



# Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM)

**Änderung vom 27. Mai 2020**

---

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

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>1</sup> über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM) wird wie folgt geändert:

*Art. 1 Abs. 3 Bst. b*

<sup>3</sup> Diese Verordnung gilt nicht für:

- b. Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf nach der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>2</sup> über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.

*Art. 2 Abs. 2 Bst. a und 2<sup>bis</sup>*

<sup>2</sup> Zulässig ist der Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen:

- a. nach Anhang 1;

<sup>2bis</sup> Für die sonstigen Stoffe gelten zusätzlich die Einschränkungen nach Anhang 2.

*Art. 4*                    Mindest- und Höchstmengen

<sup>1</sup> Der Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen muss so bemessen sein, dass eine signifikante Menge dieser Stoffe enthalten ist. Die Menge gilt als signifikant, wenn sie den Anforderungen von Anhang 10 Teil A Ziffer 2 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>3</sup> betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) entspricht.

1 SR 817.022.32  
2 SR 817.022.104  
3 SR 817.022.16

<sup>2</sup> Für den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen gelten pro Tagesration nach Anhang 7 die Höchstmengen nach Anhang 1.

<sup>3</sup> Für den Zusatz sonstiger Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung gelten pro Tagesration nach Anhang 7 die Höchstmengen nach Anhang 2.

<sup>4</sup> Damit Verluste an Vitaminen während der Lagerung ausgeglichen werden können, muss der Anfangsgehalt im Lebensmittel für jedes Vitamin so bemessen sein, dass zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten die deklarierte Menge an Vitaminen garantiert werden kann.

<sup>5</sup> Beim Zusatz von lebenden Bakterienkulturen müssen mindestens  $10^8$  KBE<sup>4</sup> in der Tagesration nach Anhang 7 enthalten sein.

#### *Art. 6 Abs. 1*

<sup>1</sup> Werden einem Lebensmittel lebende Bakterienkulturen zugesetzt, so muss im Verzeichnis der Zutaten und in der Sachbezeichnung wie folgt darauf hingewiesen werden:

- a. spezifische wissenschaftliche Nomenklatur nach den Vorgaben des International Committee on Systematics of Prokaryotes<sup>5</sup>; oder
- b. Angabe «mit Milchsäurebakterien».

#### *Art. 8a* Übergangsbestimmung zur Änderung vom 27. Mai 2020

Lebensmittel, die der Änderung vom 27. Mai 2020 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. Juni 2022 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

## II

<sup>1</sup> Die Anhänge 1, 2, 4 und 5 erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

<sup>2</sup> Anhang 7 wird gemäss Beilage geändert

<sup>3</sup> Anhang 8 wird aufgehoben.

<sup>4</sup> KBE = koloniebildende Einheiten

<sup>5</sup> ICSP; [www.the-icsp.org](http://www.the-icsp.org)

### III

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 2020 in Kraft.

27. Mai 2020

Eidgenössisches Departement des Innern:  
Alain Berset

*Anhang 1*  
(Art. 2 Abs. 2 Bst. a und 5 sowie 4 Abs. 1 und 2)

## Vitamine und Mineralstoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen

Stoff	Höchstmenge pro Tagesration	Verwendungsbedingungen
<b>1 Vitamine</b>		
Vitamin A	450 µg <sup>6</sup> (entspricht 2.7 mg Beta-Carotin)	Nur als Beta-Carotin
Vitamin D	23 µg	
Vitamin E	68 mg	
Vitamin C	250 mg	
Vitamin K	24 µg	
Vitamin B <sub>1</sub> oder Thiamin	keine	
Vitamin B <sub>2</sub> oder Riboflavin	keine	
Niacin oder Vitamin PP	200 mg	
Vitamin B <sub>6</sub>	5 mg	
Folsäure	250 µg	
Vitamin B <sub>12</sub>	keine	
Biotin	keine	
Pantothensäure	keine	
<b>2 Mineralstoffe</b>		
Calcium	250 mg 700 mg	Nur Ersatzprodukte für Milch und Milchprodukte
Phosphor	Nur als Begleitung	
Eisen	7 mg	
Magnesium	250 mg	
Zink	1.8 mg	
Iod	200 µg	

<sup>6</sup> Retinol-Äquivalente, Umrechnungsfaktor: Beta-Carotin = 6 × Retinol-Äquivalente

Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln. V des EDIAS 2020

---

Stoff	Höchstmenge pro Tagesration	Verwendungsbedingungen
Selen	55 µg	
Kupfer	0.5 mg	
Mangan	1 mg	
Chrom	62 µg	
Molybdän	100 µg	
Chlorid	Nur als Begleitung	
Kalium	750 mg	

---

*Anhang 2*  
(Art. 2 Abs. 2<sup>bis</sup> und 5 sowie 4 Abs. 3)

## **Höchstmengen für den Zusatz von sonstigen Stoffen in Lebensmitteln**

---

Stoff	Höchstmenge pro Tagesration
Lactulose	3.5 g

---

*Anhang 4*  
(Art. 2 Abs. 4)

## **Stoffe, die Lebensmitteln nicht zugesetzt werden dürfen**

Folgende Stoffe dürfen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden:

1. Dimethylamylamin
2. 2,4-Dinitrophenol
3. Melatonin
4. *Monascus purpureus*

## Zulässige Verbindungen der Vitamine und der Mineralstoffe

Nummer	Bezeichnung
<b>1</b>	<b>Vitamine</b>
<b>1.1</b>	<b>Vitamin A</b> Beta-Carotin
<b>1.2</b>	<b>Vitamin D</b> Vitamin D3 oder Cholecalciferol Vitamin D2 oder Ergocalciferol
<b>1.3</b>	<b>Vitamin E</b> D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat DL-alpha-Tocopherylacetat D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat
<b>1.4</b>	<b>Vitamin C</b> L-Ascorbinsäure Natrium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat Kalium-L-ascorbat L-Ascorbyl-6-palmitat
<b>1.5</b>	<b>Vitamin K</b> Phylloquinon oder Phytomenadion Menachinon <sup>7</sup>
<b>1.6</b>	<b>Vitamin B<sub>1</sub></b> Thiaminhydrochlorid Thiaminmononitrat
<b>1.7</b>	<b>Vitamin B<sub>2</sub></b> Riboflavin Riboflavin-5'-phosphat-Natrium
<b>1.8</b>	<b>Niacin</b> Nicotinamid

<sup>7</sup> Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerer Masse als Menachinon-6 vor.

- 1.9 Vitamin B<sub>6</sub>**
  - Pyridoxinhydrochlorid
  - Pyridoxin-5'-phosphat
  - Pyridoxindipalmitat
- 1.10 Folsäure**
  - Pteroylglutaminsäure
  - Calcium-L-methylfolat
- 1.11 Vitamin B<sub>12</sub>**
  - Cyanocobalamin
  - Hydroxocobalamin
- 1.12 Biotin**
  - D-Biotin
- 1.13 Pantothensäure**
  - Calcium-D-pantothenat
  - Natrium-D-pantothenat
  - D-Panthenol<sup>2</sup>
- 2. Mineralstoffe**
  - 2.1 Calcium**
    - Calciumcarbonat
    - Calciumchlorid
    - Calciumcitratmalat
    - Calciumsalze der Zitronensäure
    - Calciumgluconat
    - Calciumglycerophosphat
    - Calciumlaktat
    - Calciumsalze der Orthophosphorsäure
    - Calciumhydroxid
    - Calciummalat
    - Calciumoxid
    - Calciumsulfat
    - Calcium-Phosphoryl-Oligosaccharide
    - Calciumhaltige Rotalgen oder Maerl<sup>8</sup>
  - 2.2 Eisen**
    - Eisenbisglycinat
    - Eisencarbonat
    - Eisencitrat
    - Eisenammoniumcitrat

<sup>8</sup> Die verkalkten Algen der Gattungen *Lithothamnium corallioides* und *Phymatolithon calcareum* oder Mischungen davon.

Eisengluconat  
Eisenfumarat  
Eisennatriumdiphosphat  
Eisenlaktat  
Eisensulfat  
Eisen(II)-Ammoniumphosphat  
Eisen(III)-Natrium-EDTA  
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)  
Eisensaccharat  
elementares Eisen (elektrolytisch, carbonyl- oder wasserstoffreduziert)

### 2.3 **Magnesium**

Magnesiumacetat  
Magnesiumcarbonat  
Magnesiumchlorid  
Magnesiumsalze der Citronensäure  
Magnesiumgluconat  
Magnesiumgyceophosphat  
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure  
Magnesiumlaktat  
Magnesiumhydroxid  
Magnesiumoxid  
Magnesiumkaliumcitrat  
Magnesiumsulfat

### 2.4 **Zink**

Zinkacetat  
Zinkbisglycinat  
Zinkchlorid  
Zinkcitrat  
Zinkcarbonat  
Zinkgluconat  
Zinklaktat  
Zinkoxid  
Zinksulfat

### 2.5 **Iod**

Kaliumiodid  
Kaliumiodat  
Natriumiodid  
Natriumiodat

- 2.6 Selen**  
Selen-angereicherte Hefe<sup>9</sup>  
Natriumselenat  
Natriumhydrogenselenit  
Natriumselenit
- 2.7 Kupfer**  
Kupfercarbonat  
Kupfercitrat  
Kupfergluconat  
Kupfersulfat  
Kupfer-Lysinkomplex
- 2.8 Mangan**  
Mangancarbonat  
Manganchlorid  
Mangancitrat  
Mangangluconat  
Manganglycerophosphat  
Mangansulfat
- 2.9 Chrom**  
Chrom(III)-chlorid und sein Hexahydrat  
Chrom(III)-sulfat und sein Hexahydrat  
Chrompicolinat  
Chrom(III)-lactattrihydrat
- 2.10 Molybdän**  
Ammoniummolybdat (Molybdän [VI])  
Natriummolybdat (Molybdän [VI])

<sup>9</sup> Arten von Selenhefe, die in Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnen werden und in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selen). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen, einschliesslich Selenocystein, darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

## **2.11 Kalium**

Kaliumbicarbonat

Kaliumcarbonat

Kaliumchlorid

Kaliumcitrat

Kaliumgluconat

Kaliumglycerophosphat

Kaliumlactat

Kaliumhydroxid

Kaliumsalze der Orthophosphorsäure

*Anhang 7*  
(Art. 4 Abs. 1–3 und 5)

*Betrifft den französischen und den italienischen Text*

