



Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel

Änderung vom 12. März 2018

*Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen,
gestützt auf Artikel 6 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung des EDI
vom 16. Dezember 2016¹ über neuartige Lebensmittel,
verordnet:*

I

Anhang 2 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über neuartige Lebensmittel erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2018 in Kraft.

12. März 2018

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen:

Hans Wyss

¹ SR 817.022.2

Anhang 2
(Art. 6 Abs. 1 Bst. b)

Ohne Bewilligung in der Schweiz verkehrsfähige neuartige traditionelle Lebensmittel

Die in der Liste aufgeführten neuartigen traditionellen Lebensmittel bedürfen keiner Bewilligung für das Inverkehrbringen in der Schweiz, sofern sie die Voraussetzungen erfüllen, die in der zweiten Spalte aufgeführt sind.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften												
Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)	<p>Verwendungszweck</p> <p>Chiasamen gemäss der untenstehenden Spezifikation dürfen ganz, gestampft oder gemahlen als Zutat in allen Lebensmitteln verwendet werden. Zudem dürfen Chiasamen auch vorverpackt als solche an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.</p> <p>Kennzeichnung</p> <p>Chiasamen sind in der Kennzeichnung des Lebensmittels, das sie enthält, als «Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)» zu bezeichnen. Zusätzlich ist auf Chiasamen, die als solche an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, eine Kennzeichnung erforderlich, welche die Angabe enthält, dass eine tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf.</p> <p>Höchstgehalt</p> <p>Die Tagesportion eines Lebensmittels darf nicht mehr als 15 g Chiasamen als Zutat enthalten. Zusätzlich dürfen folgende Höchstgehalte an Chiasamen als Zutat in Lebensmitteln nicht überschritten werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lebensmittel ausser Getränke: 10 % – Getränke: 3 % <p>Spezifikation für Chiasamen</p> <p>Chia (<i>Salvia hispanica</i>) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der <i>Labiatae</i>.</p> <p>Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt.</p> <p>Chiasamen weisen folgende Zusammensetzung auf:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Trockensubstanz</td> <td style="text-align: right;">91–96 %</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td style="text-align: right;">20–22 %</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td style="text-align: right;">30–35 %</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td style="text-align: right;">25–41 %</td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffe (Rohfasern*)</td> <td style="text-align: right;">18–30 %</td> </tr> <tr> <td>Asche</td> <td style="text-align: right;">4– 6 %</td> </tr> </table> <p>* Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht.</p>	Trockensubstanz	91–96 %	Eiweiss	20–22 %	Fett	30–35 %	Kohlenhydrate	25–41 %	Ballaststoffe (Rohfasern*)	18–30 %	Asche	4– 6 %
Trockensubstanz	91–96 %												
Eiweiss	20–22 %												
Fett	30–35 %												
Kohlenhydrate	25–41 %												
Ballaststoffe (Rohfasern*)	18–30 %												
Asche	4– 6 %												