RE/100 kcal)¹⁶ betragen. Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.
- 53 Vitamin D
Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

¹⁶ RE = all-trans-Retinoläquivalent

Anhang 11
(Art. 183 Abs. 3 Bst. c)

Nährstoffe

1. Vitamine

Vitamin A
Retinol
Retinyl-acetat
Retinyl-palmitat
beta-Carotin
Vitamin D
Vitamin D2 (= Ergocalciferol)
Vitamin D3 (= Cholecalciferol)
Vitamin B1
Thiaminhydrochlorid
Thiaminnitrat
Vitamin B2
Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat-Natrium
Niacin
Nicotinsäureamid
Nicotinsäure
Vitamin B6
Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5-phosphat
Pyridoxindipalmitat
Pantothersäure
Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
Dexpanthenol
Folat
Folsäure
Vitamin B12
Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin
Biotin
D-Biotin
Vitamin C
L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Calcium-L-ascorbat
6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat)
Kalium-ascorbat
Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)
Vitamin E
D-alpha-Tocopherol
DL-alpha-Tocopherol
D-alpha-Tocopherylacetat
DL-alpha-Tocopherylacetat

2. Aminosäuren

L-Arginin
L-Cystin
L-Histidin
L-Isoleucin und deren Hydrochloride
L-Leucin
L-Lysin
L-Cystein
L-Methionin
L-Phenylalanin
L-Threonin
L-Tryptophan
L-Tyrosin
L-Valin

3. Sonstige

Cholin
Cholinchlorid
Cholincitrat
Cholinbitartrat
Inositol
L-Carnitin
L-Carnitinhydrochlorid

4. Mineralstoffe (Mengenelemente und Spurenelemente)

Calcium
Calciumcarbonat
Calciumchlorid
Calciumcitrate
Calciumgluconat
Calciumglycerophosphat
Calciumlactat
Calciumoxid
Calciumhydroxid
Calciumorthophosphate

Magnesium
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumcitrate
Magnesiumgluconat
Magnesiumoxid
Magnesiumhydroxid
Magnesiumorthophosphate
Magnesiumsulfat
Magnesiumlactat
Magnesiumglycerophosphat
Kalium
Kaliumchlorid
Kaliumcitrate
Kaliumgluconat
Kaliumlactat
Kaliumglycerophosphat
Eisen
Eisen-(II)-citrat
Eisen-(III)-ammoniumcitrat
Eisen-(II)-gluconat
Eisen-(II)-lactat
Eisen-(II)-sulfat
Eisen-(II)-fumarat
Eisen-(III)-diphosphat (Eisenpyrophosphat)
Elementares Eisen (Carbonyl-, Elektrolyt- und hydrogenreduziertes Eisen)
Eisen-(III)-saccharat
Eisennatriumdiphosphat
Eisen-(II)-carbonat
Kupfer
Kupfer-Lysin-Komplex
Kupfer-(II)-carbonat
Kupfer-(II)-citrat
Kupfer-(II)-gluconat
Kupfer-(II)-sulfat
Zink
Zinkacetat
Zinkchlorid
Zinkcitrat
Zinkacetat
Zinksulfat
Zinkoxid
Zinkgluconat
Mangan
Mangan-(II)-carbonat
Mangan-(II)-chlorid
Mangan-(II)-citrat
Mangan-(II)-gluconat

Mangan-(II)-sulfat
Mangan-(II)-glycerophosphat
Iod
Natriumiodid
Kaliumiodid
Kaliumiodat
Natriumiodat

Anhang 12
(Art.183 Abs. 6)

Höchstmengen für Vitamine, Mineralien und Spurenelemente, wenn sie Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder zugesetzt werden

Die Nährstoffanforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird sowie auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers genussfertig zubereitet wird. Ausgenommen sind Kalium und Calcium, bei denen sich die Anforderungen auf das genussfertige Erzeugnis beziehen, das an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird.

Nährstoff	Höchstwert je 100 kcal
Vitamin A (µg RE)	180 ¹⁾
Vitamin E (mg a-TE)	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 ²⁾ /125 ³⁾
Thiamin (mg)	0,25/0,5 ⁴⁾
Riboflavin (mg)	0,4
Niacin (mg NE)	4,5
Vitamin B6 (mg)	0,35
Folsäure (µg)	50
Vitamin B12 (µg)	0,35
Pantothensäure (mg)	1,5
Biotin (µg)	10
Kalium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 ⁵⁾ /100 ⁶⁾
Magnesium (mg)	40
Eisen (mg)	3
Zink (mg)	2
Kupfer (µg)	40
Iod (µg)	35
Mangan (mg)	0,6

- 1) Im Einklang mit den Bestimmungen der Anhänge 10 und 11
- 2) Dieser Höchstwert gilt für mit Eisen angereicherte Erzeugnisse.
- 3) Dieser Höchstwert gilt für Gerichte auf Fruchtbasis, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte.
- 4) Dieser Höchstwert gilt für verarbeitete Lebensmittel auf Getreidebasis.
- 5) Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben a und b genannten Erzeugnisse.
- 6) Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe d genannten Erzeugnisse.

Anhang 13
(Art. 184 Abs. 6)

Liste der zulässigen Substanzen in Nahrungsmitteln für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf

Substanz	Salze	Deklaration	Höchstmenge	Anpreisung	Auflage	Bemerkungen
L-Carnitin	Base, -tartrat, fumarat	in mg pro Tagesportion	1000 mg/Tag	Dient als Transportmolekül der Fettsäuren in die Mitochondrien und ermöglicht dort deren optimale Verbrennung (Energiefreisetzung).	Darf nicht als Schlankheitsmittel oder zur Reduktion der Fettmasse angepriesen werden.	
Creatin	Monohydrat	in g pro Tagesportion	Initialdosis: bis 20 g/Tag, während 7 Tagen Erhaltungsdosis: 2-4 g/Tag	Leistungssteigerung bei Kurzzeitleistungen im anaeroben Bereich.	Nicht für Kinder und Jugendliche im Wachstum geeignet, nicht zur Langzeiteinnahme bestimmt.	Hinweis, dass eine Gewichtszunahme eintreten kann.
Cholin			bis 1 g pro Tag			
Inositol			300 – 1000 mg/Tag			
Vitamine		in mg pro 100 g und pro Tagesportion	bis zur 3-fachen Menge des Tagesbedarfs pro Tagesportion; ausgenommen bei den Vitaminen A und D			
Mineralstoffe		in mg pro 100 g und pro Tagesportion	entsprechend dem empfohlenen Tagesbedarf nach Art. 6 LMV			

Substanz	Salze	Deklaration	Höchstmenge	Anpreisung	Auflage	Bemerkungen
Selen	Als Selenit oder Selenhefe	In µg pro Tagesportion	50 µg/Tag		Dosierung darf nicht überschritten werden.	
Chrom		in µg pro Tagesportion	30–100 µg/Tag			
Molybdän		in µg pro Tagesportion	50–100 µg/Tag			
Mangan		in mg pro Tagesportion	2–5 mg/Tag			
Kupfer		in mg pro Tagesportion	1–1.5 mg/Tag			
L-Arginin		In mg pro Tagesportion	Bis zu 2 g/Tag			
L-Ornithin		in mg pro Tagesportion	Bis zu 2 g/Tag			
Taurin			Bis zu 1 g/Portion			
Aminosäuren		in mg pro Tagesportion oder mg/100g Eiweiss	minimaler Tagesbedarf (optimaler Bedarf liegt ca. 2 mal höher): L-Lysin 700 mg L-Leucin 1,1 g L-Threonin 500 mg L-Methionin 1,1 g L-Valin 800 mg L-Phenylalanin 1,1 g L-Isoleucin 700 mg			

Anhang 14
(Art. 184a, 184b Abs. 2 und 4)

In Nahrungsergänzungen zugelassene Vitamine und Mineralstoffe und die für Erwachsene empfohlenen Tagesdosen

Vitamin/Mineralstoff	für Erwachsene empfohlene Tagesdosen
Vitamin A	800 µg
β-Carotin (Provitamin A)	4,8 mg
Vitamin D	5 µg
Vitamin E	10 mg
Vitamin C	60 mg
Vitamin K	0,1 mg
Vitamin B ₁ (Thiamin)	1,4 mg
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	1,6 mg
Vitamin B ₆	2 mg
Vitamin B ₁₂	1 µg
Niacin	18 mg
Folsäure/Folacin	200 µg
Biotin	150 µg
Pantothensäure	6 mg
Calcium	800 mg
Magnesium	300 mg
Jod	150 µg
Zink	15 mg
Eisen	14 mg
Kupfer	1,5 mg
Mangan	5 mg
Selen	50 µg
Chrom	100 µg
Molybdän	100 µg
Phosphor	800 mg
Natrium	2500 mg
Kalium	4000 mg
Chlor	3500 mg

Anhang 15
(Art. 400 Abs. 1)

Eigenschaften von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

1. Organoleptische Eigenschaften	kein feststellbarer Fremdgeschmack
2. Mindestalkoholgehalt	96.0 % vol
3. Höchstwerte an Nebenbestandteilen	(alle Werte in g/l reinem Alkohol):
Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Essigsäure	0.015
Ester, ausgedrückt als Ethylacetat	0.013
Aldehyde, ausgedrückt als Acetaldehyd	0.005
Höhere Alkohole, ausgedrückt als Methyl-2 Propanol-1	0.005
Methanol	0.5
Abdampfrückstand	0.015
Flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff	0.001
Furfural	Nicht nachweisbar