

Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse

Änderung vom 15. November 2006

*Das Eidgenössische Departement des Innern
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse wird wie folgt geändert:

Art. 2 Abs. 2

² Für die Zuckerarten nach den Artikeln 3–7a gelten die Anforderungen nach Anhang 1.

Art. 7a Trehalose

¹ Trehalose ist ein nichtreduzierendes Disaccharid, bestehend aus zwei durch eine $\alpha,1,1$ -Glukosidbindung verknüpften Glukoseteilen. Es wird in einem aus mehreren Schritten bestehenden enzymatischen Prozess aus verflüssigter Stärke hergestellt.

² Die Sachbezeichnung «Trehalose» ist mit einer deutlich erkennbar angebrachten und gut leserlichen Fussnote mit der Angabe, «Trehalose ist eine Glukosequelle» zu ergänzen.

Art. 10 Gelierzucker

Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker und Zusatzstoffen. Er kann in geringen Mengen pflanzliches Speiseöl enthalten.

Art. 22 Abs. 6

⁶ Bei überwiegender Verwendung von fermentierten Milchprodukten anstelle von Milch kann in der Sachbezeichnung darauf hingewiesen werden.

Art. 38

Betritt nur den französischen Text.

¹ SR 817.022.101

Art. 46 Pralinés, Pralinen

Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse aus:

- a. gefüllter Schokolade;
- b. einer einzigen Schokoladenart nach den Artikeln 34–38 und 41–44;
- c. zusammengesetzten Schichten von Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 41–44 und Schichten aus anderen geniessbaren Stoffen; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss den in Anhang 5 festgelegten Mindestgehalt aufweisen; oder
- d. einem Gemisch aus Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 43–44 und anderen geniessbaren Stoffen; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss den in Anhang 5 festgelegten Mindestgehalt aufweisen.

Art. 48 Abs. 1 Bst. a

¹ Bei den Lebensmitteln nach den Artikeln 34–38 sowie 43 sind vor der Berechnung der in Anhang 5 aufgeführten Anteile von der Masse des Enderzeugnisses folgende Bestandteile abzuziehen:

- a. die Zutaten nach Artikel 51 Absatz 2;

Art. 53 Abs. 1 Bst. i

Aufgehoben

II

Die Anhänge 1, 2 und 4 werden wie folgt geändert:

*Anhang 1 Ziff. 13***13. Trehalose**

- | | | |
|--------------------------------------|-----------|----------------------------|
| a. Gehalt an Trehalose | min. 98 | Massenprozent ¹ |
| b. Verlust beim Trocknen (60 °C, 5h) | max. 1,5 | Massenprozent |
| c. Aschegehalt | max. 0,05 | Massenprozent |

¹ bezogen auf Trockenmasse

*Anhang 2 Ziff. 1***1. Coffeinhaltige Konditorei- und Zuckerwaren**

Coffeingehalt (einschl. des natürlichen Coffeins)	max. 6	g pro Kilogramm
---	--------	-----------------

*Anhang 4 Ziff. 2***2. fettarmes Kakaopulver**

Gehalt an Kakaobutter

max. 20 Massenprozent¹¹ bezogen auf Trockenmasse

III

Die von den Änderungen nach den Ziffern I und II betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 2007 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

IV

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2007 in Kraft.

15. November 2006

Eidgenössisches Departement des Innern:

Pascal Couchepin

