

Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)

vom 23. November 2005

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 3, 26 Absätze 2 und 5, 27 Absatz 3, 29 Absatz 2 sowie 80 Absatz 9 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹ (LGV),

verordnet:

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1

¹ Diese Verordnung bestimmt, mit welchen Angaben und in welcher Form Lebensmittel im Allgemeinen gekennzeichnet sein müssen und in welcher Form sie angepriesen werden dürfen.

² Besondere Kennzeichnungen und Anpreisungen der einzelnen Arten von Lebensmitteln sind in den produktespezifischen Verordnungen der Lebensmittelgesetzgebung geregelt.

³ Die Kennzeichnung umfasst alle Aufschriften auf der Verpackung, Umhüllung oder Etikette.

2. Kapitel: Vorverpackte Lebensmittel

1. Abschnitt: Erforderliche Angaben

Art. 2

¹ Vorverpackte Lebensmittel müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten mit folgenden Angaben gekennzeichnet sein:

- a. Sachbezeichnung (Art. 3 und 4);
- b. Verzeichnis der Zutaten (Art. 5–7);
- c. Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Art. 8);

SR 817.022.21

¹ SR 817.02; AS 2005 5451

- d. gegebenenfalls mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (Art. 9 und 10);
- e. Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum (Art. 11–14);
- f. Name oder Firma sowie Adresse derjenigen Person, welche das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt beziehungsweise abfüllt oder abgibt;
- g. das Produktionsland (Art. 15 und 16);
- h. «alkoholhaltig» bei Nahrungsmitteln mit einem Ethylalkoholgehalt von mehr als 0,5 Massenprozent;
- i. Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken (Art. 3 Abs. 1 der V des EDI vom 23. Nov. 2005² über alkoholische Getränke);
- j. besondere Hinweise bei alkoholischen Süssgetränken (Art. 3 Abs. 2 der V des EDI vom 23. Nov. 2005 über alkoholische Getränke);
- k. gegebenenfalls Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels oder auf das angewendete technologische Verfahren (Art. 17);
- l. Hinweis wie «rückverdünnt» bei Anwendung eines entsprechenden Verfahrens;
- m. besondere Hinweise bei gekühlten oder tiefgekühlten Lebensmitteln (Art. 18);
- n. «mit ionisierenden Strahlen behandelt» oder «bestrahlt» bei entsprechender Behandlung des Lebensmittels;
- o. Hinweis bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GMO enthalten oder aus GMO gewonnen wurden (Art. 7 der V des EDI vom 23. Nov. 2005³ über gentechnisch veränderte Lebensmittel);
- p. Gebrauchsanleitung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann;
- q. Warenlos (Art. 19–21);
- r. gegebenenfalls Nährwertkennzeichnung (Art. 22–29);
- s. gegebenenfalls Identitätskennzeichen (Art. 30–32);
- t. gegebenenfalls weitere Hinweise nach den Artikeln 33–35.

² Die Angaben müssen direkt auf der Verpackung, Umhüllung oder auf Etiketten, die auf der Verpackung angebracht werden, stehen.

³ Bei Mehrfachpackungen (mehrere gleiche oder verschiedene Produkte, die in einer neuen Verpackung zusammengefasst sind) kann auf die geforderten Angaben auf der äusseren Verpackung verzichtet werden, wenn:

- a. die Angaben auf den darin enthaltenen Einzelpackungen angebracht sind; und

² SR 817.022.110; AS 2005 6097

³ SR 817.022.51; AS 2005 6353

- b. die Angaben von aussen für die Konsumentinnen und Konsumenten lesbar sind oder über sie am Verkaufspunkt auf andere Weise informiert wird.
- ⁴ Beträgt die grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm², so kann auf die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b, d, f–i, k, p, q, r und t verzichtet werden.
- ⁵ Bei Lebensmitteln, die an Restaurants, Spitäler, Kantinen und ähnliche Einrichtungen abgegeben werden, können die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b, g–i, k und n–p auf einem Geschäftspapier erfolgen, welches den Lieferschein, die Rechnung oder die Sendung begleitet.
- ⁶ Die Mengenangaben sind nach den Vorschriften der Deklarationsverordnung vom 8. Juni 1998⁴ zu machen.

2. Abschnitt: Sachbezeichnung

Art. 3 Grundsätze

- ¹ Die Sachbezeichnung hat der Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des Lebensmittels oder den für seine Herstellung verwendeten Rohstoffen zu entsprechen.
- ² Als Sachbezeichnung gilt die in der Definition der einzelnen Lebensmittel verwendete oder die für das betreffende Lebensmittel speziell vorgesehene Bezeichnung.
- ³ Abweichend von Absatz 2 gilt:
- Ist nur eine Produktgattung (z.B. «Backwaren») definiert, so kann die für das betreffende Produkt verkehrübliche Bezeichnung (z.B. «Nussgipfel») verwendet werden.
 - Besteht ein definiertes Lebensmittel ausschliesslich aus Zutaten einer bestimmten Art oder Sorte, so kann eine Bezeichnung verwendet werden, welche das Lebensmittel charakterisiert und aus der die verwendete Art oder Sorte erkennbar ist (z.B. «Traubensaft», «Williams»).
- ⁴ Bei Mischungen und Zubereitungen aus Lebensmitteln gilt als Sachbezeichnung die verkehrübliche Bezeichnung oder eine Beschreibung des Lebensmittels und, falls erforderlich, seiner Verwendung.
- ⁵ Eine Hersteller- oder Handelsmarke oder ein Fantasienamen kann die Sachbezeichnung nicht ersetzen.
- ⁶ Bezeichnungen wie «-Façon», «-Typ», «-Genre» im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung sind verboten.
- ⁷ Die Sachbezeichnung kann unterbleiben, wenn die Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels ohne weiteres erkennbar ist.

⁴ SR 941.281

Art. 4 Geschützte Bezeichnungen

¹ Die Sachbezeichnung kann ersetzt werden durch:

- a. eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997⁵;
- b. eine geschützte geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung; oder
- c. eine auf Grund eines Staatsvertrags mit der Schweiz geschützte analoge Bezeichnung oder Angabe.

² Folgende Sachbezeichnungen können nicht durch geschützte Bezeichnungen oder Angaben ersetzt werden:

- a. Sachbezeichnungen für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse nach Artikel 8 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁶ über Lebensmittel tierischer Herkunft; vorbehalten bleibt Artikel 8 Absatz 4 der genannten Verordnung.
- b. Sachbezeichnungen für Wein nach den Artikeln 6 und 9 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁷ über alkoholische Getränke.

3. Abschnitt: Verzeichnis der Zutaten**Art. 5** Erforderliche Angaben und Reihenfolge

¹ Sämtliche Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe) müssen in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden. Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung.

² Abweichend von Absatz 1 gilt Folgendes:

- a. Zufügtes Wasser und flüchtige Zutaten sind nach Massgabe ihres Massenanteils am Endprodukt anzugeben. Beträgt der Anteil des zugefügten Wassers nicht mehr als 5 Massenprozent des Endproduktes, so kann die Angabe entfallen.
- b. Der bei der Herstellung zugefügte Wasseranteil muss nicht angegeben werden, wenn die Verwendung von Wasser lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen, oder wenn es sich um Aufgussflüssigkeiten handelt.
- c. Die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendeten und bei der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführten Zutaten können nach Massgabe ihres Massenanteils vor dem Eindicken oder dem Trocknen angegeben werden.

⁵ SR 910.12

⁶ SR 817.022.108; AS 2005 6043

⁷ SR 817.022.110; AS 2005 6097

- d. Bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen bei der Zubereitung Wasser zugefügt werden muss, können Zutaten nach ihrem Massenanteil am genussfertigen Lebensmittel angegeben werden; in diesem Fall muss dem Verzeichnis der Zutaten ein Hinweis vorausgehen wie: «Zusammensetzung der genussfertigen Zubereitung: ...».
- e. Obst, Gemüse oder Pilze, von denen keines nach seinem Massenanteil deutlich dominiert und die, wenn sie in einer Mischung als Zutat eingesetzt werden, mit potenziell veränderlichen Anteilen verwendet werden, können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «Obst», «Gemüse» oder «Pilze», gefolgt von einem Vermerk wie «in veränderlichen Massenanteilen», zusammengefasst werden. Unmittelbar danach sind die eingesetzten Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten aufzuführen. Die Mischung wird nach dem Massenanteil der Gesamtheit der vorhandenen Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten aufgeführt.
- f. Bei Gewürzmischungen und Gewürzzubereitungen können Gewürzarten, die sich in ihrem Massenanteil nicht wesentlich unterscheiden, in einer anderen Reihenfolge aufgezählt werden; dabei ist ein Vermerk wie «in veränderlichen Massenanteilen» anzubringen.
- g. Zutaten, die weniger als 2 Massenprozent des Endproduktes ausmachen, können anschliessend an die übrigen Zutaten in beliebiger Reihenfolge aufgezählt werden.
- h. Können bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels ähnliche und untereinander austauschbare Zutaten verwendet werden, ohne dass sie dessen empfundenen Wert verändern, und machen diese Zutaten gesamthaft weniger als 2 Massenprozent aus, so können sie mit dem Vermerk «Enthält ... und/oder ...» aufgeführt werden. Es dürfen höchstens zwei solche Zutaten im Endprodukt vorhanden sein. Zutaten nach Anhang 1 dürfen nicht auf diese Weise angegeben werden.
- i. Nicht angegeben werden müssen folgende Zusatzstoffe, unter Vorbehalt von Artikel 8:
 - 1. übertragene Zusatzstoffe nach Artikel 3 der Zusatzstoffverordnung des EDI vom 23. November 2005⁸ (ZuV), wenn sie im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind;
 - 2. die in Zusatzstoffpräparaten nach Artikel 4 ZuV mitverwendeten Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel sowie die in Aromen zulässigen Antioxidantien und Konservierungsmittel;
 - 3. Packgase nach Anhang 3 Ziffer 16;
 - 4. Zusatzstoffe, die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden.

Art. 6 Ausgestaltung der Angabe der Zutaten

- ¹ Zutaten müssen mit ihrer Sachbezeichnung angegeben werden. Davon ausgenommen sind Zusatzstoffe.
- ² Gehören Zutaten zu einer der in Anhang 2 aufgeführten Klassen, so dürfen sie mit der Bezeichnung dieser Klasse angegeben werden. Artikel 8 bleibt vorbehalten.
- ³ Zusatzstoffe müssen, unter Vorbehalt von Artikel 8, angegeben werden:
 - a. mit der Bezeichnung einer der Gattungen nach Anhang 3, denen sie entsprechend ihrer Wirkung im betreffenden Lebensmittel zuzuordnen sind; und
 - b. mit der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer.
- ⁴ Hat ein Zusatzstoff die Funktion von mehreren Gattungen, so ist diejenige Gattung anzugeben, die der Zusatzstoff auf Grund seiner hauptsächlichen Wirkung im betreffenden Lebensmittel ausübt.
- ⁵ Kann ein Zusatzstoff keiner Gattung zugeordnet werden, so ist er, unter Vorbehalt von Artikel 8, nur mit der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer aufzuführen.
- ⁶ Bei den modifizierten Stärken (E 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451) muss die Gattungsbezeichnung «modifizierte Stärke» nicht mit der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer ergänzt werden. Könnte die modifizierte Stärke Gluten enthalten, so ist die Gattungsbezeichnung mit der Angabe der spezifischen pflanzlichen Herkunft (z.B. «modifizierte Weizenstärke») zu ergänzen.
- ⁷ Zuckeraustauschstoffe, die zu Süssungszwecken zugesetzt werden, können auch ohne Angabe der Gattungsbezeichnung «Süssungsmittel» angegeben werden.
- ⁸ Aromen müssen, unter Vorbehalt von Artikel 8, entweder mit dem Wort «Aroma» oder mit einer genaueren Bezeichnung oder einer Beschreibung des Aromas angegeben werden. Zusätzlich gilt:
 - a. Das Wort «natürlich» oder bedeutungsähnliche Angaben dürfen zur Kennzeichnung von Aromen nur verwendet werden, wenn die aromatisierenden Bestandteile des Aromas ausschliesslich aus natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten nach Anhang 3 Ziffer 24 Buchstaben a und d bestehen.
 - b. Bei Aromen, deren Bezeichnung einen Hinweis auf ein bestimmtes Lebensmittel oder einen bestimmten Aromaträger enthält, dürfen das Wort «natürlich» oder bedeutungsähnliche Angaben nur verwendet werden, wenn die aromatisierenden Bestandteile des Aromas ausschliesslich aus natürlichen Aromastoffen oder Aromaextrakten nach Anhang 3 Ziffer 24 Buchstaben a und d bestehen und ausschliesslich oder fast ausschliesslich aus dem betreffenden Lebensmittel oder Aromaträger isoliert wurden.
- ⁹ Lebensmittel, die Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) enthalten, müssen den Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» tragen.
- ¹⁰ Lebensmittel mit einem Gehalt an Zuckeraustauschstoffen von mehr als 100 g pro Kilogramm oder Liter müssen den Hinweis «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» tragen.

¹¹ Bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit durch Packgase verlängert wurde, muss ein Hinweis wie «unter Schutzatmosphäre verpackt» angegeben werden.

¹² Phantasie- und Markennamen dürfen nicht verwendet werden.

Art. 7 Angabe der zusammengesetzten Zutaten

¹ Ist eine Zutat ihrerseits aus zwei oder mehr Zutaten zusammengesetzt (zusammengesetzte Zutat; z.B. Schokolade als Zutat, die ihrerseits aus den Zutaten Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse usw. besteht) und ist sie in einer Verordnung umschrieben, so kann sie unter ihrer Sachbezeichnung (z.B. Schokolade) angegeben werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird. Von den Zusatzstoffen müssen dabei nur diejenigen angegeben werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind. Artikel 8 bleibt vorbehalten.

² Beträgt der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 5 Massenprozent des Endproduktes, so müssen nur die Zusatzstoffe deklariert werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind. Artikel 8 bleibt vorbehalten.

³ Sind Zutaten sowohl Bestandteil des Lebensmittels wie auch Bestandteil einer unter ihrer Sachbezeichnung im Verzeichnis der Zutaten deklarierten 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.

⁴ Wird ein bewilligtes Lebensmittel (Art. 5 Abs. 1 LGV) als Zutat in einem zusammengesetzten Lebensmittel (Art. 4 Abs. 3 LGV) eingesetzt, so ist in der Liste der Zutaten die Bewilligungsnummer (Art. 6 Abs. 3 LGV) unmittelbar nach der Zutat in Klammer anzugeben.

4. Abschnitt: Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Art. 8

¹ Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe nach Anhang 1 sind oder aus solchen gewonnen wurden und die, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, im Endprodukt vorhanden bleiben, müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden (z.B. «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma»).

² Absatz 1 gilt sinngemäss auch für Verarbeitungshilfsstoffe, Trägerstoffe, Trägerlösungsmittel, in Aromen zulässige Antioxidantien und Konservierungsmittel sowie übertragene Zusatzstoffe (z.B. «Farbstoff E 129 (auf Weizenstärke)»).

³ Auf Zutaten nach den Absätzen 1 und 2 muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes

Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil folgendes Mass übersteigt oder übersteigen könnte:

- a. im Falle von Sulfiten: 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- b. im Falle von glutenhaltigem Getreide: 10 mg Prolamin (Gliadin) pro 100 g Trockenmasse des Lebensmittels;
- c. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel.

⁴ Die verantwortliche Person muss belegen können, dass alle im Rahmen der Guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen nach Absatz 3 zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

⁵ Auf Vermischungen nach Absatz 3, die unter den in diesem Absatz festgelegten Höchstwerten liegen, darf hingewiesen werden.

⁶ Hinweise nach Absatz 3 (z.B. «kann Erdnüsse enthalten») sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

⁷ Kann der Beweis erbracht werden, dass einzelne Zutaten, die aus in Anhang 1 genannten Zutaten hergestellt worden sind, keine Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, so kann auf deren Angabe nach den Absätzen 1–3 verzichtet werden.

5. Abschnitt: Mengenmässige Angabe von Zutaten

Art. 9 Grundsatz und Ausnahmen

¹ Die Menge einer 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 Etiketle, der Verpackung oder Umhüllung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird (z.B. «mit Butter zubereitet», «mit Erdnüssen»).

² Absatz 1 gilt nicht:

- a. für Zutaten, deren Abtropfgewicht angegeben ist;
- b. für Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (z.B. Gewürze oder deren Extrakte);
- c. für Zutaten wie Süssungsmittel, Alkohol, Coffein, Chinin, Kohlensäure oder Zucker, auf die auf Grund anderer Vorschriften hingewiesen werden muss (z.B. «mit Zucker und Süssungsmitteln», «alkoholhaltig», «kohlenensäurehaltig», «gezuckert»);

- d. für Zutaten, deren Mengen nach einer andern Vorschrift angegeben werden müssen;
- e. für Zutaten, 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 es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden;
- f. für Vitamine, Mineralstoffe oder andere essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe in Fällen, in denen diese im Rahmen der Nährwertkennzeichnung (Art. 22–29) angegeben sind.

Art. 10 Ausgestaltung der Mengenangabe

¹ Die Menge der Zutaten ist in Massenprozenten anzugeben. Massgebend ist der Zeitpunkt der Verarbeitung.

² Abweichend von Absatz 1 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 in der Kennzeichnung anzugebende 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.

³ Die Angabe hat in der Sachbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten bei der betreffenden Zutat zu erfolgen.

6. Abschnitt: Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum (Datierung)

Art. 11 Definitionen

¹ Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

² Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

Art. 12 Grundsätze

¹ Auf Lebensmitteln muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden.

² Auf Lebensmitteln, die nach Artikel 25 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005⁹ oder nach spezifischen Temperaturanforderungen der Hygieneverordnung kühl gehalten werden müssen, muss an Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum angegeben werden.

Art. 13 Ausnahmen

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei:

- a. frischem Obst und Gemüse, die nicht geschält, geschnitten oder in ähnlicher Weise behandelt worden sind; sie ist jedoch erforderlich bei Keimen von Samen und ähnlichen Erzeugnissen (Sprossen von Hülsenfrüchten usw.);
- b. alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 7 Volumenprozent;
- c. Essig;
- d. Speisesalz;
- e. Zuckerarten in fester Form;
- f. Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und Farbstoffen bestehen;
- g. Honig;
- h. Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen;
- i. Speiseeis in Portionenpackungen;
- j. Lebensmitteln, welche zum Verzehr innerhalb von 24 Stunden abgegeben werden.

Art. 14 Ausgestaltung der Datierung

¹ Die Datierung ist wie folgt anzugeben:

- a. das Verbrauchsdatum:
 1. deutsch: «verbrauchen bis ...»;
 2. französisch: «à consommer jusqu'au ...»;
 3. italienisch: «da consumare entro il ...»;

⁹ SR 817.024.1; AS 2005 6521

- b. das Mindesthaltbarkeitsdatum:
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.

² In Verbindung mit dem Wortlaut von Absatz 1 ist das Datum selbst anzugeben oder die Stelle, wo es auf der Packung zu finden ist.

³ Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe in der Reihenfolge Tag, Monat und Jahr.

⁴ Folgende reduzierte Datumangaben sind möglich, wenn die Haltbarkeit beträgt:

- a. weniger als drei Monate: Angabe von Tag und Monat;
- b. mehr als drei Monate, jedoch höchstens 18 Monate: Angabe von Monat und Jahr;
- c. mehr als 18 Monate: Angabe des Jahres.

⁵ Die Datierung ist, soweit erforderlich, durch einen Hinweis auf die Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen.

7. Abschnitt: Produktionsland

Art. 15 Bei Lebensmitteln

¹ Ein Lebensmittel gilt als in der Schweiz produziert, wenn es in der Schweiz:

- a. vollständig erzeugt wurde; oder
- b. genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist.

² Als vollständig in der Schweiz erzeugt gelten:

- a. mineralische Erzeugnisse, die in der Schweiz aus dem Boden gewonnen worden sind;
- b. pflanzliche Erzeugnisse, die in der Schweiz geerntet worden sind;
- c. Fleisch von hier aufgezogenen Tieren, deren überwiegende Gewichtszunahme in der Schweiz erfolgt ist oder die ihr Leben zum überwiegenden Teil in der Schweiz verbracht haben;
- d. Erzeugnisse, die von in der Schweiz gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind;
- e. Jagdbeute und Fischfänge, die in der Schweiz erzielt worden sind;

- f. Lebensmittel, die in der Schweiz ausschliesslich aus Erzeugnissen nach den Buchstaben a–e hergestellt worden sind.

³ Als in der Schweiz genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in der Schweiz in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es hier seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.

⁴ Für die Angabe anderer Produktionsländer gelten die Absätze 1–3 sinngemäss.

⁵ Kann ein Lebensmittel keinem bestimmten Produktionsland zugeordnet werden oder lässt sich das Land, aus dem die Rohstoffe oder Zutaten stammen, nicht eindeutig bestimmen, so ist der kleinste geografische Raum anzugeben, aus dem das Lebensmittel, die Rohstoffe oder die Zutaten stammen (z.B. «Schnittsalat aus der Europäischen Union», «Fisch aus der Ostsee»).

⁶ Auf die Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn dieses aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f ersichtlich ist.

Art. 16 Bei Rohstoffen

¹ Das Produktionsland von Rohstoffen in Lebensmitteln ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels anzugeben, wenn:

- a. der Anteil des Rohstoffs am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt;
- b. das Produktionsland des Rohstoffs nicht mit dem für das Lebensmittel angegebenen Produktionsland übereinstimmt; und
- c. in der Sachbezeichnung oder der übrigen Kennzeichnung des Lebensmittels ein Hinweis enthalten ist, der darauf schliessen lässt, dass der Rohstoff aus dem Land stammt, das als Produktionsland des Lebensmittels angegeben wird.

² Die Kennzeichnungspflicht nach Absatz 1 gilt nicht für:

- a. Rohstoffe, die in dem Land, das als Produktionsland des Lebensmittels angegeben wird, in der Regel nicht produziert werden (z.B. exotische Früchte in Schweizer Fruchtsalat);
- b. Herkunftsangaben, die nach den massgebenden Verkehrskreisen nicht mehr als Hinweis auf eine bestimmte Herkunft gelten und demnach zur Gattungsbezeichnung für das Erzeugnis geworden sind.

³ Kann im Falle einer Kennzeichnungspflicht nach Absatz 1 kein bestimmtes Produktionsland angegeben werden (z.B. saisonal wechselnde Produktionsländer oder Rohstoff aus verschiedenen Produktionsländern) oder lässt sich das Land, aus dem der Rohstoff stammt, nicht eindeutig bestimmen, so ist der kleinstmögliche geografische Raum anzugeben, aus dem der Rohstoff stammt (z.B. «EWR-Raum», «Ostsee»).

⁴ Bei Lebensmitteln ohne Verzeichnis der Zutaten ist die Angabe nach Absatz 1 im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben.

8. Abschnitt: Hinweise auf den physikalischen Zustand

Art. 17

Könnte die Unterlassung einer entsprechenden Angabe zu einer Täuschung führen, so muss hingewiesen werden:

- a. auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels (z.B. pulverförmig, flüssig); oder
- b. auf die besondere technologische Behandlung, die das Lebensmittel erfahren hat (z.B. gefriergetrocknet, konzentriert, pasteurisiert, geräuchert, mit Ozon behandelt).

9. Abschnitt: Gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel

Art. 18

¹ Lebensmittel, die nach Artikel 25 der Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁰ oder nach spezifischen Temperaturanforderungen der Hygieneverordnung kühl gehalten werden müssen, sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen.

² Bei tiefgekühlten Lebensmitteln sind die Angaben nach Absatz 1 zu ergänzen durch:

- a. einen Vermerk wie «Tiefkühlprodukt», «tiefgekühlt» oder «tiefgefroren»;
- b. die Aufbewahrungstemperatur;
- c. Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen;
- d. einen Vermerk wie «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren».

10. Abschnitt: Warenlos

Art. 19 Definition

Als Warenlos gilt eine Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde.

Art. 20 Grundsatz und Ausnahmen

¹ Lebensmittel sind mit einer Bezeichnung zu versehen, mit der sich das Warenlos, zu dem sie gehören, feststellen lässt.

¹⁰ SR 817.024.1; AS 2005 6521

² Die Warenlosbezeichnung ist nicht erforderlich:

- a. für Agrarerzeugnisse, die vom Gebiet des landwirtschaftlichen Betriebs an Lager- oder Verpackungsstellen abgegeben oder geliefert, an Erzeugerorganisationen weitergeleitet oder zur sofortigen Verwendung in einem in Betrieb befindlichen Zubereitungs- oder Verarbeitungssystem gesammelt werden;
- b. wenn die Lebensmittel an der Abgabestelle auf Anfrage der Konsumentinnen oder Konsumenten verpackt/umhüllt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt werden;
- c. wenn das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum beziehungsweise das Abpackdatum oder das Erntedatum in der Kennzeichnung angegeben ist und das Datum aus der unverschlüsselten Angabe mindestens des Tages und des Monats besteht;
- d. bei Speiseeis-Einzelpackungen; hier genügt die Angabe auf der Sammelpackung.

Art. 21 Ausgestaltung der Warenlosangabe

Die Bezeichnung des Warenloses ist auf der Verpackung anzubringen. Der Bezeichnung muss der Buchstabe «L» vorausgehen, es sei denn, sie unterscheide sich deutlich von den anderen Kennzeichnungsangaben.

11. Abschnitt: Nährwertkennzeichnung

Art. 22 Definitionen

¹ Als Nährwertkennzeichnung gelten die auf der Packung oder der Etikette aufgeführten Angaben über den Energiewert des Lebensmittels und über seinen Gehalt an Nährstoffen.

² Im Rahmen einer Nährwertkennzeichnung gelten als:

- a. Nährstoffe:
 1. Eiweiss,
 2. Kohlenhydrate,
 3. Fett,
 4. Nahrungsfasern (Ballaststoffe),
 5. Natrium,
 6. Vitamine, Mineralstoffe und andere essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe;
- b. Eiweiss: der nach der Formel $\text{Eiweiss} = \text{Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl)} \times 6,25$ berechnete Eiweissgehalt;
- c. Kohlenhydrat: jegliches Kohlenhydrat, das im menschlichen Stoffwechsel umgesetzt wird, einschliesslich mehrwertiger Alkohole;

- d. Zucker: Zuckerarten nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹¹ über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse;
- e. Fett: alle Lipide, einschliesslich Phospholipide;
- f. gesättigte Fettsäuren: Fettsäuren ohne Doppelbindung;
- g. einfach ungesättigte Fettsäuren: Fettsäuren mit einer cis-Doppelbindung;
- h. mehrfach ungesättigte Fettsäuren: Fettsäuren mit durch cis-cis-Methylenbrücken unterbrochenen Doppelbindungen;
- i. Nahrungsfasern (Ballaststoffe): Substanzen vorwiegend pflanzlichen Ursprungs, die durch die endogenen Enzyme des menschlichen Verdauungstraktes nicht hydrolysiert, aber im Dickdarm mikrobiell teilweise vergärt werden.

Art. 23 Grundsatz

¹ Die Nährwertkennzeichnung erfolgt freiwillig. Vorbehalten bleiben Absatz 2 und die Bestimmungen der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹² über Speziallebensmittel.

² Wird auf der Verpackung, der Umhüllung, der Etikette oder in der Anpreisung eines Lebensmittels auf dessen besondere Nährwerteigenschaften hingewiesen, so ist die Nährwertkennzeichnung obligatorisch; ausgenommen sind produktübergreifende Werbekampagnen. Nicht als Hinweis auf besondere Nährwerteigenschaften gelten Angaben, die vorgeschrieben sind, wie «gezuckert» bei Fruchtsäften.

Art. 24 Zulässige Angaben

Die Angaben über den Energiewert und über die Nährstoffe eines Lebensmittels können durch Angaben über den Gehalt an Stärke, mehrwertigen Alkoholen, Cholesterin sowie einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren ergänzt werden.

Art. 25 Erforderliche Angaben

¹ Erfolgt eine Nährwertkennzeichnung, so muss diese, in nachstehend angeführter Reihenfolge und wo möglich in einer Tabelle zusammengefasst, folgende Angaben enthalten:

- a. Energiewert (Brennwert) und Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten und Fett; oder
- b. Energiewert (Brennwert) und Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, Nahrungsfasern und Natrium.

² Wird der Gehalt an Zucker, mehrwertigen Alkoholen oder Stärke angegeben, so müssen diese Angaben unmittelbar nach der Angabe des Kohlenhydratgehalts in folgender Weise aufgeführt werden:

¹¹ SR 817.022.101; AS 2005 5909

¹² SR 817.022.104; AS 2005 5953

- Kohlenhydrate
davon
 - Zucker (gegebenenfalls)
 - mehrwertige Alkohole (gegebenenfalls)
 - Stärke (gegebenenfalls).

³ Wird der Gehalt oder die Art der Fettsäuren oder der Gehalt des Cholesterins angegeben, so müssen diese Angaben unmittelbar nach der Angabe des Gesamtfetts in folgender Weise aufgeführt werden:

- Fett
davon
 - gesättigte Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - einfach ungesättigte Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - mehrfach ungesättigte Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - Cholesterin (gegebenenfalls).

⁴ Die Angaben müssen sich auf Durchschnittswerte stützen:

- a. aus der Lebensmittelanalyse;
- b. aus der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten; oder
- c. aus der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

⁵ Sie müssen die im Lebensmittel enthaltenen Nährstoffe so gut wie möglich repräsentieren. Jahreszeitlich bedingte Unterschiede und sonstige Faktoren können berücksichtigt werden.

⁶ Sie müssen sich auf das Lebensmittel im Zeitpunkt der Abgabe oder, sofern ausreichend genaue Angaben über die Zubereitungsweise gemacht werden, auf das genussfertige Lebensmittel beziehen.

Art. 26 Nährwertkennzeichnung bei Vitaminen und Mineralstoffen

¹ Im Rahmen der Nährwertkennzeichnung darf auf einen Gehalt an Vitaminen oder Mineralstoffen hingewiesen werden, wenn ein Lebensmittel signifikante Mengen davon enthält.

² Ein Lebensmittel enthält signifikante Mengen an Vitaminen oder Mineralstoffen, wenn 15 Prozent der Tagesdosis nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹³ über den Zusatz essenzieller oder ernährungsphysiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln enthalten sind in:

- a. 100 g oder 100 ml des Lebensmittels; oder
- b. einer Packung, sofern sie nur eine einzige Portion enthält.

¹³ SR 817.022.32; AS 2005 6345

³ Bei einem Lebensmittel darf auf einen besonders hohen Gehalt wie «reich an Vitamin C» hingewiesen werden, wenn in der Tagesration nach Anhang 3 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über den Zusatz essenzieller oder ernährungsphysiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln die Tagesdosis nach Anhang 1 derselben Verordnung enthalten ist.

⁴ Bei der Angabe des Vitamin- oder des Mineralstoffgehalts sind die in Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln genannten Bezeichnungen zu verwenden. Zudem ist bildlich oder in Zahlen der prozentuale Anteil an der empfohlenen Tagesdosis anzugeben.

Art. 27 Besondere Bestimmungen

¹ Wird auf der Verpackung, der Umhüllung, der Etikette oder in der Anpreisung eines Lebensmittels dessen besonderer Gehalt an Zucker, gesättigten Fettsäuren, Nahrungsfasern oder Natrium hervorgehoben, so sind in der Nährwertkennzeichnung die in Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b genannten Angaben aufzuführen.

² Wird auf der Verpackung, der Umhüllung, der Etikette oder in der Anpreisung eines Lebensmittels dessen besonderer Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, Stärke, mehrwertigen Alkoholen, Cholesterin oder einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren hervorgehoben, so muss deren Gehalt in der Nährwertkennzeichnung aufgeführt werden.

³ Wird auf der Verpackung, der Umhüllung, der Etikette oder in der Anpreisung eines Lebensmittels auf seinen Gehalt an einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren oder Cholesterin hingewiesen, so ist auch der Gehalt an gesättigten Fettsäuren anzugeben; dessen Angabe allein begründet jedoch nicht die Pflicht, den Nährwert im Sinne von Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b anzugeben.

Art. 28 Berechnung des Energiewerts

Der Energiewert ist unter Anwendung der Umrechnungsfaktoren nach Anhang 4 zu berechnen.

Art. 29 Masseinheiten, Mengenangaben

¹ Der Energiewert ist in kJ und kcal anzugeben.

² Für die Angabe des Gehalts an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen sind folgende Einheiten zu verwenden:

Eiweiss	g (Gramm)
Kohlenhydrate	g
Fett (ausgenommen Cholesterin)	g
Nahrungsfasern	g
Natrium	g
Cholesterin	mg (Milligramm)

³ Der Energiewert und der Gehalt an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen ist je 100 g oder 100 ml anzugeben. Zusätzlich kann diese Angabe je Portion erfolgen, wenn diese mengenmässig auf der Etiketle festgelegt oder wenn die Anzahl der in der Packung enthaltenen Portionen angegeben ist.

12. Abschnitt: Identitätskennzeichen

Art. 30 Grundsatz und Ausnahmen

¹ Auf Lebensmitteln tierischer Herkunft, die aus einem nach Artikel 13 LGV bewilligungspflichtigen Betrieb stammen und nicht mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen (Art. 8 der V des EVD vom 23. Nov. 2005¹⁴ über die Hygiene beim Schlachten) versehen sind, ist ein Identitätskennzeichen anzubringen. Die Kennzeichnungspflicht für Eier richtet sich nach der Eierverordnung vom 26. November 2003¹⁵.

² Ein Genusstauglichkeitskennzeichen darf nur dann vom Fleisch entfernt werden, wenn das Fleisch zerlegt, verarbeitet oder in anderer Weise bearbeitet wird.

³ Das Identitätskennzeichen darf nur dann angebracht werden, wenn das Lebensmittel nach den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen hergestellt worden ist.

⁴ Werden flüssige, granulat- oder pulverförmige Erzeugnisse tierischer Herkunft oder Fischereierzeugnisse als Massengut befördert, so ist keine Identitätskennzeichnung erforderlich, wenn die Begleitdokumente die Angaben des Identitätskennzeichens enthalten.

⁵ Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen muss beim Transport oder der Lieferung an eine Sammelstelle oder Gerberei sowie bei der Lieferung an einen Gelatine- oder Kollagenverarbeitungsbetrieb an Stelle des Identitätskennzeichens ein Dokument beigelegt sein, aus dem der Herkunftsbetrieb hervorgeht und das die Angaben nach Anhang 5 enthält.

Art. 31 Erforderliche Angaben

Das Identitätskennzeichen muss enthalten:

- a. den Namen des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben oder abgekürzt entsprechend der einschlägigen ISO-Norm;
- b. die Bewilligungsnummer des Betriebs.

Art. 32 Besondere Bestimmungen

¹ Das Identitätskennzeichen muss angebracht werden, bevor das Erzeugnis den Betrieb verlässt.

¹⁴ SR 817.190.1; AS 2005 6591

¹⁵ SR 916.371

² Es muss unauslöschlich sein.

³ Bei Verpackungen, die zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung enthalten, muss das Identitätskennzeichen so auf der Verpackung befestigt oder aufgedruckt werden, dass es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Dies ist nicht erforderlich, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird.

⁴ Wird die Verpackung oder Umhüllung eines Lebensmittels tierischer Herkunft entfernt oder wurde es in einem anderen Betrieb verarbeitet, so muss ein neues Identitätskennzeichen angebracht werden; dieses muss die Bewilligungsnummer des Betriebs enthalten, in dem diese Arbeitsgänge stattgefunden haben.

13. Abschnitt: Weitere Angaben

Art. 33 «vegetarisch», «vegetabil»

Lebensmittel können bezeichnet werden als:

- a. «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;
- b. «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 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 der Zutat, deren organoleptische Eigenschaften durch die Aromen erzeugt werden, nicht erlaubt. Vorbehalten bleiben produktspezifische Vorschriften.

Art. 35 Angabe des Gesamtkochsalzgehaltes

¹ Die Angabe des Gesamtkochsalzgehaltes eines Lebensmittels wie «Kochsalzgehalt insgesamt: x % oder x g pro 100 g oder 100 ml» ist zulässig.

² Wird der Kochsalzgehalt nicht werbemässig hervorgehoben und unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten angegeben, so ist eine vollständige Nährwertkennzeichnung nach Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b nicht notwendig.

3. Kapitel: Offen angebotene Lebensmittel

Art. 36

¹ Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann auf die Angaben nach Artikel 2 Absatz 1 in schriftlicher Form verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet wird (z. B. durch mündliche Auskunft).

² In jedem Fall sind schriftlich anzubringen:

- a. die Angaben nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben n und o;
- b. das Produktionsland von Fleisch von Tieren nach Artikel 2 Buchstaben a und d der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁶ über Lebensmittel tierischer Herkunft sowie von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen aus solchem Fleisch; die Artikel 15 und 16 sind anwendbar.

³ Die Angaben nach Absatz 2 sind in geeigneter Form anzubringen. In Restaurants, Spitälern, Kantinen oder ähnlichen Einrichtungen können sie namentlich in der Speisekarte oder auf einem Plakat angebracht werden.

⁴ Das Warenlos ist auf dem Behälter oder auf den entsprechenden Geschäftspapieren anzubringen.

4. Kapitel: Zwischenprodukte, Halbfabrikate, Zusatzstoffe und Zusatzstoffpräparate

Art. 37 Zwischenprodukte und Halbfabrikate

Die Angaben über Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen ermöglichen, die daraus hergestellten Lebensmittel gesetzeskonform zu bezeichnen.

Art. 38 Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden

Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben, so müssen auf der Packung oder der Etikette folgende Angaben angebracht werden:

- a. die Gattungsbezeichnung nach Anhang 3;
- b. der Verwendungszweck, die Gebrauchsanweisung und die Dosiervorschrift;
- c. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden;
- d. das Mindesthaltbarkeitsdatum;

¹⁶ SR 817.022.108; AS 2005 6043

- e. der Name oder die Firma und die Adresse derjenigen Person, welche die Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate herstellt, einführt oder abgibt;
- f. das Warenlos;
- g. die Nettofüllmenge.

Art. 39 Süssungsmittelpräparate, die als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden

Auf Packungen oder Etiketten von Süssungsmittelpräparaten (Tafelsüssen) müssen folgende Angaben stehen:

- a. die Sachbezeichnung «Süssungsmittel (Süsstoff, Tafelsüsstoff, Tafelsüsse) auf Grundlage von ...», gefolgt von der Einzelbezeichnung, z.B. «Saccharin»;
- b. die Süsskraft, bezogen auf Zucker (Saccharose), z.B. «eine Tablette entspricht der Süsskraft von einem Würfelzucker (4 g)»;
- c. der Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» bei Süssungsmittelpräparaten, die Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) enthalten;
- d. der Hinweis «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» bei Süssungsmittelpräparaten, die Zuckeraustauschstoffe enthalten;
- e. die Angaben nach Artikel 38 Buchstaben c–g; bei Süssungsmittelpräparaten in Tablettenform kann die Angabe der Nettofüllmenge durch die Anzahl Tabletten je Packungseinheit ersetzt werden.

Art. 40 Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die nicht als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate nicht als solche an die Konsumentinnen oder Konsumenten, sondern zur Weiterverarbeitung abgegeben, so müssen auf der Packung oder der Etikette folgende Angaben angebracht werden:

- a. der Hinweis «zur Verwendung in Lebensmitteln» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
- b. gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Lagerung und Verwendung;
- c. eine Gebrauchsanweisung, wenn der Zusatzstoff sonst nicht sachgemäss verwendet werden könnte;
- d. alle zur Einhaltung der Höchstmengenvorschriften für Zusatzstoffe und Zutaten in den Endprodukten notwendigen Angaben;
- e. die Angaben nach Artikel 38 Buchstaben c–g; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden.

² Steht auf der Verpackung oder dem Behältnis von Erzeugnissen nach Absatz 1 an gut sichtbarer Stelle die Angabe «für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel», so können die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben c und d sowie nach Artikel 38 Buchstaben c und e auch in den Begleitpapieren stehen.

5. Kapitel: Anpassung der Anhänge

Art. 41

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

6. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 42 Aufhebung bisherigen Rechts

Es werden aufgehoben:

1. Rohstoffdeklarationsverordnung vom 6. März 2000¹⁷;
2. Nährwertverordnung des EDI vom 26. Juni 1995¹⁸.

Art. 43 Übergangsbestimmungen

¹ In Abweichung von Artikel 80 Absatz 7 LGV gilt für die Kennzeichnung von Zutaten nach Artikel 8, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2006.

² Das Identitätskennzeichen nach Artikel 30 muss spätestens ab dem 1. Januar 2007 auf allen Lebensmitteln tierischer Herkunft angebracht sein.

Art. 44 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

23. November 2005

Eidgenössisches Departement des Innern:
Pascal Couchepin

¹⁷ AS 2000 674

¹⁸ AS 1995 3329, 1997 1482, 1998 294, 2002 777, 2004 1095 3043

Anhang 1
(Art. 8 Abs. 1 und 7)

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben:

- a. glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel;
- b. Milch (einschliesslich Lactose);
- c. Eier;
- d. Fische;
- e. Krebstiere;
- f. Sojabohnen;
- g. Erdnüsse;
- h. Walnüsse (*Juglans regia*);
- i. Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*);
- j. Haselnüsse (*Corylus avellana*);
- k. Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*);
- l. Mandeln (*Amygdalus communis*);
- m. Paranüsse (*Bertholletia excelsa*);
- n. Pecannüsse (*Carya illinoiesis*);
- o. Pistazien (*Pistacia vera*);
- p. Sesamsamen;
- q. Sellerie;
- r. Senf;
- s. Sulfite (E 220–224, 226–228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel.

Anhang 2
(Art. 6 Abs. 2)

Klassen von Zutaten, die statt mit der Sachbezeichnung mit der Bezeichnung der Klasse angegeben werden können

Definition der Klasse	Bezeichnung
raffinierte Öle, ausser Olivenöl, und raffinierte Fette	«Öl», bzw. «Fett», ergänzt durch: <ul style="list-style-type: none"> – «pflanzlich» oder «tierisch» oder – die Angabe der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft und – «gehärtet», wenn das Öl bzw. Fett gehärtet ist
Mischungen von Mehl aus zwei oder mehreren Getreidearten	«Mehl», gefolgt von der Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils
natürliche Stärken und auf physikalischem oder enzymatischem Weg modifizierte Stärken sowie Spezialstärken (sofern sie nicht als Zusatzstoffe gelten)	«Stärke», ergänzt mit der Angabe ihrer spezifischen pflanzlichen Herkunft, wenn sie «Gluten» enthalten könnte (z.B. «Weizenstärke»)
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, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Gewürz(e)» oder «Gewürzmischung»
Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, sofern sie insgesamt 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»
Paniermehl jeglichen Ursprungs	«Paniermehl»
Saccharose	«Zucker»

Definition der Klasse	Bezeichnung
Dextroseanhydrid oder Dextrosemonohydrat	«Dextrose»
Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup	«Glucosesirup»
«Milch jeglichen Fettgehalts, sofern sich Bezeichnung und Aufmachung nicht auf eine bestimmte Milchart beziehen»	«Milch»
Milchprotein jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Milchprotein) und Mischungen daraus	«Milchprotein» oder «Milcheiweiss»
Kakaopressbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter	«Kakaobutter»
Weine jeder Art	«Wein»
Holundersaft, Holundersaftpulver usw., zum Färben	«färbender Fruchtsaft» oder «Fruchtfärbesaft»
Randensaft, Randensaftpulver usw., zum Färben	«färbender Gemüsesaft» oder «Gemüsefärbesaft»

Anhang 3

(Art. 5 Abs. 2 Bst. i Ziff. 3, Art. 6 Abs. 3 Bst.a und Abs. 8 Bst.a und b, Art. 38 Bst.a)

Gattungsbezeichnungen von Zusatzstoffen

1. *«Konservierungsmittel/Konservierungsstoffe»* sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.
2. *«Antioxidationsmittel/Antioxidantien»* sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation (z.B. Ranzigwerden von Fett, Farbveränderungen) schützen.
3. *«Säuerungsmittel»* sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
4. *«Säureregulatoren»* sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
5. *«Trennmittel/Antiklumpmittel»* sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
6. *«Schaumverhüter»* sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
7. *«Füllstoffe»* sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie nennenswert beizutragen.
8. *«Emulgatoren»* sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen (z.B. Öl, Wasser) in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
9. *«Schmelzsalze»* sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
10. *«Festigungsmittel»* sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen oder diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
11. *«Geschmackverstärker»* sind Stoffe, die den Geschmack oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
12. *«Geliermittel»* sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben.
13. *«Überzugmittel»* (einschliesslich Gleitmittel) sind Stoffe, die der Aussenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen oder einen Schutzüberzug verleihen.
14. *«Feuchthaltemittel»* sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem

- Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wässrigen Medium fördern.
15. *«Modifizierte Stärken»* sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Die essbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht und gebleicht worden sein.
 16. *«Packgase»* sind Gase ausser Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt wurden.
 17. *«Treibgase»* sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
 18. *«Backtriebmittel»* sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrössern.
 19. *«Stabilisatoren»* sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Dazu zählen Stoffe:
 - a. die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten;
 - b. durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird;
 - c. die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschliesslich der Bildung von Proteinnetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierte Lebensmittel ermöglichen.
 20. *«Verdickungsmittel»* sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
 21. *«Mehlbehandlungsmittel»* – ausser Emulgatoren – sind Stoffe, die dem Mehl oder Teig zugefügt werden, um dessen Backfähigkeit zu verbessern.
 22. *«Farbstoffe»* sind Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen. Zu den Farbstoffen gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden.

Nicht als Farbstoffe gelten:

 - a. Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, und aromatische Stoffe, die bei der Herstellung von Lebensmittelzubereitungen wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben, wie Paprika, Kurkuma oder Safran;
 - b. Farbstoffe zum Färben von nicht zum Verzehr bestimmten Oberflächen von Lebensmitteln, wie Käseüberzüge und Wursthüllen.
 23. *«Süssungsmittel/Süssstoffe»* sind Zusatzstoffe, die dazu verwendet werden, Lebensmitteln einen süssen Geschmack zu verleihen. Nicht kalorogene Süssungsmittel sind chemische Verbindungen ausserhalb der Gruppe der Kohlenhydrate, die eine wesentlich grössere Süsskraft als Saccharose aufweisen,

jedoch im Verhältnis zu ihrer Süßkraft keinen oder nur einen sehr geringen Nährwert besitzen. Kalorigene Süßungsmittel oder Zuckeraustauschstoffe sind Stoffe (Polyole), die auf Grund ihrer mit Zucker ähnlichen Süßkraft und ihrer Masse als Ersatz von Zucker oder andern Zuckerarten dienen.

24. «Aromen» sind Stoffe, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen. Es werden unterschieden:
- a. *natürliche Aromastoffe* als definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch geeignete physikalische Verfahren (einschliesslich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln) oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen oder tierischen Ursprungs gewonnen werden, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschliesslich Trocknen, Rösten und Fermentierung) für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden;
 - b. *naturidentische Aromastoffe* als definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese oder durch Isolierung mit chemischen Verfahren gewonnen werden, wobei ihre chemische Beschaffenheit mit einer Substanz identisch ist, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs im Sinne von Buchstabe a natürlich vorkommt;
 - c. *künstliche Aromastoffe* als definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese gewonnen werden, wobei jedoch ihre chemische Beschaffenheit nicht mit einer Substanz identisch ist, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs im Sinne von Buchstabe a natürlich vorkommt;
 - d. *Aromaextrakte* als konzentrierte oder nichtkonzentrierte Erzeugnisse mit Aromaeigenschaften, die gemäss Buchstabe a gewonnen werden, jedoch nicht unter diesen Begriff fallen;
 - e. *Reaktionsaromen* als Erzeugnisse, die unter Beachtung der Guten Herstellungspraxis nach üblichen Verfahren aus einer Mischung von Ausgangserzeugnissen gewonnen werden, durch Erhitzen während höchstens 15 Minuten auf nicht über 180 °C; die Ausgangserzeugnisse besitzen nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften; mindestens eines der Ausgangserzeugnisse enthält Stickstoff (Aminogruppe) und ein anderes ist Reduktionszucker;
 - f. *Raucharomen* als Zubereitungen aus Rauch, der bei den herkömmlichen Verfahren zum Räuchern von Lebensmitteln verwendet wird.

Nicht als Aromen gelten:

1. Lebensmittel wie Gewürze und andere pflanzliche Teile oder Stoffe, Kakao, Kaffee, Honig und Früchte;
2. Stoffe mit ausschliesslich süßem, saurem oder salzigem Geschmack.

Anhang 4
(Art. 28)**Umrechnungsfaktoren zur Berechnung des Energiewerts**

Kohlenhydrate (ausgenommen mehrwertige Alkohole und Polydextrose)	17 kJ/g entspricht 4 kcal/g
mehrwertige Alkohole	25 kJ/g entspricht 6 kcal/g
Polydextrose	4,2 kJ/g entspricht 1 kcal/g
Eiweiss	17 kJ/g entspricht 4 kcal/g
Fett	37 kJ/g entspricht 9 kcal/g
Ethylalkohol	29 kJ/g entspricht 7 kcal/g
organische Säuren	13 kJ/g entspricht 3 kcal/g
Fructooligosaccharide	4 kJ/g entspricht 1 kcal/g
Inulin	4 kJ/g entspricht 1 kcal/g

Anhang 5
(Art. 30 Abs. 5)

Begleitdokument für Rohstoffe für die Gelatine- oder Kollagenherstellung (Muster)

I. Identifizierung der Rohstoffe

Art der Erzeugnisse:

.....

Herstellungsdatum:

.....

Art der Verpackung:

.....

Zahl der Packstücke:

.....

Garantierte Lagerzeit:

.....

Eigengewicht (kg):

.....

II. Herkunft der Rohstoffe

Anschriften und Registernummern der zugelassenen Gewinnungsbetriebe:

.....

III. Bestimmung der Rohstoffe

Die Rohstoffe werden versandt von (Verladeort):

.....

nach (Bestimmungsland und -ort):

.....

mit folgendem Transportmittel:

.....

Name und Adresse des Versenders:

.....

Name und Adresse des Empfängers:

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen
Amtssprachen der AS bleibt diese Seite leer.

