



Verordnung des WBF über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (HasLV-WBF)

Änderung vom 7. Juni 2017

*Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF)
verordnet:*

I

¹ Anhang 1 der Verordnung des WBF vom 15. November 2016¹ über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel wird gemäss Beilage geändert.

² Anhang 2 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 2017 in Kraft.

7. Juni 2017

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung:
Johann N. Schneider-Ammann

¹ SR 232.112.11

Anhang 1
(Art. 1)

Titel des Anhangs

Temporär nicht verfügbare Naturprodukte

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
<i>Die folgenden Naturprodukte werden in Anhang 1 aufgenommen, nach dem Eintrag «Eipulver»:</i>		
Erbsenfäsern	Nahrungsfasergehalt ab 89 % für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.	31.12.2018
Erbsenprotein-konzentrat	Eiweissgehalt ab 55 % für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.	31.12.2018
Fababohnen-protein	Eiweissgehalt ab 60 %, für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.	31.12.2018
Fasermix	Aus Weizen, Karotten und Psyllium. Nahrungsfasergehalt min. 85 %, für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.	31.12.2018
<i>Die Einträge «Fruchtzubereitung aus schwarzen Johannisbeeren mit Stückchen», «Gelatine zur Herstellung von gelatinehaltigen Lebensmitteln», «Himbeerpüree», «Himbeerpüree-konzentrat» sowie «Industriewein zur Herstellung von Fonduezubereitungen» erhalten die folgende neue Fassung:</i>		
Fruchtzubereitung aus schwarzen Johannisbeeren mit Stückchen	Brix-Wert: 40°, Stückchen: 45 %. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ² über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH).	31.12.2018
...		
Gelatine zur Herstellung von gelatinehaltigen Lebensmitteln	Speisegeelatine aus Rohmaterial vom Rind und Schwein gemäss Art. 11 und 12 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ³ über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH). Für die Verwendung in Gummibären und weiteren Gummiprodukten mit einem Gelatineanteil von 5–10 %.	31.12.2018
...		
Himbeerpüree	Himbeerpüree mit und ohne Kerne. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH sowie in Bäckereimarmeladen, Glasur-Gels und Dessert-Saucen.	31.12.2018
Himbeerpüree-konzentrat	Konzentrat aus Himbeerpüree mit und ohne Kerne. Brix-Wert 27°–30°. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH sowie in Bäckereimarmeladen, Glasur-Gels und Dessert-Saucen.	31.12.2018

² SR 817.022.17

³ SR 817.022.108

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
...		
Industriewein zur Herstellung von Fonduezubereitungen	Industriewein in gleichbleibender Qualität für die Verwendung in Fonduezubereitungen gemäss Art. 56, 58, 59 und 60 VLtH.	31.12.2018
<i>Das folgende Naturprodukt wird in Anhang 1 aufgenommen, nach dem Eintrag «Isomaltulose»:</i>		
Karamellpulver	Aus Zucker, Fett und Milchzutaten. Fett 22 %, Eiweiss 8 %. Für die Verwendung in Schokolade.	31.12.2018
<i>Karamellzucker in Pulverform</i>		
<i>Betrifft nur den italienischen Text.</i>		
<i>Das folgende Naturprodukt wird in Anhang 1 aufgenommen, nach dem Eintrag «Karamellzucker in Pulverform»:</i>		
Kartoffelprotein	Eiweissgehalt min. 92 %, für die Verwendung in vegetarischen Lebensmitteln.	31.12.2018
<i>Die Einträge «Laktose» und «Schwarze Johannisbeerpüree» erhalten die folgende neue Fassung:</i>		
Laktose	Laktose in kristalliner Form, min. 99 % Trockensubstanzgehalt, für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Milchbackmitteln, Süsswaren und Füllmassen in Backwaren.	31.12.2018
...		
Schwarze Johannisbeerpüree	Püree aus schwarzen Johannisbeeren mit max. 10 % Saccharose. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH.	31.12.2018
<i>Das Naturprodukt «Soja-Weizen-Flakes» wird aus Anhang 1 gestrichen.</i>		
<i>Der Eintrag «Weizenfasern» erhält die folgende neue Fassung:</i>		
Weizenfasern	Ballaststoffgehalt: ca. 97 % in der Trockenmasse, glutenfrei, für die Verwendung in Füllungen in Backwaren sowie in vegetarischen und veganen Lebensmitteln.	31.12.2018
<i>Weizengluten</i>		
<i>Betrifft nur den italienischen Text.</i>		
<i>Der Eintrag «Weizenproteinisolat» erhält die folgende neue Fassung:</i>		
Weizenproteinisolat	Protein (N x 6,25) min. 85,0 %, für die Verwendung in Füllungen in Backwaren sowie in vegetarischen und veganen Lebensmitteln.	31.12.2018

Anhang 2
(Art. 2)

Für bestimmte Verwendungszwecke in der Schweiz nicht verfügbare Naturprodukte

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Galactooligosaccharide	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäss Kap. 2 und 3 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ⁴ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	Galactooligosaccharide > 57 % TS; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ⁵ über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016 ⁶ (HyV).	31.12.2018
Honig	Industrielle Verarbeitung in Lebensmitteln	Honig gemäss Art. 96 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ⁷ über Lebensmittel tierischer Herkunft. Homogen in der Konsistenz und im Geschmack. Industrielle Verarbeitbarkeit (z. B. Pumpfähigkeit).	31.12.2018
Kaliumcaseinat	Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäss Kap. 2 und 3 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	Protein (N x 6,38) min. 88 %; Laktose < 0,3 %; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.	31.12.2018
Laktose für Speziallebensmittel	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäss Kap. 2 und 3 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	min. 99 % m/m wasserfreie Laktose in der Trockenmasse; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 und Art. 69 Abs. 3 HyV.	31.12.2018

4 SR 817.022.104

5 SR 817.021.23

6 SR 817.024.1

7 SR 817.022.108

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Molkenprotein 80 %	Fermentierte Proteindrinks	Protein min. 76 %, max. 80 %; Fett < 9 % Mineralien < 3,5 %;	31.12.2018
Molkenproteinhydrolysat, hypoallergen	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten gemäss Kap. 2 Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	Protein min. 82,5 %; Laktose < 2,0 %; Fett < 5,5 %; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.	31.12.2018
Molkenproteinisolat mind. 92 % Proteingehalt	Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 3VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	Protein (N x 6,38) min. 92 % in der Trockenmasse; Laktose < 0,2 %.	31.12.2018
Molkenproteinisolat mind. 94 % Proteingehalt	Speziallebensmittel gemäss Art. 42 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ⁸ betreffend die Information über Lebensmittel und gemäss Kap. 3 VLBE.	Protein (N x 6,38) min. 94 % in der Trockenmasse; Laktose < 0,1 %; Fett < 0,3 %.	31.12.2018
Molkenprotein-konzentrat mind. 43 % Proteingehalt	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäss Kap. 2 und 3 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	Protein (N x 6,38) min. 43 %; Laktose < 45,5 %; Fett < 4 %; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.	31.12.2018
Molkenprotein-konzentrat, mind. 48 % Proteingehalt	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 2 und 3 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	Protein (N x 6,38) min. 48 %; Laktose 35 %; Fett < 6 %; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.	31.12.2018

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Molkenproteinpulver mind. 95 % Proteingehalt	Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 2 Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	Molkenproteinpulver aus chromatographisch aufgetrennter Molke (aus Kuhmilch); Rohproteingehalt min. 95 g/100 g; Asche < 3 g/100 g; Rückstände gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.	31.12.2018
Molkenproteinpulver mind. 87 % Proteingehalt	Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 2 Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	Durch Ultrafiltration und Sprühtrocknung gewonnenes Molkenproteinpulver aus pasteurisierter, frischer Süssmolke (aus Kuhmilch); Rohproteingehalt min. 87 g/100 g Laktose < 2 % in der Trockenmasse, als wasserfreie Laktose; Protein Denaturierung < 70 %; Asche < 3,5 g/100 g; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.	31.12.2018
Molkenpulver mind. 10,5 % Proteingehalt, demineralisiert	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 2 Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.	Protein (N x 6,38) min. 10,5 %; Laktose 80 %; Fett < 1,5 %; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.	31.12.2018
Molkenpulver demineralisiert, sprühtrocknet	Speziallebensmittel, insbesondere Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss Kap. 2 Abschnitte 1 und 2 VLBE.	Partiell demineralisiertes Molkenpulver sprühtrocknet (aus Kuhmilch); Rohproteingehalt 27,5–30,0 g/100 g; Asche < 2 g/100 g; Gehalt an Rückständen gemäss den Anh. 2, 3 und 4 VPRH und gemäss Art. 22 VLBE; mikrobiologische Parameter gemäss Anh. 1 HyV.	31.12.2018

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Sterol-Ester und freies Sterol	Margarinen mit cholesterinsenkenden Eigenschaften	Pflanzensterole und Pflanzensterol-Ester: min. 99 %; Tocopherolhaltiges Extrakt (E306): max. 0,1 %; Ascorbylpalmitat (E304): max. 0,1 %.	31.12.2018
Weichweizen mit hohem Proteingehalt	Mehle für Tiefkühlbackwaren und Spezialitäten, inkl. der dabei anfallenden Zweitmehle (Koppelprodukte)	Protein min. 14 %; Feuchtkleber mind. 32 %.	31.12.2018

