



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

**Änderung vom 1. Juni 2018**

---

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

I

Die Anhänge 1 und 2 der Verordnung des WBF vom 15. November 2016<sup>1</sup> über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2019 in Kraft.

1. Juni 2018

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

<sup>1</sup> SR 232.112.11

*Anhang 1*  
(Art. 1)

**Temporär nicht verfügbare Naturprodukte**

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Bio-Weisszucker aus Zuckerrüben	Nach der Bio-Verordnung vom 22. September 1997 <sup>2</sup> produzierter Kristallzucker aus Zuckerrüben; Für die Verwendung in nach der Bio-Verordnung produzierten Produkten.	31.12.2020
Calcium-Kaseinat-Pulver	Trockensubstanz: 94 %; Protein: 90 %; Für die Verwendung in Schmelzkäse für Käsezubereitungen.	31.12.2020
Fruchtkonzentrate aus Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Kirschen, Sauerkirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren	Fruchtpulpe- und Fruchtsaftkonzentrate; Konzentrationsfaktor: 3–12; Brix-Wert: 60°–75°; Trägerstoffe / Säuerungsmittel: Zucker, Zitronensäure; Für die Verwendung als Fruchtzutat sowie zur Aromatisierung und Färbung von Hart- und Weichbonbons, Gelée-Zuckerwaren und Instant-Getränken.	31.12.2021
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 <sup>3</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH); Gelfestigkeit (Bloom): 100–270 g nach den Official Methods of Analysis of AOAC International von 2016 <sup>4</sup> ; Für die Verwendung in Gummibären und weiteren Gummiprodukten mit einem Gelatineanteil von 4–12 %.	31.12.2020
Himbeerpüree	Himbeerpüree mit und ohne Kerne; Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>5</sup> über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH).	31.12.2020
Himbeerpüreekonzentrat	Konzentrat aus Himbeerpüree mit und ohne Kerne; Brix-Wert: 27°–30°; Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH.	31.12.2020
Industriewein weiss, zur Herstellung von Essig	Zur Herstellung von Essig, der bei der Produktion von Essiggemüse eingesetzt wird.	31.12.2020

<sup>2</sup> SR 910.18

<sup>3</sup> SR 817.022.108

<sup>4</sup> Die Analyseverfahren können im Internet bei AOAC International gegen Bezahlung abgerufen werden unter [www.aoc.org](http://www.aoc.org) > Programs and Services > Publications > Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (OMA), 20th Edition (2016).

<sup>5</sup> SR 817.022.17

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Industriewein zur Herstellung von Fonduezubereitungen	Industriewein in gleichbleibender Qualität zur Herstellung von Fonduezubereitungen gemäss Art. 56, 58, 59 und 60 VLtH.	31.12.2020
Karamellzucker in Pulverform	Hellbraunes, hygroskopisches Pulver mit süssem Geschmack und typischem Geruch nach karamellisiertem Zucker; Trockensubstanz: 99 %; pH-Wert: 3,0–4,5; Für die Verwendung in hellen Milchsokoladmassen.	31.12.2020
Labkasein-Pulver	Labkasein in Pulverform, clostridienfrei, laktosefrei; Trockensubstanz: mind. 89,5 %; Protein: 82 %; Für die Verwendung in Schmelzkäse, Streichschmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen.	31.12.2020
Laktose	Laktose in kristalliner Form; Trockensubstanz: mind. 99 %; Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Milchbackmitteln, Schlag- und Koch-Crèmen, Süswaren sowie Füllmassen in Backwaren.	31.12.2020
Laktose für Speziallebensmittel	Wasserfreie Laktose in der Trockenmasse: mind. 99 % m/m; Gehalt an Pestizidrückständen gemäss den Anhängen 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>6</sup> über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>7</sup> über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE); Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg; Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg Pulver; Mikrobiologische Parameter: gemäss Anhang 1 und Art. 69 Abs. 3 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>8</sup> (HyV); Für die Verwendung in Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf gemäss VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht sowie in Speziallebensmitteln mit gesetzlich festgelegten Nährwertprofilen nach der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 <sup>9</sup> über Speziallebensmittel.	31.12.2020

<sup>6</sup> SR 817.021.23

<sup>7</sup> SR 817.022.104

<sup>8</sup> SR 817.024.1

<sup>9</sup> AS 2005 5953, 2006 4919, 2007 1065, 2008 961 6035, 2009 1997, 2010 973 4615, 2011 6253, 2013 4919, 2014 405

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Molkenprotein-konzentrat mind. 43% Proteingehalt	Protein (N x 6,38): 45–92 % in der Trockenmasse; Laktose: 3–45 %; Fett: 1,5–6,0 %; Asche: 2,5–5,5 %; Anforderungen bezüglich Pestizidrückstände für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung: gemäss Art. 22 Abs. 4 VLBE; Anforderungen bezüglich Kontaminanten: Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg, Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg; besondere mikrobiologische Anforderungen: gemäss Art. 69 Abs. 3 HyV; Für die Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht sowie in Speziallebensmitteln mit gesetzlich festgelegten Nährwertprofilen nach der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel.	31.12.2020
Molkenprotein-Pulver, 50 % Proteingehalt, 35 % Laktosegehalt	Molkenprotein in Pulverform; Trockensubstanz: max. 85 %; Protein: 50 %; Laktose: 35 %; Für die Verwendung in Füllmassen für Backwaren und Käsezubereitungen.	31.12.2020
Molkenpulver mind. 10–13 % Proteingehalt, demineralisiert	Protein (N x 6,38): mind. 10–13 %; Laktose: 80–90 %; Fett: < 1,5 %; Asche 0,6–3,0 %; Anforderungen bezüglich Pestizidrückstände: gemäss Art. 22 Abs. 4 VLBE; Anforderungen bezüglich anderer Kontaminanten: Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg, Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg; besondere mikrobiologische Parameter: gemäss Art. 69 Abs. 3 HyV. Für die Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss 2. Kap. Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht sowie in Speziallebensmitteln mit gesetzlich festgelegten Nährwertprofilen gemäss der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel.	31.12.2020
Natrium-Kaseinat-Pulver	Natrium-Kaseinat sprühgetrocknet; Protein: mind. 93 %; Für die Verwendung in Pulverprodukten aus Milchfett/Magermilch-Emulsionen und Schlagcremen.	31.12.2020
Schwarze Johannisbeeren, Fruchtzubereitung mit Stückchen	Brix-Wert: 40°; Stückchen: 45 %; Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH.	31.12.2021
Schwarze Johannisbeeren, Fruchtsaftkonzentrat	Verhältnis Konzentrat / Frucht: ca. 1 zu 7. Brix-Wert: 50°–70°. Für die Verwendung in Bonbons.	31.12.2021

---

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Schwarze Johannisbeer- püree	Püree aus schwarzen Johannisbeeren; Saccharose: max. 10 %; Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH.	31.12.2021
Weichweizen mit hohem Proteingehalt	Protein: mind. 14 %; Feuchtkleber: mind. 32 %; Für die Verwendung in Mehlen für Tiefkühlbackwaren und Spezialitäten, inkl. der dabei anfallenden Zweitmehle (Kop- pelprodukte).	31.12.2019
Weizenstärke	Native Weizenstärke; Für die Verwendung in Füllungen und Teig.	31.12.2020

---

*Anhang 2*  
(Art. 2)

**Für bestimmte Verwendungszwecke in der Schweiz nicht verfügbare Naturprodukte**

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Eipulver	Zur Verwendung in Teig (zur Stabilisierung, als Überzug, in Füllungen) oder in Eiweiss-Gebäcken	Eiweisspulver, Volleipulver und Eigelbpulver	31.12.2022
Erbsenprotein-konzentrat	Zur Verwendung in Instant-Getränken und Komprimaten	Eiweissgehalt ab 55 %	31.12.2022
Fruchtpulver mit 0,5–1,5 mm Partikelgrösse	Zur Färbung und Aromatisierung von Instant-Getränken, Traubenzuckern, Sorbittabletten, Xylittabletten und weiteren Süswaren	Walzen-, vakuum- oder sprühgetrocknetes Fruchtpulver; Partikelgrösse: 0,5 mm–1,5 mm; Wassergehalt: < 5,0 %; Titrierbare Säure (Zitronensäure Monohydrat): 0,7–28,0 %; Trägerstoffe: Glukose, Saccharose, Maltodextrin oder Stärke.	31.12.2022
Fructose	Zur Verwendung in Glasur-Gels in Konditoreiware und in Bäckerei-Marmelade	Fructosegehalt: mind. 99,5 %; Wassergehalt: max. 0,2 %; Asche: max. 0,1 %.	31.12.2022
Galactooligosaccharide	Zur Verwendung in Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf, insbesondere in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss 2. und 3. Kap. der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>10</sup> über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht	Galactooligosaccharide: > 57 % TS; Gehalt an Rückständen: gemäss den Anhänge 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>11</sup> über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 VLBE; Mikrobiologische Parameter: gemäss Anhang 1 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>12</sup> (HyV).	31.12.2022

<sup>10</sup> SR 817.022.104

<sup>11</sup> SR 817.021.23

<sup>12</sup> SR 817.024.1

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Honig	Zur industriellen Verarbeitung in Lebensmitteln	Honig gemäss Art. 96 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 <sup>13</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH); Homogen in der Konsistenz und im Geschmack; Industrielle Verarbeitbarkeit, insbesondere Pumpfähigkeit.	31.12.2022
Isomaltulose	Zur Verwendung in Instant-Getränken und Süsswaren	6-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-Fructose	31.12.2022
Kandiszucker aus Zuckerrüben, dunkel und hell	Zur Verwendung in Feingebäck	Wassergehalt: max. 2,5 %; Farbe dunkel gemäss der European Brewery Convention (EBC): 410–710; Farbe hell EBC: 85–175; Partikel: > 2,0 mm max. 0,15 %; Typische Sensorik.	31.12.2022
Käsepulver	Zur Verwendung als Füllung von Gebäcken und als Geschmacksgeber	Industrielle Verarbeitbarkeit	31.12.2022
Molkenproteinhydrolysat, hypoallergen	Zur Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten gemäss 2. Kap. Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht	Protein: mind. 82,5 %; Laktose: < 2,0 %; Fett: < 5,5 %; Hydrolysegrad: 7–15 %.	31.12.2022
Sterol-Ester und freies Sterol	Zur Verwendung in Margarinen, die als «cholesterinarm» oder «cholesterinfrei» gekennzeichnet werden	Pflanzensterole und Pflanzensterol-Ester: mind. 99 %; Tocopherolhaltiges Extrakt (E306): max. 0,1 %; Ascorbylpalmitat (E304): max. 0,1 %.	31.12.2022
Weizenkeime	Zur Verwendung in Weizenkeimgranulat oder in Frühstückscerealien	Hergestellt mittels Extrusion; Wassergehalt: max. 5 %; Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen; GVO-frei.	31.12.2022

---

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Weizenmalz- flocken	Zur Verwendung in Frühstückscerealien	Wassergehalt: max. 12 %; Fremdgetreide: max. 5 St. / 100 g; Schüttgewicht: 420–450 g/l; Grösse: 4–10 mm; Keine Behandlung mit ionisieren- den Strahlen; GVO-frei; Für die Weiterverarbeitung in Lebensmitteln.	31.12.2022

---