



Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

Änderung vom 27. Mai 2020

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

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz wird wie folgt geändert:

Art. 12 Abs. 2 und 3

² Die Angabe des Produktionslandes kann mit «Mischung aus Olivenöl aus verschiedenen Ländern» angegeben werden, sofern es sich um eine Mischung aus Olivenölen aus verschiedenen Ländern handelt. Das Herkunftsland der Oliven ist in Abweichung von Artikel 16 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016² betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) immer anzugeben, wenn das Land nicht mit dem Produktionsland des Olivenöls übereinstimmt.

³ *Betrifft nur den französischen Text.*

Art. 16 Abs. 1

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV³ ist der Fettgehalt in Prozenten anzugeben.

Art. 31 Anforderungen

Speisepilze, die nur unter spezifischen Anforderungen in Verkehr gebracht werden dürfen, und die entsprechenden Anforderungen sind in Anhang 4 aufgeführt.

¹ SR 817.022.17

² SR 817.022.16

³ SR 817.022.16

Art. 34 Abs. 7

⁷ «Jus de truffes» ist der flüssige Extrakt, der durch das erstmalige Sterilisieren von ganzen Trüffeln oder von Trüffelteilen der *Tuber*-Arten entsteht.

Art. 37 Abs. 1 Bst. c, 2 Bst. b und 3

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁴ sind anzugeben:

- c. bei frischen Speisepilzen nach Anhang 4: die spezifischen Anforderungen in Bezug auf die Zubereitung.

² Getrüffelte Lebensmittel sind wie folgt zu kennzeichnen:

- b. «getrüffelt zu X %», «truffé à X %» oder «mit X % Trüffeln», wenn der Anteil an Trüffeln weniger als 3 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt.

³ *Aufgehoben*

Art. 124a Übergangsbestimmung zur Änderung vom 27. Mai 2020

Lebensmittel, die der Änderung vom 27. Mai 2020 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. Juni 2021 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

¹ Die Anhänge 1 und 11 werden gemäss Beilage geändert.

² Die Anhänge 2 und 4 erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 2020 in Kraft.

27. Mai 2020

Eidgenössisches Departement des Innern
Alain Berset

⁴ SR 817.022.16

Anhang 1
(Art. 3)**Liste der Pflanzen, Pflanzenteile und daraus hergestellter Zubereitungen, deren Verwendung in Lebensmitteln nicht zulässig ist**

Die acht folgenden Einträge in alphabetischer Reihenfolge ersetzen gemäss der nachstehenden Tabelle:

Der Eintrag *Hyoscyamus* betrifft nur den französischen Text.

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
Erysimum cheiri (L.) CRANTZ	Goldlack	Alle Pflanzenteile	
Galanthus spp.	Schneeglöckchen	Alle Pflanzenteile	
Gelsemium sempervirens (L.) JAUME ST.-HIL.	Gelsemium	Wurzelstock	
Hyoscyamus spp. (Betrifft nur den französischen Text.)			
Rauvolfia serpentina (L.) BENTH. ex KURZ	Schlangenwurzel	Wurzel	
Rheum officinale BAILLON und Rheum palmatum L.	Rhabarber	Wurzel	Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. et CHAM.) A. GRAY	Sabadill	Samen	
Urginea maritima (L.) BAKER	Meerzwiebel	Zwiebel	

Den folgenden Eintrag streichen:

Cheiranthus cheiri L.

Anhang 2
(Art. 9 Bst. d und 10 Abs. 2)

Anforderungen an Olivenöle und Oliventresteröle

Für Olivenöl und Oliventresteröl gelten die Anforderungen nach Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91⁵. Es gelten die Probenahme- und Analysemethoden nach den Anhängen Ia und II–XX derselben Verordnung.

⁵ Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) 2019/1604, ABl. L 250 vom 30.9.2019, S. 14.

Anhang 4
(Art. 31 und 37 Abs. 1 Bst. c)

Speisepilze, die nur unter spezifischen Anforderungen in Verkehr gebracht werden dürfen, und die entsprechenden Anforderungen

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Anforderungen
<p>Albatrellus</p> <p><i>Albatrellus confluens</i> (Alb. & Schwein.)</p> <p><i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar</p>	<p><i>Albatrellus confluens</i> (Alb. & Schwein.) Kotl. & Pouzar</p> <p><i>Scutigera confluens</i> (Alb. & Schwein.) Bondartsev & Singer</p> <p><i>Scutigera ovinus</i> (Schaeff.) Murrill</p>	<p>Semmelporling</p> <p>Gemeiner Schafeuterporling</p>	<p>Alte Exemplare vermeiden (bitter).</p> <p>Alte Exemplare vermeiden (bitter).</p>
<p>Amanita</p> <p><i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers.</p> <p><i>Amanita rubescens</i> Pers.</p>		<p>Kaiserling</p> <p>Perlpilz</p>	<p>Keine geschlossenen Pilzeier (sogenannte Ovuli).</p> <p>Mindestens 20 Minuten kochen.</p>
<p>Armillaria</p> <p><i>Armillaria borealis</i> Marxm. & Korrhonen</p> <p><i>Armillaria cepistipes</i> Velen. [as 'cepaestipes'], Česká Houby</p> <p><i>Armillaria gallica</i> Marxm. & Romagn.</p> <p><i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.</p> <p><i>Armillaria ostoyae</i> (Romagn.) Herink</p> <p><i>Armillaria tabescens</i> (Scop.) Emel</p>	<p><i>Armillaria bulbosa</i> sensu auct. brit.</p> <p><i>Armillaria obscura</i> sensu auct.</p> <p><i>Desarmillaria tabescens</i> (Scop.) R.A. Koch & Aime</p>	<p>Nördlicher Hallimasch</p> <p>Zwiebelfüssiger Hallimasch</p> <p>Fleischfärbener Hallimasch</p> <p>Honiggelber Hallimasch</p> <p>Dunkler Hallimasch</p> <p>Ringloser Hallimasch</p>	<p>Nur junge Exemplare: 5 Minuten separat in Wasser kochen, Kochwasser weggiesen, fertigkochen.</p> <p>Kann ohne Vorkochen getrocknet und später normal verwendet werden (mind. 20 Minuten kochen).</p>

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Anforderungen
Boletus <i>Boletus erythropus</i> Pers.	<i>Neoboletus erythropus</i> (Pers.) C. Hahn	Flockenstielliger Hexenröhrling	Mindestens 20 Minuten kochen.
Chlorophyllum <i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga	<i>Macrolepiota rachodes</i> (Vittad.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer	Safran-Riesenschirmling	Mindestens 20 Minuten kochen/braten. Nur den Hut zubereiten, nicht den Stiel.
Kuehneromyces <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer & A.H. Sm.	<i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.	Gemeines Stockschwämmchen	Nur aus Zucht (Verwechslungsgefahr mit <i>Galerina marginata</i>).
Lentinula <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler	<i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer	Kultur-Shiitake	Mindestens 20 Minuten kochen.
Macrolepiota <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer		Parasol	Mindestens 20 Minuten kochen/braten. Nur den Hut zubereiten, nicht den Stiel.
Russula <i>Russula olivacea</i> (Schaeff.) Fr.		Rotstielliger Leder-täubling	Mindestens 20 Minuten kochen.
Sarcodon <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.) P. Karst.	<i>Sarcodon imbricatum</i> (L.) P. Karst	Habichtspilz	Alte Exemplare vermeiden (bitter).
Suillus <i>Suillus bovinus</i> (L.) Roussel <i>Suillus collinitus</i> (Fr.) Kuntze <i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel <i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer <i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel	<i>Suillus flavus</i> (With.) Singer	Kuhröhrling Ringloser Butterpilz Körnchenröhrling Goldgelber Lärchenröhrling Butterpilz	Huthaut entfernen.

Anhang 11
(Art. 92, 97, 100, 111 und 115)

Anforderungen an Speisesalz, würzende Zutaten und Saucen

Betrifft nur den französischen Text.

