

Verordnung des EDI über Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderung vom 15. November 2006

*Das Eidgenössische Departement des Innern
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse wird wie folgt geändert:

Erlasstitel

Verordnung des EDI
über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte

Art. 5 Abs. 3

³ Gemüse sind auch Algen (Grün-, Braun- und Rotalgen), welche üblicherweise wie Gemüse zubereitet oder als solche verzehrt werden, ausgenommen Mikroalgen wie *Spirulina* oder *Chlorella*.

Art. 7 Sachbezeichnung

¹ Auf den Gebinden und Packungen von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden.

² Auf den Packungen und Etiketten von Algen ist die Algenart anzugeben. Gibt es keine handelsübliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die vollständige lateinische Bezeichnung des Algenstammes angegeben werden.

Art. 12 Abs. 4 Bst. a, 6 Bst. a und 7

⁴ Abweichend von Absatz 3 gelten für:

- a. schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 250 g;

⁶ Abweichend von Absatz 5 gelten für:

- a. schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 350 g;

¹ SR 817.022.107

⁷ Hagenbutterkonfitüre extra sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren kann ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmarm hergestellt werden.

Art. 20 Bst. b, e, f, g und i

Folgende Zutaten sind erlaubt:

- b. zu den Lebensmitteln nach den Artikeln 11, 13 und 15: flüssiges Pektin gemäss Artikel 1 Absatz 6 Buchstabe b der Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005²;
- e. zu Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelée extra und Gelée einfach, die aus anderen Früchten hergestellt sind: Zitrusafts;
- f. zu Konfitüre einfach und Gelée einfach, die aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind: Randsafts;
- g. zu Konfitüre extra und Konfitüre einfach, die aus Hagebutter, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Rhabarber oder Pflaumen hergestellt sind: Saft aus roten Früchten;
- i. zu Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelée extra und Gelée einfach: Schalen von Zitrusfrüchten.

Art. 21 Abs. 2

² Aprikosen und Pflaumen, die zur Herstellung von Konfitüre einfach bestimmt sind, dürfen auch anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

Art. 22 Abs. 4

⁴ Die Sachbezeichnung ist mit der Angabe der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe zu ergänzen. Die Angabe der verwendeten Früchte kann bei aus drei oder mehr Früchten hergestellten Erzeugnissen durch den Hinweis «Mehrfrucht», eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

II

Die von den Änderungen nach Ziffer I 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.

² SR 817.022.31

III

Diese Änderung tritt am 1. Januar 2007 in Kraft.

15. November 2006

Eidgenössisches Departement des Innern:

Pascal Couchepin

