



Verordnung des EDI über Getränke

Änderung vom 27. Mai 2020

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Getränke wird wie folgt geändert:

Art. 4 Geltungsbereich

Die Bestimmungen dieses Kapitels gelten für natürliches Mineralwasser:

- a. das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird;
- b. das zur Verwendung als Zutat in einem Lebensmittel auch in Grossbehältern geliefert werden kann.

Art. 5 Abs. 1 und 3

¹ Natürliches Mineralwasser ist mikrobiologisch einwandfreies Wasser, das seinen Ursprung in einer unterirdischen Schicht oder Lagerstätte hat. Es wird aus einer oder mehreren Quellen gewonnen, die über eine oder mehrere natürliche oder künstliche Austrittsstellen erschlossen sind.

³ Stammt ein natürliches Mineralwasser aus mehreren Quellen, so muss seine physikalisch-chemische Zusammensetzung konstant bleiben.

Art. 7 Abs. 3

³ Natürliches Mineralwasser darf von der Quelle zum Abfüllort ausschliesslich in Rohrleitungen geführt werden. Der Transport in Tankwagen ist nur gestattet für die Verwendung von natürlichem Mineralwasser als Zutat in einem Lebensmittel.

¹ SR 817.022.12

Art. 9 Abs. 3 Bst. a–c, g, h und p

³ Je nach Zusammensetzung kann die Sachbezeichnung durch folgende Angaben ergänzt werden:

- a. *Betrifft nur den französischen und den italienischen Text.*
- b. *Betrifft nur den italienischen Text.*
- c. *Betrifft nur den italienischen Text.*
- g. *Betrifft nur den französischen und den italienischen Text.*
- h. *Betrifft nur den italienischen Text.*
- p. «geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung», wenn folgende Höchstwerte eingehalten werden:

Sulfat	240 mg/l
Natrium	20 mg/l
Nitrat	10 mg/l
Fluorid	0,7 mg/l
Mangan	0,05 mg/l
Nitrit	0,02 mg/l
Arsen	0,005 mg/l
Uran	0,002 mg/l

Art. 10 Abs. 1–3 und 6

¹ Auf den Behältnissen sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016² betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) der Ort des Quellaustritts und der Name der Quelle anzugeben. Stammt das Mineralwasser aus mehreren unterirdischen Schichten oder Lagerstätten, so sind auf den Behältnissen die Orte aller Quellaustritte und die Namen der Quellen anzugeben.

² Das Verzeichnis der Zutaten ist durch die Angabe der Menge der charakteristischen Bestandteile des natürlichen Mineralwassers zu ersetzen.

³ Natürliches Mineralwasser nach Artikel 5 Absatz 1 darf nicht unter mehreren Handelsbezeichnungen in den Handel gebracht werden.

⁶ Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung zur teilweisen Eisen- oder Manganentfernung gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe a unterzogen wurde, umfasst in Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «teilweise enteisen» beziehungsweise «teilweise entmangant» oder «enteisen» beziehungsweise «entmangant». Der Hinweis «teilweise enteisen» oder «enteisen» ist nicht obligatorisch, wenn das Eisen durch Filtration oder Dekantation ausgefällt wurde.

² SR 817.022.16

Art. 32 Abs. 2

² Bei fruchtsafthaltigen Getränken kann die Sachbezeichnung mit einem Hinweis darauf ergänzt werden, dass das Getränk Fruchtsaft enthält, z. B. «Fruchtsaftgetränk» oder «Tafelgetränk mit Fruchtsaft», wenn der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 10 Massenprozent und bei Getränken, die ausschliesslich mit Zitronensaft hergestellt werden, mindestens 6 Massenprozent beträgt. Bei Limonaden ist ein Fruchtsaftanteil von mindestens 4 Massenprozent im Enderzeugnis ausreichend.

Art. 33 Abs. 1 Bst. b

Aufgehoben

Art. 39 Abs. 1 Bst. a und b

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV³ sind anzugeben:

- a. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg/l und höchstens 150 mg/l: zumindest der Hinweis «caffeeinhaltig»; mit Ausnahme von Getränken, die auf Kaffee, Tee oder auf Kaffee- oder Tee-Extrakt basieren und die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf «Kaffee» oder «Tee» enthalten;
- b. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l: die Angaben nach Anhang 2 Teil B Ziffer 4 LIV;

Art. 58 Abs. 3

³ Mate (Yerba, Paraguaytee) sind die coffeeinhaltigen, schwach gerösteten und grob zerkleinerten Blätter von *Ilex paraguariensis*.

Art. 62

Aufgehoben

Art. 63 Abs. 1

¹ Bier ist ein alkoholisches, kohlenensäurehaltiges Getränk aus Wasser, gemälztem oder nicht gemälztem Getreide, Hefe und Hopfen, das durch alkoholische Gärung gewonnen wird. Es können auch weitere Zutaten verwendet werden.

Art. 64

Aufgehoben

Art. 65 Abs. 2 und 3

² Entsprechend dem Stammwürzegehalt können auch folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

³ SR 817.022.16

- a. «Leichtbier» unter 10,0 Massenprozent;
- b. «Lagerbier» ab 10,0 Massenprozent;
- c. «Spezialbier» ab 11,5 Massenprozent;
- d. «Starkbier» ab 14,0 Massenprozent.

³ *Aufgehoben*

Art. 66 Abs. 1

Aufgehoben

Art. 119 Abs. 2

² Die Süßung der verschiedenen Spirituosen ist in Anhang 16 geregelt.

Art. 120 Aromatisierung

Spirituosen nach den Artikeln 122–136, 140–142 und 147 dürfen nicht aromatisiert werden.

Art. 121 Färbung

Für die Färbung von Spirituosen gelten folgende Einschränkungen:

- a. Spirituosen nach den Artikeln 130–136 sowie 139 und 140 dürfen nicht gefärbt werden.
- b. Spirituosen nach den Artikeln 122–129 dürfen nur durch Zusatz von Caramel gefärbt werden.

Art. 146 Abs. 2

² Pastis weist einen Gehalt an Anethol von mindestens 1,5 g/l und höchstens 2 g/l auf.

Art. 150 Abs. 2

Aufgehoben

Art. 151 [Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-crème

Spirituosen mit der Sachbezeichnung «-crème» mit vorangestelltem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs, mit Ausnahme von Milcherzeugnissen, sind Liköre.

Art. 152

Aufgehoben

Art. 153 Nocino

Nocino ist ein Likör, dessen Aroma hauptsächlich durch Destillation oder Einmischen ganzer grüner Walnüsse (*Juglans regia* L.) oder die Kombination beider Verfahren zustande kommt.

Art. 154 Abs. 2

² Das Enderzeugnis muss mindestens 140 g/l reines Eigelb enthalten.

Artikel 161a Übergangsbestimmung zur Änderung vom 27. Mai 2020

Lebensmittel, die in den Geltungsbereich dieser Verordnung fallen und die der Änderung vom 27. Mai 2020 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. Juni 2021 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

¹ Die Anhänge 2, 3 und 15 werden gemäss Beilage geändert.

² Der Anhang 9 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

³ Diese Verordnung erhält neu einen Anhang 16 gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 2020 in Kraft.

27. Mai 2020

Eidgenössisches Departement des Innern
Alain Berset

Anhang 2
(Art. 6 Abs. 3 und 13 Abs. 1)

Anforderungen an natürliches Mineralwasser

Ziff. 1

1. Mikrobiologische Kriterien

Produkt	Untersuchungskriterien	Höchstwert KBE	Referenzmethoden für die Untersuchung
1 Mineralwasser und Quellwasser			
11 – beim Quellaustritt	Aerobe, mesophile Keime	100/ml	EN/ISO 6222:1999 Inkubationstemperatur: 30°C Inkubationszeit: 72 Stunden
	<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2
12 – abgefüllt in Behältnisse	<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100 ml	EN/ISO 16266

KBE: Koloniebildende Einheit; nn: nicht nachweisbar

Anhang 3
(Art. 17 und 26)

Zulässige Behandlungen und Stoffe

Bst. B Ziff. 11

11. für Fruchtsäfte: Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Erbsen.

Anhang 9

(Art. 69 Abs. 4, 72, 74 Abs. 1 und 2, 75 Abs. 5 sowie 86 Abs. 1)

Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen⁴

Die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen entsprechen jenen nach den Anhängen I, II A und III A der delegierten Verordnung (EU) 2019/934⁵. Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, kann das beschriebene Verfahren oder die beschriebene Behandlung zur Anwendung kommen bei Wein (1), Jungwein (2), Likörwein (3) Schaumwein (4), Qualitätsschaumwein (5), aromatischem Qualitätsschaumwein (6), Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure (7), Perlwein (8), Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure (9), Traubenmost (10), teilweise gegorenem Traubenmost (11), teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben (12), konzentriertem Traubenmost (13), rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (14), Wein aus eingetrockneten Trauben (15), Wein aus überreifen Trauben (16) sowie bei frischen Weintrauben und in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem teilweise vergorenem Traubenmost.

Die Schweiz zählt zur Zone CI gemäss Anlage I der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013⁶.

Die übrigen gemäss der europäischen Gesetzgebung zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen sind unter Beachtung der Bedingungen für die Verwendung ebenfalls anerkannt.

⁴ In der AS nicht veröffentlicht. Diese Liste kann beim BLV, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern oder unter folgender Internetadresse eingesehen werden: www.blv.admin.ch > Lebensmittel- und-Ernährung > Rechts- und Vollzugsgrundlagen > Gesetzgebung.

⁵ Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers; ABl. L 149 vom 7.6.2019, S. 1.

⁶ Siehe Fussnote zu Art. 61 Abs. 3.

Anhang 15
(Art. 118 Abs. 1)

Mindestalkoholgehalt von Spirituosen

Bst. a und b

- | | | |
|----|---|--------|
| a. | Pastis de Marseille, Absinth | 45,0 % |
| b. | Whisky, Kartoffelbrand, Pastis, Mistrà ⁷ | 40,0 % |

⁷ Der Alkoholgehalt von Mistrà muss mindestens 40,0 Volumenprozent und darf höchstens 47,0 Volumenprozent betragen.

Anhang 16
(Art. 119 Abs. 2)

Süssung von Spirituosen

Höchstgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker (g/l)

a.	Whisky	0
b.	Wodka	8
c.	Getreidespirituose, Getreidebrand, Geist	10
d.	Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein	15
e.	Obstbrand, durch Einmaischen und Destillation gewonnener [Name der Frucht]-brand	18
f.	Rum, Bierbrand, Branntwein, Tresterbrand, Hefebrand, Topinambur	20
g.	Honigbrand (ausschliesslich mit Honig)	20
h.	Brandy, Weinbrand	35
i.	Pastis	100

Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker (g/l)

a.	Spirituose mit der Bezeichnung «Vieux» oder «Vieille [Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]»	20
b.	Kirschlikör aus Kirschbrand	70
c.	Enzianlikör oder Liköre, die mit ähnlichen Pflanzen als einzigem Aromastoff hergestellt werden	80
d.	Likör, Nocino	100
e.	Eierlikör oder Advocaat/Avocat/Advokat	150
f.	[Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-crème	250
g.	Crème de cassis	400