

Verordnung des EDI über Speziallebensmittel

vom 23. November 2005

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 2, 26 Absätze 2 und 5 und 27 Absatz 3
der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹
(LGV),

verordnet:

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

Diese Verordnung umschreibt die Speziallebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung und Anpreisung.

Art. 2 Definition

¹ Speziallebensmittel sind Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind und auf Grund ihrer Zusammensetzung oder des besonderen Verfahrens ihrer Herstellung:

- a. den besonderen Ernährungsbedürfnissen von Menschen entsprechen, welche aus gesundheitlichen Gründen eine andersartige Kost benötigen; oder
- b. dazu beitragen, bestimmte ernährungsphysiologische Wirkungen zu erzielen.

² Als Speziallebensmittel gelten:

- a. lactosearme und lactosefreie Lebensmittel (Art. 5);
- b. natriumarme, kochsalzarme, streng natriumarme und streng kochsalzarme Lebensmittel (Art. 6);
- c. Speisesalzersatz, Diätsalz (Art. 7);
- d. eiweissarme Lebensmittel (Art. 8);
- e. glutenfreie Lebensmittel (Art. 9);
- f. energieverminderte und energiearme Lebensmittel (Art. 10);
- g. kohlenhydratverminderte Lebensmittel (Art. 11);
- h. zuckerfreie Lebensmittel (Art. 12);
- i. für Diabetiker verwendbare Lebensmittel (Art. 13);

SR 817.022.104

¹ SR 817.02; AS 2005 5451

- j. eiweissangereicherte Lebensmittel (Art. 14);
- k. nahrungsfaserreiche (ballaststoffreiche) Lebensmittel (Art. 15);
- l. Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung (Art. 16);
- m. Säuglingsanfangsnahrung (Art. 17);
- n. Folgenahrung (Art. 18);
- o. Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (Art. 19);
- p. Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Art. 20);
- q. malzextrakthaltige Nahrungsmittel (Art. 21);
- r. Nahrungsergänzungsmittel (Art. 22);
- s. koffeinhaltige Spezialgetränke (Art. 23).

Art. 3 Anforderungen

¹ Speziallebensmittel müssen sich von normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art (Normalerzeugnisse) durch ihre Zusammensetzung oder ihr Herstellungsverfahren deutlich unterscheiden.

² Alkohol darf nur so weit enthalten sein, als:

- a. dieser aus Eigengärung herrührt; und
- b. die aufgenommene Alkoholmenge bei bestimmungsgemäsem Konsum des betreffenden Lebensmittels 1 Gramm pro Tagesration nicht überschreitet.

³ Für Speziallebensmittel gelten die Anforderungen an die entsprechenden Normalerzeugnisse sinngemäss, ausser wenn sich Abweichungen auf Grund der besonderen Zweckbestimmung als notwendig erweisen.

⁴ Speziallebensmittel dürfen nur verpackt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, ausser wenn sie an Ort und Stelle konsumiert werden.

Art. 4 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005² über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) sind anzugeben:

- a. ein Hinweis auf die Besonderheiten der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung oder den besonderen Herstellungsprozess, durch den das Erzeugnis seine besonderen nutritiven Eigenschaften erhält;
- b. die Nährwertkennzeichnung nach den Artikeln 22–29 LKV.

² Zusätzlich zu den Angaben nach Absatz 1 kann der Hinweis «10 g Kohlenhydrate (einschliesslich Zuckeraustauschstoffe) sind in X g oder ml enthalten» aufgeführt werden.

² SR 817.022.21; AS 2005 6159

³ Speziallebensmittel dürfen durch den Hinweis «diätetisch» gekennzeichnet werden. Ausgenommen sind Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder.

⁴ Speziallebensmittel, die Süßungsmittel enthalten, müssen in der Nähe der Sachbezeichnung den Hinweis «mit Süßungsmittel(n)» tragen. Auf Produkten, denen neben Süßungsmitteln auch Zuckerarten zugegeben wurden, muss ein Hinweis wie «mit Zucker und Süßungsmittel(n)» angebracht werden.

⁵ Speziallebensmittel, die Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) enthalten, müssen den Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» tragen.

⁶ Allgemeine Hinweise auf die besondere Zweckbestimmung und die besonderen ernährungsphysiologischen Eigenschaften eines Speziallebensmittels sind zulässig.

2. Abschnitt: Besondere Bestimmungen

Art. 5 Lactosearme und lactosefreie Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als lactosearm, wenn der Lactosegehalt im genussfertigen Produkt:

- a. im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist; und
- b. höchstens 2 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

² Ein Lebensmittel gilt als lactosefrei, wenn es keine Lactose enthält.

Art. 6 Natriumarme, kochsalzarme, streng natriumarme und streng kochsalzarme Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als natriumarm oder kochsalzarm, wenn es in 100 g genussfertigem Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium oder den gleichwertigen Gehalt an Kochsalz enthält.

² Streuwürzen, Würzen und Senf gelten als natriumarm oder kochsalzarm, wenn ihr Natriumgehalt oder ihr gleichwertiger Gehalt an Kochsalz nicht mehr als 0,36 g pro 100 g beträgt.

³ Ein Lebensmittel gilt als streng natriumarm oder streng kochsalzarm, wenn es in 100 g genussfertigem Produkt nicht mehr als 0,04 g Natrium enthält oder den gleichwertigen Gehalt an Kochsalz aufweist.

⁴ Streuwürzen, Würzen und Senf gelten als streng natriumarm oder streng kochsalzarm, wenn ihr Natriumgehalt oder ihr gleichwertiger Gehalt an Kochsalz nicht mehr als 0,12 g pro 100 g beträgt.

⁵ Der Natriumgehalt des genussfertigen Produktes sind in Gramm pro 100 g oder 100 ml anzugeben.

Art. 7 Speisesalzersatz, Diätsalz

¹ Speisesalzersatz und Diätsalz sind Salzmischungen aus Kaliumsulfat, Kalium, Magnesium-, Ammonium-, Calcium- und Cholin-salz von organischen und anorganischen Säuren wie Glutamin-, Adipin-, Kohlen-, Bernstein-, Milch-, Zitronen-, Apfel-, Wein-, Essig-, Salz- oder Orthophosphorsäure.

² Der Natriumgehalt darf 0,12 g pro 100 g nicht übersteigen.

³ Der Natrium- und der Kaliumgehalt des genussfertigen Produktes sind in Gramm pro 100 g oder 100 ml anzugeben.

Art. 8 Eiweissarme Lebensmittel

Ein Lebensmittel gilt als eiweissarm, wenn der Eiweissgehalt im genussfertigen Produkt:

- a. im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist; und
- b. höchstens 1 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

Art. 9 Glutenfreie Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als glutenfrei, wenn dessen glutenhaltiger Rohstoff (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste usw.) durch einen von Natur aus glutenfreien Rohstoff (Mais, Hirse, Reis, Kartoffeln, Buchweizen, Soja usw.) oder durch einen glutenfrei gemachten Rohstoff ersetzt worden ist.

² Der Gehalt an Prolamin (Gliadin) darf 10 mg pro 100 g Trockenmasse nicht übersteigen.

Art. 10 Energieverminderte und energiearme Lebensmittel

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

² Ein Lebensmittel gilt als energiearm (kalorienarm), wenn der Energiewert:

- a. im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis um mindestens die Hälfte herabgesetzt ist; und
- b. je 100 g genussfertiges Produkt höchstens 210 kJ (50 kcal), bei Getränken und Suppen je 100 ml höchstens 84 kJ (20 kcal) beträgt.

³ Die Energiereduktion darf nicht über die Verminderung des Eiweissgehaltes erreicht werden.

Art. 11 Kohlenhydratverminderte Lebensmittel

Ein Lebensmittel gilt als kohlenhydratvermindert, wenn der Gehalt an verwertbaren Kohlenhydraten (inkl. Zuckeraustauschstoffen) im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis wie folgt herabgesetzt ist:

- a. bei Brot, Back- und Dauerbackwaren sowie Teigwaren: um mindestens 30 Prozent;
- b. bei den übrigen Lebensmitteln: um mindestens 40 Prozent.

Art. 12 Zuckerfreie Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als zuckerfrei, wenn:

- a. die Zuckerarten im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis weglassen und allenfalls durch Süssungsmittel ersetzt worden sind; und
- b. der Gehalt an Zuckerarten, die natürlicherweise enthalten sind, 1 g pro 100 g Trockenmasse nicht überschreitet.

² Ein Hinweis wie «zahnschonend» oder «zahnfreundlich» ist nur erlaubt, wenn die entsprechende Eigenschaft durch ein zahnmedizinisches Gutachten nachgewiesen ist.

Art. 13 Für Diabetiker verwendbare Lebensmittel

Für Diabetikerinnen und Diabetiker verwendbare Lebensmittel müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an Fett darf nicht höher sein als im entsprechenden Normalerzeugnis.
- b. Sie dürfen folgende Zugaben nicht enthalten:
 - 1. Glucose, Glucosesirup, Invertzucker und Disacharide,
 - 2. Maltodextrine, ausser wenn sie als Trägerstoff verwendet werden und der Anteil im genussfertigen Produkt höchstens 2 Massenprozent beträgt.
- c. Lactose darf nur zugegeben sein, wenn sie als Trägerstoff von Süsstoffen verwendet wird und die Mischung eine mindestens zwanzigfache Süsskraft im Verhältnis zu Zucker hat.
- d. An Stelle der Stoffe nach den Buchstaben b und c dürfen nur Fructose, Süssungsmittel sowie Polydextrose zugegeben werden.

Art. 14 Eiweissangereicherte Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als eiweissangereichert, wenn der Eiweissgehalt im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis um mindestens 50 Prozent erhöht ist.

² Der Eiweissgehalt muss mit mindestens 10 g ernährungsphysiologisch gleichwertigem Eiweiss je 100 g Trockenmasse erhöht werden.

Art. 15 Nahrungsfaserreiche (ballaststoffreiche) Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als nahrungsfaserreich (ballaststoffreich), wenn:

- a. der Gehalt an natürlichen oder zugegebenen Nahrungsfasern (Ballaststoffe) im genussfertigen Produkt mindestens 10 Massenprozent beträgt; und
- b. in der Tagesration mindestens 10 g dieser Nahrungsfasern enthalten sind.

² Bei nahrungsfaserreichen Getränken genügt ein Gehalt von 10 g in der Tagesration.

Art. 16 Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung

¹ Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung sind Lebensmittel mit einer besonderen Zusammensetzung, die bei Verwendung entsprechend den Anweisungen der Herstellerin die tägliche Nahrungsmittelration ganz oder teilweise ersetzen.

² Es sind zwei Kategorien von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung zu unterscheiden:

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

³ Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

⁴ Sämtliche Bestandteile eines zum Ersatz einer ganzen Tagesration bestimmten Erzeugnisses müssen in einer einzigen Verpackung enthalten sein.

⁵ Die Sachbezeichnung lautet:

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

⁶ Der Energiewert und der Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten, Fett sowie an Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 1 sind, abweichend von Artikel 29 LKV³, je angegebene Menge des genussfertigen, zum Verbrauch angebotenen Erzeugnisses anzugeben. Im Falle der Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten ist bei Vitaminen und Mineralstoffen zusätzlich zur Gehaltsangabe der prozentuale Anteil an der empfohlenen Tagesdosis nach Anhang 1 aufzuführen.

⁷ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 sind anzugeben:

- a. nötigenfalls Anweisungen für die richtige Zubereitung sowie ein Hinweis auf die Bedeutung ihrer Befolgung;
- b. wenn bei vorschriftsgemässer Zubereitung pro Tag mehr als 20 g mehrwertige Alkohole zugeführt werden: ein Hinweis auf eine mögliche laxative Wirkung;

³ SR 817.022.21; AS 2005 6159

- c. der Hinweis, dass eine ausreichende tägliche Flüssigkeitsaufnahme wichtig ist;
- d. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration die Hinweise:
 - 1. dass alle für einen Tag erforderlichen Nährstoffe in angemessener Menge enthalten sind,
 - 2. dass das Erzeugnis nicht länger als drei Wochen ohne ärztliche Konsultation verwendet werden sollte;
- e. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten der Hinweis, dass die Erzeugnisse nur im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung den angestrebten Zweck erfüllen und andere Lebensmittel Teil dieser Ernährung sein müssen.

⁸ Verboten sind Hinweise darauf, innerhalb welcher Frist oder in welchem Ausmass eine Gewichtsabnahme zu erwarten ist, sowie Hinweise darauf, dass eine Verringerung des Hungergefühls oder ein verstärktes Sättigungsgefühl zu erwarten sind.

Art. 17 Säuglingsanfangsnahrung

¹ Säuglingsanfangsnahrung sind Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von gesunden Säuglingen (Kinder unter 12 Monaten) während der ersten vier bis sechs Lebensmonate bestimmt sind und für sich allein den Ernährungsbedürfnissen dieser Personengruppe genügen.

² Für Säuglingsanfangsnahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.
- b. Sie wird aus den in Anhang 2 definierten Proteinquellen und gegebenenfalls anderen Zutaten hergestellt, deren Eignung für die besondere Ernährung von Säuglingen von der Geburt an durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.
- c. Die in Anhang 2 festgelegten Verbote und Einschränkungen sind zu beachten.
- d. Säuglingsanfangsnahrung muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- e. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 3 zugegeben werden.

³ Die Sachbezeichnung lautet «Säuglingsanfangsnahrung». Säuglingsanfangsnahrung, die ausschliesslich aus Milchproteinen hergestellt ist, muss als «Säuglingsmilchnahrung» bezeichnet werden.

⁴ Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln müssen die erforderlichen Informationen über die richtige Verwendung vermitteln. Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 ist aufzuführen:

- a. eine Angabe wie «Wichtiger Hinweis», gefolgt von einem Hinweis auf die Überlegenheit des Stillens und der Empfehlung, das Erzeugnis nur auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin oder der Ernährung beziehungsweise anderer für die Säuglingspflege zuständiger Personen zu verwenden;
- b. bei nicht mit Eisen angereichertem Erzeugnis: die Angabe, dass der Gesamteisenbedarf bei Verabreichung an Säuglinge über 4 Monate aus andern zusätzlichen Quellen gedeckt werden muss;
- c. die durchschnittliche Menge aller im Anhang 2 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine und gegebenenfalls an Cholin, Inositol, Carnitin und Taurin je 100 ml der genussfertigen Zubereitung;
- d. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung sowie die Warnung, dass eine unangemessene Zubereitung gesundheitsschädlich sein kann.

⁵ Auf die Angabe des prozentualen Anteils der Vitamine und Mineralstoffe an der empfohlenen Tagesdosis kann verzichtet werden.

⁶ Auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln dürfen nur in den in Anhang 4 aufgeführten Fällen und unter den dort festgelegten Bedingungen Werbebehauptungen über die besondere Zusammensetzung gemacht werden.

⁷ Auf der Verpackung dürfen weder Bilder noch Texte stehen, die das Erzeugnis idealisieren; insbesondere dürfen keine Kinder abgebildet werden.

Art. 18 Folgenahrung

¹ Folgenahrung sind Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von gesunden Säuglingen über vier Monaten bestimmt sind und den grössten flüssigen Anteil einer nach und nach abwechslungsreicheren Kost dieser Personengruppe darstellen.

² Für Folgenahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.
- b. Folgenahrung wird hergestellt aus:
 1. den in Anhang 5 definierten Proteinquellen, und
 2. gegebenenfalls anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von über vier Monate alten Säuglingen durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.
- c. Die in Anhang 5 festgelegten Verbote und Einschränkungen sind zu beachten.
- d. Folgenahrung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 3 zugegeben werden.

³ Die Sachbezeichnung lautet «Folgenahrung». Folgenahrung, die ausschliesslich aus Milchproteinen hergestellt ist, muss als «Folgemilch» bezeichnet werden.

⁴ Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln müssen die erforderlichen Informationen über die richtige Verwendung vermitteln. Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 ist aufzuführen:

- a. die Angabe, dass das Erzeugnis nur Teil einer Mischkost sein soll und dass es nicht als Ersatz für Muttermilch während der ersten vier Lebensmonate verwendet werden darf;
- b. die durchschnittliche Menge aller im Anhang 5 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine und gegebenenfalls an Cholin, Inositol, Carnitin und Taurin je 100 ml der genussfertigen Zubereitung;
- c. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung sowie die Warnung, dass eine unangemessene Zubereitung gesundheitsschädlich sein kann.

⁵ Zusätzlich zur Angabe der Menge der Vitamine und Mineralstoffe kann der prozentuale Anteil an den in Anhang 6 aufgeführten Referenzwerten angegeben werden, sofern dieser Anteil mindestens 15 Prozent beträgt.

Art. 19 Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

¹ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sind Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsbedürfnissen von gesunden Säuglingen und Kleinkindern zwischen 4 Monaten und 3 Jahren entsprechen.

² Nicht als andere Beikost gilt Milch, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt ist.

³ 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, die nach dem Kochen in siedendem Wasser oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;
- d. Zwiebacks und Biscuits (Kekse), die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden.

⁴ 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.

⁵ Für die Zusammensetzung gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Getreidebeikost muss die Anforderungen nach Anhang 7 erfüllen.
- b. Andere Beikost muss die Anforderungen nach Anhang 8 erfüllen.
- c. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 9 verwendet werden.

⁶ Werden der Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente zugesetzt, so gelten die Höchstmengen nach Anhang 10.

⁷ Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 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 Glutengehalt (z. B. «glutenhaltig») oder Glutenfreiheit, wenn das empfohlene Alter unter sechs Monaten liegt;
- c. die durchschnittliche Menge der einzelnen Mineralstoffe und Vitamine, für die in Anhang 7 (für Getreidebeikost) beziehungsweise in Anhang 8 (für andere Beikost) spezifische Gehalte festgelegt sind, je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts;
- d. falls erforderlich eine Anleitung zur richtigen Zubereitung mit einem Hinweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung.

⁸ Auf die Angabe des prozentualen Anteils der Vitamine und Mineralstoffe an der empfohlenen Tagesdosis kann verzichtet werden.

⁹ Hinweise auf den durchschnittlichen Gehalt der Nährstoffe nach Anhang 9 sind zulässig, je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts.

¹⁰ Hinweise auf Vitamine und Mineralstoffe nach Anhang 9 sind zulässig, sofern der Gehalt mehr als 15 Prozent der Referenzwerte beträgt. Ein solcher Hinweis ist auszudrücken als prozentualer Anteil an dem in Anhang 6 angegebenen Referenzwert, je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts.

Art. 20 Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)

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

² Es werden folgende Kategorien von Ergänzungsnahrungen unterschieden:

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

³ Produkte zur Energiebereitstellung müssen die Anforderungen nach Anhang 11 Ziffer I erfüllen.

⁴ Produkte mit Vitaminen, Mineralstoffen (Mengen- oder Spurenelementen) oder anderen Stoffen, die für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf

relevant sind, müssen dem bei diesen Personen typischen Verlust an Nährstoffen Rechnung tragen. Elektrolythaltige Getränke müssen die wichtigsten im Schweiß vorhandenen Mineralstoffe wie Natrium, Kalium, Calcium oder Magnesium enthalten.

⁵ In Protein- und Aminosäurepräparaten ist der Einsatz von biologisch hochwertigen tierischen oder pflanzlichen Proteinen zulässig. Mischungen müssen die Anforderungen nach Anhang 11 Ziffer II erfüllen.

⁶ Kombinationspräparate sind Mischformen der Erzeugnisse nach den Absätzen 3–5.

⁷ Die Zulässigkeit der Zusätze sowie deren Höchstmengen richten sich nach den Anhängen 12, 13 und 14.

⁸ Um den spezifischen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen bestimmter Bevölkerungsgruppen gerecht zu werden, darf der Vitamingehalt bis zu 300 Prozent des Gehalts nach Anhang 13 betragen. Bei Vitamin A ist nur eine Überdosierung bis zu 200 Prozent der empfohlenen Tagesdosis, bei Vitamin D bis zu 150 Prozent der empfohlenen Tagesdosis erlaubt.

⁹ Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 14 verwendet werden

¹⁰ Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) kann auf Gesuch hin weitere Zusätze bewilligen. Es prüft die gesundheitliche Unbedenklichkeit, die Zweckmässigkeit, die Kennzeichnung sowie die Anpreisung der betreffenden Zusätze. Artikel 4 Absätze 1 und 4 LGV gilt sinngemäss.

¹¹ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe a LKV⁴.

¹² Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 aufweisen:

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

¹³ Kennzeichnung und Anpreisung der Zusätze richten sich nach Anhang 12.

¹⁴ Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

¹⁵ Getränke mit einer Osmolarität von 250–340 mOsmol pro Liter können als isoton bezeichnet werden.

Art. 21 Malzextrakthaltige Nahrungsmittel

¹ Malzextrakthaltige 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 malzextrakthaltiger Getränke, die Milch enthalten und mit Wasser anzurühren sind, bezieht sich der Mindestgehalt an Malzextrakt auf die Trockenmasse ohne die Milchbestandteile.

⁴ SR 817.022.21; AS 2005 6159

⁴ Malzextrakthaltige Nahrungsmittel dürfen die in Anhang 13 aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe in den dort aufgeführten Mengen enthalten.

⁵ Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 14 verwendet werden.

⁶ Bei malzextrakthaltigen Nahrungsmitteln ist die Tagesration auf der Verpackung oder der Etikette anzugeben.

Art. 22 Nahrungsergänzungsmittel

¹ Nahrungsergänzungsmittel sind Erzeugnisse, die Vitamine, Mineralstoffe oder andere Substanzen in konzentrierter Form enthalten und zur Ergänzung der Nahrung mit diesen Stoffen dienen.

² Sie werden in Form von Kapseln, Tabletten, Flüssigkeiten oder Pulvern angeboten.

³ Sie dürfen nur die in Anhang 13 aufgeführten Vitamine, Mineralstoffe und anderen Substanzen enthalten.

⁴ In der empfohlenen Tagesration müssen mindestens 30 Prozent der für Erwachsene zugelassenen Tagesdosis nach Anhang 13 enthalten sein. Dies gilt unabhängig davon, ob die Vitamine, Mineralstoffe und anderen Substanzen direkt zugesetzt sind oder aus Zutaten mit einem natürlichen Gehalt stammen.

⁵ Um den spezifischen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen bestimmter Bevölkerungsgruppen gerecht zu werden, darf der Vitamingehalt bis zu 300 Prozent des Gehalts nach Anhang 13 betragen. Bei Vitamin A ist nur eine Überdosierung bis zu 200 Prozent der empfohlenen Tagesdosis, bei Vitamin D bis zu 150 Prozent der empfohlenen Tagesdosis erlaubt.

⁶ Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 14 verwendet werden.

⁷ Nahrungsergänzungsmittel müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 aufweisen:

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

⁸ Abweichend von den Artikeln 26 Absatz 4 und 29 Absatz 3 LKV⁵ sind bei Nahrungsergänzungsmitteln der Energiewert und der Gehalt an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen sowie deren prozentuale Anteile an der empfohlenen Tagesdosis pro Tagesration anzugeben.

⁹ Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

⁵ SR 817.022.21; AS 2005 6159

Art. 23 Coffeinhaltige Spezialgetränke

¹ Coffeinhaltige Spezialgetränke sind alkoholfreie Getränke mit folgenden Eigenschaften:

- a. Sie weisen einen Energiewert von mindestens 190 kJ oder 45 kcal pro 100 ml auf. Die Energie stammt überwiegend aus Kohlenhydraten.
- b. Sie weisen einen Coffeingehalt von mehr als 25 mg pro 100 ml auf.

² Die Zugabe von Taurin, Glucuronolacton, Inosit, Vitaminen, Mineralstoffen und Kohlendioxid ist zulässig.

³ Es gelten die Höchstmengen nach Anhang 15.

⁴ Coffeinhaltige Spezialgetränke müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 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 coffeempfindliche Personen ungeeignet sind;
- b. bei Getränken, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten: einen Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung;
- c. den Hinweis «nicht mit Alkohol mischen»;
- d. den Gehalt an Coffein, Taurin und Glucuronolacton in mg pro 100 ml oder deren prozentualen Anteil.

⁵ Bei coffeinhaltigen Spezialgetränken ist die Bezeichnung «Energy Drink» erlaubt.

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

3. Abschnitt: Anpassung der Anhänge**Art. 24**

Das BAG passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

4. Abschnitt: Inkrafttreten**Art. 25**

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

23. November 2005

Eidgenössisches Departement des Innern:
Pascal Couchepin

Anhang I
(Art. 16 Abs. 3 und 6)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

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

1 Energiewert

- 11 Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer ganzen Tagesration (Art. 16 Abs. 2 Bst. a) sollte zwischen 3360 kJ (800 kcal) und 5040 kJ (1200 kcal) je Tagesration betragen.
- 12 Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten (Art. 16 Abs. 2 Bst. b) muss zwischen 840 kJ (200 kcal) und 1680 kJ (400 kcal) je Mahlzeit betragen.

2 Proteine

- 21 Der Energiewert eines Lebensmittels für eine gewichtskontrollierende Ernährung muss zu mindestens 25 und darf zu höchstens 50 Prozent auf Proteine entfallen. In keinem Fall darf ein Erzeugnis zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten mehr als 125 g Proteine enthalten.
- 22 Die Vorschriften nach Ziffer 21 beziehen sich auf ein Protein, dessen chemischer Index demjenigen des nachfolgend genannten Referenzproteins der FAO/WHO (1985) entspricht.

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

⁶ Weltgesundheitsorganisation. Energy and protein requirements (Brennwert- und Proteinanforderungen). Bericht einer gemeinsamen FAO/WHO/UNU-Tagung. Genf: Weltgesundheitsorganisation, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

- 23 Liegt der chemische Index unter 100 Prozent des Indexes des Referenzproteins, so ist der Mindestproteingehalt entsprechend zu erhöhen. Der chemische Index des Proteins muss in jedem Fall zumindest bei 80 Prozent des Indexes des Referenzproteins liegen.
- 24 Der chemische Index ist das niedrigste Verhältnis zwischen der Menge jeder einzelnen essenziellen Aminosäure des zu prüfenden Proteins und der Menge der jeweils entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.
- 25 In jedem Fall ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteine und nur in dem dazu erforderlichen Ausmass gestattet.

3 Fette

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

4 Nahrungsfasern

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

5 Vitamine und Mineralstoffe

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

Vitamin A	(µg Retinol-Äquivalent)	700
Vitamin D	(µg)	5
Vitamin E	(mg Tocopherol-Äquivalent)	10
Vitamin C	(mg)	45
Vitamin B ₁ (Thiamin)	(mg)	1,1
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	(mg)	1,6
Niacin	(mg Nicotinsäureamid-Äquivalent)	18

Vitamin B ₆	(mg)	1,5
Folsäure/Folacin	(µg)	200
Vitamin B ₁₂	(µg)	1,4
Biotin	(µg)	15
Pantothensäure	(mg)	3
Calcium	(mg)	700
Phosphor	(mg)	550
Kalium	(mg)	3100
Eisen	(mg)	16
Zink	(mg)	9,5
Kupfer	(mg)	1,1
Jod	(µg)	130
Selen	(µg)	55
Natrium	(mg)	575
Magnesium	(mg)	150
Mangan	(mg)	1

Anhang 2
(Art. 17 Abs. 2 Bst. a, b und c)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung

Anmerkung: Die angegebenen Werte beziehen sich auf das genussfertige Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin zubereitet worden ist.

1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	315 kJ/100 ml (75 kcal/100 ml)

2 Proteine

21 Definitionen

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,38 bei Milchproteinen.

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25 bei Sojaproteinen, Sojaproteinisolaten, und Proteinteilhydrolysaten.

Der chemische Index ist das kleinste Verhältnis zwischen der Menge jeder essenziellen Aminosäure des Testproteins und der Menge jeder entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.

22 Anfangsnahrungen auf der Basis von Milchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26); bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden.

23 Anfangsnahrung auf der Basis von Proteinteilhydrolysaten

Mindestens	Höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26); bei dieser

Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammen gerechnet werden.

Der Proteinwirksamkeitskoeffizient (protein efficiency ratio, PER) und die Nettoproteinverwertung (net protein utilisation, NPU) müssen mindestens der von Kasein gleichkommen.

Der Tauringehalt muss mindestens 10 $\mu\text{mol}/100\text{ kJ}$ (42 $\mu\text{mol}/100\text{ kcal}$) und der L-Carnitingehalt mindestens 1,8 $\mu\text{mol}/100\text{ kJ}$ (7,5 $\mu\text{mol}/100\text{ kcal}$) betragen.

- 24 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinen, Sojaproteinisolate pur oder in einer Mischung mit Milchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bei Anfangsnahrung, die aus Sojaproteinen hergestellt ist und pur oder als Mischung mit Milchproteinen vorliegt, sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden. Der chemische Index beträgt mindestens 80 Massenprozent des Referenzproteins (Muttermilch nach Ziff. 26).

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung Methionin mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Ziff. 26).

Der Gehalt an L-Carnitin muss mindestens 1,8 $\mu\text{mol}/100\text{ kJ}$ (7,5 $\mu\text{mol}/100\text{ kcal}$) betragen.

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

- 26 Für die Aminosäurezusammensetzung von Muttermilchprotein gelten folgende Werte (g/100 g Protein)⁷

Arginin	3,8
Cystin	1,3
Histidin	2,5
Isoleucin	4,0
Leucin	8,5
Lysin	6,7
Methionin	1,6
Phenylalanin	3,4
Threonin	4,4
Tryptophan	1,7
Tyrosin	3,2
Valin	4,5

⁷ Aminosäuregehalt von Nahrungsmitteln und biologische Daten über Protein. FAO ernährungswissenschaftliche Studien, Nr. 24, Rom 1970, Art. 375 und 383.

- 27 Für die essenziellen und halbessenziellen Aminosäuren in Muttermilch gelten folgende Werte:

	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Arginin	16	69
Cystin	6	24
Histidin	11	45
Isoleucin	17	72
Leucin	37	156
Lysin	29	122
Methionin	7	29
Phenylalanin	15	62
Threonin	19	80
Tryptophan	7	30
Tyrosin	14	59
Valin	19	80

3 Lipide

- | | | |
|----|--|--|
| | Mindestens | Höchstens |
| | 1,05g/100 kJ
(4,4 g/100 kcal) | 1,5 g/100 kJ
(6,5g/100 kcal) |
| 31 | Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt: | |
| | – Sesamöl | |
| | – Baumwollsaatöl | |
| 32 | Laurinsäure | |
| | Mindestens | Höchstens |
| | – | 15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts |
| 33 | Myristin-Säure | |
| | Mindestens | Höchstens |
| | – | 15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts |
| 34 | Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten) | |
| | Mindestens | Höchstens |
| | 70 mg/100 kJ
(300 mg/100 kcal) | 285 mg/100 kJ
(1200 mg/100 kcal) |
| 35 | Der Alpha-linolsäure-Gehalt muss mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) betragen. | |
| | Das Verhältnis Linolsäure/Alpha-linolsäure muss mindestens 5 und darf höchstens 15 betragen. | |

- 36 Der Gehalt an Trans-Fettsäuren darf nicht über 4 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 37 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 38 Langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome), mehrfach ungesättigte Fettsäuren können hinzugefügt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil an dem gesamten Fettgehalt höchstens betragen:
- 381 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-3-Fettsäuren: 1 Prozent
- 382 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren: 2 Prozent (bei Arachidonsäure 1 %).
- 39 Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.

4 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

- 41 Es dürfen nur folgende Kohlenhydrate verwendet werden:

- Lactose
- Maltose
- Saccharose
- Malto-Dextrine
- Glucosesirup oder getrockneter Glucosesirup
- vorgekochte Stärke (von Natur aus glutenfrei)
- gelatinierte Stärke (von Natur aus glutenfrei)

- 42 Lactose

Mindestens	Höchstens
0,85 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)	– –

Diese Bestimmung gilt nicht für Fertignahrungen, bei denen der Anteil an Sojaprotein mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

- 43 Saccharose

Mindestens	Höchstens
–	20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydrat- gehalts

44 Vorgekochte Stärke und/oder gelatinierte Stärke

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

5 Mineralstoffe

51 Anfangsnahrungen aus Milchproteinen

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Natrium (mg)	5	14	20	60
Kalium (mg)	15	35	60	145
Chlor (mg)	12	29	50	125
Calcium (mg)	12	–	50	–
Phosphor (mg)	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg) ⁸	0,12	0,36	0,5	1,5
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Kupfer (µg)	4,8	19	20	80
Jod (µg)	1,2	–	5	–
Selen (µg) ⁹	–	0,7	–	3

Das Calcium/Phosphor-Verhältnis beträgt mindestens 1,2 und höchstens 2,0.

52 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinen, pur oder als Mischung mit Milchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 51. Ausgenommen sind Eisen und Zink; für sie gelten folgende Anforderungen:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,25	0,5	1	2
Zink (mg)	0,18	0,6	0,75	2,4

⁸ Die Grenzwerte gelten für mit Eisen angereicherte Fertignahrungen.

⁹ Grenzwerte gelten für Nahrung mit Selenzusatz.

6 Vitamine

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A ($\mu\text{g-RE}$) ¹⁰	14	43	60	180
Vitamin D (μg) ¹¹	0,25	0,65	1	2,5
Vitamin B ₁ (Thiamin) (μg)	10	–	40	–
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (μg)	14	–	60	–
Niacin (mg-NE) ¹²	0,2	–	0,8	–
Pantothensäure (μg)	70	–	300	–
Vitamin B ₆ (μg)	9	–	35	–
Biotin (μg)	0,4	–	1,5	–
Folsäure (μg)	1	–	4	–
Vitamin B ₁₂ (μg)	0,025	–	0,1	–
Vitamin C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamin K (μg)	1	–	4	–
Vitamin E (mg- α -TE) ¹³	0,5/g	–	0,5/g	–
	mehrfach	–	mehrfach	–
	ungesättigte	–	ungesättigte	–
	Fettsäuren als	–	Fettsäuren als	–
	Linolsäure	–	Linolsäure	–
	ausgedrückt,	–	ausgedrückt,	–
	auf keinen	–	auf keinen	–
	Fall jedoch	–	Fall jedoch	–
	weniger als	–	weniger als	–
	0,1 mg/100	–	0,5 mg/100	–
	verfügbare kJ	–	verfügbare	–
		–	kcal	–

7 Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert ¹⁴	Höchstwert ¹⁵
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

¹⁰ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

¹¹ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 μg = 400 IE Vitamin D.

¹² NE = Niacinäquivalent = mg Nikotinsäure + mg Tryptophan/60.

¹³ α -TE = d - α -Tocopheroläquivalent.

¹⁴ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

¹⁵ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 3

(Art. 17 Abs. 2 Bst. e und Art. 18 Abs. 2 Bst. d)

Zulässige Nährstoffe für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung**1. Vitamine**

Vitamine	Vitaminzubereitung
Vitamin A	Retinylacetat Retinylpalmitat Beta-Carotin Retinol
Vitamin D	Vitamin D2 (Ergocalciferol) Vitamin D3 (Cholecalciferol)
Vitamin B ₁	Thiaminhydrochlorid Thiaminmononitrat
Vitamin B ₂	Riboflavin Riboflavin-5'-phosphat-Natrium
Niacin	Nicotinsäureamid Nicotinsäure
Vitamin B ₆	Pyridoxinhydrochlorid Pyridoxin-5'-phosphat
Folsäure	Folsäure
Pantothensäure	Calcium-D-pantothenat Natrium-D-pantothenat Dexpanthenol
Vitamin B ₁₂	Cyanocobalamin Hydroxocobalamin
Biotin	D-Biotin
Vitamin C	L-Ascorbinsäure Natrium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat 6-Palmitoyl-L-Ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat) Kaliumascorbat
Vitamin E	D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat DL-alpha-Tocopherylacetat
Vitamin K	Phyllochinon (Phytomenadion)

2. Mineralstoffe

Mineralstoffe	Zulässige Salze
Calcium (Ca)	Calciumcarbonat Calciumchlorid Calciumcitrate Calciumgluconat Calciumglycerophosphat Calciumlactat Calciumorthophosphate Calciumhydroxid
Magnesium (Mg)	Magnesiumcarbonat Magnesiumchlorid Magnesiumoxid Magnesiumorthophosphate Magnesiumsulfat Magnesiumgluconat Magnesiumhydroxid Magnesiumcitrate
Eisen (Fe)	Eisencitrat Eisengluconat Eisenlactat Eisensulfat Eisenammoniumcitrat Eisenfumarat Eisendiphosphat
Kupfer (Cu)	Kupfercitrat Kupfergluconat Kupfersulfat Kupferlysinkomplex Kupfercarbonat
Jod (I)	Kaliumjodid Natriumjodid Kaliumjodat
Zink (Zn)	Zinkacetat Zinkchlorid Zinklactat Zinksulfat Zinkcitrat Zinkgluconat Zinkoxid

Mineralstoffe	Zulässige Salze
Mangan (Mn)	Mangancarbonat Manganchlorid Mangancitrat Mangansulfat Mangangluconat
Natrium (Na)	Natriumbicarbonat Natriumchlorid Natriumcitrat Natriumgluconat Natriumcarbonat Natriumlactat Natriumorthophosphate Natriumhydroxid
Kalium (K)	Kaliumbicarbonat Kaliumcarbonat Kaliumchlorid Kaliumcitrate Kaliumgluconat Kaliumlactat Kaliumorthophosphate Kaliumhydroxid
Selen (Se)	Natriumselenat Natriumselenit

3. Aminosäuren und sonstige stickstoffhaltige Verbindungen

L-Arginin und sein Hydrochlorid
 L-Cystin und sein Hydrochlorid
 L-Histidin und sein Hydrochlorid
 L-Isoleucin und sein Hydrochlorid
 L-Leucin und sein Hydrochlorid
 L-Lysin und sein Hydrochlorid
 L-Cystein und sein Hydrochlorid
 L-Methionin
 L-Phenylalanin
 L-Threonin
 L-Tryptophan
 L-Tyrosin

L-Valin

L-Carnitin und sein Hydrochlorid

Taurin

Cytidin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

Uridin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

Adenosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

Guanosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

Inosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

4. Sonstige

Cholin

Cholinchlorid

Cholincitrate

Cholintartrate

Inositol

Anhang 4
(Art. 17 Abs. 6)

Kriterien für die Zusammensetzung von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, die eine entsprechende Werbebehauptung rechtfertigen

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
1. «adaptiertes» Protein	Der Proteingehalt liegt unter 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) und das Verhältnis zwischen Molkenproteinen und Kasein beträgt mindestens 1,0.
2. niedriger Natriumgehalt	Der Natriumgehalt liegt unter 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal).
3. saccharosefrei	Saccharose ist nicht enthalten.
4. nur Lactose enthalten	Lactose ist das einzige vorhandene Kohlenhydrat.
5. lactosefrei	Lactose ist nicht enthalten ¹⁶ .
6. mit Eisen angereichert	Eisen wurde zugesetzt.
7. Verringerung des Risikos von Allergien auf Milchproteine. In dieser Behauptung können Begriffe verwendet werden, die sich auf reduzierten Antigen- oder reduzierten Allergengehalt beziehen.	<p>a. Die Säuglingsanfangsnahrung muss den Bestimmungen von Anhang 2 Ziffer 22 genügen. Die Menge der Immunreaktionen hervorrufenden Proteine muss mit allgemein akzeptierten Messmethoden nachgewiesen werden und darf höchstens 1 Prozent der Stickstoff enthaltenden Stoffe der Anfangsnahrung ausmachen.</p> <p>b. Auf der Kennzeichnung ist anzugeben, dass Säuglinge, die gegen intakte Proteine, aus denen die Nahrung hergestellt ist, allergisch sind, diese nicht verzehren dürfen, es sei denn, dass in allgemein anerkannten klinischen Test der Nachweis der Verträglichkeit der Anfangsnahrung in mehr als 90 Prozent (Vertrauensbereich 95 Prozent) der Fälle erbracht wurde, in denen Säuglinge unter einer Überempfindlichkeit gegenüber den Proteinen leiden, aus denen das Hydrolysat hergestellt ist.</p>

¹⁶ Sofern mit einem Verfahren bestimmt, dessen Nachweisgrenze später festgelegt wird.

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="459 207 900 335">c. Anfangsnahrung sollte bei Tieren keine Sensibilisierung gegen die intakten Proteine, aus denen die Anfangsnahrung hergestellt wird, hervorrufen.<li data-bbox="459 335 900 429">d. Zum Nachweis der behaupteten Eigenschaften müssen objektive und wissenschaftlich nachgewiesene Angaben vorliegen.

Anhang 5
(Art. 18 Abs. 2 Bst. a , b und c)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Folgenahrung

Anmerkung: Die Werte beziehen sich auf das genussfertige Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin zubereitet worden ist.

1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ/100 ml	335 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml)	(80 kcal/100 ml)

2 Proteine

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,38 bei Milchproteinen
Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25 bei Sojaproteinen

Mindestens	Höchstens
0,5 g/100 kJ	1 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(4,5 g/100 kcal)

Der chemische Index der enthaltenen Proteine beträgt mindestens 80 Prozent desjenigen des Referenzproteins (Kasein oder Muttermilch). Für die Aminosäurezusammensetzung gelten folgende Werte (g/100 g Protein)¹⁷:

	Casein	Muttermilch
Arginin	3,7	3,8
Cystin	0,3	1,3
Histidin	2,9	2,5
Isoleucin	5,4	4,0
Leucin	9,5	8,5
Lysin	8,1	6,7
Methionin	2,8	1,6
Phenylalanin	5,2	3,4
Threonin	4,7	4,4
Tryptophan	1,6	1,7
Tyrosin	5,8	3,2
Valin	6,7	4,5

¹⁷ Aminosäuregehalt von Nahrungsmitteln und biologische Daten über Protein. FAO ernährungswissenschaftliche Studien, Nr. 24, Rom 1970, Art. 375 und 383.

Der chemische Index ist das kleinste Verhältnis zwischen der Menge der einzelnen essenziellen Aminosäuren des Testproteins und der Menge der entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.

Bei Folgenahrung, die aus Sojaproteinen hergestellt ist und pur oder als Mischung mit Milchproteinen vorliegt, sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden.

Zur Verbesserung des Nährwerts der verwendeten Proteine können der Folgenahrung Aminosäuren in den notwendigen Mengen zugesetzt werden.

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung Methionin mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie Muttermilch (Anhang 2 Ziff. 27).

3 Lipide

Mindestens	Höchstens
0,8 g/100 kJ	1,5 g/100 kJ
(3,3 g/100 kcal)	(6,5 g/100 kcal)

31 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

32 Laurinsäure

Mindestens	Höchstens
–	15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts

33 Myristinsäure

Mindestens	Höchstens
–	15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts

34 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)

Mindestens	Höchstens
70 mg/100 kJ	–
(300 mg/100 kcal):	

Dieser Mindestwert gilt nur für Folgemilch mit Pflanzenölzusatz.

35 Der Gehalt an Trans-Fettsäuren darf nicht über 4 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

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

4 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

41 Die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten ist untersagt.

42 Lactose

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	–

Die Bestimmung gilt nicht für Folgenahrung, in der der Anteil von Sojaproteinen mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

43 Saccharose, Fructose, Honig

Mindestens	Höchstens
–	einzel oder insgesamt: 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

5 Mineralstoffe

51 Eisen, Jod

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,25	0,5	1	2
Jod (µg)	1,2	–	5	–

52 Zink

521 Ausschliesslich aus Milch hergestellte Folgenahrung

Mindestens	Höchstens
0,12 mg/100 kJ (0,5 mg/100 kcal)	–

522 Sojaproteine enthaltende Folgenahrung, pur oder mit Milch gemischt

Mindestens	Höchstens
0,18 mg/100 kJ (0,75 mg/100 kcal)	–

53 Sonstige Mineralstoffe

Der Gehalt muss mindestens den normalerweise in Milch festgestellten Werten entsprechen, gegebenenfalls in demselben Verhältnis vermindert wie der Proteingehalt der Folgenahrung im Vergleich zum Gehalt von Milch. Als Referenz gelten folgende Mineralstoffgehalte:

	je 100 g feste fettfreie Bestandteile	je Gramm Protein
Natrium (mg)	550	15
Kalium (mg)	1680	43
Chlorid (mg)	1050	28
Calcium (mg)	1350	35
Phosphor (mg)	1070	28
Magnesium (mg)	135	3,5
Kupfer (μg)	225	6

54 Das Calcium/Phosphor-Verhältnis beträgt höchstens 2,0.

6 Vitamine

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A ($\mu\text{g-RE}$) ¹⁸	14	43	60	180
Vitamin D (μg) ¹⁹	0,25	0,75	1	3
Vitamin C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamin E (mg- α -TE) ²⁰	0,5/g	–	0,5/g	–
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ		mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal	

¹⁸ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

¹⁹ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 μg = 400 IE Vitamin D.

²⁰ α -TE = d- α -Tocopheroläquivalent.

7 Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert ²¹	Höchstwert ²²
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

²¹ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

²² Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 6
(Art. 18 Abs. 5 und Art. 19 Abs. 10)

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

Nährstoff	Referenzwert
Vitamin A	(µg) 400
Vitamin D	(µg) 10
Vitamin C	(mg) 25
Vitamin B ₁ (Thiamin)	(mg) 0,5
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	(mg) 0,8
Niacin-Äquivalent	(mg) 9
Vitamin B ₆	(mg) 0,7
Folat	(µg) 100
Vitamin B ₁₂	(µg) 0,7
Calcium	(mg) 400
Eisen	(mg) 6
Zink	(mg) 4
Jod	(µg) 70
Selen	(µg) 10
Kupfer	(mg) 0,4

Anhang 7
(Art. 19 Abs. 5 Bst. a und Abs. 7 Bst. c)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

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

1 Getreideanteil

Getreidebeikost wird hauptsächlich aus einem oder mehreren gemahlenden 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 19 Absatz 3 Buchstaben b und d genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.
- 22 Bei den in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe b genannten Produkten muss der Gehalt an zugesetztem Protein mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.
- 23 Die in Artikel 19 Absatz 3 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 (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
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 19 Absatz 3 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 19 Absatz 3 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 19 Absatz 3 Buchstaben a und d genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.
- 42 Die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe b genannten Produkte dürfen einen Fettgehalt von höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) aufweisen. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so gilt:
- Der Laurinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Myristinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) muss einen Wert zwischen 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) und darf 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) haben.

5 Mineralstoffe

- 51 Natrium
- Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
 - Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100mg/100 kcal) betragen.
- 52 Calcium
- Die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe b genannten Produkte müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
 - Die in Artikel 19 Absatz 3 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 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal) aufweisen.
- 62 Für die in Artikel 19 Absatz 3 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 = Retinoläquivalent, all-trans.

^[2] In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

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

Anhang 8
(Art. 19 Abs. 5 Bst. b und Abs. 7 Bst. c)

Anforderungen an die Zusammensetzung anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anmerkung: Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin 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 diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 40 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal) betragen.
- 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 diesen Eiweissquellen mindestens 10 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal) betragen.
- 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 diesen Eiweissquellen mindestens 8 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;

- d. der Gesamtgehalt des Produkts an Protein jeglicher Art mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 14 Ist Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Produktbezeichnung eines nicht süssen Erzeugnisses erwähnt, so muss der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) und der Gehalt des Erzeugnisses an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen, unabhängig davon, ob das Erzeugnis als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht.
- 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 nach 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 nach 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:

- bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft: 10 g/100 ml;
- bei Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten Getränken: 15 g/100 ml;
- bei reinen Obstspeisen: 20 g/100 g;
- bei Desserts und Puddings: 25 g/100 g;
- 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 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal)²³ betragen. Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.

53 Vitamin D

Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

²³ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

Anhang 9
(Art. 19 Abs. 5 Bst. c, Abs. 9 und 10)

Zulässige Nährstoffe für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

1. Vitamine

Vitamin A

Retinol
Retinyl-acetat
Retinyl-palmitat
beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D₂ (= Ergocalciferol)
Vitamin D₃ (= Cholecalciferol)

Vitamin B₁ (Thiamin)

Thiaminhydrochlorid
Thiaminnitrat

Vitamin B₂ (Riboflavin)

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat-Natrium

Niacin

Nicotinsäureamid
Nicotinsäure

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Pantothensäure

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 und sein Hydrochlorid
L-Cystin und sein Hydrochlorid
L-Histidin und sein Hydrochlorid
L-Isoleucin und sein Hydrochlorid
L-Leucin und sein Hydrochlorid
L-Lysin und sein Hydrochlorid
L-Cystein und sein Hydrochlorid
L-Methionin
L-Phenylalanin
L-Threonin
L-Tryptophan
L-Tyrosin
L-Valin

3. 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
Zinklactat
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

4. Sonstige

Cholin
Cholinchlorid
Cholincitrat
Cholinbitartrat
Inositol
L-Carnitin
L-Carnitinhydrochlorid

Anhang 10
(Art. 19 Abs. 6)

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

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

Nährstoff	Höchstwert je 100 kcal
Vitamin A (µg RE)	180 ^[1]
Vitamin D (µg)	3 ^[1]
Vitamin E (mg α-TE)	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 ^[2] /125 ^[3]
Vitamin B ₁ (Thiamin) (mg)	0,25/0,5 ^[4]
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (mg)	0,4
Niacin (mg NE)	4,5
Vitamin B ₆ (mg)	0,35
Folsäure (µg)	50
Vitamin B ₁₂ (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 5 und 6.

[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 19 Absatz 3 Buchstaben a und b genannten Erzeugnisse.

[6] Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe d genannten Erzeugnisse.

Anhang 11
(Art. 20 Abs. 3 und 5)

Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung und an Protein- und Aminosäurepräparate

I. Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung

1. Kohlenhydrat-Konzentrate

- | | |
|------------------------|--|
| a. Kohlenhydrate | mehrere unterschiedlich resorbierbare Zuckerarten oder Stärkeabbauprodukte |
| b. Energiequelle | mindestens 80 Prozent von Kohlenhydraten |
| c. Kohlenhydratenergie | höchstens zu 50 Prozent aus Saccharose |
| d. Energiegehalt | mindestens 300 kJ (70 kcal) pro 100 ml bzw. 1400 kJ (335 kcal) pro 100 g Trockenmasse (bezogen auf genussfertiges Produkt) |

2. Energiereiche Erzeugnisse

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

3. Energieliefernde Getränke

- | | |
|------------------|--|
| a. Energiegehalt | mindestens 190 kJ (45 kcal) pro 100 ml |
| b. Energiequelle | mindestens 50 Prozent aus Kohlenhydraten, und
höchstens 30 Prozent aus Fett |

II. Anforderungen an Protein- und Aminosäurepräparate

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

Anhang 12
(Art. 20 Abs. 7 und 13)

Zulässige Substanzen in Nahrungsmitteln für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)

Substanz	Salze	Deklaration	Anforderungen	Anpreisung	Auflage	Bemerkungen
L-Carnitin	Base, -tartrat, fumarat	in mg pro Tagesration	max 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 Tagesration	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.	Es ist darauf hinzuweisen, dass eine Gewichtszunahme eintreten kann.
Cholin			max 1 g pro Tag			
Inositol			300-1000 mg/Tag			
L-Arginin		in mg pro Tagesration	max 2 g/Tag			
L-Ornithin		in mg pro Tagesration	max 2 g/Tag			
Taurin		in mg pro Tagesration	max 1 g/Portion			

Substanz	Salze	Deklaration	Anforderungen	Anpreisung	Auflage	Bemerkungen
Aminosäuren		in mg pro Tagesration oder mg/100 g Eiweiss	<p>minimaler Tagesbedarf (optimaler Bedarf liegt ca. 2 mal höher):</p> <p>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</p>			

Anhang 13

(Art. 20 Abs. 7 und 8, Art. 21 Abs. 4 und Art. 22 Abs. 2, und 3)

**Vitamine und Mineralstoffe
in den für Erwachsene zugelassenen Tagesdosen**

Vitamin/Mineralstoff	für Erwachsene zugelassene 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
Niacin (Vitamin PP)	18 mg
Vitamin B ₆	2 mg
Folsäure/Folacin	200 µg
Vitamin B ₁₂	1 µg
Biotin	150 µg
Pantothensäure	6 mg
Calcium	800 mg
Phosphor	800 mg
Eisen	14 mg
Magnesium	300 mg
Zink	15 mg
Jod	150 µg
Selen	50 µg
Kupfer	1,5 mg
Mangan	5 mg
Chrom	100 µg
Molybdän	100 µg
Natrium	2500 mg
Kalium	4000 mg
Chlor	3500 mg

Anhang 14
(Art. 20 Abs. 9, Art. 21 Abs. 5 und Art. 22 Abs. 4)

Zulässige Nährstoffe

Kategorie 1: Vitamine

Vitamin A

Retinol
Retinylacetat
Retinylpalmitat
Beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D3 (Cholecalciferol)
Vitamin D2 (Ergocalciferol)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol
DL-alpha-Tocopherol
D-alpha-Tocopherylacetat
DL-alpha-Tocopherylacetat
D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat
D-alpha-Tocopheryl-Polyethylenglycol-1000-Succinat

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)

Vitamin B₁

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat

Vitamin B₂

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat-Natrium

Niacin

Nicotinsäure
Nicotinamid

Pantothensäure

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

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5'-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Folsäure

Pteroylglutaminsäure

Vitamin B₁₂

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Calcium-L-ascorbat
Kalium-L-ascorbat
L-Ascorbyl-6-palmitat

Kategorie 2: Mineralstoffe**Calcium**

Carbonat
Chlorid
Salze der Zitronensäure
Gluconat
Glycerophosphat
Lactat
Salze der Orthophosphorsäure
Hydroxid
Oxid
Aminosäurechelat
Pidolat

Magnesium

Acetat
Carbonat
Chlorid
Salze der Zitronensäure
Gluconat
Glycerophosphat
Salze der Orthophosphorsäure

Lactat
Hydroxid
Oxid
Sulfat
Aminosäurechelat
Pidolat

Eisen

Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisenammoniumcitrat
Eisengluconat
Eisenfumarat
Eisennatriumdiphosphat
Eisenlactat
Eisensulfat
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)
Eisensaccharat
elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert)
Eisendihydroxid
Eisenpidolat
Aminosäurechelat

Kupfer

Kupfercarbonat
Kupfercitrat
Kupfergluconat
Kupfersulfat
Kupferlysinkomplex
Aminosäurechelat

Jod

Kaliumiodid
Kaliumiodat
Natriumiodid
Natriumiodat

Zink

Acetat
Chlorid
Citrat
Gluconat
Lactat
Oxid
Carbonat
Sulfat
Aminosäurechelat

Mangan

Carbonat
Chlorid
Citrat
Gluconat
Glycerophosphat
Sulfat
Aminosäurechelat

Natrium

Bicarbonat
Carbonat
Chlorid
Citrat
Gluconat
Lactat
Hydroxid
Salze der Orthophosphorsäure

Kalium

Bicarbonat
Carbonat
Chlorid
Citrat
Gluconat
Glycerophosphat
Lactat
Hydroxid
Salze der Orthophosphorsäure

Selen

Natriumselenat
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenit
angereicherte Hefe

Chrom (III) und seine Hexahydrate

Chlorid
Sulfat
Aminosäurechelat

Molybdän (VI)

Ammoniummolybdat
Natriummolybdat

Kategorie 3: Aminosäuren

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

L-Alanin
L-Arginin
L-Asparaginsäure
L-Cystein
L-Cystin
L-Histidin
L-Glutaminsäure
L-Glutamin
Glycin
L-Isoleucin
L-Leucin
L-Lysin
L-Lysinacetat
L-Methionin
L-Ornithin
L-Phenylalanin
L-Prolin
L-Threonin
L-Tryptophan
L-Tyrosin
L-Valin

Kategorie 4: Sonstige

Cholin
Cholinchlorid
Cholintartrate
Cholincitrat
Inositol

Anhang 15
(Art. 23 Abs. 3)

Höchstmengen bestimmter Stoffe in koffeinhaltigen Spezialgetränken

Stoff	Höchstmenge pro 100 ml
Coffein	32 mg
Taurin	400 mg
Glucuronolacton	240 mg
Inosit	20 mg
Niacin	8 mg
Vitamin B ₆	2 mg
Pantothensäure	2 mg
Vitamin B ₁₂	0,002 mg

