Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, Änderungen

Geltendes Recht	***Entwurf für Vernehmlassung***
Art. 2 Begriffe Es gelten folgende Begriffsbestimmungen: a. *gute Herstellungspraxis (GHP):* die Aspekte der Qualitätssicherung, die gewährleisten, dass Bedarfsgegenstände in konsistenter Weise hergestellt und überprüft werden, damit ihre Konformität mit den für sie geltenden Regeln gewährleistet ist und sie den Qualitätsstandards entsprechen, die dem ihnen zugedachten Verwendungszweck angemessen sind, und die gewährleisten, dass die Bedarfsgegenstände die menschliche Gesundheit nicht gefährden und keine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder eine Beeinträchtigung ihrer organoleptischen Eigenschaften herbeiführen; b. *Qualitätssicherungssystem:* die Gesamtheit der organisierten und dokumentierten Vorkehrungen zum Zwecke der Sicherstellung, dass Bedarfsgegenstände die benötigte Qualität aufweisen, um die Übereinstimmung mit den für sie geltenden Regeln zu gewährleisten, und dass sie den Qualitätsstandards entsprechen, die für den ihnen zugedachten Verwendungszweck erforderlich sind; c. *Qualitätskontrollsystem:* die systematische Anwendung von im Rahmen des Qualitätssicherungssystems festgelegten Massnahmen, um die Übereinstimmung von Ausgangs-, Zwischen- und Fertigbedarfsgegenständen mit der im Rahmen des Qualitätssicherungssystems festgelegten Spezifikation zu gewährleisten; d. *Monomer oder anderer Ausgangsstoff:* 1. ein Stoff, der jeglicher Art von Polymerisationsverfahren zur Herstellung von Polymeren unterzogen wird, 2. ein natürlicher oder synthetischer makromolekularer Stoff, der bei der Herstellung von modifizierten Makromolekülen verwendet wird, oder 3. ein Stoff, der zur Modifizierung bestehender natürlicher oder synthetischer Makromoleküle verwendet wird; e. *Polymer:* ein makromolekularer Stoff, gewonnen durch: 1. ein Polymerisationsverfahren, wie z. B. Polyaddition oder Polykondensation, oder durch ein ähnliches Verfahren aus Monomeren oder anderen Ausgangsstoffen, 2. chemische Modifizierung natürlicher oder synthetischer Makromoleküle, oder 3. mikrobielle Fermentation; f. *Additiv:* ein Stoff, der einem Material absichtlich zugesetzt wird, um während dessen Herstellung oder im fertigen Bedarfsgegenstand eine physikalische oder chemische Wirkung zu erzielen; dieser Stoff ist dazu bestimmt, im fertigen Bedarfsgegenstand vorhanden zu sein; g. *Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen:* jeglicher Stoff, der als geeignetes Medium für die Herstellung von Polymeren oder Kunststoffen verwendet wird; er kann in den fertigen Bedarfsgegenständen vorhanden sein, ist jedoch dafür weder vorgesehen noch hat er im fertigen Bedarfsgegenstand eine physikalische oder chemische Wirkung; h. *Polymerisationshilfsmittel:* ein Stoff, der die Polymerisation initiiert oder die Bildung der makromolekularen Struktur kontrolliert (z. B. Katalysatoren);	*Art. 2 Bst. f und q* Es gelten folgende Begriffsbestimmungen: f. *Additiv:* ein Stoff, der einem Material absichtlich zugesetzt wird, um während dessen Herstellung oder im fertigen Bedarfsgegenstand eine physikalische oder chemische Wirkung zu erzielen, und der dazu bestimmt ist, im fertigen Bedarfsgegenstand vorhanden zu sein, einschliesslich Stoffen in festem Zustand, deren Oberfläche sich mit den Polymeren verbindet, die das Material bilden; q. *UVCB-Stoff*: ein Stoff mit unbekannter oder variabler Zusammensetzung, komplexe Reaktionsprodukte oder ein Material biologischen (*unknown or variable composition, complex reaction products or biological materials*, UVCB) oder anderen natürlichen Ursprungs.

i. *Gesamtmigrationsgrenzwert (OML):* die höchstzulässige Menge nichtflüchtiger Stoffe, die aus einem Bedarfsgegenstand in Lebensmittelsimulanzien abgegeben werden; j. *spezifischer Migrationsgrenzwert (SML):* die höchstzulässige Menge eines bestimmten Stoffes, die aus einem Bedarfsgegenstand in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgegeben wird; k. *gesamter spezifischer Migrationsgrenzwert [SML(T)]:* die höchstzulässige Summe bestimmter Stoffe, die in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgegeben werden, berechnet als Gesamtgehalt der angegebenen Stoffe; l. *funktionelle Barriere:* eine Barriere, die aus einer oder mehreren Schichten jeglicher Art Materials besteht und sicherstellt, dass der Bedarfsgegenstand im fertigen Zustand den Bestimmungen der vorliegenden Verordnung entspricht; m. *Lebensmittelsimulans:* ein Testmedium, das Lebensmittel nachahmt; das Lebensmittelsimulans ahmt durch sein Verhalten die Migration aus Bedarfsgegenständen in das Lebensmittel nach; n.[1] *Farbmittel:* farbige Pulver, Pasten oder Flüssigkeiten, die den Bedarfsgegenständen absichtlich beigegeben werden, um ihnen Farbe zu verleihen, und die Farbstoffe sowie organische und anorganische Pigmente umfassen; o. *Stoffe in Nanoform (Nanopartikel):* ein ungebundener Stoff in Form eines Aggregats oder Agglomerats, bei dem mindestens eine Dimension sich im Grössenbereich von 1–100 Nanometern bewegt, oder Stoff mit einem spezifischen Oberflächenvolumen von über 60 m^2/cm^3; ein derartiger Stoff gilt als Nanopartikel, wenn er beabsichtigt hergestellt wurde, damit seine auf die oben genannten äusseren Dimensionen seiner Partikel oder auf sein spezifisches Oberflächenvolumen zurückgehenden Eigenschaften genutzt werden können; p. *unbeabsichtigt vorhandener Stoff:* eine Verunreinigung in den verwendeten Stoffen oder ein Reaktionszwischenprodukt, das sich im Herstellungsprozess gebildet hat, oder ein Abbau- oder Reaktionsprodukt.	
	Gliederungstitel nach Art. 7 **3*a*. Abschnitt: Regelung von Bisphenol A und anderen Bisphenolen**
	Art. 7a Begriffe Es gelten folgende Begriffsbestimmungen: a. *Bisphenol:* ein Stoff, der aus zwei durch ein Brückenatom verbundenen Hydroxyphenyl-Funktionsgruppen nach der Struktur A in Anhang 1*a* besteht, einschliesslich der Salzform des Bisphenols; mit dem Brückenatom können zusätzliche Gruppen verbunden sein; b. *Bisphenolderivat*: ein Stoff nach der allgemeinen Struktur B in Anhang 1*a*, mit Ausnahme der Salzform eines Bisphenols; c. *gefährliches Bisphenol oder gefährliches Bisphenolderivat*: ein Bisphenol oder ein Bisphenolderivat, das nach Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015[2] (ChemV) harmonisiert als «erbgutverändernd» der Kategorien 1A oder 1B, «krebserregend», «fortpflanzungsgefährdend» oder «endokriner Disruptor mit Wirkung auf die menschliche Gesundheit» der Kategorie 1 eingestuft ist.

[1] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 23. Okt. 2019, in Kraft seit 1. Dez. 2019 (AS **2019** 3371).
[2] SR **813.11**

	Art. 7b Verbote 1 Die Verwendung der folgenden Stoffe bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen, die Klebstoffe, Gummi, Ionenaustauscherharze, Kunststoffe, Druckfarben, Silikone, Lacke oder Beschichtungen enthalten, sowie das Inverkehrbringen solcher Bedarfsgegenstände sind verboten: a. 4,4'-Isopropylidenediphenol (CAS-Nr. 80-05-7, BPA) und seine Salze; b. andere gefährliche Bisphenole oder gefährliche Bisphenolderivate. 2 Ausgenommen sind Bedarfsgegenstände nach Artikel 3 Absatz 2 und 5 Absätze 2 und 3 der Verordnung (EU) 2024/3190[3]. 3 Bedarfsgegenstände, die unter Verwendung eines anderen Bisphenols oder Bisphenolderivats hergestellt wurden, dürfen keine BPA-Rückstände enthalten.
	Art. 7c Konformitätserklärung und Unterlagen 1 Auf allen Vermarktungsstufen, ausser im Detailhandel, ist Bedarfsgegenständen, die Klebstoffe, Gummi, Ionenaustauscherharze, Kunststoffe, Druckfarben, Silikone, Lacke oder Beschichtungen enthalten und die noch nicht in Kontakt mit Lebensmitteln sind, sowie Bisphenolen und Bisphenolderivaten, die als Monomere oder andere Ausgangsstoffe bei der Herstellung dieser Bedarfsgegenstände verwendet werden, eine Konformitätserklärung beizufügen. 2 Die Konformitätserklärung muss die Angaben nach Anhang 1*b* enthalten. 3 Die verantwortliche Person muss geeignete Unterlagen für die Einhaltung der Vorschriften bereithalten. Diese sind den Vollzugsbehörden auf Verlangen unverzüglich zur Verfügung zu stellen.
	Art. 7d Überprüfung der Konformität 1 Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Testmethoden überprüft, die gemäss Artikel 34 der Verordnung (EU) 2017/625[4] ausgewählt werden. 2 Für die Auswahl der Testmethoden gilt zusätzlich Artikel 9 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2024/3190[5]. 3 Für die Überprüfung spezifischer Nachweisgrenzen oder Migrationsgrenzwerte gelten folgende Bestimmungen: a. Die Testergebnisse sind gemäss Anhang 4 Ziffer 2.1 auszudrücken. b. Die Einhaltung eines Migrationsgrenzwerts ist gemäss Anhang 4 Ziffern 1.1-1.5, Ziffer 2.2 und Ziffern 2.4–2.4.2.2.5 festzustellen. c. Ereignet sich der vorhersehbare Kontakt unter Bedingungen eines kontinuierlichen Durchflusses, z. B. in Rohr- oder Filteranlagen, so entspricht die Prüfzeit der durchschnittlichen Verweildauer des Lebensmittels in diesen Rohr- oder Filteranlagen.

3 Verordnung (EU) 2024/3190 der Kommission vom 19. Dezember 2024 über die Verwendung von Bisphenol A (BPA) und anderen Bisphenolen und Bisphenolderivaten, die aufgrund spezifischer gefährlicher Eigenschaften eine harmonisierte Einstufung erhalten haben, in bestimmten Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) 2018/213, ABl. L, 2024/3190, 31.12.2024; geändert durch Verordnung (EU) 2026/250, ABl. L, 2026/250, 3.1.2026.

4 Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates, ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2024/3115, ABl. L, 2024/3115, 16.12.2024.

5 Siehe Fussnote zu Art. 7b Abs. 2.

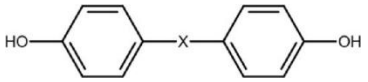
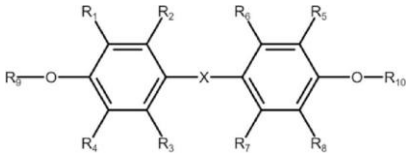
	Art. 10a Hoher Reinheitsgrad [1] Ein Stoff, der bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendet wird, hat einen hohen Reinheitsgrad, wenn: a. alle seine Bestandteile seiner Identität entsprechen; und b. er höchstens eine geringe Menge unbeabsichtigt eingebrachter Stoffe enthält, die alle mindestens eine der folgenden Bedingungen erfüllen: 1. Sie entsprechen Anhang 2. 2. In einer nach international anerkannten wissenschaftlichen Grundsätzen durchgeführten Risikobewertung kann aufgezeigt werden, dass sie den Anforderungen nach Artikel 49 LGV entsprechen. 3. Die Genotoxizität der Stoffe kann basierend auf einer toxikologischen Bewertung ausgeschlossen werden; auf der Grundlage einer dokumentierten Analyse ihrer voraussichtlichen Verwendung, ihrer Eigenschaften und ihres Verbleibs in späteren Herstellungsstufen kann davon ausgegangen werden, dass keiner der Stoffe im fertigen Bedarfsgegenstand aus Kunststoff in einer Konzentration enthalten sein wird, die zu einer derartigen Migration führen könnte, dass sie jeweils einzeln in einer Menge von mehr als 0,05 mg/kg in Lebensmitteln vorhanden sind. 4. In einer Risikobewertung auf der Grundlage einer dokumentierten Analyse ihrer voraussichtlichen Verwendung, ihrer Eigenschaften und ihres Verbleibs in späteren Herstellungsstufen kann davon ausgegangen werden, dass keiner der Stoffe im fertigen Material oder Gegenstand aus Kunststoff in einer Konzentration enthalten sein wird, die zu einer derartigen Migration führen könnte, dass sie jeweils einzeln in einer Menge von mehr als 0,00015 mg/kg in Lebensmitteln vorhanden sind. [2] Die Einzelbeurteilung der Genotoxizität nach Absatz 1 Buchstabe b Ziffer 3 kann durch eine Gruppenbewertung der Genotoxizität ersetzt werden, wenn eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist: a. Die bewerteten Stoffe sind chemisch miteinander verwandt und gehören derselben oder einer ähnlichen Funktionsgruppe an, die zu einer Toxizität führen könnte. b. Die bewerteten Stoffe werden als für die Migration in Lebensmittel repräsentatives Gemisch gewonnen und dieses Gemisch wird mit geeigneten Methoden bewertet.
	Art. 10b Kennzeichnung [1] Die Herstellerin, die Importeurin und die Inverkehrbringerin eines fertigen Mehrwegbedarfsgegenstands stellt nach Artikel 3 Absätze 3 und 4 den Anwenderinnen und Anwendern Folgendes bereit: a. geeignete Anweisungen, wie sie die Verschlechterung des Gegenstands verlangsamen können; b. eine Beschreibung der beobachtbaren Veränderungen des Mehrwegbedarfsgegenstands, die auf die Verschlechterung des Gegenstands oder Materials hindeuten können; c. einen Warnhinweis für den Fall, dass spezifische Schäden oder eine vorhersehbare Fehlanwendung zu einer erhöhten Migration oder dazu führen würden, dass der Gegenstand auf andere Weise für eine weitere Verwendung in Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet wird. [2] Bedarfsgegenstände aus Kunststoff, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, sind zum Zeitpunkt ihres Inverkehrbringens mit Verwendungshinweisen nach Artikel 3 Absatz 1 zu versehen, wenn sie aus Stoffen hergestellt werden, für die Beschränkungen nach Anhang 2 Tabelle 1 Spalte 10 in Bezug auf eines oder mehrere der folgenden Elemente enthalten sind: a. bestimmte Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen;

	b. Kontaktdauer oder Temperatur; oder c. Erhitzungsbedingungen wie Backofen- und Mikrowellennutzung. 3 In den Verwendungshinweisen sind die Beschränkungen anzugeben und die Konsumentinnen und Konsumenten angemessen zu informieren.
Art. 11 Zulässige Stoffe und Voraussetzungen für ihre Verwendung 1 Es dürfen nur die in Anhang 2 aufgeführten Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendet werden; die in diesem Anhang festgelegten Anforderungen sind einzuhalten. 2 In Abweichung von Absatz 1 dürfen die nachstehenden, in Anhang 2 nicht aufgeführten Stoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendet werden, wenn diese die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährden:[6] a. Polymerisationshilfsmittel; b. Farbstoffe; c. Lösungsmittel; d.[7] alle Salze der Stoffe, für die in Anhang 2 Tabelle 4 Spalte 2 «ja» angegeben ist, aus zulässigen Säuren, Phenolen oder Alkoholen, vorbehältlich der Beschränkungen in Tabelle 4 Spalten 3 und 4; e. Mischungen, die durch Mischung zugelassener Stoffe ohne chemische Reaktion der Bestandteile gewonnen wurden; f. bei Verwendung als Additive: natürliche oder synthetische polymere Stoffe mit einem Molekulargewicht von mindestens 1000 Da (ausgenommen durch mikrobielle Fermentation gewonnene Makromoleküle), die den Anforderungen dieses Abschnitts entsprechen, sofern sie den Hauptstrukturbestandteil von fertigen Bedarfsgegenständen bilden können; g. bei Verwendung als Monomer oder anderer Ausgangsstoff: Vorpolymerisate und natürliche oder synthetische makromolekulare Stoffe sowie deren Mischungen (ausgenommen durch mikrobielle Fermentation gewonnene Makromoleküle), sofern die Monomere oder Ausgangsstoffe, die zu ihrer Synthese erforderlich sind, in den Listen in Anhang 2 aufgeführt sind; h. Stoffe einer Kunststoffschicht in Mehrschicht- oder Verbundmaterial-Bedarfsgegenständen, die nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen und durch eine funktionelle Barriere vom Lebensmittel getrennt sind. 3 Bedarfsgegenstände aus Kunststoff können unbeabsichtigt vorhandene Stoffe enthalten, wenn diese die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährden. 4 Bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie gemäss Anhang 2 zugelassen sind.	*Art. 11 Abs. 5 und 6* 5 Die bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendeten Stoffe, die im fertigen Kunststoffmaterial vorhanden sein können, einschliesslich aus Abfällen hergestellter Stoffe, müssen einen hohen Reinheitsgrad und eine technische Qualität aufweisen, die für die geplante und vorhersehbare Verwendung dieser Bedarfsgegenstände geeignet ist. Die Herstellerin des Stoffes muss die Zusammensetzung des Stoffes kennen. 6 Abweichend von Absatz 5 dürfen natürliche, aus mehreren Bestandteilen bestehende biologische oder mineralische UVCB-Stoffe, die in dieser Verordnung mit einer Bezeichnung identifiziert sind, in Bezug auf die Reinheit so verwendet werden, wie sie aus ihrem natürlichen Ursprung gewonnen wurden. Es gelten alle zusätzlichen Spezifikationen oder Anforderungen nach Anhang 2 Tabelle 1.
Art. 14 Spezifische Anforderungen an Kunststoffschichten, die nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen 1 Kunststoffschichten, die nicht unmittelbar in Berührung mit Lebensmitteln kommen und durch eine funktionelle Barriere vom Lebensmittel getrennt sind: a. brauchen den in diesem Abschnitt festgelegten Beschränkungen und Spezifikationen nicht zu entsprechen; oder b. dürfen aus Stoffen hergestellt sein, die nicht in Anhang 2 aufgeführt sind.	*Art. 14 Abs. 3 Bst. a* 3 Die in Absatz 1 Buchstabe b genannten Stoffe dürfen nicht zu einer der folgenden Kategorien gehören: a. Stoffe, die gemäss Anhang 2 Ziffer 1 ChemV[9] als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden;

[6] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 836).
[7] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 836).
[9] SR **813.11**

[2] Die Migration der in Absatz 1 Buchstabe b genannten Stoffe in ein Lebensmittel oder ein Lebensmittelsimulans darf nicht nachweisbar sein. [3] Die in Absatz 1 Buchstabe b genannten Stoffe dürfen nicht zu einer der folgenden Kategorien gehören: a. Stoffe, die gemäss Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015[8] (ChemV) als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden; b. Stoffe, die bewusst in Nanoform hergestellt wurden.	
Art. 16 Unterlagen [1] Die verantwortliche Person stellt den zuständigen Behörden auf Nachfrage geeignete Unterlagen zur Verfügung, mit deren Hilfe sie nachweist, dass die Bedarfsgegenstände, die Produkte aus Zwischenstufen ihrer Herstellung sowie die für die Herstellung dieser Bedarfsgegenstände bestimmten Stoffe den Anforderungen dieses Abschnitts entsprechen. [2] Diese Unterlagen umfassen insbesondere: a. eine Beschreibung der Bedingungen und der Ergebnisse von Prüfungen; b. Berechnungen, einschliesslich Modellberechnungen, und sonstiger Analysen; c. Unbedenklichkeitsnachweise oder eine die Konformität belegende Begründung.[10]	*Art. 16* Unterlagen [1] Die verantwortliche Person stellt den zuständigen Behörden auf Nachfrage geeignete Unterlagen zur Verfügung, mit deren Hilfe sie nachweist, dass die Bedarfsgegenstände, die Produkte aus Zwischenstufen ihrer Herstellung sowie die für die Herstellung dieser Bedarfsgegenstände bestimmten Stoffe den Anforderungen dieses Abschnitts entsprechen. [2] Bei Stoffen, die bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendet werden, müssen den zuständigen Behörden auf Nachfrage Unterlagen über die Zusammensetzung zusammen mit allen Unterlagen über den Reinheitsgrad zur Verfügung gestellt werden. [3] Diese Unterlagen umfassen insbesondere: a. eine Beschreibung der Bedingungen und der Ergebnisse von Prüfungen; b. Berechnungen, einschliesslich Modellberechnungen, und sonstiger Analysen; c. Unbedenklichkeitsnachweise oder eine die Konformität belegende Begründung. [4] Die Herstellerin von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff und von Produkten aus Zwischenstufen ihrer Herstellung stellt sicher, dass die zuständigen Behörden bei der Durchführung amtlicher Kontrollen Proben von Bedarfsgegenständen, Produkten und von für die Herstellung verwendeten Stoffen und Materialien entnehmen können.
	Art. 43f Übergangsbestimmungen zur Änderung vom … [1] Für Bedarfsgegenstände, die Druckfarben, Kunststoffe, Silikone, Lacke oder Beschichtungen enthalten, gelten in Bezug auf die Bestimmungen des Abschnitts 3*a* weiterhin die entsprechenden Übergangsbestimmungen nach Artikel 43*c*. [2] Fertige Einwegbedarfsgegenstände, die Klebstoffe, Gummi oder Ionenaustauscherharze enthalten und die der Änderung vom … nicht entsprechen, dürfen noch bis zum … [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt, gekennzeichnet und in Verkehr gebracht werden. Sie dürfen noch bis zum … [2 Jahre] mit Lebensmitteln befüllt und verschlossen werden. Entsprechend verpackte Lebensmittel dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. [3] Fertige Mehrwegbedarfsgegenstände, die Klebstoffe, Gummi oder Ionenaustauscherharze enthalten und die der Änderung vom … nicht entsprechen, dürfen noch bis zum … [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt, gekennzeichnet und in Verkehr gebracht werden. Sie dürfen noch bis zum … [3 Jahre] in Verkehr bleiben. [4] Bedarfsgegenstände, die den übrigen Anforderungen der Änderung vom … nicht entsprechen, dürfen noch bis zum … [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

[8] SR **813.11**
[10] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 836).

	[1] Diese Verordnung erhält neu die Anhänge 1*a* und 1*b* gemäss Beilage. [2] Die Anhänge 4 und 13 werden gemäss Beilage geändert. [3] Anhang 14 wird aufgehoben.
	Anhang 1a (Art. 7*a* Bst. a und b) **Bisphenole und Bisphenolderivate** Es gelten folgende chemische Strukturen: A) Bisphenol:  B) Bisphenolderivat:  X bezeichnet jede Brückengruppe, welche die beiden Phenylringe durch ein einziges Atom trennt. Das Atom kann jedoch jegliche Substituenten aufweisen. R_1 bis R_{10} bezeichnen jeglichen Substituenten. Mindestens einer der Substituenten ist kein Wasserstoffatom.
	Anhang 1b (Art. 7*c* Abs. 2) **Konformitätserklärung für Bedarfsgegenstände nach Abschnitt 3*a*** Die Konformitätserklärung nach Artikel 7*c* Absatz 2 muss folgende Informationen enthalten: 1 Name und Adresse sowie Kontaktdaten, einschliesslich einer aktuellen Telefonnummer oder E-Mail-Adresse, der verantwortlichen Person, welche die Konformitätserklärung ausstellt; 2 Name und Adresse sowie Kontaktdaten, einschliesslich einer aktuellen Telefonnummer oder E-Mail-Adresse, der verantwortlichen Person, die den Bedarfsgegenstand herstellt oder einführt; 3 Bezeichnung des Bedarfsgegenstands, einschliesslich halbfertiger Materialien als auch fertiger Gegenstände; 4 Datum der Erklärung; 5 eine Liste aller Bisphenole oder Bisphenolderivate, die bei der Herstellung des Bedarfsgegenstands verwendet wurden; 6 eine Erklärung, dass der Bedarfsgegenstand der vorliegenden Verordnung und den allgemeinen Anforderungen der LGV an Bedarfsgegenstände entspricht.
Anhang 4 (Art. 15 Abs. 2 und 40*b* Abs. 1) **Bestimmungen über die Bewertung der Einhaltung der Migrationsgrenzwerte bei Bedarfsgegenständen aus Kunststoff** …	*Anhang 4* (Art. 15 Abs. 2 und 40*b* Abs. 1)

2 Konformitätsprüfung Für die Prüfung der Konformität der Migration aus Bedarfsgegenständen aus Kunststoff wird eine Analysemethode gemäss den Anforderungen von Artikel 34 der Verordnung (EU) 2017/625[11] ausgewählt, bei der die folgenden spezifischen Leistungskriterien angewandt werden: i) Der Arbeitsbereich der Analysemethode muss mindestens $R_L \times$ SML bis $R_U \times$ SML sein, wie in den einschlägigen Leitlinien beschrieben, wobei: – RL der relative untere Schwellenwert für den Arbeitsbereich der Methode ist; – RU der relative obere Schwellenwert für den Arbeitsbereich der Methode ist. – RU muss 2 betragen. RL muss 0,2 betragen, es sei denn, 0,2 × SML liegt unterhalb der analytischen Bestimmungsgrenze (LOQ) des Stoffes, dann wird RL × SML auf die LOQ des Stoffes festgesetzt. ii) Vor der Überprüfung der Konformität mit einem SML muss das spezifische Migrationsprüfergebnis *m*, falls relevant: (1) um das tatsächliche Verhältnis Oberfläche zu Volumen ($(S/V)_{real}$) und das Verhältnis Oberfläche zu Volumen $(S/V)_{test}$ gemäss Ziffer 2.1 dieses Anhangs; oder (2) um den Korrekturfaktor (C_{T2}), der in den Unterspalten für die Lebensmittelsimulanzien D2 und E in Tabelle 2 dieses Anhangs verwendet wird; oder (3) um den Fettreduktionsfaktor (FRF) gemäss Ziffer 2.5.1 dieses Anhangs korrigiert werden. Werden die Ergebnisse unter Anwendung von C_{T2} in Kombination mit dem FRF gemäss Ziffer 2.5.1 korrigiert, so darf der kombinierte Korrekturfaktor 5 nicht überschreiten, es sei denn, der in Tabelle 2 festgelegte Korrekturfaktor überschreitet 5. iii) Der Variationskoeffizient der Reproduzierbarkeit CV_R, der bei Multiplikation mit 100 in Prozent ausgedrückt werden kann, wird zur Berechnung der relativen Standardmessunsicherheit verwendet, um die Konformität zu bewerten. Für die Berechnung des CV_R gelten folgende Formeln: $CV_R = 0{,}22$ für $m_c < 0{,}12 \times 10^{-6}$ kg/kg; und $CV_R = 2^{(1-½\log(m_c))}/100$ für $0{,}12 \times 10^{-6}$ kg/kg $\leq m_c \leq 0{,}138$ kg/kg; wobei m_c das spezifische Migrationstestergebnis eines Stoffes oder gegebenenfalls das korrigierte spezifische Migrationsergebnis ist, das anhand des in dieser Verordnung festgelegten SML zu bewerten ist, und die Standardmessunsicherheit von m_c eines Stoffes, $u(m_c)$, wie folgt bestimmt wird: $u(m_c) = CV_R \times m_c$. iv) Die Konformität mit dem SML wird dann anhand des folgenden spezifischen Leistungskriteriums bewertet, wobei m_c anhand des SML zu bewerten ist: Wenn $(m_c - \text{SML})/[u(m_c)] > 1{,}64$, dann überschreitet m_c den SML. Ist m_c höher als der SML, gilt das m_c eines Stoffes als nicht konform. Darüber hinaus gelten die Vorschriften der Ziffern 2.3 bis 2.5.1 dieses Anhangs. **2.1 Berechnung der Ergebnisse von Migrationsprüfungen** 1. Zur Überprüfung der Konformität werden die spezifischen Migrationswerte ausgedrückt in mg/kg unter Anwendung des tatsächlichen Verhältnisses Oberfläche zu Volumen bei der tatsächlichen oder geplanten Verwendung. 2. Abweichend von Absatz 1 kann für folgende Bedarfsgegenstände ein Verhältnis Oberfläche zu Volumen von mindestens 6 dm^2 je kg Lebensmittel angewendet werden:	**Bestimmungen über die Bewertung der Einhaltung der Migrationswerte bei Bedarfsgegenständen aus Kunststoff** *Ziff. 2 Einleitungssatz Fussnote* Für die Prüfung der Konformität der Migration aus Bedarfsgegenständen aus Kunststoff wird eine Analysemethode gemäss den Anforderungen von Artikel 34 der Verordnung (EU) 2017/625[14] ausgewählt, bei der die folgenden spezifischen Leistungskriterien angewandt werden: *Ziff. 2.3.3.1 Fussnote* *Aufgehoben*

a. Behältnisse und sonstige Gegenstände, die ein Volumen von weniger als 500 ml oder mehr als 10 l fassen oder dazu bestimmt sind;

b. Bedarfsgegenstände, bei denen aufgrund ihrer Form das Verhältnis zwischen ihrer Oberfläche und der mit ihnen in Berührung kommenden Lebensmittelmenge nicht ermittelt werden kann;

c. Platten und Folien, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind;

d. Platten und Folien, die ein Volumen von weniger als 500 ml oder mehr als 10 l fassen.

Dieser Absatz gilt nicht für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder gemäss der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[12] über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf in Berührung gebracht zu werden, oder die bereits damit in Berührung sind.

3. Abweichend von Absatz 1 wird der spezifische Migrationswert für Kappen, Dichtungen, Stöpsel und ähnliche Dichtgegenstände ausgedrückt in:

a. mg/kg unter Verwendung des tatsächlichen Inhalts des Behältnisses, für das der Verschluss bestimmt ist, unter Anwendung der gesamten Kontaktfläche zwischen Dichtgegenstand und abgedichtetem Behältnis, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands bekannt ist, wobei die Bestimmungen von Absatz 2 zu berücksichtigen sind;

b. mg/Gegenstand, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands nicht bekannt ist.

4. Für Kappen, Dichtungen, Stöpsel und ähnliche Dichtgegenstände wird der Gesamt-migrationswert ausgedrückt in:

a. mg/dm^2 unter Anwendung der gesamten Kontaktfläche zwischen Dichtgegenstand und abgedichtetem Behältnis, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands bekannt ist;

b. mg/Gegenstand, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands nicht bekannt ist.

2.2 Bestimmungen über die Bewertung der Einhaltung der Migrationsgrenzwerte

Bei Bedarfsgegenständen, die bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind, wird die Überprüfung der Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte gemäss den Bestimmungen in Ziffer 2.4.1 durchgeführt.

Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, ist die Überprüfung der Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts in den Lebensmittelsimulanzien nach Ziffer 1 in Übereinstimmung mit den Regeln unter Ziffer 2.3 durchzuführen.

Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, kann das Screening auf Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts unter Anwendung von Screeningverfahren gemäss den Regeln von Ziffer 2.3.4 durchgeführt werden. Hält ein Bedarfsgegenstand den Migrationsgrenzwert im Screeningverfahren nicht ein, so muss eine Schlussfolgerung der Nichteinhaltung durch Überprüfung der Einhaltung gemäss Paragraf 2 bestätigt werden.

Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, wird die Überprüfung der Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte in Lebensmitteln oder Lebensmittelsimulanzien, die in Ziffer 1 angegeben sind, gemäss Ziffer 2.4.2 durchgeführt.

---

[11] Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2024/3115, ABl. L, 2024/3115, 16.12.2024.

[14] Siehe Fussnote zu Art. 7*c* Abs. 4.

[12] SR **817.022.104**

Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, kann ein Screening auf Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte durch Anwendung von Screeningverfahren gemäss Ziffer 2.4.2.2 durchgeführt werden. Hält ein Bedarfsgegenstand die Migrationsgrenzwerte im Screeningverfahren nicht ein, so muss eine Schlussfolgerung der Nichteinhaltung durch Überprüfung der Einhaltung gemäss Paragraf 4 bestätigt werden.

Die Ergebnisse der Prüfung auf spezifische Migration, die unter Verwendung von Lebensmitteln gewonnen werden, haben Vorrang vor den mit Lebensmittelsimulanzien gewonnenen. Die Ergebnisse der Prüfung auf spezifische Migration, die mit Hilfe von Lebensmittelsimulanzien gewonnen wurden, haben Vorrang vor den durch Screeningverfahren gewonnenen.

Bevor die Prüfungsergebnisse für die spezifische Migration und die Gesamtmigration mit den Migrationsgrenzwerten verglichen werden, sind die Korrekturfaktoren in Ziffer 2.5 gemäss den dort genannten Regeln anzuwenden.

Heissabfüllung: die Befüllung eines Gegenstands mit einem Lebensmittel, das zum Zeitpunkt der Befüllung eine Temperatur von höchstens 100 °C aufweist und danach innerhalb von 60 Minuten auf höchstens 50 °C oder innerhalb von 150 Minuten auf höchstens 30 °C abkühlt.

2.3 Prüfung auf Gesamtmigration

Die Prüfung auf Gesamtmigration ist unter den in diesem Kapitel festgelegten Standardprüfungsbedingungen durchzuführen.

2.3.1 Standardprüfungsbedingungen

Die Prüfung auf Gesamtmigration von Bedarfsgegenständen, die für die in Tabelle 4 Spalte 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen vorgesehen sind, wird für die Dauer und bei der Temperatur durchgeführt, die in Spalte 2 festgelegt sind. Die Prüfung OM 5 (Overall Migration – Gesamtmigration) kann entweder 2 Stunden lang bei 100 °C (Lebensmittelsimulanz D2) oder bei Rückfluss (Lebensmittelsimulanzien A, B, C, D1) oder 1 Stunde lang bei 121 °C durchgeführt werden. Das Lebensmittelsimulanz ist gemäss Ziffer 1 auszuwählen.

Wird festgestellt, dass die Durchführung der Prüfungen unter den Kontaktbedingungen in Tabelle 3 physikalische oder sonstige Veränderungen im Probeexemplar verursacht, die unter den ungünstigsten vorhersehbaren Bedingungen für die Verwendung des zu prüfenden Bedarfsgegenstands nicht auftreten, so sind die Migrationsprüfungen unter den ungünstigsten vorhersehbaren Verwendungsbedingungen durchzuführen, unter denen diese physikalischen oder sonstigen Veränderungen nicht auftreten.

Unter die Prüfung OM 7 fallen auch die für OM 0, OM 1, OM 2, OM 3, OM 4 und OM 5 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für fetthaltige Lebensmittelsimulanzien im Kontakt mit Nichtpolyolefinen dar. Ist die Durchführung von OM 7 mit dem Lebensmittelsimulanz D2 technisch nicht möglich, so kann die Prüfung gemäss Ziffer 2.3.2 ersetzt werden.

Unter die Prüfung OM 6 fallen auch die für OM 0, OM 1, OM 2, OM 3, OM 4 und OM 5 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für die Lebensmittelsimulanzien A, B und C im Kontakt mit Nichtpolyolefinen dar.

Unter die Prüfung OM 5 fallen auch die für OM 0, OM 1, OM 2, OM 3 und OM 4 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für alle Lebensmittelsimulanzien im Kontakt mit Polyolefinen dar.

Unter die Prüfung OM 2 fallen auch die für OM 1 und OM 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen.

Tabelle 4 Standardbedingungen für die Prüfung der Gesamtmigration

Prüfung Nr.	Kontaktdauer in Tagen [d], Stunden [h] oder Minuten [min] bei Kontakttemperatur in [°C]	Vorgesehene Lebensmittelkontaktbedingungen
OM 0	30 min bei 40 °C	Jeglicher Lebensmittelkontakt bei kalter oder bei Umgebungstemperatur während einer kurzen Dauer (≤ 30 Minuten).
OM 1	10 d bei 20 °C	Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen.
OM 2	10 d bei 40 °C	Jegliche Langzeitlagerung bei höchstens Raumtemperatur, einschliesslich Verpackung mittels Heissabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T, wobei 70 °C ≤ T ≤ 100 °C, während einer Dauer von höchstens t = 120/2^[(T–70)/10] Minuten.
OM 3	2 h bei 70 °C	Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen, die Heissabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T umfassen, wobei 70 °C ≤ T ≤ 100 °C während einer Dauer von höchstens t = 120/2^[(T–70)/10] Minuten, woran sich keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung anschliesst.
OM 4	1 h bei 100 °C oder bei Rückfluss	Hochtemperaturanwendungen für alle Arten von Lebensmitteln bei einer Temperatur von bis zu 100 °C.
OM 5	2 h bei 100 °C oder bei Rückfluss oder alternativ 1 h bei 121 °C	Hochtemperaturanwendungen bis zu 121 °C.
OM 6	4 h bei 100 °C oder bei Rückfluss	Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen mit einer Temperatur über 40 °C und mit Lebensmitteln, für die laut Ziffer 1.3 die Lebensmittelsimulanzien A, B, C oder D1 vorgesehen sind.
OM 7	2 h bei 175 °C	Hochtemperaturanwendungen mit fetthaltigen Lebensmitteln, bei denen die Bedingungen von OM 5 überschritten werden.

2.3.2 Ersatzprüfung für OM 7 mit Lebensmittelsimulanz D2

Ist es technisch nicht möglich, eine oder mehrere der Prüfungen OM 0–OM 6 mit dem Lebensmittelsimulanz D2 durchzuführen, so werden die Migrationsprüfungen mit 95-prozentigem Ethanol und Isooctan durchgeführt. Werden unter den ungünstigsten vorhersehbaren Verwendungsbedingungen 100 °C überschritten, so ist zusätzlich eine Prüfung mit Lebensmittelsimulanz E durchzuführen. Die Einhaltung der Bestimmungen wird anhand der Ergebnisse derjenigen Prüfung festgestellt, bei der die höchste Gesamtmigration auftritt.

Ist es technisch nicht möglich, OM 7 mit dem Lebensmittelsimulanz D2 durchzuführen, so ist als Ersatzprüfung hinsichtlich der vorgesehenen und der vorhersehbaren Verwendung des Bedarfsgegenstands die am besten geeignete der beiden Prüfungen OM 8 und OM 9 auszuwählen. Anschliessend wird unter jeder der beiden für die ausgewählte Prüfung benannten Prüfungsbedingungen eine Migrationsprüfung durchgeführt, wobei für jede Prüfungsbedingung eine neue Probe verwendet wird. Die Einhaltung der Bestimmungen der Verordnung wird anhand der Ergebnisse derjenigen Prüfungsbedingung festgestellt, bei der die höhere Gesamtmigration auftritt.

Tabelle 5 Ersatzprüfung für OM 7 mit Lebensmittelsimulanz D2

Prüfung Nr.	Prüfungsbedingungen	Vorgesehene Lebensmittelkontaktbedingungen	Umfasst die vorgesehenen Lebensmittelkontaktbedingungen beschrieben unter
OM 8	Lebensmittelsimulanz E 2 Stunden lang bei 175 °C und Lebensmittelsimulanz D2 2 Stunden lang bei 100 °C	Nur Hochtemperaturanwendungen	OM 1, OM 3, OM 4, OM 5 und OM 6
OM 9	Lebensmittelsimulanz E 2 Stunden lang bei 175 °C und Lebensmittelsimulanz D2 10 Tage lang bei 40 °C	Hochtemperaturanwendungen einschliesslich Langzeitlagerung bei Raumtemperatur	OM 1, OM 2, OM 3, OM 4, OM 5 und OM 6

2.3.3 Konformitätsprüfung

2.3.3.1 Einwegbedarfsgegenstände

Am Ende der vorgeschriebenen Kontaktdauer wird zur Prüfung der Konformität die Gesamtmigration im Lebensmittelsimulanz unter Verwendung einer Analysemethode gemäss den Anforderungen in Artikel 34 der Verordnung (EU) 2017/625[13] untersucht.

2.3.3.2 Mehrwegbedarfsgegenstände

Die betreffende Prüfung der Gesamtmigration wird dreimal an ein und derselben Probe unter Verwendung einer jeweils anderen Portion des Lebensmittelsimulanz durchgeführt. Die Migration wird unter Verwendung einer Analysemethode gemäss den Anforderungen von Artikel 34 der Verordnung (EU) 2017/625 bestimmt. Die Konformität mit dem Gesamtmigrationsgrenzwert wird auf der Grundlage der bei der dritten Prüfung ermittelten Gesamtmigration sowie anhand der Stabilität des Materials oder des Gegenstands festgestellt, d. h. die Gesamtmigration darf bei der zweiten Prüfung nicht den Wert überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die Gesamtmigration nicht den Wert überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde. Die Konformität wird anhand der in Ziffer 2.4.2.1.6 beschriebenen spezifischen Leistungskriterien bewertet. Zur Bestimmung von u(m) ist jedoch die vom Labor ermittelte Standardmessunsicherheit der Analysemethode zu verwenden und nicht die Standardmessunsicherheit, die auf der Grundlage des in Ziffer 2 beschriebenen Ansatzes abgeleitet wird.

Wenn es technisch nicht möglich ist, dieselbe Probe dreimal zu prüfen, etwa wenn die Prüfung in Pflanzenöl erfolgt, können zur Prüfung der Gesamtmigration unterschiedliche Proben während drei verschiedener Zeiträume, die dem Ein-, Zwei- und Dreifachen der für die Prüfung vorgesehenen Kontaktdauer entsprechen, geprüft werden. Die erste Migration, die Differenz zwischen der zweiten und der ersten Migration und die Differenz zwischen der dritten und der zweiten Migration sind als die drei aufeinanderfolgenden Gesamtmigrationen zu betrachten.

Liegen jedoch wissenschaftliche Nachweise dafür vor, dass der Migrationswert gemäss Ziffer 2.4.2.1.6 während der zweiten und dritten Migrationsprüfung nicht steigt, und wird der Migrationsgrenzwert im Laufe der ersten Migrationsprüfung nicht überschritten, so gilt das Material oder der Gegenstand als konform mit dem Gesamtmigrationsgrenzwert.

2.3.4 Screeningverfahren

Für das Screening eines Bedarfsgegenstands auf Einhaltung der Migrationsgrenzwerte kann jedes der nachfolgenden Verfahren angewandt werden, das als mindestens genauso streng wie als die unter den Ziffern 2.3.1 und 2.3.2 beschriebene Prüfungsmethode angesehen wird.

2.3.4.1 Restgehalt

Beim Screening auf Gesamtmigration kann das Migrationspotenzial auf Grundlage des Restgehalts an migrierfähigen Stoffen, bestimmt in einer vollständigen Extraktion des Bedarfsgegenstands, berechnet werden.

2.3.4.2 Ersatz für Lebensmittelsimulanzien

Beim Screening auf Gesamtmigration können Lebensmittelsimulanzien ersetzt werden, wenn wissenschaftlich belegt ist, dass die Migration bei den Ersatzlebensmittelsimulanzien mindestens genauso hoch ist wie die Migration, die beim Einsatz der unter Ziffer 1 festgelegten Lebensmittelsimulanzien entsteht.

…

Anhang 13
(Art. 40*b* Abs. 1)

Besondere Anforderungen für Lacke und Beschichtungen

1. BADGE, BFDGE und NOGE

1.1 Spezifischer Migrationsgrenzwert für 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propan-bis-(2,3-epoxypropyl)ether (BADGE) und einige seiner Derivate, bei lackierten oder mit einer Oberflächenbeschichtung versehenen Bedarfsgegenständen:

a. Die Summe der Migrationswerte folgender Stoffe:
   1. BADGE (CAS-Nr. 1675-54-3)
   2. BADGE.H_2O (CAS-Nr. 76002-91-0)
   3. BADGE.2H_2O (CAS-Nr. 5581-32-8)

   darf folgende Höchstwerte nicht übersteigen:
   – 9 mg/kg in Lebensmitteln oder Lebensmittelsimulanzien oder
   – 9 mg/6 dm^2 gemäss den Fällen unter Ziffer 2.1 in Anhang 4.

b. Die Summe der Migrationswerte folgender Stoffe:
   1. BADGE.HCl (CAS-Nr. 13836-48-1)
   2. BADGE.2HCl (CAS-Nr. 4809-35-2)
   3. BADGE.H_2O.HCl (CAS-Nr. 227947-06-0)

   darf folgende Höchstwerte nicht übersteigen:
   – 1 mg/kg in Lebensmitteln oder Lebensmittelsimulanzien oder
   – 1 mg/6 dm^2 gemäss den Fällen unter Ziffer 2.1 in Anhang 4.

1.2 Die Verwendung oder das Vorhandensein von Novolac-Glycidylether (NOGE), einschliesslich Bis(4-hydroxyphenyl)methan-bis-(2,3-epoxypropyl)ether (BFDGE, CAS-Nr. 39817-09-9), sind bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen verboten.

1.3 Die Anforderungen gemäss den Ziffern 1.1 und 1.2 gelten nicht für Behälter und Lagertanks mit einem Fassungsvermögen von über 10 000 Litern sowie für sämtliche zu ihnen gehörenden oder mit ihnen verbundenen Rohrleitungen, die mit speziellen Beschichtungen («heavy-duty coatings») ausgekleidet sind.

2 Bisphenol A

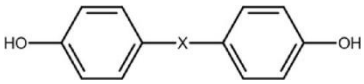
2.1 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propan (BPA, CAS-Nr. 80-05-7) und seine Salze dürfen nur gemäss den Bestimmungen von Artikel 3 Absatz 2 und Anhang II der Verordnung (EU) 2024/3190[15] verwendet werden.

2.2 Um zu überprüfen, ob ein Bedarfsgegenstand kein BPA enthält, ist eine Extraktionsmethode anzuwenden. Die Nachweisgrenze der Methode muss 1 µg/kg betragen.

3 Bisphenole und Bisphenolderivate

3.1 Es gelten folgende chemische Strukturen:

Bisphenol:



Anhang 13
(Art. 40*b* Abs. 1)

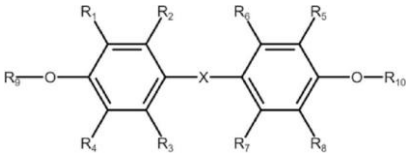
Besondere Anforderungen für Lacke und Beschichtungen

Ziff. 2 und 3
Aufgehoben

[13] Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1; zuletzt geändert durch delegierte Verordnung (EU) 2021/1756, ABl. L 357 vom 8.10.2021, S. 27.

[15] Verordnung (EU) 2024/3190 der Kommission vom 19. Dezember 2024 über die Verwendung von Bisphenol A (BPA) und anderen Bisphenolen und Bisphenolderivaten, die aufgrund spezifischer gefährlicher Eigenschaften eine harmonisierte Einstufung erhalten haben, in bestimmten Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) 2018/213, ABl. L, 2024/3190, 31.12.2024, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2026/250, ABl. L, 2026/250, 3.2.2026.

Bisphenolderivat:



X bezeichnet jede Brückengruppe, die die beiden Phenylringe durch ein einziges Atom trennt. Das Atom kann jedoch jegliche Substituenten aufweisen.

R_1 bis R_{10} bezeichnen jeglichen Substituenten. Mindestens einer der Substituenten ist kein Wasserstoffatom.

3.2 Beschichtungen und Lackierungen von Bedarfsgegenständen, die unter Verwendung eines anderen Bisphenols oder Bisphenolderivats hergestellt wurden, dürfen keine Rückstände von 2,2-Bis-(4-hydroxyphenyl)propan (BPA, CAS-Nr. 80-05-7) enthalten.

3.3 Ein gefährliches Bisphenol oder gefährliches Bisphenolderivat ist ein Bisphenol oder ein Bisphenolderivat, das gemäss Anhang 2 Ziffer 1 ChemV[16] harmonisiert als «erbgutverändernd» der Kategorien 1A oder 1B, «krebserregend», «fortpflanzungsgefährdend» oder «endokriner Disruptor mit Wirkung auf die menschliche Gesundheit» der Kategorie 1 eingestuft ist.

3.4 Andere gefährliche Bisphenole als BPA oder gefährliche Bisphenolderivate dürfen nur gemäss den Bestimmungen von Artikel 5 Absätze 2 und 3 sowie Anhang II der Verordnung (EU) 2024/3190 verwendet werden.

3.5 Um zu überprüfen, ob ein Bedarfsgegenstand kein gefährliches Bisphenol und kein gefährliches Bisphenolderivat enthält, ist eine Extraktionsmethode anzuwenden. Die Nachweisgrenze der Methode muss 1 µg/kg betragen.

[16] SR **813.11**

Verordnung über Getränke, Änderungen

Geltendes Recht	*Entwurf für Vernehmlassung*
Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich [1] Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung und Anpreisung: a. natürliches Mineralwasser und Quellwasser; b. Fruchtsaft; c. Gemüsesaft; d. Fruchtnektar; e. aromatisierte Getränke, Sirup, coffeinhaltige Getränke; f. Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel, Tee, entcoffeinierter[1] Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee; g. alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer Entsprechungen ohne oder mit geringem Alkoholgehalt: 1. Bier, alkoholfreies Bier, 2. Wein, Schaumwein, 3. alkoholfreier Wein, alkoholfreier Schaumwein, 4. Traubenmost, Likörwein, 5. weinhaltige Getränke, 6. Obstwein, alkoholfreier Obstwein, 7. Kernobstsaft im Gärstadium, Fruchtwein, 8. Honigwein (Met), 9. Spirituosen. [2] Sie gilt nicht für Trinkwasser, das in der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[2] über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV) geregelt ist.	*Art. 1 Abs. 1 Bst. g Ziff. 3* *Aufgehoben*
Art. 16 Begriffe [1] Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft aus den geniessbaren Teilen frischer oder durch Kälte haltbar gemachter gesunder und reifer Früchte einer oder mehrerer Fruchtarten. Fruchtsaft besitzt die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte, aus denen er stammt. [2] Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist ein Saft, der aus konzentriertem Fruchtsaft mit Trinkwasser wiederhergestellt worden ist. [3] Konzentrierter Fruchtsaft (Fruchtsaftkonzentrat) ist ein Erzeugnis aus einer oder mehrerer Fruchtarten, dem auf physikalischem Wege ein bestimmter Anteil des natürlichen Wassers entzogen worden ist. [4] Getrockneter Fruchtsaft (Fruchtsaftpulver) ist ein Erzeugnis aus einer oder mehreren Fruchtarten, dem auf	*Art. 16 Abs. 5 und 6bis–6quater* [5] *Aufgehoben* [6bis] Zuckerreduzierter Fruchtsaft ist ein Erzeugnis, das aus Fruchtsaft gewonnen wird, bei dem der von Natur aus vorkommende Zuckergehalt um mindestens 30 % nach einem Verfahren reduziert wurde, das nach Anhang 3 zugelassen ist und bei dem alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der es erzeugt wurde, erhalten bleiben. Zuckerreduzierter Fruchtsaft kann durch Mischen von zuckerreduziertem Fruchtsaft mit Fruchtsaft, Fruchtmark oder beidem gewonnen werden. [6ter] Zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat ist ein Erzeugnis, das aus Fruchtsaft aus Konzentrat gewonnen wird, bei dem der von Natur aus vorkommende Zuckergehalt um mindestens 30 % nach einem Verfahren reduziert wurde, das

[1] Ausdruck gemäss durch Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 6). Diese Änd. wurde im ganzen Erlass berücksichtigt.

[2] SR **817.022.11**

physikalischem Wege nahezu das gesamte natürliche Wasser entzogen worden ist. [5] Verdünnter Fruchtsaft ist ein Erzeugnis, das durch Verdünnen von Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch mit Trinkwasser hergestellt worden ist. [6] Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft ist ein Erzeugnis, das gewonnen worden ist durch die Diffusion mit Wasser aus: a. fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht mit physikalischen Verfahren extrahiert werden kann; oder b. getrockneten ganzen Früchten. [7] Restaurationsaromen sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung der Früchte mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen werden. Diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren, und umfassen insbesondere Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren. Das Aroma wird aus den geniessbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitrusschalen und Bestandteile der Steine enthalten.	nach Anhang 3 zugelassen ist und bei dem alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der es erzeugt wurde, erhalten bleiben, oder das aus konzentriertem zuckerreduziertem Fruchtsaft mit Trinkwasser wiederhergestellt wird. Zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat kann durch Mischen von zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat mit einem oder mehreren der nachstehenden Erzeugnisse: a. Fruchtsaft; b. Fruchtsaft aus Konzentrat, c. zuckerreduziertem Fruchtsaft; d. konzentriertem Fruchtmark; oder e. Fruchtmark. [6quater] Konzentrierter zuckerreduzierter Fruchtsaft ist ein Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat gewonnen wird und bei dem mindestens 30 % des von Natur aus vorkommenden Zuckergehalts durch ein nach Anhang 3 zugelassenes Verfahren reduziert wurde, wobei alle anderen für einen durchschnittlichen Typ des Erzeugnisses wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale erhalten bleiben, oder ein Erzeugnis, das aus zuckerreduziertem Fruchtsaft durch physikalischen Entzug eines bestimmten Teils des Wassergehalts gewonnen wird.
Art. 17 Zulässige Behandlungen und Stoffe Für die Lebensmittel nach Artikel 16 Absätze 1–4 und 6 sind die Behandlungen und Stoffe gemäss Anhang 3 zulässig.	*Art. 17* Für die Lebensmittel nach Artikel 16 Absätze 1–4 und 6–6[quater] sind die Behandlungen und Stoffe gemäss Anhang 3 zulässig.
Art. 18 Anforderungen [1] Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen: a. Der Gehalt an gesamter aus der Frucht stammender löslicher Trockenmasse muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Frucht entsprechen und darf, ausser bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart, nicht verändert werden. b. Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark zulässig; bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark erlaubt. c. Fruchtsaft darf enthalten: 1. Apfelsaft: höchstens 10 Massenprozent Birnensaft oder die entsprechende Menge Konzentrat; 2. Birnensaft: höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft oder die entsprechende Menge Konzentrat; 3. Orangensaft: höchstens 10 Massenprozent Mandarinensaft oder die entsprechende Menge Konzentrat. d. Erlaubt sind die Zugabe von fruchtarteigenen Restaurationsaromen, Fruchtfleisch und Zellen zu Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat sowie die Zugabe von wieder hinzugefügten Weinsäuresalzen zu Traubensaft. e. Verboten ist die Zugabe von Zuckerarten.	*Art. 18 Abs. 1 Bst. a, c–d, k, und l sowie Abs. 2 Einleitungssatz, Bst. a und d* [1] Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen: a. Bei Fruchtsäften muss der Brixwert dem Saft entsprechen, der aus der Frucht gewonnen wird, und darf nicht verändert werden, ausser bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart; der Mindestbrixwert für wiederhergestellten Fruchtsaft und wiederhergestelltes Fruchtmark nach Anhang 4 umfasst nicht die lösliche Trockenmasse eventuell hinzugefügter fakultativer Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffe. c. *Aufgehoben* d. Erlaubt sind die Zugabe von fruchtarteigenen Restaurationsaromen, Fruchtfleisch und Zellen zu Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, konzentriertem Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat, zuckerreduziertem Fruchtsaft, zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat und konzentriertem zuckerreduziertem Fruchtsaft sowie die Zugabe von wieder hinzugefügten Weinsäuresalzen zu Traubensaft. k. Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat, konzentrierter Fruchtsaft, mit Wasser extrahiertem Fruchtsaft, getrockneter Fruchtsaft, zuckerreduzierter Fruchtsaft, zuckerreduzierter Fruchtsaft aus Konzentrat und konzentrierter zuckerreduzierter Fruchtsaft dürfen zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierter Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugesetzt werden.

f. Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtsaft und im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden.

g. Die lösliche Trockenmasse von Fruchtsaft aus Konzentrat muss dem Mindestbrixwert für wiederhergestellte Fruchtsäfte nach Anhang 4 entsprechen; wird Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat aus einer in Anhang 4 nicht aufgeführten Frucht hergestellt, so muss der Mindestbrixwert des wiederhergestellten Fruchtsafts dem Brixwert des Safts entsprechen, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde.

h. Bei Zitrusfrüchten muss der Fruchtsaft vom Endokarp stammen; ausgenommen ist Limettensaft, der aus der ganzen Frucht gewonnen werden kann.

i. Wird Fruchtsaft aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt, so dürfen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht im Saft enthalten sein; ausgenommen sind Fälle, in denen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können.

j. Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat muss mit geeigneten Verfahren hergestellt werden, sodass er die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Safts aufweist.

k. Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat und mit Wasser extrahiertem Fruchtsaft dürfen zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierter Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugesetzt werden.

[2] Für konzentrierten, getrockneten und verdünnten Fruchtsaft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, gelten folgende Anforderungen:

a. Konzentrierter Fruchtsaft muss mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Fruchtsafts reduziert sein.

b. Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im konzentrierten Fruchtsaft wiederhergestellt werden.

c. Zur Korrektur des sauren Geschmacks dürfen bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierten Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugesetzt werden.

d. Bei verdünntem Fruchtsaft muss der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 50 Massenprozent betragen.

e. Im Übrigen gelten die Bestimmungen von Absatz 1 sinngemäss.

l. Erlaubt ist die Zugabe von Wasser zu zuckerreduziertem Fruchtsaft und zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Konzentrat, soweit dies unbedingt erforderlich ist, um die durch den Prozess der Zuckerreduzierung entzogene Wassermenge wiederherzustellen.

[2] Für konzentrierten Fruchtsaft, getrockneten und konzentrierten zuckerreduzierten Fruchtsaft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, gelten folgende Anforderungen:

a. Konzentrierter Fruchtsaft und konzentrierter zuckerreduzierter Fruchtsaft muss mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Fruchtsafts reduziert sein.

d. *Aufgehoben*

Art. 19 Sachbezeichnung [1] Enthält ein Fruchtsaft zwei oder mehr Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Fruchtsaftgemisch», «Mehrfruchtsaft»); ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in absteigender Reihenfolge des Volumens entsprechend den Angaben in der Zutatenliste (z. B. «Saft aus Orangen und Aprikosen»). [2] Absatz 1 gilt nicht für die Zugabe von Zitronen- oder Limettensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks eines Fruchtsafts. [3] Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als «Kernobstsaft», «Obstsaft» oder «Süssmost» bezeichnet werden. [4] Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtsorte hingewiesen (z. B. «Gravensteiner-Apfelsaft»), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen. [5] Bei getrocknetem Fruchtsaft kann «getrocknet» durch «in Pulverform» ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung ergänzt oder ersetzt werden (z. B. «gefriergetrocknet»). [6] Bei Fruchtsaft und Fruchtmark, die mit der entsprechenden Sachbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt sind, sind die in Anhang 4 aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Bei Fruchtarten, die nicht in Anhang 4 aufgeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.	*Art. 19 Abs. 1–1ter und 7* [1] Enthält ein Fruchtsaft zwei oder mehr Fruchtarten, so muss die Sachbezeichnung die Angabe der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge des Volumens der enthaltenen Fruchtsäfte oder Fruchtmark entsprechend den Angaben in der Liste der Zutaten enthalten, wie zum Beispiel «Saft aus Orangen und Aprikosen» Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Fruchtarten hergestellt werden, kann die Angabe der verwendeten Fruchtarten durch die Bezeichnungen «Fruchtsaftgemisch», «Mehrfruchtsaft» oder eine ähnliche Bezeichnung oder durch die Angabe der Anzahl der verwendeten Fruchtarten ersetzt werden. [1bis] Wird der Fruchtsaft aus einer einzigen Frucht hergestellt, tritt deren Bezeichnung an die Stelle des Wortes «Frucht» [1ter] Für die spezifischen Fruchtsafterzeugnisse nach Anhang 5*a* richtet sich die Sachbezeichnung nach den Angaben in diesem Anhang. [7] Bei Fruchtsäften und Fruchtsäften aus Fruchtsaftkonzentrat kann im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung die Angabe «Fruchtsäfte enthalten nur von Natur aus vorkommenden Zucker» gemacht werden.
Art. 20 Zusätzliche Kennzeichnung Bei verdünntem Fruchtsaft ist zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV[3] der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben.	*Art. 20 Abs. 1 und 2* [1] Werden dem Fruchtsaft Fruchtfleisch oder Zellen zugesetzt, so ist dies auf dem Etikett anzugeben. [2] Bei Mischungen von aus Konzentrat gewonnenem Fruchtsaft oder aus Konzentrat gewonnenem zuckerreduziertem Fruchtsaft mit Fruchtsaft oder mit zuckerreduziertem Fruchtsaft, der ganz oder teilweise aus einem oder mehreren konzentrierten Erzeugnissen gewonnen wurde, muss auf dem Etikett die Angabe «aus Fruchtsaftkonzentrat(en)» oder «teilweise aus Fruchtsaftkonzentrat(en)» angegeben werden. Diese Angabe muss auf dem Etikett deutlich hervortreten und gut leserlich in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung angebracht sein
Art. 27 Anforderungen [1] Die fertigen Erzeugnisse müssen je nach Fruchtart die Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark nach Anhang 5 aufweisen. [2] Die Zugabe von Zuckerarten oder Honig bis zu 20 Massenprozent des Enderzeugnisses sowie die Zugabe von fruchtarteigenen Restaurationsaromen, Fruchtfleisch und Zellen ist zulässig. [3] Das Mischen von Fruchtnektar einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zugabe von Fruchtsaft oder Fruchtmark, ist zulässig. In diesem Fall muss die Summe der einzelnen Quotienten (Fruchtsaft- und Fruchtmarkanteil dividiert durch den angegebenen Mindestgehalt der entsprechenden Frucht nach Anhang 5) mindestens 1 sein. [4] Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart	*Art. 27 Abs. 2 und 5* [2] Die Zugabe von Zuckerarten oder Honig bis zu 20 Massenprozent der Enderzeugnisse nach Anhang 5 Ziffer 1, 15 Massenprozent der Enderzeugnisse nach Anhang 5 Ziffer 2 und 10 Massenprozent der Enderzeugnisse nach Anhang 5 Ziffer 3 sowie die Zugabe von fruchtarteigenen Restaurationsaromen, Fruchtfleisch und Zellen ist zulässig. [5] Fruchtnektar darf zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierter Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugesetzt werden.

[3] SR **817.022.16**

gewonnen wurden, dürfen im Fruchtnektar wiederhergestellt werden.	
Art. 29 Zusätzliche Kennzeichnung Eine Angabe, dass dem Fruchtnektar keine Zuckerarten zugesetzt wurden, oder eine andere Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für die Konsumentin oder den Konsumenten dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel enthält, die wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendet werden.	*Art. 29* Zusätzliche Kennzeichnung [1] Eine Angabe, dass dem Fruchtnektar keine Zuckerarten zugesetzt wurden, oder eine andere Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für die Konsumentin oder den Konsumenten dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel enthält, die wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendet werden, einschliesslich Süssungsmittel. Wird eine solche Angabe gemacht, ist zusätzlich auf dem Etikett der Hinweis «enthält von Natur aus Zucker» aufzuführen. [2] In der Etikettierung muss der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile mit der Angabe «Fruchtgehalt: mindestens … %» gekennzeichnet werden. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung angebracht werden. [3] Bei Fruchtnektar, der ganz oder teilweise aus einem oder mehreren konzentrierten Erzeugnissen gewonnen wurde, ist auf dem Etikett die Angabe «aus Fruchtsaftkonzentrat(en)» oder «teilweise aus Fruchtsaftkonzentrat(en)» erforderlich. Diese Angabe muss auf dem Etikett deutlich hervortreten und gut leserlich in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung angebracht werden.
	[1] Anhang 3 erhält die neue Fassung gemäss Beilage. [2] Die Anhänge 4 und 5 werden gemäss Beilage geändert. [3] Diese Verordnung erhält neu einen Anhang 5*a* gemäss Beilage.
Anhang 3[4] (Art. 17 und 26) **Zulässige Behandlungen und Stoffe** Für die Lebensmittel nach Artikel 16 Absätze 1–4 und 6 sowie Artikel 25 sind die folgenden Behandlungen und die folgenden Stoffe zulässig: **A. Behandlungen** 1. mechanische Extraktionsverfahren; 2. die üblichen physikalischen Verfahren, einschliesslich der Extraktion des Wassers («In-line»-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsaftkonzentrate die Anforderungen nach Artikel 16 Absatz 2 erfüllen; bei Weintrauben ist die Extraktion des Wassers aus dem essbaren Teil der Früchte nicht zulässig; 3. bei Traubensaft aus mit Schwefeldioxid behandelten Trauben ist eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet. **B. Stoffe** 1. pektolytische Enzyme; 2. proteolytische Enzyme; 3. amylolytische Enzyme;	*Anhang 3* (Art. 17 und 26) **Zulässige Behandlungen und Stoffe** Für die Lebensmittel nach den Artikeln 16 Absätze 1–4 und 6–6^{quater} sowie 25 sind die folgenden Behandlungen und Stoffe zulässig: 1. mechanische Extraktionsverfahren; 2. die üblichen physikalischen Verfahren, einschliesslich der Extraktion des Wassers («In-line»-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchtezur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsaftkonzentrate die Anforderungen nach Artikel 16 Absatz 2 erfüllen; nicht zulässig ist bei Weintrauben die Extraktion des Wassers aus dem essbaren Teil der Früchte; 3. bei Traubensaft aus mit Schwefeldioxid behandelten Trauben ist eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet. 4. Enzymzubereitungen: Pectinasen (zur Spaltung von Pektin), Proteinasen (zur Spaltung von Proteinen) und Amylasen (zum Abbau von Stärke), die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008[6] entsprechen; 5. Speisegelatine; 5. Tannine;

[4] Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2299).

[6] Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme und zur Änderung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates, der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 2001/112/EG des Rates sowie der Verordnung (EG) Nr. 258/97, ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 7, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 1056/2012, ABl. L 313 vom 13.11.2012, S.9.

4. Speisegelatine;
5. Tannine;
6. Bentonite;
7. Kieselsol;
8. Kohle;
9. chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpolypyrolidon oder Polystyren, die mit der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004[5] im Einklang stehen;
10. chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrussafts zu verringern, ohne hierdurch den Gehalt an limonoiden Glucosiden, Säure, Zucker (einschliesslich der Oligosaccharide) oder Mineralien erheblich zu vermindern.
11. für Fruchtsäfte: Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Erbsen.

7. Bentonite als adsorbierende Tonerde;
8. Kieselsol;
9. Kohle;
10. Stickstoff;
11. chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel (einschliesslich Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliches Polyamid, Polyvinylpolypyrolidon, Polystyren), die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004[7] im Einklang stehen;
12. chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrussafts zu verringern, ohne hierdurch den Gehalt an limonoiden Glucosiden, Säure, Zucker (einschliesslich der Oligosaccharide) oder Mineralien erheblich zu vermindern.
13. Pflanzenproteine aus Weizen, Erbsen, Kartoffeln oder Sonnenblumenkernen für die Klärung;
14. nur bei zuckerreduziertem Fruchtsaft, zuckerreduziertem Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat und konzentriertem zuckerreduziertem Fruchtsaft: Verfahren zur Verringerung der von Natur aus vorkommenden Zucker, soweit sie alle anderen wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale eines durchschnittlichen Saftes der Frucht, aus der das Erzeugnis hergestellt wird, bewahren, nämlich Membranfiltration und Hefegärung.

Anhang 4

(Art. 18 Abs. 1 Bst. g, 19 Abs. 6 und 28 Abs. 2)

Mindestbrixwerte für Fruchtsaft aus Konzentrat

Botanischer Name	Gebräuchlicher Name der Frucht	Mindestbrixwerte für rückverdünnten Fruchtsaft und rückverdünntes Fruchtmark
Ananas comosus (L.) Merr.	Ananas (*)	12,8
Citrus limon (L.) Burm.f.	Zitrone (*)	8,0
Citrus x paradisi Macfad.	Grapefruit (*)	10,0
Citrus reticulata Blanco	Mandarine (*)	11,2
Citrus sinensis (L.) Osbeck	Orange (*)	11,2
Fragaria x ananassa Duch.	Erdbeere (*)	7,0
Malus domestica Borkh.	Apfel (*)	11,2
Mangifera indica L.	Mango (**)	13,5
Musa x paradisiaca L. (ausser Mehlbananen)	Banane (**)	21,0
Passiflora edulis Sims	Passionsfrucht (*)	12,0
Prunus armeniaca L.	Aprikose (**)	11,2
Prunus cerasus L.	Sauerkirsche (*)	13,5

Anhang 4

(Art. 18 Abs. 1 Bst. g, 19 Abs. 6 und 28 Abs. 2)

Mindestbrixwerte für Fruchtsaft aus Konzentrat

Titel

Mindestbrixwerte für wiederhergestellten Fruchtsaft und wiederhergestelltes Fruchtmark

Der Eintrag «Cocos nucifera L.» zwischen dem Eintrag *«Citrus sinensis (L.) Osbeck.» und dem Eintrag «Fragaria x ananassa Duch.» wie folgt einfügen:*

Botanischer Name	Gebräuchlicher Name der Frucht	Mindestbrixwerte für rückverdünnten Fruchtsaft und rückverdünntes Fruchtmark
Cocos nucifera L.	Kokosnuss (*)	4,5

[5] Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4; zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 596/2009, ABl. L 188 vom 18.7.2009, S. 14.

[7] Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4; zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) 2019/1381, ABl. L 231vom 6.9.2019, S. 1.

Prunus persica (L.) Batsch var. *persica*	Pfirsich (**)	10,0
Psidium guajava L.	Guave (**)	8,5
Pyrus communis L.	Birne (**)	11,9
Ribes nigrum L.	Schwarze Johannisbeere (*)	11,0
Rubus idaeus L.	Himbeere (*)	7,0
Vitis labrusca L. oder deren Hybride	Weintraube (*)	15,9
Vitis vinifera L. oder deren Hybride		

Diese Mindestbrixwerte beziehen sich auf den rückverdünnten Fruchtsaft beziehungsweise auf das rückverdünnte Fruchtmark, ohne gegebenenfalls zugegebene Zutaten (inkl. Zusatzstoffe).

Für die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20 °C, bestimmt.

Für die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmark erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt.

Anhang 5

(Art. 27 Abs. 1 und 3)

Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark in Fruchtnektar

1. Früchte mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist

Botanischer Name	Gebräuchlicher Name der Frucht	Volumenprozent (bezogen auf das Enderzeugnis)
Citrus limon (L.) Burm.f. und *Citrus aurantiifolia* (Christm. et Panz.) Swingle	Zitronen und Limetten	25
Cydonnia oblonga Mill.	Quitten	50
Fragaria x ananassa Duch.	Erdbeeren	40
Hippophae rhamnoides L.	Sanddorn	25
Passiflora edulis Sims	Passionsfrucht	25
Prunus armeniaca L.	Aprikosen	40
Prunus cerasus L.	Sauerkirschen	35
	Andere Kirschen	40
Prunus domestica L.	Pflaumen	30
Prunus domestica L.	Zwetschgen	30
Prunus spinosa L.	Schlehen	30
Ribes nigrum L.	Schwarze Johannisbeeren	25
Ribes rubrum L.	Weisse Johannisbeeren	25
Ribes rubrum L.	Rote Johannisbeeren	25
Ribes uva-crispa L.	Stachelbeeren	30
Rosa canina L.	Hagebutten	40
Rubus fruticosus L.agg., syn. *Rubus sect. Rubus*	Brombeeren	40
Rubus idaeus L.	Himbeeren	40
Sambucus nigra L.	Holunderbeeren	50
Solanum quitoense Lam.	Quitoorangen	25
Sorbus aucuparia L., syn. *Pyrus aucuparia* (L.) Gaertn.	Ebereschen	30
Vaccinium angustifolium Aiton, *Vaccinium corymbosum* L. *Vaccinium myrtillus* L.	Heidelbeeren	40

Anhang 5

(Art. 27 Abs. 1 und 3)

Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark in Fruchtnektar

Ziff. 1 Tabelle

Der Eintrag «Cydonnia oblonga Mill.» erhält die neue Bezeichnung «Cydonia oblonga L.» und wird wie folgt geändert:

Botanischer Name	Gebräuchlicher Name der Frucht	Volumenprozent (bezogen auf das Enderzeugnis)
Cydonia oblonga L.	Quitten	50

Vaccinium macrocarpon Ait. *Vaccinium oxycoccos* L. *Vaccinium vitis-idaea* L.	Cranberries und25 Preiselbeeren Andere Früchte25 dieser Kategorie	
		Anhang 5a (Art. 19 Abs. 1ter) **Besondere Bezeichnungen für spezifische Fruchtsafterzeugnisse und deren Anforderungen**

Lebensmittel	Sachbezeichnung
Sämtliche Fruchtsafterzeugnisse, die in Anhang III, Teil I, der Richtlinie 2001/112/EG[8] aufgeführt sind und die Anforderungen einhalten	Für die Sachbezeichnungen darf nur die in der Richtlinie 2001/112/EG vorgegebene Sprache verwendet werden.
Sämtliche Fruchtsafterzeugnisse, die in Anhang III, Teil II, der Richtlinie 2001/112/EG aufgeführt sind und die Anforderungen einhalten	Für die Sachbezeichnungen können eine oder mehrere Amtssprachen der Europäischen Union verwendet werden.
Apfelsaft mit höchstens 10 Massenprozent Birnensaft oder die entsprechende Menge Konzentrat	Apfelsaft
Birnensaft mit höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft oder die entsprechende Menge Konzentrat	Birnensaft
Orangensaft mit höchstens 10 Massenprozent Mandarinensaft oder die entsprechende Menge Konzentrat	Orangensaft

[8] Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung, ABl. L 010 vom 12.1.2002, S. 58; zuletzt geändert durch Richtlinie (EU) 2024/1438, ABl. L, 2024/1438, 24.5.2024.

Verordnung über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln, Änderungen

Geltendes Recht	*Entwurf für Vernehmlassung*
Art. 5 Untersuchungsmethoden [1] Proben sind nach den analytischen Referenzmethoden in Anhang 1 zu untersuchen. [2] Andere Untersuchungsmethoden sind zulässig, wenn sie anhand der Referenzmethode nach international anerkannten Protokollen validiert sind und zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden.	*Art. 5 Abs. 1* [1] Proben sind für die Überprüfung der Einhaltung der Lebensmittelsicherheits- und Prozesshygienekriterien nach den analytischen Referenzmethoden in Anhang 1 zu untersuchen.
	Art. 29a Trockenreifung von Fleisch [1] Bevor trockengereiftes Rindfleisch in Verkehr gebracht oder eingefroren wird, muss es bei einer Oberflächentemperatur von –0,5 bis 3,0 °C, einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 85 Prozent und einem Luftstrom von 0,2 bis 0,5 m/s in einem eigens dafür bestimmten Raum oder Schrank für höchstens 35 Tage nach Ablauf der Reifezeit nach der Schlachtung gelagert werden. [2] Lebensmittelbetriebe dürfen jedoch andere Kombinationen von Oberflächentemperatur, relativer Luftfeuchtigkeit, Luftstrom und Dauer anwenden oder Fleisch anderer Tierarten trockenreifen, wenn sie der zuständigen Behörde gegenüber glaubhaft nachweisen können, dass die Sicherheit des Fleisches in gleichem Masse gewährleistet wird. [3] Folgende spezifischen Massnahmen sind anzuwenden: a. Die Trockenreifung beginnt unverzüglich nach Ablauf der Reifezeit nach der Schlachtung und ohne ungerechtfertigte Verzögerung bei der Zerlegung und/oder der Beförderung in einen Betrieb, der die Trockenreifung durchführt; b. das Fleisch darf erst in den Raum oder Schrank verladen werden, wenn die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit gemäss Absatz 1 erreicht wurden; c. das Fleisch ist am Knochen aufzuhängen bzw. bei Verwendung eines Regals ist eine ausreichende Perforierung zu gewährleisten, damit die Luft bei regelmässigem Wenden unter Anwendung von Hygieneverfahren hindurchströmen kann; d. zu Beginn des Trockenreifungsprozesses kann ein höherer Luftstrom angewendet werden, um eine frühe Krustenbildung zu begünstigen und die Aktivität des Oberflächenwassers zu verringern; e. es sind Thermometer, Sonden zur Messung der relativen Luftfeuchtigkeit und weitere Instrumente zur genauen Überwachung und Erleichterung der Kontrolle der Raum- oder Schrankbedingungen zu verwenden; f. Luft, die aus dem Verdampfer austritt, zum Verdampfer zurückgelangt und mit dem Rindfleisch in Berührung kommt, muss gefiltert oder UV-behandelt werden; g. wird die Kruste weggeschnitten, ist das Wegschneiden hygienisch auszuführen.
Art. 31 Hackfleisch und Fleischzubereitungen [1] Wird zur Herstellung von Hackfleisch und von Fleischzubereitungen gefrorenes Fleisch verwendet, so ist dieses vor dem Einfrieren zu entbeinen.	*Art. 31 Abs. 6* [6] Trockengereifte Fleischzubereitungen müssen den Anforderungen gemäss Artikel 29*a* entsprechen.

[2] Wird Hackfleisch aus gekühltem Fleisch hergestellt, so muss dies innerhalb folgender Fristen nach der Schlachtung geschehen: a. bei Hausgeflügel: innerhalb von 3 Tagen; b. bei allen anderen Tieren: innerhalb von 6 Tagen; c. bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind- und Kalbfleisch: innerhalb von 15 Tagen. [3] Hackfleisch und Fleischzubereitungen müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt und auf die in Artikel 29 Absatz 1 genannten Temperaturen gekühlt oder tiefgefroren werden. [4] Hackfleisch und Fleischzubereitungen dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden. [5] In Einzelhandelsbetrieben sind erlaubt: a. Abweichungen von den in Absatz 2 genannten Fristen, sofern die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet bleibt; b. der Verkauf von unverpacktem Hackfleisch und unverpackten Fleischzubereitungen.	
Art. 41 Frische Fischereierzeugnisse [1] Gekühlte unverpackte Fischereierzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden. Neues Eis ist so oft wie nötig nachzufüllen. [2] Verpackte frische Fischereierzeugnisse müssen auf Schmelzeistemperatur (nicht mehr als 2 °C) abgekühlt werden. [3] Für die äussere Reinigung von ganzen frischen Fischereierzeugnissen kann anstelle von Trinkwasser sauberes Wasser, namentlich Süsswasser von vergleichbarer Qualität, verwendet werden. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar nach diesen Arbeiten sind die Erzeugnisse gründlich mit sauberem Wasser zu waschen. [4] Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen ist darauf zu achten, dass die Filets und die Stücke nicht verunreinigt werden. Die Filets und die Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden. [5] Behältnisse für den Transport, den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen, die in Eis gelagert werden, müssen so beschaffen sein, dass das Schmelzwasser entleert wird und die Fischereierzeugnisse nicht damit in Berührung kommen.[1] [6] Sind Fischereierzeugnisse zum Tiefgefrieren bestimmt, so müssen sie so rasch als möglich tiefgefroren und so gehalten werden. Die Lagerräume müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, deren Temperaturfühler im wärmsten Bereich des Raumes angebracht sind. [7] Die verantwortliche Person muss die Fischereierzeugnisse einer organoleptischen Untersuchung unterziehen. Bei dieser Untersuchung muss insbesondere sichergestellt werden, dass die Fischereierzeugnisse die Frischekriterien erfüllen.	*Art. 41* Frische Fischereierzeugnisse [1] Ganze und ausgenommene frische Fischereierzeugnisse dürfen in gekühltem Wasser an Bord von Schiffen befördert und gelagert werden. Sie dürfen auch nach der Anlandung weiterhin in gekühltem Wasser befördert und von den Aquakulturanlagen abtransportiert werden, bis sie in einem Betrieb an Land anlangen, der andere Tätigkeiten als Beförderung und Sortieren durchführt. [2] Bei Verwendung von mit Wasser und Eis gefüllten dreilagigen Polyethylenbehältern können die ganzen und ausgenommenen frischen Fischereierzeugnisse nach ihrer Ankunft in dem Betrieb an Land, der andere Tätigkeiten als die Beförderung durchführt, befördert werden, sofern während der gesamten Dauer der Lagerung/Beförderung, die bei kontrollierter Temperatur zu erfolgen hat, Eis vorhanden ist. Die Beförderung und Lagerung von ganzen und ausgenommenen frischen Fischereierzeugnissen in dreilagigen, mit Wasser und Eis gefüllten Polyethylenbehältern darf nicht länger als drei Tage dauern. [3] Gekühlte, unverpackte Erzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft in einem Betrieb an Land verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis oder – im Falle von ganzen oder ausgenommenen frischen Fischereierzeugnissen – in dreilagigen Polyethylenbehältern aus Isoliermaterial, die mit Eis und Wasser gefüllt sind, gelagert werden. [4] Neues Eis muss so oft wie nötig nachgefüllt werden. Wenn mit Wasser und Eis gefüllte dreilagige Polyethylenbehälter verwendet werden, müssen diese sauber und unbeschädigt sein. Das Wasser muss eine Temperatur aufweisen, die so nahe wie möglich an 0 °C liegt, und alle Fische bedecken. Das Eis muss die gesamte Wasseroberfläche in den Behältern bedecken, wobei sicherzustellen ist, dass sich der gesamte Fisch unter der Eisschicht befindet. [5] Verpackte frische Erzeugnisse müssen auf Schmelzeistemperatur abgekühlt werden. [6] Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen in hygienischer Weise ausgeführt werden. Ist das Ausnehmen unter technischen und handelsrelevanten Gesichtspunkten möglich, so muss es möglichst bald nach dem Fang oder der Anlandung erfolgen. Die Erzeugnisse müssen unmittelbar nach diesen Arbeitsgängen gründlich gewaschen werden. Für die äussere Reinigung von ganzen frischen Fischereierzeugnissen kann anstelle von Trinkwasser sauberes Wasser, namentlich Süsswasser von vergleichbarer Qualität, verwendet werden. [7] Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen muss darauf geachtet werden, dass die Filets und die Stücke nicht verunreinigt werden.

[1] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 829).

	Die Filets und die Stücke dürfen nur während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden. [8] Behältnisse für den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen, die in Eis gelagert werden, müssen so beschaffen sein, dass das Schmelzwasser entleert wird und die Fischereierzeugnisse nicht mit ihm in Berührung bleiben. [9] Sind Fischereierzeugnisse zum Tiefgefrieren bestimmt, so müssen sie so rasch als möglich tiefgefroren und so gehalten werden. Die Lagerräume müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, deren Temperaturfühler im wärmsten Bereich des Raumes angebracht sind. [10] Die verantwortliche Person muss die Fischereierzeugnisse einer organoleptischen Untersuchung unterziehen. Bei dieser Untersuchung muss insbesondere sichergestellt werden, dass die Fischereierzeugnisse die Frischekriterien erfüllen.
Art. 44 Temperaturvorschriften [1] Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen bei Schmelzeistemperatur (nicht mehr als 2 °C) gelagert und transportiert werden. [2] Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen durch und durch tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Davon ausgenommen sind ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind; sie dürfen bis zu einer Temperatur von –9 °C gelagert und transportiert werden. [3] Fischereierzeugnisse, die lebend in Verkehr gebracht werden sollen, müssen so gelagert und transportiert werden, dass die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt wird. [4] Im Verkauf gelten folgende Temperaturen: a. Fischereierzeugnisse frisch, unverarbeitet oder mariniert: Schmelzeistemperatur; b. Fischereierzeugnisse gegart, heiss oder kalt geräuchert: 5 °C; c. verarbeitete Fischereierzeugnisse mit erkaltetem, mit Reissessig < pH 4,5 gesäuertem Reis (Sushi): 5 °C.	*Art. 44 Abs. 5 und 6* [5] Frische Fischereierzeugnisse dürfen durch Superchilling supergekühlt werden. Sind sie durch Superchilling supergekühlt, so ist die Beförderung in Kisten ohne Eis unter der Bedingung zulässig, dass auf diesen Kisten klar angegeben ist, dass sie durch Superchilling supergekühlte Fischereierzeugnisse enthalten. [6] Während des Transports müssen durch Superchilling supergekühlte Fischereierzeugnisse die Anforderung erfüllen, dass die Temperatur im Kern des Erzeugnisses in einem Bereich zwischen –0,5 und –2 °C liegt. Die Dauer der Beförderung und Lagerung von durch Superchilling supergekühlten Fischereierzeugnissen darf fünf Tage nicht überschreiten.
Art. 49 Behandlung [1] Milch gilt nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden ist. Als ausreichend gelten: a.[2] eine Erhitzung auf mindestens 72 °C während 15 Sekunden oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung, die zu einem negativen Phosphatase- und einem positiven Peroxidasetest führen (Pasteurisation), oder Erhitzung auf eine Temperatur zwischen 85 und 135 °C, die zusätzlich zu einem negativen Peroxidasetest führt (Hochpasteurisation); zur Bestimmung der Aktivität der Phosphathase ist die «SN EN ISO 11816-1, 2013, Milch und Milcherzeugnisse – Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase – Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte»[3] als Referenzverfahren heranzuziehen;	*Art. 49 Abs. 1 Bst. a* [1] Milch gilt nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden ist. Als ausreichend gelten: a. eine Erhitzung auf mindestens 72 °C während 15 Sekunden oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung, die zu einem negativen Phosphatase- und einem positiven Peroxidasetest führen (Pasteurisation), oder Erhitzung auf eine Temperatur zwischen 85 und 135 °C, die zusätzlich zu einem negativen Peroxidasetest führt (Hochpasteurisation); zur Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase in Kuhmilch ist Anhang III Kapitel II der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627[4] zu befolgen;

[2] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2429).

[3] Die aufgeführten Normen können kostenlos eingesehen und gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

[4] Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäss der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen, Fassung gemäss ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 51.

b. die UHT-Behandlung nach Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe b; c. die Sterilisation nach Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe c, sofern die Produkte mikrobiologisch stabil sind nach: 1. einer 15-tägigen Inkubation in verschlossenen Packungen bei 30 °C, 2. einer 7-tägigen Inkubation in verschlossenen Packungen bei 55 °C, oder 3. der Anwendung einer anderen Methode, die zeigt, dass eine geeignete Hitzebehandlung durchgeführt wurde; d. andere Behandlungen, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie die unter Buchstabe a genannten Behandlungen führen. [2] Milch darf vor der UHT-Behandlung oder der Sterilisation einer einmaligen Pasteurisation unterzogen werden. [3] Bei der Hitzebehandlung von Rohmilch und von Milchprodukten müssen die Anforderungen nach Artikel 26 eingehalten sowie die HACCP-gestützten Verfahren berücksichtigt werden. [4] In Betrieben, in denen Milchprodukte aus Rohmilch hergestellt werden, muss mit geeigneten Verfahren sichergestellt sein, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist. [5] Rahm gilt nur dann als genussfertig, wenn er einer Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 unterzogen worden ist. Andere Behandlungen sind zulässig, sofern sie zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung führen wie die Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe a.	
Art. 54 Eier [1] Eier müssen bis zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie vor Stössen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. [2] Sie müssen bei der Temperatur aufbewahrt und transportiert werden, die die hygienische Beschaffenheit des Erzeugnisses am besten gewährleistet. Die Temperatur sollte möglichst konstant sein. [3] …[5]	*Art. 54 Abs. 1* [1] Eier müssen bis zum Verkauf an den Endverbraucher sauber, trocken und frei von unbeabsichtigtem Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stössen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Jede absichtliche Verwendung von Fremdgeruch bei Eiern darf nicht darauf abzielen, einen bereits bestehenden Geruch zu überdecken.

[5] Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, mit Wirkung seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 829).

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), Änderung

Geltendes Recht	***Entwurf für die Vernehmlassung***
Art. 2 Begriffe [4] Die übrigen Begriffe dieser Verordnung sowie der vom EDI oder vom BLV gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen werden, unter dem Vorbehalt abweichender Definitionen im schweizerischen Lebensmittelrecht, gemäss den Definitionen verwendet, die in einer der folgenden Bestimmungen der EU enthalten sind: c. Anhang I, Anhang II Abschnitt IV und Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004[1];	*Art. 2 Abs. 4 Bst. c Fussnote* [4] Die übrigen Begriffe dieser Verordnung sowie der vom EDI oder vom BLV gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen werden, unter dem Vorbehalt abweichender Definitionen im schweizerischen Lebensmittelrecht, gemäss den Definitionen verwendet, die in einer der folgenden Bestimmungen der EU enthalten sind: c. Anhang I, Anhang II Abschnitt IV und Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004[2];
Art. 15 Begriff 1 Neuartige Lebensmittel sind Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 weder in der Schweiz noch in einem Mitgliedsstaat der EU in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden und die unter eine der folgenden Kategorien fallen: a. Lebensmittel mit neuer oder gezielt veränderter Molekularstruktur, soweit diese Struktur in der Schweiz oder in einem Mitgliedstaat der EU vor dem 15. Mai 1997 nicht in Lebensmitteln oder als Lebensmittel verwendet wurde; b. Lebensmittel, die aus Mikroorganismen, Pilzen oder Algen bestehen, dar-aus isoliert oder damit hergestellt wurden; c. Lebensmittel, die aus Materialien mineralischen Ursprungs bestehen, dar-aus isoliert oder damit hergestellt wurden; d. Lebensmittel, die aus Pflanzen oder ihren Teilen bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden; ausgenommen sind Lebensmittel, die eine Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in der Schweiz haben und aus Pflanzen oder einer Vielzahl von Pflanzen der gleichen Gattung bestehen, daraus isoliert oder hergestellt wurden mittels: 1. herkömmlicher Vermehrungsverfahren, die vor dem 15. Mai 1997 in der Schweiz oder in einem Mitgliedstaat der EU zur Lebensmittelerzeugung verwendet wurden, oder 2. nicht herkömmlicher Vermehrungsverfahren, die vor dem 15. Mai 1997 in der Schweiz oder in einem Mitgliedstaat der EU zur Lebensmittelerzeugung nicht verwendet wurden, aber keine wesentlichen Veränderungen der Zusammensetzung oder Struktur	Art. 15 Abs. 1 Bst. d Einleitungssatz [1] Neuartige Lebensmittel sind Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 weder in der Schweiz noch in einem Mitgliedsstaat der EU in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden und die unter eine der folgenden Kategorien fallen: d. Lebensmittel, die aus Pflanzen oder ihren Teilen bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden; ausgenommen sind Lebensmittel, die eine Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in der Schweiz oder in einem Mitgliedstaat der EU haben und aus Pflanzen oder einer Vielzahl von Pflanzen der gleichen Art bestehen, daraus isoliert oder hergestellt wurden mittels:

[1] Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2016/355, ABl. L 67 vom 12.3.2016, S. 22.

[2] Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2026/252, ABl. L, 2026/252, 17.4.2026.

des Lebensmittels bewirken, die den Nährwert, die Verstoffwechselung oder den Gehalt an unerwünschten Stoffen beeinflussen; e. Lebensmittel, die aus Tieren oder aus Teilen von Tieren bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden; ausgenommen sind Lebensmittel aus Tieren, die mit herkömmlichen, vor dem 15. Mai 1997 angewendeten Zuchtverfahren gezüchtet wurden, sofern diese Lebensmittel eine Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in der Schweiz haben; f. Lebensmittel, die aus von Tieren, Pflanzen, Mikroorganismen, Pilzen oder Algen gewonnenen Zell- oder Gewebekulturen bestehen, daraus isoliert oder hergestellt wurden; g. Lebensmittel, bei deren Herstellung ein vor dem 15. Mai 1997 nicht herkömmliches Verfahren angewandt wurde, das bedeutende Veränderungen ihrer Zusammensetzung oder Struktur bewirkt, die ihren Nährwert, die Art ihrer Verstoffwechselung oder ihren Gehalt an unerwünschten Stoffen beeinflussen; h. Lebensmittel, die aus technisch hergestellten Nanomaterialien bestehen; i. Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe: 1. auf die ein Herstellungsverfahren gemäss Buchstabe g angewandt worden ist, oder 2. die technisch hergestellte Nanomaterialien enthalten oder aus diesen bestehen; j. Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 ausschliesslich in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet wurden und nun in anderen Lebensmitteln als in Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden sollen; k. … 1bis Als neuartige traditionelle Lebensmittel gelten Lebensmittel, die: a. weder aus der Schweiz noch aus einem Mitgliedstaat der EU stammen; b. in der Schweiz oder in einem Mitgliedstaat der EU gemäss Absatz 1 Buchstaben b und d–f als neuartig gelten; c. aus der Primärproduktion nach Artikel 8 LMG stammen; und d. eine Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in einem anderen Land als der Schweiz oder einem Mitgliedstaat der EU haben. 2 Nicht als neuartige Lebensmittel gelten: a. gentechnisch veränderte Lebensmittel; b. Lebensmittel, die verwendet werden als: 1. Lebensmittelenzyme gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 27 Absatz 4 Buchstabe b erlassenen Vorschriften über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln, 2. Zusatzstoffe gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 23 erlassenen Vorschriften über Zusatzstoffe in oder auf Lebensmitteln, 3. Lebensmittelaromen gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 23 erlassenen Vorschriften über Aromen,	

4. Extraktionslösungsmittel, die für die Herstellung von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 27 Absatz 4 Buchstabe b erlassenen Vorschriften über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln verwendet werden sollen.	
Art. 16 Inverkehrbringen Neuartige Lebensmittel dürfen in Verkehr gebracht werden, wenn: a. das EDI sie in einer Verordnung als Lebensmittel bezeichnet hat, die in Verkehr gebracht werden dürfen; oder b. das BLV sie nach Artikel 17 bewilligt hat.	Art. 16 Inverkehrbringen [1] Neuartige Lebensmittel dürfen in Verkehr gebracht werden, wenn: a. das EDI sie in einer Verordnung als Lebensmittel bezeichnet hat, die in Verkehr gebracht werden dürfen; oder b. das BLV sie nach Artikel 17 bewilligt hat. [2] Sie dürfen im Rahmen der Produktentwicklung abgegeben werden, wenn: a. die neuartigen Lebensmittel sicher sind; b. sie zum Zweck von sensorischen Analysen einmalig im Rahmen eines definierten Panels mit beschränkter Anzahl Personen verwendet werden; und c. die Panelteilnehmenden vor der Teilnahme ihr schriftliches Einverständnis (informed consent) erteilen. [3] Wer neuartige Lebensmittel im Rahmen der Produktentwicklung abgibt, hat dies dem BLV vor der Durchführung der sensorischen Analyse zu melden. [4] Das EDI regelt die Einzelheiten der Abgabe neuartiger Lebensmittel im Rahmen der Produktentwicklung und der Meldung ans BLV.
Art. 21 Bewilligungspflicht 1 Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, bedürfen der Bewilligung durch die zuständige kantonale Vollzugsbehörde. 2 Keine Bewilligung benötigen: a. Betriebe, die nur im Bereich der Primärproduktion tätig sind; b. Betriebe, die nur Transporttätigkeiten ausüben; c. Betriebe, die nur Lebensmittel tierischer Herkunft lagern, für die keine Temperaturregelung besteht; d. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben; e. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Lebensmittelbetriebe abgeben, wenn sie diese Lebensmittel davor lediglich lagern oder transportieren; f. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, wenn es sich dabei um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang handelt; g. Betriebe, die nur Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, die sowohl Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft als auch Fleischerzeugnisse, Gelatine, Kollagen, bearbeitete Mägen, bearbeitete Blasen, bearbeitete Därme, Grieben, ausgelassene tierische Fette, verarbeitete Fischereierzeugnisse, Milchprodukte oder Eiprodukte enthalten;	Art. 21 Abs. 1 und 2 Bst. c [1] Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben und für die in Anhang III der Verordnung (EG) 853/2004[3] Anforderungen festgelegt sind, bedürfen der Bewilligung durch die zuständige kantonale Vollzugsbehörde, bevor sie ihre Tätigkeit aufnehmen. [2] Keine Bewilligung benötigen: c. Betriebe, die nur Lebensmittel tierischer Herkunft lagern, deren Lagerung keiner Temperaturregelung bedarf;

[3] Siehe Fussnote zu Art. 2 Abs. 4 Bst. c.

h. Betriebe, die nur Erzeugnisse aus der Imkerei herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben. 3 Die Bewilligung wird erteilt, wenn die für die betreffende Tätigkeit massgebenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind. 4 Werden in einem bewilligten Betrieb Umbauten vorgenommen, die sich auf die Lebensmittelhygiene auswirken könnten, so ist dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.	
Art. 30 Begriff Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind Organismen, deren genetisches Material so verändert worden ist, wie dies unter natürlichen Bedingungen durch Kreuzen oder natürliche Rekombination nicht vorkommt (Art. 5 Abs. 2 GTG).	Art. 30 Begriffe 1 Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind Organismen, deren genetisches Material so verändert worden ist, wie dies unter natürlichen Bedingungen durch Kreuzen oder natürliche Rekombination nicht vorkommt (Art. 5 Abs. 2 GTG). 2 GVO-Erzeugnisse sind Lebensmittel, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden. 3 Keine GVO-Erzeugnisse sind Lebensmittel, die: a. durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen gewonnen wurden; b. in einem geschlossenen System nach Artikel 3 Buchstabe h der Einschliessungsverordnung vom 9. Mai 2012[4] hergestellt wurden; c. von den produzierenden GVO abgetrennt und gereinigt wurden, so dass im Lebensmittel keine Reste der Desoxyribonukleinsäure (DNS) des gentechnisch veränderten Mikroorganismus nachweisbar sind; und d. chemisch definierbar sind.
Art. 31[5] Bewilligungspflicht 1 Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden (GVO-Erzeugnisse) und die zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, bedarf der Bewilligung durch das BLV. 2 Die Bewilligung wird erteilt, wenn die Erzeugnisse nach Absatz 1: a. nach dem Stand der Wissenschaft sicher sind; b. die Bestimmungen und Voraussetzungen nach den folgenden Gesetzen erfüllen: 1. Tierschutzgesetz vom 16. Dezember 20056, 2. USG, 3. GTG, 4. Epidemiengesetz vom 28. September 20127, 5. Landwirtschaftsgesetz vom 29. April 19988, 6. Tierseuchengesetz vom 1. Juli 19669; c. zusätzlich die für sie relevanten umweltrechtlichen Anforderungen nach der Freisetzungsverordnung vom 10. September 200810 erfüllen; ausgenommen sind Erzeugnisse, die aus GVO gewonnen wurden.	Art. 31 Abs. 1 und 4–6 1 Das Inverkehrbringen von GVO-Erzeugnissen, die zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, bedarf der Bewilligung durch das BLV. 4 bis [6] *Aufgehoben*

[4] SR **814.912**

[5] Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2229).

[6] SR **455**

[7] SR 818.101

[8] SR **910.1**

[9] SR 916.40

[10] SR 814.911

3 Handelt es sich um Lebensmittel, die GVO sind oder enthalten, so leitet das BLV das Bewilligungsgesuch dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) zur Beurteilung in seinem Zuständigkeitsbereich weiter. Das BLV erteilt die Bewilligung, wenn das BAFU im Rahmen seiner Zuständigkeit dem Inverkehrbringen zustimmt. 4 Handelt es sich um Lebensmittel, welche die nachstehenden Voraussetzungen erfüllen, so gelten die Bewilligungsvoraussetzungen und das Bewilligungsverfahren nach den Artikeln 17 und 19: a. Die Lebensmittel wurden durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen gewonnen. b. Sie wurden in einem geschlossenen System nach Artikel 3 Buchstabe h der Einschliessungsverordnung vom 9. Mai 201211 hergestellt. c. Sie sind von den Organismen abgetrennt, gereinigt und chemisch definierbar. 5 Als gereinigt nach Absatz 4 Buchstabe c gilt ein Lebensmittel, wenn darin keine DNA-Reste des gentechnisch veränderten Mikroorganismus nachweisbar sind. 6 Das EDI kann bestimmen, welche Lebensmittel nach Absatz 4, die von einer ausländischen Behörde in einem Verfahren zugelassen wurden, das mit jenem nach Artikel 17 vergleichbar ist, ohne Bewilligung des BLV in Verkehr gebracht werden dürfen. 7 Im Übrigen wird das Bewilligungsverfahren durch das EDI geregelt.	

[11] SR 814.912

Art. 32 Toleranz [1] Keine Bewilligung ist erforderlich für das Vorhandensein von Material nach Artikel 31 Absatz 1, wenn: a. das Material lediglich in geringen Anteilen vorhanden ist; b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials zu vermeiden; und c. nach dem Stand der Wissenschaft oder nach der Erfahrung eine Verletzung der Grundsätze nach den Artikeln 6–9 GTG ausgeschlossen werden kann. [2] Das EDI legt fest, bis zu welcher Höhe Anteile im Sinne von Absatz 1 Buchstabe a als gering gelten. Es regelt das Verfahren zur Beurteilung, ob das Material die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt. [3] Das BLV nimmt die Prüfung vor. Es bestimmt in einer Verordnung das Material, das die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt.	*Art. 32* Toleranz [1] Keine Bewilligung ist erforderlich für das Vorhandensein von GVO-Erzeugnissen, wenn: a. das GVO-Erzeugnis lediglich in geringen Anteilen vorhanden ist; und b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solcher GVO-Erzeugnisse zu vermeiden. [2] Das EDI legt fest: a. bis zu welcher Höhe Anteile im Sinne von Absatz 1 Buchstabe a als gering gelten; b. die Anforderungen an die Sicherheit der tolerierten GVO-Erzeugnisse. [3] Das BLV legt die tolerierten pflanzlichen GVO-Erzeugnisse fest.
Art. 33 Pflicht zur Dokumentation [1] Wer Lebensmittel, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden: a. abgibt, hat die Abnehmerin oder den Abnehmer mit einer Dokumentation darauf hinzuweisen; diese Pflicht gilt nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten; b. einführt, hat dazu eine Dokumentation einzufordern. [2] Auf die Dokumentation kann verzichtet werden, wenn: a. keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0,9 Massenprozent enthält; und b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden. [3] Auf die Dokumentation kann nicht verzichtet werden für Mikroorganismen, die zu technologischen Zwecken eingesetzt werden. [4] Das EDI regelt den Inhalt der Dokumentation und die Aufbewahrungsfrist.	*Art. 33 Abs. 1, 1bis und 2* [1] Wer GVO-Erzeugnisse abgibt, hat die Abnehmerin oder den Abnehmer mit einer Dokumentation darauf hinzuweisen. Die Dokumentationspflicht gilt nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten. [1bis] Wer GVO-Erzeugnisse einführt, muss eine Dokumentation einfordern. [2] Auf die Dokumentation kann verzichtet werden, wenn: a. keine Zutat GVO-Erzeugnisse im Umfang von mehr als 0,9 Massenprozent enthält; und b belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein von GVO-Erzeugnissen in der Zutat zu vermeiden.
	Art. 39 Abs. 1bis und 2 Bst. d *Betrifft nur den französischen Text.*
Art. 40[12] Zwischenhandel Im Handel von Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten sowie Lebensmitteln, die nicht direkt zur Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten vorgesehen sind (Zwischenhandel), müssen die Angaben so gehalten sein, dass die Lebensmittel gesetzeskonform zusammengesetzt und gekennzeichnet werden können.	*Art. 40 Abs. 2* [2] Das EDI kann für Lebensmittel, die vor der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten oder vor ihrer Verwendung als Zutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden müssen, Anforderungen an die Kennzeichnung festlegen.

[12] Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2229).

10. Abschnitt: **Angebote mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken** **Art. 44** 1 Werden vorverpackte Lebensmittel mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken angeboten, so müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die gleichen Informationen verfügen, die bei der Abgabe vor Ort zur Verfügung gestellt werden müssen. Dabei gilt: a. Zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware müssen alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die eindeutig anzugeben sind, unentgeltlich bereitgestellt werden; ausgenommen sind das Haltbarkeitsdatum und das Warenlos. b. Zum Zeitpunkt der Lieferung der Ware müssen alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Angaben verfügbar sein. 2 Werden nicht vorverpackte Lebensmittel angeboten, so sind die Informationen nach Artikel 39 zu vermitteln. 3 Die Absätze 1 Buchstabe a und 2 gelten nicht für Lebensmittel, die in Automaten zum Verkauf angeboten werden.	*Gliederungstitel vor Art. 44* **10. Abschnitt: Angebot durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken** *Art. 44 Abs. 1 Einleitungssatz* 1 Werden vorverpackte Lebensmittel durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken angeboten, so müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die gleichen Informationen verfügen, die bei der Abgabe vor Ort zur Verfügung gestellt werden müssen. Dabei gilt:
Art. 48 Begriff 1 Materialien und Gegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (Bedarfsgegenstände) einschliesslich aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände sind Gebrauchsgegenstände, die dazu bestimmt sind oder bei denen erwartet werden kann, dass sie bei normaler oder vernünftigerweise vorhersehbarer Verwendung mit Lebensmitteln mittelbar oder unmittelbar in Berührung kommen. 2 Nicht als Bedarfsgegenstände gelten Materialien und Gegenstände, die als Antiquitäten abgeben werden.[13]	*Art. 48 Abs. 1bis* 1bis Trinkwasserkontaktmaterialien sind Bedarfsgegenstände, die für die Verwendung in Neuanlagen oder – im Fall von Reparatur- oder Sanierungsmassnahmen– in bereits bestehenden Anlagen zur Entnahme, Aufbereitung, Speicherung oder Verteilung von Trinkwasser vorgesehen sind und mit diesem Wasser in Berührung kommen.
Art. 49 Anforderungen 1 Bedarfsgegenstände dürfen an Lebensmittel direkt oder indirekt Stoffe nur in Mengen abgeben, die: a. gesundheitlich unbedenklich sind; b. technisch unvermeidbar sind; und c. keine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung oder Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen. 2 Bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen ist die gute Herstellungspraxis zu beachten. 3 Das EDI regelt die Einzelheiten der Anforderungen. 4 Es kann regeln: a. die gute Herstellungspraxis für Bedarfsgegenstände; b. dass bestimmte Bedarfsgegenstände nur mit Konformitätserklärungen in den Verkehr gebracht werden dürfen; c. dass für bestimmte Bedarfsgegenstände Absatz 1 Buchstabe c nicht gilt.	*Art. 49 Abs. 1bis* 1bis Trinkwasserkontaktmaterialien dürfen die Vermehrung von Mikroorganismen nicht fördern.

[13] Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2229).

Art. 87 Anmeldepflicht Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate, Ausgangsprodukte und Stoffe, die zur Lebensmittelproduktion bestimmt sind, müssen bei der Ein-, Durch- und Ausfuhr bei den Zollbehörden angemeldet werden. Vorbehalten bleiben besondere Bestimmungen in völkerrechtlichen Verträgen.	*Art. 87 Abs. 2* [2] Bei der Anmeldung von Spielzeug muss angegeben werden, ob es für Kinder unter 36 Monaten oder für ältere Kinder bestimmt ist.

Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel, Änderungen

Geltendes Recht	***Entwurf für Vernehmlassung***
	Art. 3 Abs. 1 Bst. i *Betrifft nur den französischen Text.*
	Art. 5 Abs. 1 Bst. a Einleitungssatz und b Einleitungssatz *Betrifft nur den französischen Text.*
Art. 11 Kennzeichnung 5 Auf Zutaten nach den Absätzen 1 und 2 muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil folgendes Mass übersteigt oder übersteigen könnte: a. bei Sulfiten: 10 mg SO_2 pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel; b. bei glutenhaltigem Getreide: 200 mg Gluten pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel; c. bei pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl: 10 g Erdnussöl pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel; d. bei Laktose: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel; e. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel.	*Art. 11 Abs. 5bis und 5ter* 5bis Für Hinweise nach Absatz 5 Buchstabe b kann bei Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1 die Gruppenbezeichnung «glutenhaltiges Getreide» oder «anderes glutenhaltiges Getreide» verwendet werden. 5ter Auf den Hinweis nach Absatz 5 Buchstabe b kann verzichtet werden, wenn das Lebensmittel bereits eine Zutat nach Anhang 6 Ziffer 1 enthält, deren Verwendung dazu führt, dass das genussfertige Lebensmittel 200 mg Gluten pro kg oder Liter überschreitet.
	Gliederungstitel vor Art. 15 *Betrifft nur den französischen und den italienischen Text.*
Art. 15 Angabe des Produktionslandes 1 Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land: a. vollständig erzeugt wurde; oder b. genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist. 2 Als vollständig in einem Land erzeugt gelten: a. mineralische Erzeugnisse, die in diesem Land aus dem Boden gewonnen worden sind; b. pflanzliche Erzeugnisse, die in diesem Land geerntet worden sind; c. Fleisch von in diesem Land aufgezogenen Tieren, deren überwiegende Gewichtszunahme dort erfolgt ist oder die ihr Leben zum überwiegenden Teil in diesem Land verbracht haben; d. Erzeugnisse, die von in diesem Land gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind; e. Jagdbeute und Fischfänge, die in diesem Land erzielt worden sind; f. Lebensmittel, die in diesem Land ausschliesslich aus Erzeugnissen nach den Buchstaben a–e hergestellt worden sind.	*Art. 15 Abs. 3 und 4* 3 *Betrifft nur den französischen Text.* 4 Anstelle eines Produktionslandes kann bei verarbeiteten Lebensmitteln ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wie «EU» oder «Südamerika». Bezüglich der Angabe des Produktionslandes gelten geschnittene Mischprodukte als verarbeitete Lebensmittel.

[3] Als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es dadurch seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat. [3bis] Nicht als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gelten Brot und Feinbackwaren, wenn sie ihre charakteristischen Eigenschaften oder die neue Sachbezeichnung nur durch das Backen aus fertig geformten Teiglingen erlangen.[1] [4] Anstelle eines Produktionslandes kann bei verarbeiteten Lebensmitteln ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wie «EU» oder «Südamerika». Bezüglich der Angabe des Produktionslandes gelten geschnittene Mischprodukte und Honigmischungen als verarbeitete Lebensmittel. [5] Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen nach Anhang I Buchstaben a–c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013[2] ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 4 anzugeben.[3] [6] Auf die Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn dieses aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g ersichtlich ist. Als Mindestanforderung an diese Adresse gilt die Angabe von Land, Postleitzahl und Ort. [7] Die Angabe des Produktionslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2019[4] verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.[5]	
	Art. 16 Sachüberschrift sowie Abs. 1 Einleitungssatz und 2bis *Betrifft nur den italienischen Text.*
	Art. 17 Abs. 2 Einleitungssatz, 5 und 6 [2] *Betrifft nur den französischen und den italienischen Text.* [5] und [6] *Betrifft nur den italienischen Text.*
	Art. 18 Abs. 2 *Betrifft nur den italienischen Text.*
Art. 23 Zusätzliche Angaben [1] Zusätzlich zu den erforderlichen Angaben kann die Nährwertdeklaration folgende Stoffe umfassen:[6] a. einfach ungesättigte Fettsäuren; b. mehrfach ungesättigte Fettsäuren; c. mehrwertige Alkohole; d. Stärke;	*Art. 23 Abs. 2bis* [2bis] Werden Stoffe nach Absatz 1 Buchstabe f zugesetzt, so muss deren Gesamtgehalt nach dem Zusatz in der Nährwertdeklaration aufgeführt werden.

[1] Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 7).

[2] Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates, ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2020/560, ABl. L 130 vom 20.4.2020, S. 11.

[3] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 7).

[4] Der Gebrauchstarif kann bei der Oberzolldirektion, Monbijoustrasse 40, 3003 Bern, kostenlos eingesehen und bezogen werden.

[5] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

[6] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 7).

e. Ballaststoffe; f. Vitamine und Mineralstoffe, sofern sie in signifikanten Mengen nach Anhang 10 vorhanden sind. 2 Wird auf den besonderen Gehalt an Stoffen nach Absatz 1 Buchstaben a–f hingewiesen, so muss deren Gehalt in der Nährwertdeklaration aufgeführt werden.[7] 3 Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels eine Nährwertdeklaration, so können die folgenden Angaben wiederholt werden:[8] a. Energiewert; oder b. Energiewert zusammen mit den Gehalten an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz.	
	Art. 27 Abs. 4 *Betrifft nur den italienischen Text.*
	Die Anhänge 2, 5, 6 und 14 werden gemäss Beilage geändert.
	Anhang 2 (Art. 3 Abs. 1 Bst. q und Abs. 4) **Lebensmittel, deren Kennzeichnung eine oder mehrere zusätzliche Angaben enthalten muss** *Teil A Ziff. 7* *Betrifft nur den italienischen Text.*

[7] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 7).

[8] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2024** 7).

Anhang 5 (Art. 8 Abs. 5) **Angabe und Bezeichnung der Zutaten** **Teil E** **Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten** 1 Eine zusammengesetzte Zutat kann im Verzeichnis der Zutaten entsprechend ihrem Gewichtsanteil unter ihrer Sachbezeichnung angegeben werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird. Von den Zusatzstoffen müssen dabei nur diejenigen angegeben werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind. Artikel 11 bleibt vorbehalten. 2 Das Verzeichnis der Zutaten bei zusammengesetzten Zutaten muss nicht angegeben werden, wenn: 2.1 die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer Verordnung festgelegt ist, sofern die zusammengesetzte Zutat weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmacht; vorbehalten bleiben Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a–d für Zusatzstoffe und Artikel 11; 2.2 die zusammengesetzten Zutaten aus Gewürz- oder Kräutermischungen bestehen und sie weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmachen, vorbehalten bleiben Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a–d für Zusatzstoffe und Artikel 11; 2.3 die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist.	*Anhang 5* (Art. 8 Abs. 5) **Angabe und Bezeichnung der Zutaten** *Teil E Ziff. 2.1* 2 Das Verzeichnis der Zutaten bei zusammengesetzten Zutaten muss nicht angegeben werden, wenn: 2.1 die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer Verordnung festgelegt ist, sofern die zusammengesetzte Zutat weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmacht; dies gilt nicht für Zusatzstoffe, ausser solche nach Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a–d. Vorbehalten bleibt Artikel 11;
	Anhang 6 (Art. 10 und 11 Abs. 1–3, 7bis und 9) **Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können** *Ziff. 8* *Betrifft nur den italienischen Text.*

Anhang 14

(Art. 31 Abs. 2 und 3, 32 Abs. 1, 33 sowie 34 Abs. 2 Bst. b)

Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/ Warnhinweise
…			
Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA)	EPA und DHA tragen zu einer normalen Herzfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren (EPA- oder DHA-Quelle) nach Anhang 13 Ziffer 6 dieser Verordnung erfüllen. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg EPA und DHA kombiniert einstellt.	
Eisen	Eisen trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zur normalen Bildung von roten Blutkörperchen und Hämoglobin bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zu einem normalen Sauerstoff-transport im Körper bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zur Verringerung von	Die Angabe darf nur für Lebensmittel	

Anhang 14

(Art. 31 Abs. 2 und 3, 32 Abs. 1, 33 sowie 34 Abs. 2 Bst. b)

Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung

Tabelle

Die folgenden Einträge werden in alphabetischer Reihenfolge gemäss nachstehender Tabelle eingefügt:

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
…			
Einfach ungesättigte und/oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren	Die Verwendung ungesättigter Fettsäuren anstelle gesättigter Fettsäuren in der Ernährung senkt/reduziert nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzerkrankung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren nach Anhang 13 Ziffer 10 dieser Verordnung aufweisen.	Die Angabe darf nur für Fette und Öle verwendet werden.
…			
Grüne Kiwifrüchte (Actinidia deliciosa, «Hayward»)	Der Verzehr grüner Kiwifrüchte trägt durch die Erhöhung der Stuhlfrequenz zu einer normalen Darmfunktion bei.	Die Angabe darf nur verwendet werden für mindestens 200 g Fruchtfleisch von: i) frischen grünen Kiwifrüchten, die als solche verkauft werden, oder ii) frischen grünen Kiwifrüchten, die nur geschält und/oder geschnitten wurden. Die Konsumentinnen und Konsumenten sind darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung beim täglichen Verzehr von 200 g frischem grünem Kiwi-Fruchtfleisch einstellt.	

	Müdigkeit und Ermüdung bei.	verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.		
Eisen	Eisen hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.		
Eisen	Eisen trägt zur normalen kognitiven Entwicklung von Kindern bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.		
Eiweiss oder Protein	Eiweiss wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.	Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 Ziffer 26 dieser Verordnung erfüllen.		
Fleisch und Fisch	Fleisch und. Fisch tragen bei Verzehr mit anderen eisenhaltigen Lebensmitteln zu einer verbesserten Eisenaufnahme bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 50 g Fleisch oder Fisch je angegebene Einzelportion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn 50 g Fleisch oder Fisch zusammen mit einem oder mehreren Lebensmitteln verzehrt werden, die Nicht-Häm-Eisen enthalten.		
…				
Gerstenkorn-Ballaststoffe	Gerstenkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 Ziffer 25 dieser Verordnung aufweisen.		
Glucomannan oder Konjak Mannan	Glucomannan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 4 g Glucomannan gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 4 g Glucomannan einstellt.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Glucomannan in den Magen gelangt.	

Glucomannan oder Konjak Mannan	Glucomannan trägt im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung zu Gewichtsverlust bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 1 g Glucomannan je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Glucomannan in drei Portionen à 1 g in Verbindung mit 1–2 Gläsern Wasser vor den Mahlzeiten und im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung einstellt.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Glucomannan in den Magen gelangt.	
Guarkernmehl	Guarkernmehl trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 10 g Guarkernmehl gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 10 g Guarkernmehl einstellt.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Guarkernmehl in den Magen gelangt.	
Hafer-Beta-Glucan	Hafer-Beta-Glucan verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Hafer-Beta-Glucan einstellt. Die Angabe kann für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Hafer-Beta-Glucan je angegebene Portion enthalten.		
…				

Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV), Änderungen

Geltendes Recht	*Entwurf für die Vernehmlassung*
Art. 2 Begriffe [1] In dieser Verordnung bedeuten: a. *Sendung:* eine Menge von Waren der gleichen Art oder Klasse oder mit gleicher Beschreibung, für die die gleiche Gesundheitsbescheinigung oder das gleiche andere Begleitdokument gilt, die mit dem gleichen Transportmittel befördert werden, vom gleichen Herkunftsort stammen und für den gleichen Bestimmungsbetrieb bestimmt sind; b. *gemeinsames Gesundheitseingangsdokument (GGED):* Dokument nach den Artikeln 56–58 der Verordnung (EU) 2017/625[1], das dazu verwendet wird, Sendungen an der Grenzkontrollstelle anzumelden und das Ergebnis der Kontrollen sowie die Massnahmen des grenztierärztlichen Dienstes betreffend die Sendung, die es begleitet, zu vermerken; c. *Gesundheitsbescheinigung:* Dokument in Papierform oder elektronischer Form, das die Herkunft einer Sendung und die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen belegt; d. *Dritte nach Artikel 60 Absatz 2 Buchstabe d LMG:* 1. Zertifizierungsstellen nach Artikel 19 der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997[2], 2. Zertifizierungsstellen nach Artikel 28 der Bio-Verordnung vom 22. September 1997[3], 3. Zertifizierungsstellen nach Artikel 11 der Berg- und Alp-Verordnung vom 25. Mai 2011[4], 4. die Schweizer Weinhandelskontrolle nach Artikel 36 der Weinverordnung vom 14. November 2007[5];	*Art. 2 Abs. 1 Bst. b Fussnote* [1] In dieser Verordnung bedeuten: *b. gemeinsames Gesundheitseingangsdokument (GGED):* Dokument nach den Artikeln 56–58 der Verordnung (EU) 2017/625[7], das dazu verwendet wird, Sendungen an der Grenzkontrollstelle anzumelden und das Ergebnis der Kontrollen sowie die Massnahmen des grenztierärztlichen Dienstes betreffend die Sendung, die es begleitet, zu vermerken;

[1] Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/ 608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2019/2127 ABl. L 321 vom 12.12.2019, S. 111.

[2] SR **910.12**

[3] SR **910.18**

[4] SR **910.19**

[5] SR **916.140**

[7] Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/ 608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2024/3115 ABl. L. 2024/3115, 16.12.2024.

e. *Audit:* systematische Prüfung, mit der kontrolliert wird, ob die Tätigkeiten und die daraus hervorgehenden Ergebnisse mit den Vorgaben übereinstimmen und ob die Vorgaben zur Erreichung der Ziele geeignet sind; f. *amtliche Kontrolle:* Tätigkeiten, die von den zuständigen Behörden oder von Dritten nach Artikel 55 LMG, denen nach dieser Verordnung bestimmte Aufgaben im Zusammenhang mit amtlichen Kontrollen übertragen wurden, durchgeführt werden, um zu überprüfen, ob: 1. die Betriebe die Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung einhalten, und 2. die Waren die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllen, auch im Hinblick auf die Ausstellung einer amtlichen Bescheinigung oder einer amtlichen Attestierung; g. *andere amtliche Tätigkeiten*: andere Tätigkeiten als amtliche Kontrollen, die von den zuständigen Behörden oder von Dritten, denen bestimmte andere amtliche Tätigkeiten nach Artikel 55 LMG übertragen wurden, durchgeführt werden, einschliesslich Tätigkeiten, die auf die Ausstellung amtlicher Bescheinigungen oder amtlicher Attestierungen abzielen; h. *Einfuhrgebiet*: das schweizerische Staatsgebiet einschliesslich der Zollausschlussgebiete (Samnaun und Sampuoir) sowie der Zollanschlussgebiete (Fürstentum Liechtenstein und Büsingen); i. *Einfuhr*: dauerhaftes oder vorübergehendes Verbringen von Waren in das Einfuhrgebiet, ausgenommen der Transport zum Zweck der Durchfuhr nach Artikel 6 Buchstabe i des Zollgesetzes vom 18. März 2005[6] (ZG); j. *Importeurin*: natürliche oder juristische Person, die für eine Einfuhr verantwortlich ist; k. *anmeldepflichtige Person*: Person nach Artikel 26 ZG; l. *Ursprungsland*: Land, aus dem die Ware ursprünglich stammt, in dem sie gewachsen ist, geerntet oder hergestellt wurde oder in dem die letzte wesentliche Verarbeitung stattgefunden hat; m. *Grenzkontrollstelle:* Ort mit den dazu gehörenden Einrichtungen, an dem die Kontrollen durchgeführt werden; n. *Krise*: unvorhersehbare Situation, die eine tatsächliche oder wahrgenommene, unmittelbare oder künftige Bedrohung von beachtlichem Umfang beinhaltet und in der die Lebensmittelsicherheit gefährdet ist oder umfangreiche Täuschungen festgestellt werden. [2] Die übrigen Begriffe dieser Verordnung sowie der vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) oder vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen werden, unter dem Vorbehalt abweichender Definitionen im schweizerischen Lebensmittelrecht, gemäss den Definitionen verwendet, die in der Verordnung (EU) Nr. 2017/625 enthalten sind.	
Art. 11 Meldepflicht Die Behörden melden dem BLV umgehend die Beanstandungen sowie die ihnen nach Artikel 84 der	*Art. 11 Bst. c* Die Behörden melden dem BLV umgehend die Beanstandungen sowie die ihnen nach Artikel 84 der

[6] SR **631.0**

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016[8] (LGV) gemeldeten Fälle, wenn: a. die gesundheitsschädigenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände an eine unbestimmte Zahl von Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben worden sind und die Bevölkerung mehrerer Kantone oder im Ausland dadurch gefährdet worden ist oder gefährdet werden könnte; oder b. das Risiko einer Gesundheitsschädigung besteht.	Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016[9] (LGV) gemeldeten Fälle, wenn: c. der Verdacht auf systematische Verstösse gegen die Lebensmittelgesetzgebung aufgrund betrügerischer oder irreführender Praktiken in der Lebensmittelkette vorliegt.
Art. 17 Bewilligungsverfahren 1 Die kantonale Vollzugsbehörde inspiziert vor ihrem Bewilligungsentscheid den Betrieb vor Ort. Sind die für die betreffende Tätigkeit massgebenden Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllt, so erteilt sie dem Betrieb die Bewilligung. 2 Stellt sie bei der Inspektion Mängel fest, so kann sie die Bewilligung mit der Auflage erteilen, die Mängel innert sechs Monaten zu beheben. Werden diese nicht fristgemäss behoben, so fällt die Bewilligung dahin. 3 Stellt die Vollzugsbehörde im Rahmen der amtlichen Kontrollen ernsthafte Mängel fest, so kann sie die Bewilligung sistieren oder entziehen.	*Art. 17* Bewilligungsverfahren 1 Nach Eingang eines Bewilligungsgesuchs nach Artikel 21 Absatz 1 LGV[10] führt die kantonale Vollzugsbehörde eine Inspektion des Betriebs vor Ort durch. 2 Sind alle für die betreffende Tätigkeit einschlägigen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllt, so erteilt die kantonale Vollzugsbehörde dem Betrieb die Bewilligung. 3 Sie kann eine vorläufige Bewilligung erteilen, wenn sich herausstellt, dass der Betrieb alle Anforderungen hinsichtlich der Infrastruktur und der Ausrüstung erfüllt. 4 Wird eine vorläufige Bewilligung erteilt, ist innerhalb von drei Monaten eine erneute amtliche Kontrolle durchzuführen. Die kantonale Vollzugsbehörde erteilt die volle Bewilligung nur dann, wenn diese Kontrolle ergibt, dass der Betrieb auch die übrigen einschlägigen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllt. 5 Wenn eindeutige Fortschritte zu verzeichnen sind, der Betrieb jedoch noch nicht alle einschlägigen Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllt, kann die kantonale Vollzugsbehörde die vorläufige Bewilligung verlängern. Die Geltungsdauer der vorläufigen Bewilligung darf jedoch insgesamt sechs Monate nicht überschreiten. 6 Stellt die Vollzugsbehörde im Rahmen der amtlichen Kontrollen ernsthafte Mängel fest, so kann sie die Bewilligung sistieren oder entziehen.
Art. 79 Ausbildung 1 Die Ausbildung für das DAL dauert mindestens drei Monate. 1bis Sie kann auch nach der Diplomprüfung abgeschlossen werden.[11] 2 Sie umfasst die folgenden Bereiche: a. Grundlagen des Lebensmittelrechts; b. Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmittel- und Betriebshygiene; c. Warenkunde und Lebensmitteltechnologie; d. Kennzeichnungen und Anpreisungen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen; e. Beurteilung der Selbstkontrolle unter Einschluss der guten Verfahrenspraxis sowie der HACCP-Grundsätze gemäss *Codex Alimentarius*[12]; f. Betriebsinspektionen, Schulung für den Aussendienst, amtliche Probenahme; g. Grundlagen der Analytik. 3 Sie wird vom BLV sowie den Kantonschemikerinnen oder Kantonschemikern durchgeführt.	*Art. 79 Abs. 1* 1 Die Ausbildung für das DAL dauert mindestens drei Monate und höchstens 10 Jahre.

[8] SR **817.02**

[9] SR **817.02**

[10] SR **817.02**

[11] Eingefügt durch Ziff. I der V vom 16. Okt. 2024, in Kraft seit 1. Jan. 2025 (AS **2024** 587).

[12] www.fao.org/fao-who-codexalimentarius > Codex Texts > Codes of Practice > CXC 1-1969 General Principles of Food Hygiene, zuletzt geändert 2003 (nur auf Englisch, Französisch, Spanisch, Arabisch und Chinesisch verfügbar).

[4] Die Anmeldung für die Ausbildung ist ans BLV zu richten. [5] Die Gebühren für die Ausbildung richten sich nach Anhang 4 Ziffer 4.1.[13]	
Art. 100 Datenaustausch zwischen dem Bund und den Kantonen [1] Das BLV, das BAZG und die kantonalen Vollzugsbehörden tauschen Personendaten aus: a. zur Bewältigung von Notsituationen und Krisen; b. bei Gefahr im Verzug; c. zur Koordination des Vollzugs; d. im Zusammenhang mit den verstärkten Kontrollen nach den Artikeln 37–43. [2] Zur Umsetzung der durch die Lebensmittelgesetzgebung vorgegebenen Ziele melden die kantonalen Vollzugsbehörden dem Bundesamt für Landwirtschaft die Täuschungsfälle betreffend: a. die geschützten Kennzeichnungen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und deren Verarbeitungsprodukten nach den Artikeln 14–16a und 63 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998[14] (LwG); b. die Kennzeichnung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die nach einem völkerrechtlichen Vertrag mit der Schweiz geschützt sind; c. die Deklaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden nach Artikel 18 LwG. [3] Das BLV regelt die Anforderungen an die Daten und an die technischen Aspekte der Datenübermittlung.	*Art. 100 Abs. 1 Bst. c* [1] Das BLV, das BAZG und die kantonalen Vollzugsbehörden tauschen Personendaten aus: c. zur Erfüllung ihrer Aufgaben nach der Lebensmittelgesetzgebung;

[13] Die Berichtigung vom 14. Juli 2020 betrifft nur den italienischen Text (AS **2020** 2907).

[14] SR **910.1**

Verordnung über die Sicherheit von Spielzeug, Änderungen

Geltendes Recht	***Entwurf für Vernehmlassung***
Art. 1[bis][1] Begriffe [1] In dieser Verordnung bedeuten: a. *Herstellerin*: jede natürliche oder juristische Person, die ein Spielzeug herstellt, entwickelt oder herstellen lässt und dieses Spielzeug unter ihrem eigenen Namen oder ihrer eigenen Marke vermarktet; b. *Bevollmächtigte*: jede natürliche oder juristische Person, die von einer Herstellerin schriftlich beauftragt wurde, in ihrem Namen bestimmte Aufgaben wahrzunehmen; c. *Importeurin*: jede natürliche oder juristische Person, die ein Spielzeug aus dem Ausland in Verkehr bringt; d. *Händlerin*: jede natürliche oder juristische Person in der Lieferkette, die ein Spielzeug in Verkehr bringt, mit Ausnahme der Herstellerin oder der Importeurin; e. *Gefahr*: die mögliche Ursache eines Schadens; f. *gefährlich:* etwas, das eine Gefahr darstellt; g. *Risiko*: die Eintrittswahrscheinlichkeit einer Gefahr, die einen Schaden verursacht, und die Schwere des Schadens. [2] Für die korrekte Auslegung der Ausdrücke, die in der Richtlinie 2009/48/EG[2], auf die diese Verordnung verweist, genannt werden, gelten die folgenden Entsprechungen: Ausdruck in der Richtlinie 2009/48/EG — Ausdruck in dieser Verordnung a. Deutsche Ausdrücke: *Bereitstellung auf dem Markt / auf dem Markt bereitstellen* — *Inverkehrbringen / in Verkehr bringen* *Inverkehrbringen* — *Erstmaliges Inverkehrbringen / erstmalig in Verkehr bringen* *Einführer* — *Importeur* *Gemisch* — *Zubereitung* b. Französische Ausdrücke: *mise à dispostion sur le marché* — *mise sur le marché* *mise sur le marché* — *première mise sur le marché* *mélange* — *préparation* c. Italienische Ausdrücke: *messa a disposizione sul mercato* — *immissione in commercio* *immissione sul mercato* — *prima immissione in commercio* *miscela* — *preparato*	*Art. 1bis Abs. 2, Fussnote* [2] Für die korrekte Auslegung der Ausdrücke, die in der Richtlinie 2009/48/EG[3], auf die diese Verordnung verweist, genannt werden, gelten die folgenden Entsprechungen:
Art. 23 [1] Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) führt die Anhänge dieser Verordnung wie folgt nach:	*Art. 23 Abs. 1* [1] Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) führt die Anhänge dieser Verordnung wie folgt nach:

[1] Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1525).
[2] Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Sicherheit von Spielzeug, ABl. L 170 vom 30.6.2009, S. 1; zuletzt geändert durch Richtlinie 2015/2017/EU, ABl. L 306 vom 24.11.2015, S. 23.
[3] Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Sicherheit von Spielzeug, ABl. L 170 vom 30.6.2009, S. 1; zuletzt geändert durch die Richtlinie (EU) 2026/192, ABl. L, 2026/192, 29.1.2026.

a. die Anhänge 1–3, 5 und 6: entsprechend der in der Europäischen Union jeweils geltenden Fassung der Richtlinie 2009/48/EG[4]; b. Anhang 4: entsprechend den international harmonisierten Normen. [2] Es kann bei seinen Nachführungen Übergangsbestimmungen festlegen.	a. die Anhänge 1, 3, 5 und 6: entsprechend der in der Europäischen Union jeweils geltenden Fassung der Richtlinie 2009/48/EG[5]; b. Anhang 2: entsprechend der in der Europäischen Union jeweils geltenden Fassung der Verordnung (EU) 2025/2509[6]; c. Anhang 4: entsprechend den international harmonisierten Normen.
	Anhang 2 wird gemäss Beilage geändert.
Anhang 2 (Art. 3 Abs. 1 Bst. b) **Besondere Sicherheitsanforderungen an Spielzeug** **2. Entzündbarkeit** 1. Spielzeug darf in der Umgebung des Kindes keinen gefährlichen entzündbaren Gegenstand darstellen. Es muss aus Materialien bestehen, die keine Entzündungsgefahr für andere im Spielzeug verwendete Materialien darstellen und die mindestens eine der folgenden Voraussetzungen erfüllen: a. Sie fangen bei direkter Einwirkung einer Flamme, eines Funkens oder einer anderen möglichen Zündquelle kein Feuer. b. Sie sind schwer entzündbar, d.h. die Flamme erlischt, sobald die Entzündungsursache nicht mehr besteht. c. Nachdem sie Feuer gefangen haben, brennen sie langsam, sodass sich das Feuer nur langsam ausbreiten kann. d. Ungeachtet der chemischen Zusammensetzung des Spielzeugs sind sie so gestaltet, dass sie den Abbrand (Verbrennungsprozess) mechanisch verlangsamen. 2. Spielzeug, das aufgrund von für seinen Gebrauch notwendigen Eigenschaften Stoffe oder Zubereitungen enthält, welche die Kriterien für die Einstufung nach Anlage B Ziffer 1 der Richtlinie 2009/48/EG[7] erfüllen, darf keine Stoffe oder Zubereitungen enthalten, die bei Verlust flüchtiger nicht entzündbarer Bestandteile entzündbar werden können. Solche für den Gebrauch notwendigen Stoffe oder Zubereitungen können insbesondere in Materialien und Ausrüstung für chemische Experimente, im Modellbau, in Modelliermassen für Plastik oder Keramik, in Email sowie in fotografischen und ähnlichen Arbeiten sein. 3. Spielzeug, ausser Amorces (Zündplättchen), darf bei bestimmungsgemässem oder vorhersehbarem Gebrauch und unter Berücksichtigung des üblichen Verhaltens von Kindern weder explosiv sein noch explosive Teile oder Stoffe enthalten. 4. Spielzeug darf keine Stoffe oder Zubereitungen enthalten, die: a. in vermischtem Zustand entweder durch chemische Reaktionen oder durch Erhitzung explodieren können; b. durch Vermischung mit oxidierenden (brandfördernden) Stoffen explodieren können; oder c. flüchtige und an der Luft entzündbare Verbindungen enthalten, die ein entzündbares oder explosives Zubereitung mit Luft bilden können.	*Anhang 2* (Art. 3 Abs. 1 Bst. b) **Besondere Sicherheitsanforderungen an Spielzeug** **2. Entzündbarkeit** 2. Spielzeug, das aufgrund von für seinen Gebrauch notwendigen Eigenschaften Stoffe oder Zubereitungen enthält, welche die Kriterien für die Einstufung nach Anhang II Anlage B Abschnitt 1 der Richtlinie 2009/48/EG[8] erfüllen, darf keine Stoffe oder Zubereitungen enthalten, die bei Verlust flüchtiger nicht entzündbarer Bestandteile entzündbar werden können. Solche für den Gebrauch notwendigen Stoffe oder Zubereitungen können insbesondere in Materialien und Ausrüstung für chemische Experimente, im Modellbau, in Modelliermassen für Plastik oder Keramik, in Email sowie in fotografischen und ähnlichen Arbeiten sein. **3. Chemische Eigenschaften** 1. Spielzeug ist so zu gestalten und herzustellen, dass bei Gebrauch gemäss Artikel 66 Absatz 1 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 16. Dezember 2016[9] kein Risiko einer Beeinträchtigung der menschlichen Gesundheit im Fall der Exposition gegenüber den chemischen Stoffen oder Gemischen, aus denen es zusammengesetzt ist oder die es enthält, besteht. Spielzeuge oder Teile von Spielzeugen und Spielzeugverpackungen, die vernünftigerweise vorhersehen lassen, dass sie bei normaler oder vorhersehbarer Verwendung mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder ihre Bestandteile an Lebensmittel abgeben, müssen auch Art. 49 LGV sowie der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen[10] entsprechen. 2. Spielzeuge, die selbst Stoffe oder Gemische sind, müssen hinsichtlich des Sicherheits- und Gesundheitsschutzes der Benutzerinnen und Benutzer sowie Dritter auch der Verordnung vom 5. Juni 2015 über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)[11] entsprechen. 3. Spielzeug muss den besonderen Anforderungen und Bedingungen für chemische Stoffe gemäss Anhang II Anlage Teil A und den Kennzeichnungsvorschriften gemäss Anhang II Anlage Teil B der Verordnung (EU) 2025/2509[12] entsprechen. Ausgenommen sind die Bestimmungen zum digitalen Produktpass nach Artikel 3 Ziffer 17 dieser Verordnung. 4. Das Vorhandensein von Stoffen in der nach der in Anhang 2 Kapitel 1 ChemV aufgeführten Fassung der Verordnung

[4] Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Sicherheit von Spielzeug, ABl. L 170 vom 30.6.2009, S. 1.
[5] Siehe Fussnote zu Art. 1bis Abs. 2.
[6] Verordnung (EU) 2025/2509 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. November 2025 über die Sicherheit von Spielzeug und zur Aufhebung der Richtlinie 2009/48/EG, Fassung gemäss ABl. L 2509, 12.12.2025.
[7] Siehe Fussnote zu Art. 13 Abs. 1 Bst. a.
[8] Siehe Fussnote zu Art. 1bis Abs. 2.
[9] SR **817.02**
[10] SR **817.023.21**
[11] SR **813.11**
[12] Siehe Fussnote zu Art. 23 Abs. 1 Bst. b.

(EG) Nr. 1272/2008 in eine der folgenden Kategorien eingestuften Form ist in Spielzeug, in Spielzeugbestandteilen oder in aufgrund ihrer Mikrostruktur unterscheidbaren Spielzeugkomponenten verboten:

a. Karzinogenität, Keimzellmutagenität oder Reproduktionstoxizität (CMR), Kategorie 1A, 1B oder 2;

b. endokriner Disruptor mit Wirkung auf die menschliche Gesundheit, Kategorie 1 oder 2;

c. spezifische Zielorgan-Toxizität, Kategorie 1, bei einmaliger oder wiederholter Exposition;

d. Sensibilisierung der Atemwege, Kategorie 1;

e. Sensibilisierung der Haut, Kategorie 1A.

5. Die absichtliche Verwendung von per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS) in Spielzeug, in Spielzeugbestandteilen oder in aufgrund ihrer Mikrostruktur unterscheidbaren Spielzeugkomponenten ist verboten.

6. Das Vorhandensein der in Anhang II Anlage Teil D der Verordnung (EU) 2025/2509 aufgenommenen Bisphenole in Spielzeug, in Spielzeugbestandteilen oder in aufgrund ihrer Mikrostruktur unterscheidbaren Spielzeugkomponenten ist verboten.

7. Das nicht beabsichtigte Vorhandensein eines Stoffes oder Gemisches gemäss den Nummern 4, 5 oder 6, das aus Verunreinigungen natürlicher oder synthetischer Zutaten oder aus dem Herstellungsprozess resultiert und bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar ist, ist zulässig, sofern das Spielzeug trotz dieses Vorhandenseins weiterhin der allgemeinen Sicherheitsanforderung entspricht.

8. Abweichend von den Nummern 4, 5 und 6 dürfen Stoffe oder Gemische, die gemäss diesen Nummern verboten sind, gemäss den in Anhang II Anlage Teil C der Verordnung (EU) 2025/2509 genannten Bedingungen in Spielzeug verwendet werden, wenn sie dort aufgeführt sind.

9. Die Nummern 4 bis 8 finden keine Anwendung auf

a. Materialien, die die Bedingungen für bestimmte Stoffe in Anhang II Anlage Teil A der Verordnung (EU) 2025/2509 in Bezug auf diese Stoffe erfüllen;

b. Batterien in Spielzeug;

c. Spielzeugbestandteile, die für die elektronischen oder elektrischen Funktionen des Spielzeugs erforderlich sind, wenn der Stoff oder das Gemisch für Kinder vollständig unzugänglich ist und auch nicht eingeatmet werden kann, wenn das Spielzeug wie in Artikel 66 Absatz 1 LGV aufgeführt verwendet wird; oder

d. Materialien, die einer stoffspezifischen Beschränkung für Spielzeug in Anhang 1 der Verordnung vom 18. Mai 2005 zur Reduktion von Risiken beim Umgang mit bestimmten besonders gefährlichen Stoffen, Zubereitungen und Gegenständen (ChemRRV)[13] gemäss den dort festgelegten Bedingungen in Bezug auf diese Stoffe entsprechen, es sei denn, in Anhang II Anlage der Verordnung (EU) 2025/2509 ist für diesen Stoff eine Beschränkung mit besserer Schutzwirkung für Spielzeug festgelegt.

10. Abweichend von den Nummern 4, 5 und 6 kann das Vorhandensein eines verbotenen Stoffes oder Gemisches in Spielzeug nur zugelassen werden, wenn alle folgenden Bedingungen erfüllt sind:

a. Die Europäische Chemikalienagentur (ECHA) hat die Verwendung des Stoffes oder Gemisches insbesondere im Hinblick auf die Exposition, einschliesslich der Gesamtexposition aus anderen Quellen, sowie alle bekannten zusätzlichen Gefahren, die sich aus der kombinierten Exposition gegenüber den verschiedenen im Spielzeug enthaltenen Stoffen und Gemischen ergeben,

[13] SR **814.81**

	und unter besonderer Berücksichtigung der Schutzbedürftigkeit von Kindern als sicher bewertet; b. es gibt keine geeigneten Alternativen für das Vorhandensein der Stoffe oder Gemische im Spielzeug, auch nicht durch technische Alternativen, wie von der ECHA auf der Grundlage einer Analyse von Alternativen festgestellt; c. die Verwendung des Stoffes oder Gemisches in Erzeugnissen für Konsumentinnen und Konsumenten ist nicht gemäss ChemRRV verboten. 11. Für die Zwecke von Nummer 10 Buchstabe b wird bei der Bewertung vorrangig die Sicherheit aller ermittelten Alternativen sowie die technische Durchführbarkeit und Verfügbarkeit einer solchen Alternative berücksichtigt. 12. Beschränkungen oder Verbote der Verwendung von PFAS, die gemäss ChemRRV festgelegt wurden, haben Vorrang vor Nummer 5. 13. Kosmetikspielzeug wie Puppenschminke muss den Vorschriften für die Zusammensetzung und Kennzeichnung gemäss der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über kosmetische Mittel (VKos)[14] entsprechen. 14. Spielzeug darf a. keine Biozidfunktion haben, sofern das Spielzeug dadurch als Biozidprodukt gemäss der Begriffsbestimmung in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a der Biozidprodukteverordnung vom 18. Mai 2005[15] (VBP) angesehen würde; oder b. nicht mit einem oder mehreren Biozidprodukten im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a VBP behandelt werden bzw. diese nicht absichtlich enthalten. 15. Abweichend von Ziffer 14 Buchstabe b kann Spielzeug, das dafür bestimmt ist, dauerhaft im Freien aufgestellt zu werden, mit einem oder mehreren Biozidprodukten behandelt werden oder ein oder mehrere Biozidprodukte absichtlich beinhalten, sofern alle Wirkstoffe, die in den Biozidprodukten, mit denen es behandelt wurde oder die es absichtlich enthält, enthalten sind, in die in Anhang 2 VBP aufgeführte Liste für die einschlägige Produktart von Schutzmitteln, die unter Anhang 10 Hauptgruppe 2 VBP oder unter Anhang 1 VBP fallen, aufgenommen sind und alle darin festgelegten einschlägigen Bedingungen erfüllt sind, oder im Rahmen des gemäss Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c VBP eingerichteten Arbeitsprogramms zur systematischen Prüfung aller alten Wirkstoffe für die einschlägige Produktart, die unter Anhang 10 Hauptgruppe 2 der genannten Verordnung fällt, überprüft werden. 16. Abweichend von den Nummern 4, 14 und 15 dürfen Konservierungsstoffe in Spielzeug verwendet werden, wenn der Konservierungsstoff gemäss Artikel 54 Absatz 4 LGV zugelassen ist, ausser solchen, die nicht für Kinder unter 3 oder 10 Jahren verwendet werden sollen, oder solchen, die nicht für Mittel erlaubt sind, die auf die Schleimhäute aufgetragen werden oder bei denen Kontakt mit den Augen vermieden werden sollte.

[14] SR **817.023.31**
[15] SR **813.12**

Verordnung über neuartige Lebensmittel, Änderungen

Geltendes Recht	***Entwurf für Vernehmlassung***
gestützt auf die Artikel 16 Buchstabe a, 17 Absätze 3 und 5 sowie 95 Absatz 3 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016[1] (LGV),	*Ingress* gestützt auf die Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe a und Absatz 4, 17 Absätze 3 und 5 sowie 95 Absatz 3 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016[2] (LGV),
Art. 1 Gegenstand Diese Verordnung regelt: a. das Bewilligungsverfahren für neuartige Lebensmittel nach Artikel 15 Absatz 1 Buchstaben a–j LGV; b. das Bewilligungsverfahren für neuartige traditionelle Lebensmittel nach Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe k LGV; c. die neuartigen Lebensmittel, die ohne Bewilligung verkehrsfähig sind.	*Art. 1 Bst. b* Diese Verordnung regelt: b. das Bewilligungsverfahren für neuartige traditionelle Lebensmittel nach Artikel 15 Absatz 1bis LGV;
	Art. 6a Selbstkontrolle [1] Wer neuartige Lebensmittel im Rahmen der Produktentwicklung nach Artikel 16 Absätze 2–4 LGV abgibt, muss die Abgabe im Rahmen einer Selbstkontrolle dokumentieren. [2] Die Dokumentation enthält folgende Angaben: a. eine Beschreibung des neuartigen Lebensmittels; b. die Zusammensetzung und die Spezifikationen; c. die Analysemethode; d. wissenschaftliche Daten, die belegen, dass das Lebensmittel sicher ist; e. den Verwendungszweck und die Verwendungsbedingungen des neuartigen Lebensmittels; f. gegebenenfalls das Herstellungsverfahren oder die Vermehrungs- und die Züchtmethoden; und g. die Unterschrift der verantwortlichen Person.
	Art. 6b Meldung an das BLV Wer neuartige Lebensmittel im Rahmen der Produktentwicklung nach Artikel 16 Absätze 2–4 LGV abgibt, muss dem BLV folgende Angaben melden: a. Beschreibung der sensorischen Analyse und insbesondere deren Zweck; b. Beschreibung des Lebensmittels und der neuartigen Eigenschaft; c. Beschreibung des Panels und Angabe der Anzahl Personen, die am Panel teilnehmen; und d. Datum und Ort der Durchführung.
	Der Anhang erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

[1] SR **817.02**
[2] SR **817.02**

Anhang
(Art. 6 Abs. 1)

Ohne Bewilligung in der Schweiz verkehrsfähige neuartige und neuartige traditionelle Lebensmittel

Die in der Liste aufgeführten neuartigen und 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
Sämtliche Lebensmittel, die nach der Verordnung (EU) 2015/2283[3] in Verkehr gebracht werden dürfen.	Die Vorschriften gemäss den einzelnen Durchführungsbeschlüssen und Meldungen sind einzuhalten.
Insekten der folgenden Arten: *Tenebrio molitor* im Larvenstadium (Mehlwurm) *Acheta domesticus,* adulte Form (Heimchen, Grille) *Locusta migratoria,* adulte Form (Europäische Wanderheuschrecke)	**Sachbezeichnung** Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Mehlwurm (*Tenebrio molitor)*», «Heimchen (*Acheta domesticus*)» oder «Grille (*Acheta domesticus*)» und «Europäische Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*)». Werden Insekten als Zutat verwendet, so muss in der Sachbezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen werden. **Kennzeichnung** Lebensmittel, die Insekten als Zutat enthalten, müssen analog zu Artikel 11 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[4] betreffend die Information über Lebensmittel gekennzeichnet werden. **Anforderungen** Die Insekten müssen aus einer Zucht stammen. Sie dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und einer Hitzebehandlung oder einem anderen geeigneten Verfahren unterzogen wurden, das gewährleistet, dass vegetative Keime abgetötet werden. Sie dürfen als Ganzes oder in zerkleinerter, gemahlener Form abgegeben werden.

Anhang
(Art. 6 Abs. 1)

Ohne Bewilligung in der Schweiz verkehrsfähige neuartige und neuartige traditionelle Lebensmittel

Die in der Liste aufgeführten neuartigen und 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
Sämtliche Lebensmittel, die nach der Verordnung (EU) 2015/2283[7] in Verkehr gebracht werden dürfen.	Die Vorschriften gemäss den einzelnen Durchführungsbeschlüssen und Meldungen sind einzuhalten.

[3] Siehe Fussnote zu Art. 7 Abs. 3.
[4] SR **817.022.16**
[7] Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission, ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1; geändert durch Verordnung (EU) 2019/1381, ABl. L 231 vom 6.9.2019, S. 1.

Salvia hispanica, Pflanzenteil: Samen (Chiasamen)	**Verwendungszweck** Chiasamen gemäss der untenstehenden Spezifikation dürfen ganz, gestampft oder gemahlen als Zutat in allen Lebensmitteln verwendet werden. Zudem dürfen Chiasamen auch unverarbeitet an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. **Kennzeichnung** Chiasamen sind in der Kennzeichnung des Lebensmittels, das sie enthält, als «Chiasamen (*Salvia hispanica*)» zu bezeichnen. Zusätzlich ist für Chiasamen, die unverarbeitet 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. Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so kann mündlich auf die tägliche Höchstmenge hingewiesen werden, wenn: 1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen betreffend die Einschränkung der täglichen Aufnahmen mündlich eingeholt werden können, und 2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann. **Höchstgehalt** 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: – Lebensmittel, ausser Getränke: 10 % – Getränke: 3 % **Spezifikation der Chiasamen** Chia (*Salvia hispanica*) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der *Labiatae*. Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt. Chiasamen weisen folgende Zusammensetzung auf: Trockensubstanz 91–96 % Eiweiss 19–25,6 % Fett 28–34 % Kohlenhydrate[5] 24,6–41,5 % Ballaststoffe (Rohfasern[6]) 20–32 % Asche 4–6 %
Salvia hispanica, Pflanzenteil: Samen (Chiasamen)	**Verwendungszweck** Chiasamen gemäss der untenstehenden Spezifikation dürfen ganz, gestampft oder gemahlen als Zutat in allen Lebensmitteln verwendet werden. Zudem dürfen Chiasamen auch unverarbeitet an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. **Kennzeichnung** Chiasamen sind in der Kennzeichnung des Lebensmittels, das sie enthält, als «Chiasamen (*Salvia hispanica*)» zu bezeichnen. Zusätzlich ist für Chiasamen, die unverarbeitet 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. Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so kann mündlich auf die tägliche Höchstmenge hingewiesen werden, wenn: 1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen betreffend die Einschränkung der täglichen Aufnahmen mündlich eingeholt werden können, und 2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann. **Höchstgehalt** 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: – Lebensmittel, ausser Getränke: 10 % – Getränke: 3 % **Spezifikation der Chiasamen** Chia (*Salvia hispanica*) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der *Labiatae*. Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt. Chiasamen weisen folgende Zusammensetzung auf: Trockensubstanz 91–96 % Eiweiss 19–25,6 % Fett 28–34 % Kohlenhydrate[8] 24,6–41,5 % Ballaststoffe (Rohfasern[9]) 20–32 % Asche 4–6 %

[5] Kohlenhydrate umfassen den Ballaststoffgehalt (EU: verfügbare Kohlenhydrate = Zucker + Stärke).
[6] Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht.
[8] Kohlenhydrate umfassen den Ballaststoffgehalt (EU: verfügbare Kohlenhydrate = Zucker + Stärke).
[9] Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht.

Chenopodium pallidicaule Aellen (Canihua, Cañihua, Kañiwa oder Kaniwa), Korn	**Verwendungszweck** Für den menschlichen Konsum darf von der Pflanze *Chenopodium pallidicaule* Aellen nur das Korn als Ganzes oder gemahlen, roh oder geröstet, in Verkehr gebracht werden. **Herkunftsland** *Chenopodium pallidicaule* Aellen muss in Bolivien oder Peru auf traditionelle Weise angebaut worden sein. **Kennzeichnung** Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Canihua», «Cañihua», «Kañiwa» oder «Kaniwa» gefolgt von «(*Chenopodium pallidicaule* Aellen)». Wird *Chenopodium pallidicaule* Aellen in roher Form in Verkehr gebracht, so ist zusätzlich darauf hinzuweisen, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden muss. **Spezifikation des Korns** Die Körner von *Chenopodium pallidicaule* Aellen weisen typischerweise folgende Zusammensetzung auf: Wasser 11 % Eiweiss 13 % Fett 7 % Kohlenhydrate (hydrolysierbar) 60 % Ballaststoffe (Rohfasern) 6 % Asche 3 %
Lilium davidii L., Knolle (Lilienknolle)	**Verwendungszweck** Für den menschlichen Konsum darf von der Pflanze *Lilium davidii* L. nur die Knolle (frische Knolle, gehobelt in Schuppen, Spalten oder dünne Scheiben ähnlich wie Trüffel oder als Pulver aus den getrockneten Knollen) verwendet werden. **Herkunftsland** Die Knolle von *Lilium davidii* L. muss in China auf traditionelle Weise angebaut worden sein. **Kennzeichnung** Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Lilienknolle (*Lilium davidii* L.)». Es ist darauf hinzuweisen, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. **Spezifikation der Knolle** Die Knolle von *Lilium davidii* L. weist typischerweise folgende Zusammensetzung auf: Wasser 74 % Eiweiss 4 % Fett 0,5 % Kohlenhydrate 19,5 % Asche 2 %

Chenopodium pallidicaule Aellen (Canihua, Cañihua, Kañiwa oder Kaniwa), Korn	**Verwendungszweck** Für den menschlichen Konsum darf von der Pflanze *Chenopodium pallidicaule* Aellen nur das Korn als Ganzes oder gemahlen, roh oder geröstet, in Verkehr gebracht werden. **Herkunftsland** *Chenopodium pallidicaule* Aellen muss in Bolivien oder Peru auf traditionelle Weise angebaut worden sein. **Kennzeichnung** Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Canihua», «Cañihua», «Kañiwa» oder «Kaniwa» gefolgt von «(*Chenopodium pallidicaule* Aellen)». Wird *Chenopodium pallidicaule* Aellen in roher Form in Verkehr gebracht, so ist zusätzlich darauf hinzuweisen, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden muss. **Spezifikation des Korns** Die Körner von *Chenopodium pallidicaule* Aellen weisen typischerweise folgende Zusammensetzung auf: Wasser 11 % Eiweiss 13 % Fett 7 % Kohlenhydrate (hydrolysierbar) 60 % Ballaststoffe (Rohfasern) 6 % Asche 3 %
Lilium davidii L., Knolle (Lilienknolle)	**Verwendungszweck** Für den menschlichen Konsum darf von der Pflanze *Lilium davidii* L. nur die Knolle (frische Knolle, gehobelt in Schuppen, Spalten oder dünne Scheiben ähnlich wie Trüffel oder als Pulver aus den getrockneten Knollen) verwendet werden. **Herkunftsland** Die Knolle von *Lilium davidii* L. muss in China auf traditionelle Weise angebaut worden sein. **Kennzeichnung** Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Lilienknolle (*Lilium davidii* L.)». Es ist darauf hinzuweisen, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf. **Spezifikation der Knolle** Die Knolle von *Lilium davidii* L. weist typischerweise folgende Zusammensetzung auf: Wasser 74 % Eiweiss 4 % Fett 0,5 % Kohlenhydrate 19,5 % Asche 2 %

Dipteryx alata V., geröstete Samen (Baru Nuss)	**Verwendungszweck** Für den menschlichen Konsum dürfen von der Pflanze *Dipteryx alata* V. (Baru Nuss) nur die gerösteten Samen verwendet werden. **Herkunftsland** Die Samen müssen aus Brasilien stammen. **Kennzeichnung** Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «geröstete Samen der Baru Nuss (*Dipteryx alata* V.)». Werden die Samen von *Dipteryx alata* V. (Baru Nuss) in roher Form in Verkehr gebracht, so ist zusätzlich darauf hinzuweisen, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt oder geröstet werden muss. Es ist darauf hinzuweisen, dass Personen, die bereits auf Leguminosen allergisch reagieren, Kreuz-Reaktionen entwickeln können. Dieser Hinweis ist auch bei offen in Verkehr gebrachten Samen von *Dipteryx alata* V. (Baru Nuss) schriftlich anzubringen. Lebensmittel, die *Dipteryx alata* V. (Baru Nuss) als Zutat enthalten, müssen analog zu Artikel 11 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 betreffend die Information über Lebensmittel gekennzeichnet werden. **Spezifikation der gerösteten Samen** Die gerösteten Samen von *Dipteryx alata* V. (Baru Nuss) weisen typischerweise folgende Zusammensetzung auf: Wasser 2–7% Eiweiss 23–31 % Fett 24–46 % Kohlenhydrate (ohne Ballaststoffe) 9–29 % Asche 3%
Myrciaria dubia (Kunth) McVaugh, Fruchtpulpe (Camu-Camu)	**Verwendungszweck** Für den menschlichen Konsum dürfen von der Pflanze *Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh (Camu Camu) nur die Fruchtpulpe (ohne Schale und Kerne) verwendet werden. **Herkunftsland** Die Fruchtpulpe muss in Peru, Brasilien, Venezuela, Kolumbien, Ecuador, Guyana oder Bolivien auf traditionelle Weise angebaut worden sein. **Kennzeichnung** Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «Camu-camu Fruchtpulpe (*Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh)». Lebensmittel, die *Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh (Camu-Camu) als Zutat enthalten, müssen analog zu Artikel 11 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[10] betreffend die Information über Lebensmittel gekennzeichnet werden. **Spezifikation der Fruchtpulpe (ohne Schale und Kerne)** Die Fruchtpulpe (ohne Schale und Kerne) von *Myrciaria dubia* (Kunth) McVaugh (Camu-Camu) weist typischerweise folgende Zusammensetzung auf: Wasser 91–94,5% Eiweiss 0,3–0,6 % Fett bis 0,8 % Kohlenhydrate (ohne Ballaststoffe) 3,5–11,6 % Rohfasern bis 0,1 % Asche 0,04-2,6 % Vitamin C 1,5-3,5 %
Terminalia ferdinandiana Exell., Fruchtfleisch (Kakadu-Pflaume)	**Verwendungszweck** Für den menschlichen Konsum darf von der Pflanze *Terminalia ferdinandiana* Exell. nur das Fruchtfleisch und das Fruchtpulver des Fruchtfleisches verwendet werden. **Herkunftsland** Das Fruchtfleisch von *Terminalia ferdinandiana* Exell. muss in Australien auf traditionelle Weise geerntet worden sein. **Kennzeichnung** Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: Fruchtfleisch der Kakadu-Pflaume (*Terminalia ferdinandiana* Exell.). **Spezifikation des Fruchtfleisches** Das Fruchtfleisch von *Terminalia ferdinandiana* Exell. weist typischerweise folgende Zusammensetzung auf: Wasser 80-87 % Eiweiss 0.5-1 % Fett 0,5 % Kohlenhydrate 10-17 %

[10] SR **817.022.16**

Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL), Änderung

Geltendes Recht	***Entwurf für die Vernehmlassung***
Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich Diese Verordnung regelt: a. das Bewilligungsverfahren für Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden (GVO-Erzeugnisse); b. die Voraussetzungen, unter denen nicht bewilligte pflanzliche GVO-Erzeugnisse toleriert werden; c. welche GVO-Erzeugnisse, die von einer ausländischen Behörde in einem Verfahren zugelassen wurden, das mit jenem nach Artikel 17 LGV vergleichbar ist, ohne Bewilligung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in Verkehr gebracht werden dürfen sind; d. die besondere Kennzeichnung und Anpreisung für GVO-Erzeugnisse; e. die Pflicht zur Dokumentation für GVO-Erzeugnisse; f. die Trennung des Warenflusses für Erzeugnisse, die GVO sind oder enthalten.	*Art. 1 Bst. c* Diese Verordnung regelt: *c. Aufgehoben*
Art. 6 Tolerierung [1] Ohne Bewilligung toleriert werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, wenn: a. die Anteile den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten; b. geeignete Nachweisverfahren und Referenzmaterialien öffentlich verfügbar sind; und c. eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist: 1. Eine Gesundheitsgefährdung kann aufgrund einer Beurteilung durch das BLV nach dem Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden. 2. Die Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, sind von einer ausländischen Behörde in einem Verfahren, das mit demjenigen nach der LGV und nach dieser Verordnung vergleichbar ist, als geeignet für die Verwendung in Lebensmitteln beurteilt worden.	*Art. 6 Abs. 1 Einleitungssatz und Bst. a und c Ziff. 2 sowie 4* [1] Ohne Bewilligung toleriert werden geringe Anteile von pflanzlichen GVO-Erzeugnissen, wenn: a. die Anteile den Wert von 0,9 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten; c. eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist: 2. Die Anteile von pflanzlichen GVO-Erzeugnissen sind von einer ausländischen Behörde in einem Verfahren, das mit demjenigen nach der LGV und nach dieser Verordnung vergleichbar ist, als geeignet für die Verwendung in Lebensmitteln beurteilt worden. [4] GVO-Erzeugnisse, die nach Absatz 1 in Lebensmitteln toleriert werden, werden in Anhang 2 aufgeführt.

[2] Handelt es sich um geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind oder enthalten, so setzt die Tolerierung zudem voraus, dass eine Umweltgefährdung aufgrund einer Beurteilung durch das BAFU nach dem Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden kann. Das BAFU nimmt innerhalb von 30 Tagen zuhanden des BLV Stellung. [3] Das BLV kann die Tolerierung von Erzeugnissen nach den Absätzen 1 und 2 einschränken oder mit Auflagen versehen.[1] [4] Gentechnisch veränderte Materialien, die nach Absatz 1 in Lebensmitteln toleriert werden, werden in Anhang 2 aufgeführt.	
Art. 7 Ausländische GVO-Erzeugnisse, die ohne Bewilligung des BLV in Verkehr gebracht werden dürfen GVO-Erzeugnisse, die in der Schweiz ohne Bewilligung des BLV in Verkehr gebracht werden dürfen, sind in Anhang 3 aufgeführt.	*Art. 7* *Aufgehoben*
Art. 8 Kennzeichnung [1] Lebensmittel, die GVO-Erzeugnisse sind, sind mit dem Hinweis «aus gentechnisch verändertem X[2] hergestellt» oder «aus genetisch verändertem X hergestellt» zu kennzeichnen. [2] Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO-Erzeugnisse sind und als solche abgegeben werden, sind mit einem Hinweis nach Absatz 1 zu kennzeichnen. [3] Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Mikroorganismen enthalten, die zu technologischen Zwecken eingesetzt werden, sind mit dem Hinweis «mit gentechnisch veränderten Y[3] hergestellt» oder «mit genetisch veränderten Y hergestellt» zu kennzeichnen. Werden die Mikroorganismen als solche abgegeben, so sind sie mit dem Hinweis «gentechnisch verändert» oder «genetisch verändert» zu kennzeichnen. [4] Der Hinweis ist im Verzeichnis der Zutaten in Klammern direkt hinter der betreffenden Zutat, dem betreffenden Stoff oder dem betreffenden Mikroorganismus anzubringen. Falls kein Verzeichnis der Zutaten vorhanden ist, ist der Hinweis bei der Sachbezeichnung aufzuführen. [5] Ist eine Zutat oder ein Stoff im Verzeichnis der Zutaten oder in der Sachbezeichnung bereits als «aus X hergestellt» aufgeführt, so kann der Hinweis zu «gentechnisch verändert» oder «genetisch verändert» abgekürzt werden. [6] Sind mehrere Zutaten oder Stoffe zu kennzeichnen, so kann der Hinweis «gentechnisch verändert» oder «genetisch verändert» in einer Fussnote zum Verzeichnis der Zutaten angebracht werden. Die	*Art. 8 Abs. 1 und 7–9* [1] GVO-Erzeugnisse sind mit dem Hinweis «aus gentechnisch verändertem X[5] hergestellt» oder «aus genetisch verändertem X hergestellt» zu kennzeichnen. [7] Auf den Hinweis kann verzichtet werden, wenn: a. keine Zutat GVO-Erzeugnisse im Umfang von mehr als 0,9 Massenprozent enthält; gentechnisch veränderte Mikroorganismen nach Absatz 3 sind ausgenommen; und b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein von GVO-Erzeugnissen in der Zutat zu vermeiden. [8] *Aufgehoben* [9] Wird eine Zutat mit dem Namen einer Kategorie bezeichnet, sind mit dem Hinweis «enthält gentechnisch veränderten X[2] », «enthält genetisch veränderten X[2]», «enthält aus gentechnisch verändertem X[2] hergestellten(n) [Bezeichnung der Zutat] oder «enthält aus genetisch verändertem X[2] hergestellte(n) [Bezeichnung der Zutat]» im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

[1] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 844).

[2] X = Name des gentechnisch veränderten Organismus.

[3] Y = Namen der gentechnisch veränderten Mikroorganismen.

[5] X = Name des gentechnisch veränderten Organismus.

Angaben in der Fussnote müssen in mindestens gleicher Schriftgrösse angebracht werden wie das Verzeichnis der Zutaten.

[7] Auf den Hinweis kann beim Vorhandensein von Material, das aus GVO besteht, solche enthält oder daraus gewonnen ist, verzichtet werden, wenn:

a. keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0,9 Massenprozent enthält (ausgenommen Mikroorganismen nach Abs. 3); und

b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

[8] Auf den Hinweis kann bei Lebensmitteln verzichtet werden, wenn sie nach dem in Artikel 31 Absatz 4 LGV beschriebenen Verfahren gewonnen wurden.

[9] Andere Hinweise als die Hinweise nach diesem Artikel sind nicht zulässig. Davon ausgenommen ist der Hinweis nach Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003[4] über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.

[1] Anhang 2 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

[2] Anhang 3 wird aufgehoben.

Anhang 26
(Art. 6 Abs. 4 und 12)

Liste der tolerierten Materialien

Bezeichnung	Erkennungsmarker	Einschränkungen/Auflagen
Baumwolle 281-24-236 x 3006-210-23	DAS-24236-5 x DAS-21Ø23-5	keine
Baumwolle GHB119	BCS-GHØØ5-8	keine
Baumwolle GHB614	BCS-GHØØ2-5	keine
Baumwolle GHB614 x LLCotton 25	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3	keine
Baumwolle GHB614 x LLCotton 25 x MON 15895	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3 x MON-15985-7	keine
Baumwolle GHB614 x T304-40xGHB119	BCS-GHØØ2-5 x BCS-GHØØ4-7 x BCS-GHØØ5-8	keine
Baumwolle GHB811	BCS-GH811-4	keine
Baumwolle LLCotton 25	ACS-GHØØ1-3	keine
Baumwolle T304-40	BCS-GHØØ4-7	keine
Mais 1507	DAS-Ø15Ø7-1	keine
Mais 3272	SYN-E3272-5	keine

Anhang 2
(Art. 6 Abs. 4 und 12)

Liste der tolerierten pflanzlichen GVO-Erzeugnisse

Pflanzenart	Bezeichnung	Erkennungsmarker	Einschränkungen/Auflagen
Brassica napus	Raps 73496	DP-Ø73496-4	nur vermehrungsunfähig
Brassica napus	Raps GT73	MON-ØØØ73-7	nur vermehrungsunfähig
Brassica napus	Raps MS8 x RF3 x GT73	ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6 x MON-ØØØ73-7	nur vermehrungsunfähig
Brassica napus	Raps MS8, RF3, MS8 x RF3	ACS-BNØØ5-8, ACS-BNØØ3-6, ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6	nur vermehrungsunfähig
Brassica napus	Raps MS11	BCS-BNØ12-7	nur vermehrungsunfähig
Brassica napus	Raps T45	ACS-BNØØ8-2	nur vermehrungsunfähig
Glycine max	Soja 305423	DP-3Ø5423-1	keine

[4] Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 298/2008 ABl. L 97 vom 9.4.2008, S. 64.

[6] Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 8. Dez. 2023 (AS **2023** 844). Bereinigt gemäss Ziff. II der V des BLV vom 2. Juni 2025 (AS **2025** 394), vom 26. Nov. 2025 (AS **2025** 811) und Ziff. I der V des BLV vom 19. Juni 2026, in Kraft seit 1. Aug. 2026 (AS **2026** 373).

Mais 4114	DP-ØØ4114-3	keine
Mais 5307	SYN-Ø53Ø7-1	keine
Mais 59122	DAS-59122-7	keine
Mais Bt11 x MIR162 x 1507 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØØ21-9	keine
Mais Bt11 x MIR162 x MIR604 x 1507 x 5307 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × DAS-Ø15Ø7-1 × SYN-Ø53Ø7-1 × MON-ØØØ21-9	keine
Mais Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × MON-ØØØ21-9	keine
Mais DAS1131	DAS-Ø1131-3	keine
Mais DAS-40278-9	DAS-4Ø278-9	keine
Mais DP202216	DP-2Ø2216-6	keine
Mais DP51291	DP-Ø51291-2	keine
Mais DP910521	DP-91Ø521-2	keine
Mais DP915635	DP-915635-4	keine
Mais GA21	MON-ØØØ21-9	keine
Mais MIR 162	SYN-IR162-4	keine
Mais MIR 604	SYN-IR6Ø4-5	keine
Mais MON 87403	MON-874Ø3-1	keine
Mais MON 87411	MON-87411-9	keine
Mais MON 87427	MON-87427-7	keine
Mais MON 87427 x MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122	MON-87427-7 × MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7	keine
Mais MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x MON 87411	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-87411-9	keine
Mais MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6	keine
Mais MON 87427 x MON 89034 x NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x MON-ØØ6Ø3-6	keine
Mais MON 87460	MON 8746Ø-4	keine
Mais MON 87460 x MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-8746Ø-4 x MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6	keine
Mais MON 88017	MON-88Ø17-3	keine
Mais MON 88017 x MON 810	MON-88Ø17-3 x MON-ØØ81Ø-6	keine
Mais MON 89034	MON-89Ø34-3	keine
Mais MZIR098	SYN-ØØØ98-3	keine
Mais NK603	MON-ØØ6Ø3-6	keine
Mais NK603 x MON 810	MON-ØØ6Ø3-6 x MON-ØØ81Ø-6	keine
Mais NK603 x T25	MON-ØØ6Ø3-6 x ACS-ZMØØ3-2	keine

Glycine max	Soja A2704-12	ACS-GMØØ5-3	keine
Glycine max	Soja A5547-127	ACS-GMØØ6-4	keine
Glycine max	Soja DAS-44406-6	DAS-444Ø6-6	keine
Glycine max	Soja DAS-81419-2	DAS-81419-2	keine
Glycine max	Soja FG72	MST-FGØ72-2	keine
Glycine max	Soja FG72 x A5547-127	MST-FGØ72-2 x ACS-GMØØ6-4	keine
Glycine max	Soja GMB151	BCS-GM151-6	keine
Glycine max	Soja MON 87701	MON-877Ø1-2	keine
Glycine max	Soja MON 87701 x MON 89788	MON-877Ø1-2 x MON-89788-1	keine
Glycine max	Soja MON 87705	MON-877Ø5-6	keine
Glycine max	Soja MON 87705 x MON 89788	MON-877Ø5-6 x MON-89788-1	keine
Glycine max	Soja MON 87708	MON-877Ø8-9	keine
Glycine max	Soja MON 87708 x MON 89788	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1	keine
Glycine max	Soja MON 87708 x MON 89788 x A5547-127	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1 x ACS-GMØØ6-4	keine
Glycine max	Soja MON 87751	MON-87751-7	keine
Glycine max	Soja MON 87751 x MON 87701 x MON 89788 x MON 87708	MON-87751-7 x MON-877Ø1-2 x MON-877Ø8-9 x MON-89788-1	keine
Glycine max	Soja MON 87769	MON-87769-7	keine
Glycine max	Soja MON 89788	MON-89788-1	keine
Glycine max	Soja SYHT0H2	SYN-ØØØH2-5	keine
Gossypium hirsutum	Baumwolle 281-24-236 x 3006-210-23	DAS-24236-5 x DAS-21Ø23-5	keine
Gossypium hirsutum	Baumwolle GHB119	BCS-GHØØ5-8	keine
Gossypium hirsutum	Baumwolle GHB614	BCS-GHØØ2-5	keine
Gossypium hirsutum	Baumwolle GHB614 x LLCotton 25	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3	keine
Gossypium hirsutum	Baumwolle GHB614 x LLCotton 25 x MON 15895	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3 x MON-15985-7	keine
Gossypium hirsutum	Baumwolle GHB614 x T304-40xGHB119	BCS-GHØØ2-5 x BCS-GHØØ4-7 x BCS-GHØØ5-8	keine
Gossypium hirsutum	Baumwolle GHB811	BCS-GH811-4	keine
Gossypium hirsutum	Baumwolle LLCotton 25	ACS-GHØØ1-3	keine
Gossypium hirsutum	Baumwolle T304-40	BCS-GHØØ4-7	keine
Zea mays	Mais 1507	DAS-Ø15Ø7-1	keine

Mais T25	ACS-ZMØØ3-2	keine
Raps 73496	DP-Ø73496-4	nur vermehrungsunfähig
Raps GT73	MON-ØØØ73-7	nur vermehrungsunfähig
Raps MS8 x RF3 x GT73	ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6 x MON-ØØØ73-7	nur vermehrungsunfähig
Raps MS8, RF3, MS8 x RF3	ACS-BNØØ5-8, ACS-BNØØ3-6, ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6	nur vermehrungsunfähig
Raps MS11	BCS-BNØ12-7	nur vermehrungsunfähig
Raps T45	ACS-BNØØ8-2	nur vermehrungsunfähig
Soja 305423	DP-3Ø5423-1	keine
Soja A2704-12	ACS-GMØØ5-3	keine
Soja A5547-127	ACS-GMØØ6-4	keine
Soja DAS-44406-6	DAS-444Ø6-6	keine
Soja DAS-81419-2	DAS-81419-2	keine
Soja FG72	MST-FGØ72-2	keine
Soja FG72 x A5547-127	MST-FGØ72-2 x ACS-GMØØ6-4	keine
Soja GMB151	BCS-GM151-6	keine
Soja MON 87701	MON-877Ø1-2	keine
Soja MON 87701 x MON 89788	MON-877Ø1-2 x MON-89788-1	keine
Soja MON 87705	MON-877Ø5-6	keine
Soja MON 87705 x MON 89788	MON-877Ø5-6 x MON-89788-1	keine
Soja MON 87708	MON-877Ø8-9	keine
Soja MON 87708 x MON 89788	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1	keine
Soja MON 87708 x MON 89788 x A5547-127	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1 x ACS-GMØØ6-4	keine
Soja MON 87751	MON-87751-7	keine
Soja MON 87751 x MON 87701 x MON 89788 x MON 87708	MON-87751-7 x MON-877Ø1-2 x MON-877Ø8-9 x MON-89788-1	keine
Soja MON 87769	MON-87769-7	keine
Soja MON 89788	MON-89788-1	keine
Soja SYHT0H2	SYN-ØØØH2-5	keine

Zea mays	Mais 3272	SYN-E3272-5	keine
Zea mays	Mais 4114	DP-ØØ4114-3	keine
Zea mays	Mais 5307	SYN-Ø53Ø7-1	keine
Zea mays	Mais 59122	DAS-59122-7	keine
Zea mays	Mais Bt11 x MIR162 x 1507 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØØ21-9	keine
Zea mays	Mais Bt11 x MIR162 x MIR604 x 1507 x 5307 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × DAS-Ø15Ø7-1 × SYN-Ø53Ø7-1 × MON-ØØØ21-9	keine
Zea mays	Mais Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × MON-ØØØ21-9	keine
Zea mays	Mais DAS1131	DAS-Ø1131-3	keine
Zea mays	Mais DAS-40278-9	DAS-4Ø278-9	keine
Zea mays	Mais DP202216	DP-2Ø2216-6	keine
Zea mays	Mais DP51291	DP-Ø51291-2	keine
Zea mays	Mais DP910521	DP-91Ø521-2	keine
Zea mays	Mais DP915635	DP-915635-4	keine
Zea mays	Mais GA21	MON-ØØØ21-9	keine
Zea mays	Mais MIR 162	SYN-IR162-4	keine
Zea mays	Mais MIR 604	SYN-IR6Ø4-5	keine
Zea mays	Mais MON 87403	MON-874Ø3-1	keine
Zea mays	Mais MON 87411	MON-87411-9	keine
Zea mays	Mais MON 87427	MON-87427-7	keine
Zea mays	Mais MON 87427 x MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122	MON-87427-7 × MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7	keine
Zea mays	Mais MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x MON 87411	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-87411-9	keine
Zea mays	Mais MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6	keine
Zea mays	Mais MON 87427 x MON 89034 x NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x MON-ØØ6Ø3-6	keine
Zea mays	Mais MON 87460	MON 8746Ø-4	keine
Zea mays	Mais MON 87460 x MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-8746Ø-4 x MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6	keine
Zea mays	Mais MON 88017	MON-88Ø17-3	keine
Zea mays	Mais MON 88017 x MON 810	MON-88Ø17-3 x MON-ØØ81Ø-6	keine
Zea mays	Mais MON 89034	MON-89Ø34-3	keine

Zea mays	Mais MZIR098	SYN-ØØØ98-3	keine
Zea mays	Mais NK603	MON-ØØ6Ø3-6	keine
Zea mays	Mais NK603 x MON 810	MON-ØØ6Ø3-6 x MON-ØØ81Ø-6	keine
Zea mays	Mais NK603 x T25	MON-ØØ6Ø3-6 x ACS-ZMØØ3-2	keine
Zea mays	Mais T25	ACS-ZMØØ3-2	keine

Anhang 3[7]
(Art. 7)

GVO-Erzeugnisse, die ohne Bewilligung des BLV in Verkehr gebracht werden dürfen

Teil A: Enzyme

EC-Nummer Bezeichnung (Akzeptierter Name) Systematischer Name	Herstellender Organismus Stamm	Verwendung
EC 1.1.3.4 Glucose-Oxidase Beta-D-Glucose:Sauerstoff 1-Oxidoreductase	Aspergillus niger ZGL	bei Backverarbeitungsprozessen
	Aspergillus oryzae NZYM-KP	bei Backverarbeitungsprozessen
EC 1.11.1.7 Peroxidase Phenolischer Donor:Wasserstoffperoxid-Oxidoreduktase	Aspergillus niger MOX	bei der Verarbeitung von Molke
EC 3.1.1.3 Triacylglycerol-Lipase Triacylglycerol-Acylhydrolase	Aspergillus niger LFS	bei Backverarbeitungsprozessen
	Aspergillus oryzae NZYM-AL	beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen sowie bei der Verarbeitung von Ölen und Fetten
	Aspergillus oryzae NZYM-FL	bei der Verarbeitung von Eiern, Ölen und Fetten
	Aspergillus oryzae NZYM-LH	bei Backverarbeitungsprozessen und anderen Prozessen auf Getreidebasis

Anhang 3 wird aufgehoben

[7] Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 20. Nov. 2025, in Kraft seit 1. Jan. 2026 (AS **2025** 823).

	Aspergillus oryzae NYM-PH	beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis, bei Backverarbeitungsprozessen, bei der Verarbeitung von Proteinen und bei der Verarbeitung von Eiern und Eierprodukten sowie Fleischerzeugnissen	
	Komagataella phaffii LALL-LI2	bei Backverarbeitungsprozessen	
	Trichoderma reesei RF10625	bei Backverarbeitungsprozessen und anderen Prozessen auf Getreidebasis	
EC 3.1.1.4 Phospholipase A2 Phosphatidylcholin-2-Acylhydrolase	Aspergillus niger PLA-54	bei der Verarbeitung von Eiern und rohen Pflanzenölen und -fetten sowie bei Backverarbeitungsprozessen	
EC 3.1.1.5 Lysophospholipase 2-Lysophosphatidylcholin-Acylhydrolase	Aspergillus niger NZYM-LP	bei der Stärkeverarbeitung zur Herstellung von Glukosesirup und anderen Stärkehydrolysaten	
	Trichoderma reesei DP-Nyc81	bei der Stärkeverarbeitung zur Herstellung von Glukosesirup und anderen Stärkehydrolysaten	
EC 3.1.1.32 Phospholipase A1 Phosphatidylcholin-1-Acylhydrolase	Aspergillus oryzae NZYM-LJ	bei Backverarbeitungsprozessen	
EC 3.1.4.3 Phospholipase C Phosphatidylcholin-Cholinphosphohydrolase	Komagataella phaffii PRF	bei der Verarbeitung von Ölen und Fetten	
EC 3.2.1.1 Alpha-Amylase 4-alpha-D-Glucan-Glucanhydrolase	Aspergillus niger NZYM-MC	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei der Herstellung von Glukosesirup und anderen Stärkehydrolysaten	
	Aspergillus niger NZYM-SB	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei der Herstellung von Glukosesirup und anderen Stärkehydrolysaten	
	Bacillus licheniformis		

DP-Dzb25	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
Bacillus licheniformis DP-Dzb45	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
Bacillus licheniformis DP-Dzb105	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei der Herstellung von Glukosesirup und anderen Stärkehydrolysaten	
Bacillus licheniformis DP-Dzb106	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei der Herstellung von Glukosesirup und anderen Stärkehydrolysaten	
Bacillus licheniformis NZYM-AC	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
Bacillus licheniformis NZYM-AN	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei der Herstellung von Glukosesirup und anderen Stärkehydrolysaten	
Bacillus licheniformis NZYM-AV	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei der Herstellung von Glukosesirup und anderen Stärkehydrolysaten	
Bacillus licheniformis NZYM-AY	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei der Herstellung von Glukosesirup und anderen Stärkehydrolysaten	

	Bacillus licheniformis NZYM-BC	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Bacillus subtilis NBA	bei Backverarbeitungsprozessen	
EC 3.2.1.2 Beta-Amylase 4-alpha-D-Glucan-Maltohydrolase	Bacillus licheniformis NZYM-JA	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von Glukosesirup	
EC 3.2.1.3 Glucan-1,4-alpha-Glucosidase 4-alpha-D-Glucan-Glucohydrolase	Aspergillus niger NZYM-BE	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Aspergillus niger NZYM-BF	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Aspergillus niger NZYM-BW	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Aspergillus niger NZYM-BX	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Aspergillus niger NZYM-DM	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Aspergillus niger NZYM-EE	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
EC 3.2.1.4 Cellulase 4-(1,3;1,4)-beta-D-Glucan-4-Glucanhydrolase	Trichoderma reesei DP-Nzc36	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis und beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis	
EC 3.2.1.6 Endo-1,3(4)-beta-Glucanase 3-(1→3;1→4)-beta-D-Glucan 3(4)-Glucanohydrolase	Bacillus subtilis DP-Ezm28	bei der Herstellung von alkoholischen Getränken und beim Brauen von Getränken	

EC 3.2.1.8 Endo-1,4-beta-Xylanase 4-beta-D-Xylan-Xylanhydrolase	Aspergillus niger XEA	beim Brauen von Getränken und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Aspergillus niger XYL	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Aspergillus oryzae NZYM-FA	bei der Stärkeverarbeitung von getreidehaltigen Lebensmitteln und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Aspergillus oryzae NZYM-FB	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Bacillus licheniformis NZYM-CE	bei der Stärkeverarbeitung von getreidehaltigen Lebensmitteln und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Trichoderma reesei DP-Nzd22	bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen	
	Trichoderma reesei DP-Nzd72	bei der Stärkeverarbeitung und bei der Herstellung von alkoholischen Getränken	
EC 3.2.1.23 Beta-Galactosidase beta-D-Galactosid-Galactohydrolase	Aspergillus niger TOL	bei Lebensmitteln mit Laktose	
	Bacillus licheniformis NZYM-BT	bei der Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen	
	Kluyveromyces lactis KLA	bei Lebensmitteln mit Laktose	
EC 3.2.1.41 Pullulanase Pullulan-6-alpha-Glucanhydrolase	Bacillus licheniformis DP-Dzp39	bei der Stärkeverarbeitung, beim Brauen von Getränken, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken und Glukosesirup	
	Bacillus licheniformis DP-Dzp107	beim Brauen von Getränken, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken und Glukosesirup	
	Bacillus licheniformis NZYM-LU	bei der Stärkeverarbeitung und beim Brauen von Getränken	

	Bacillus subtilis NZYM-AK	bei der Stärkeverarbeitung, beim Brauen von Getränken, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken und Glukosesirup
EC 3.2.1.60 Glucan 1,4-alpha-Maltotetraohydrolase 4-alpha-D-Glucan-Maltotetraohydrolase	Bacillus licheniformis DP-Dzf24	bei der Stärkeverarbeitung und bei Backverarbeitungsprozessen
	Bacillus licheniformis DP-Dzf95	bei der Herstellung von Backwaren und bei der Stärkeverarbeitung zur Herstellung von Glukosesirup und anderen Stärkehydrolysaten
EC 3.2.1.133 Glucan-1,4-alpha-Maltohydrolase 4-alpha-D-Glucan-alpha-Maltohydrolase	Bacillus licheniformis DP-Dzr50	bei der Herstellung von alkoholischen Getränken und bei der Stärkeverarbeitung bei Backverarbeitungsprozessen, beim Brauen von Getränken und bei der Herstellung von Glukosesirup
	Bacillus licheniformis NZYM-CY	bei der Stärkeverarbeitung, beim Brauen von Getränken und bei Backverarbeitungsprozessen
	Bacillus licheniformis NZYM-FR	bei der Stärkeverarbeitung, beim Brauen von Getränken und bei Backverarbeitungsprozessen
	Bacillus licheniformis NZYM-SD	bei der Stärkeverarbeitung, beim Brauen von Getränken und bei Backverarbeitungsprozessen
	Bacillus subtilis MAM	bei der Stärkeverarbeitung und bei Backverarbeitungsprozessen
	Bacillus subtilis NZYM-OC	bei der Stärkeverarbeitung und bei Backverarbeitungsprozessen
	Bacillus subtilis NZYM-SO	bei der Stärkeverarbeitung und bei Backverarbeitungsprozessen
	Bacillus subtilis ROM	bei der Stärkeverarbeitung und bei Backverarbeitungsprozessen
	Saccharomyces cerevisiae LALL-MA	bei Backverarbeitungsprozessen
EC 3.4.11.1 Leucyl Aminopeptidase	Aspergillus oryzae NZYM-BU	bei der Verarbeitung von Proteinen, beim Brauen von Getränken und bei Backverarbeitungsprozessen
EC 3.4.16.6 Carboxypeptidase D	Aspergillus oryzae NZYM-MK	bei der Verarbeitung von Proteinen, beim Brauen von Getränken und bei Backverarbeitungsprozessen
EC 3.4.21.4 Trypsin «Serinprotease»	Fusarium venenatum NZYM-FG	bei der Verarbeitung von proteinhaltigen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs

EC 3.4.21.26 Prolyl-Oligopeptidase	Trichoderma reesei DP-Nyq99	beim Brauen von Getränken
EC 3.4.21.62 Subtilisin	Bacillus licheniformis NZYM-CB	bei der Verarbeitung von Proteinen, beim Brauen von Getränken und bei Backverarbeitungsprozessen
EC 3.4.23.4 Chymosin	Aspergillus niger DSM29544	bei der Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen
	Aspergillus niger DSM32805	bei der Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen
	Kluyveromyces lactis CIN	bei der Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen
EC 3.5.1.1 Asparaginase L-Asparagin Amidohydrolase	Aspergillus niger AGN	bei Backverarbeitungsprozessen und bei der Herstellung von Kartoffelprodukten
EC 3.5.1.2 Glutaminase L-Glutamin Amidohydrolase	Bacillus licheniformis NZYM-JQ	bei der Verarbeitung von Proteinen und bei Backverarbeitungsprozessen
EC 4.1.1.5 Acetolactate Decarboxylase Alpha-Acetolactate Decarboxylase	Bacillus licheniformis NZYM-JB	bei der Destillation von alkoholischen Getränken und beim Brauen von Getränken
EC 4.2.2.10 Pektinlyase (1→4)-6-O-Methyl-alpha-D-Galakturonan Lyase	Aspergillus niger NZYM-PN	bei der Verarbeitung von pektinhaltigen Lebensmitteln wie Obst und Gemüse, bei der Herstellung von Saft, Nektar, Sirup und Rübenzucker
EC 5.3.1.5 Xylose Isomerase alpha-D-Xylopyranose-Aldose-Ketose-Isomerase	Streptomyces rubiginosus DP-PZn37	zur Herstellung von Sirup mit hohem Fruktosegehalt

Teil B: übrige GVO-Erzeugnisse

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften / Beschreibung
GVO-Erzeugnisse, die der Definition nach Artikel 31 Absatz 4 LGV entsprechen und die nach der Verordnung (EU) 2015/2283[8] in Verkehr gebracht werden dürfen.	Die Vorschriften gemäss den einzelnen Durchführungsbeschlüssen und Meldungen sind einzuhalten. Die im Durchführungsbeschluss oder in der Meldung genannte Person, an die sich der Beschluss oder die Meldung richtet, gilt als Bewilligungsinhaberin oder -inhaber. Das genannte Produkt darf nur durch diese Person oder mit deren Einverständnis durch andere Personen in Verkehr gebracht werden.
Riboflavin Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus *Ashbya gossypii.*	Lebensmittelzusatzstoff zur Verwendung als Farbstoff und zur Anreicherung.

[8] Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission, ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2019/1381, ABl. L 231 vom 6.9.2019, S. 1.

Verordnung über die Hygiene bei der Milchproduktion, Änderungen

Geltendes Recht

Art. 8 Hygienische Anforderungen an die Milch[1]

[1] Es darf nur einwandfreie Milch mit unverändertem Gehalt abgeliefert werden, die von Tieren stammt, deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist.

[2] Die Milch muss folgenden Anforderungen genügen, wobei die methodische Streuung berücksichtigt ist:[2]

a.[3] Kuhmilch

Kriterium	Anforderung
Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	< 80 000[1]
Somatische Zellen (pro ml)	< 350 000[2]
Hemmstoffe	nicht nachweisbar

[1] Pro Monat ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Proben je Kalendermonat
[2] Pro Monat ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Proben je Kalendermonat

b.[4] Milch von anderen Tierarten

Kriterium	Anforderung
Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	< 1 500 000 bzw. < 500 000, sofern die Milch zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Hitzebehandlung bestimmt ist
Hemmstoffe	nicht nachweisbar.

[3] In jedem Monat, in dem Milch produziert wird, muss die Milch mindestens zweimal darauf untersucht werden, ob sie die Anforderungen nach Absatz 2 erfüllt.[5]

Art. 14 Kühlen und Lagern der Milch

[1] Unmittelbar nach dem Melken muss die Milch an einen sauberen Ort verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.

[2] Wird die Milch täglich zweimal geliefert, so ist sie mit fliessendem, kaltem Wasser wirkungsvoll vorzukühlen.

[3] Wird die Milch täglich einmal geliefert, so muss sie direkt nach dem Melken innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von 8 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.

[4] Wird die Milch nicht täglich geliefert, so muss sie weiter auf 6 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.[7]

[5] Die Produzentin oder der Produzent hat die Kühlzeit und Lagertemperatur regelmässig zu überprüfen. Während der Kühlung und Lagerung darf keine qualitätsbeeinträchtigende Fettschädigung auftreten.

Entwurf für Vernehmlassung

Art. 8 Abs. 2 Bst. b Fussnoten in Tabelle und Abs. 4

[2] Die Milch muss folgenden Anforderungen genügen, wobei die methodische Streuung berücksichtigt ist:

b. Milch von anderen Tierarten

Kriterium	Anforderung
Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	< 1 500 000[1] bzw. < 500 000[2], sofern die Milch zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen ohne Hitzebehandlung bestimmt ist
Hemmstoffe	nicht nachweisbar

[1] Pro Monat ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Proben je Kalendermonat
[2] Pro Monat ermittelter geometrischer Mittelwert bei mindestens zwei Proben je Kalendermonat

[4] Bei der Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen in Bezug auf den Gehalt an Keimen und somatischen Zellen sind die Methoden nach Anhang III Kapitel I der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627[6] anzuwenden.

Art. 14 Abs. 6

[6] Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk ab dem Tag der Gewinnung bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens zwei weitere Kalendertage gelagert werden.

---

[1] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 20. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Jan. 2011 (AS **2010** 5025).
[2] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 20. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Jan. 2011 (AS **2010** 5025).
[3] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 20. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Jan. 2011 (AS **2010** 5025).
[4] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Febr. 2008, in Kraft seit 1. März 2008 (AS **2008** 567).
[5] Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 20. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Jan. 2011 (AS **2010** 5025).
[6] Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission vom 15. März 2019 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ur-sprungs gemäss der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen, ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 51; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) 2026/1406, ABl. L, 29.6.26.
[7] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 832).

[6] Bei Kuhmilch darf das erste Gemelk bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens zwei Kalendertage gelagert werden.[8] [7] Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Liegt die Lagertemperatur über 8 °C, so muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelks erfolgen.[9]	

[8] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 832).
[9] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 832).

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

Geltendes Recht	*Entwurf für die Vernehmlassung*
Art. 1 Gegenstand Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt ihre besondere Kennzeichnung: a. Ölsaaten; b. pflanzliche Öle und Fette und daraus hergestellte Erzeugnisse: 1. Speiseöl und Speisefett, 2. Olivenöl und Oliventresteröl, 3. Streichfette; c. Speiseeis; d. Obst, Gemüse, Speisepilze und daraus hergestellte Produkte: 1. Obst, Gemüse und Mikroalgen, 2. Speisepilze, 3. Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencrème, Brotaufstrich und Milchkonfitüre; e. Süsswaren: 1. Kakao, Schokoladen, andere Kakao- und Schokoladeerzeugnisse, 2. Konditorei- und Zuckerwaren und sonstige Süsswaren; f. Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte und Teigwaren: 1. Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte, Hülsenfrüchte und Müllereiprodukte, 2. Teigwaren; g. Backwaren: 1. Brot, 2. Fein- und Dauerbackwaren; h. Zuckerarten und Erzeugnisse aus Zuckerarten: 1. Zuckerarten, 2. Melasse, Fruchtsüsse und Ahornsirup, 3. Erzeugnisse aus Zuckerarten; i. Speisesalz, Gewürze, Essig, Mayonnaisen, Salat- und Proteinprodukte: 1. Speisesalz, 2. Küchenkräuter, Gewürze und Gewürzzubereitungen, 3. Würze, 4. Gärungsessig und Essigsäure zu Speisezwecken, 5. Senf, 6. Mayonnaise und Sojasauce, 7. Hefe und Nährhefe, 8. Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen.	*Art. 1 Bst. d Ziff. 3 Bst. g Ziff. 2* Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt ihre besondere Kennzeichnung: d. Obst, Gemüse, Speisepilze und daraus hergestellte Produkte: 3. Konfitüre, Gelée, Zitrusmarmelade, Maronencrème, Brotaufstrich und Milchkonfitüre; *g. Betrifft nur den französischen Text*

3. Abschnitt: **Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencrème, Brotaufstrich und Milchkonfitüre**	*Gliederungstitel vor Art. 38* **3. Abschnitt: Konfitüre, Gelée, Zitrusmarmelade, Maronencrème, Brotaufstrich und Milchkonfitüre**
Art. 40 Anforderungen an Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra 1 Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre müssen mindestens 350 g Pulpe oder Fruchtmark und für Gelée mindestens 350 g Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden. 2 Abweichend von Absatz 1 gelten für: a. schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 250 g; b. Ingwer: 150 g; c. Kaschuäpfel: 160 g; d. Passionsfrüchte: 60 g. 3 Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre extra müssen mindestens 450 g Pulpe und für Gelée extra mindestens 450 g Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden. 4 Abweichend von Absatz 3 gelten für: a. schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 350 g; b. Ingwer: 250 g; c. Kaschuäpfel: 230 g; d. Passionsfrüchte: 80 g. 5 Hagebuttenkonfitüre extra sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren oder Heidelbeeren kann ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmark hergestellt werden. 6 Bei der Berechnung der Mengen nach den Absätzen 1–4 wird bei Gelée und Gelée extra das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässerigen Auszüge verwendet wurde. 7 Konfitüre und Konfitüre extra von Zitrusfrüchten dürfen aus der in Streifen oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden. 8 Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süssungsmittel ersetzt wurden. 9 Bei Mischungen wird der in den Absätzen 1–4 vorgeschriebene Mindestanteil der	*Art. 40 Abs. 1–4* 1 Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre müssen mindestens 450 g Pulpe oder Fruchtmark und für Gelée mindestens 450 g Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden. 2 Abweichend von Absatz 1 gelten für: a. schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 350 g; b. Ingwer: 180 g; c. Kaschuäpfel: 230 g; d. Passionsfrüchte: 80 g. 3 Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre extra müssen mindestens 500 g Pulpe und für Gelée extra mindestens 500 g Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden. 4 Abweichend von Absatz 3 gelten für: a. schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 450 g; b. Ingwer: 280 g; c. Kaschuäpfel: 290 g; d. Passionsfrüchte: 100 g.
Art. 41 Marmelade und Gelée-Marmelade 1 Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten oder Fruchtsüsse und einem oder mehreren der nachstehenden Erzeugnisse aus Zitrusfrüchten: Pulpe, Fruchtmark, Saft, wässriger Auszug, Schale. 2 Gelée-Marmelade ist Marmelade, bei der sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme allfälliger kleiner Anteile an feingeschnittener Schale entfernt worden sind.	*Art. 41* Zitrusmarmelade und Geléemarmelade 1 Zitrusmarmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten oder Fruchtsüsse und einem oder mehreren der nachstehenden Erzeugnisse aus Zitrusfrüchten: a. Pulpe; b. Fruchtmark; c. Saft; d. wässriger Auszug; e. Schale. 2 Geléemarmelade ist Zitrusmarmelade, bei der sämtliche unlösliche Bestandteile mit Ausnahme allfälliger kleiner Anteile an feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

Art. 42 Anforderungen an Marmelade und Gelée-Marmelade [1] Für die Herstellung von 1000 g Marmelade müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen. [2] Marmelade und Gelée-Marmelade müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süssungsmittel ersetzt wurden.	*Art. 42* Anforderungen an Zitrusmarmelade und Geléemarmelade [1] Für die Herstellung von 1000 g Zitrusmarmelade müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen. [2] Zitrusmarmelade und Geléemarmelade müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süssungsmittel ersetzt wurden.
Art. 47 Zulässige Zutaten Folgende Zutaten können zugesetzt werden: a. bei Lebensmitteln nach den Artikeln 39, 41 und 43: 1. Speiseöl und -fett zur Verhütung von Schaumbildung, 2. Honig als Ersatz für den gesamten Anteil oder einen Teil der Zuckerarten oder der Fruchtsüsse, 3. Spirituosen, Wein und Likörwein, Hartschalenobst, Erdnüsse, Kräuter, Gewürze, 4. Pektin, 5. Vanille und Vanilleauszüge; b. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée: Schalen von Zitrusfrüchten; c. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die nicht aus Zitrusfrüchten hergestellt sind: Zitrussaft; d. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die aus Quitten hergestellt sind: Blätter von *Pelargonium odoratissimum*; e. bei Konfitüre und Gelée, die aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind: Randensaft; f. bei Konfitüre extra und Konfitüre, die aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Rhabarber oder Pflaumen hergestellt sind: Saft aus roten Früchten; g. bei Konfitüre: Fruchtsäfte; h. bei Marmelade und Gelée-Marmelade: ätherische Öle aus Zitrusfrüchten; i. bei Maronencrème: Stärke in kleinen Mengen.	*Art. 47 Bst. c und e–h* Folgende Zutaten können zugesetzt werden: c. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die nicht aus Zitrusfrüchten hergestellt sind: Zitrussaft und Zitrussaftkonzentrat; e. bei Konfitüre und Gelée, die aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind: Randensaft und Randensaftkonzentrat; f. bei Konfitüre extra und Konfitüre, die aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Rhabarber oder Pflaumen hergestellt sind: Saft aus roten Früchten, auch konzentriert; g. bei Konfitüre: Fruchtsäfte und Fruchtsaftkonzentrate; h. bei Zitrusmarmelade und Geléemarmelade: ätherische Öle aus Zitrusfrüchten;
Art. 49 Kennzeichnung [1] Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV[1] sind bei den Erzeugnissen nach den Artikeln 39, 41 und 43 anzugeben: a. ein Hinweis wie «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers; b. die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern diese Angabe nicht bereits in einer Nährwertkennzeichnung vorhanden ist; die angegebene Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes dar; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von ±3 Massenprozent zulässig.	*Art. 49 Abs. 1, 2bis, 4 und 5* [1] Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV[2] muss bei den Erzeugnissen nach den Artikeln 39, 41 und 43 der Hinweis «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung angegeben werden, nach Abzug des Gewichts des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers. [2bis] Bei der Bezeichnung «Zitrusmarmelade» kann der Wortteil «Zitrus-» durch die Bezeichnung der verwendeten Zitrusfrüchte ersetzt werden. [4] Bei Zitrusmarmelade, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt wird, kann die Angabe der verwendeten Früchte durch den Hinweis «Mehrfruchtmarmelade» oder «[x]-Frucht-Marmelade» verwendet werden, wobei «[x]» der Anzahl der verwendeten Früchte entspricht. [5] Die Bezeichnung «Marmelade» darf als Sachbezeichnung für die Bezeichnung «Konfitüre», und die Bezeichnung

[1] SR **817.022.16**

[2] SR **817.022.16**

[2] Die Angabe nach Absatz 1 ist nicht erforderlich für Erzeugnisse, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben. [3] Die Sachbezeichnung ist mit der Angabe der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe zu ergänzen. Die Angabe der verwendeten Früchte kann bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt wurden, durch den Hinweis «Mehrfrucht», eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.	«Marmelade extra» als Sachbezeichnung für die Bezeichnung «Konfitüre extra» verwendet werden, davon ausgenommen bei Konfitüre aus Zitrusfrüchten.

Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft, Änderungen

Geltendes Recht	***Entwurf für Vernehmlassung***
	Ersatz eines Ausdrucks Die Bezeichnung «Industriehonig» wird im ganzen Erlass durch «Backhonig» ersetzt.
Art. 4 1 Als *Fleisch* gelten alle geniessbaren Teile von Tieren der in Artikel 2 Buchstaben a–f genannten Arten.[1] 2 *Frisches Fleisch* ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschliesslich vakuumverpackten und in kontrollierter Atmosphäre umhüllten Fleisches. 3 *Hackfleisch* ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1 Prozent Salz enthält. 4 *Separatorenfleisch* ist ein Erzeugnis, das durch Ablösung des Fleisches, das an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen oder an Geflügelschlachttierkörpern haftet, auf mechanische Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.[2] 5 Als *Fleischzubereitung* gilt frisches Fleisch, einschliesslich zerkleinerten Fleisches, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale von frischem Fleisch zu beseitigen. Hackfleisch gilt als Fleischzubereitung, wenn es 1 Prozent oder mehr Salz enthält. 6 *Fleischerzeugnisse* sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse entstehen und die so beschaffen sind, dass bei einem Schnitt durch ihren Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind. 7 *Skelettmuskeln von Tieren der Spezies Säugetiere und Vögel* umfassen die am Knochen anhaftenden Muskeln, einschliesslich des anhaftenden oder eingelagerten Fett- und Bindegewebes. Zu den Skelettmuskeln gehören auch das Zwerchfell und die Kaumuskeln. Nicht zu den Skelettmuskeln gehören das Herz, die Zunge sowie die Muskeln des Kopfes (ohne Kaumuskulatur), des Karpal- und des Tarsalgelenkes und des Schwanzes. 8 Als *Innereien* gelten die beim Schlachten anfallenden Organe der Brust-, der Bauch- und der Beckenhöhle. 9 Für *Blut* von Tieren der Tierarten nach Artikel 2 Buchstaben a–f gelten die Bestimmungen über Fleisch sinngemäss.	*Art. 4 Abs. 2bis* 2bis *Trockenreifung von Fleisch*: die Lagerung von frischem Fleisch unter aeroben Bedingungen, wobei die Schlachtkörper oder Teilstücke entweder unverpackt oder in wasserdampfdurchlässigen Beuteln in einem Kühlraum oder einem Kühlschrank abgehangen und mehrere Wochen lang unter kontrollierten Umgebungsbedingungen betreffend Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit und Luftstrom gereift werden, unter Einhaltung der Anforderungen in Artikel 29*a* der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016[3] (HyV).
Art. 14 1 Hochverarbeitete Erzeugnisse tierischer Herkunft sind: a. Chondroitinsulfat, Hyaluronsäure und andere hydrolisierte Knorpelprodukte; b. Chitosan;	*Art. 14 Abs. 1 Bst. g bis i sowie 2 Bst. b bis d* 1 Hochverarbeitete Erzeugnisse tierischer Herkunft sind: g. Lebensmittelzusatzstoffe tierischen Ursprungs, die gemäss Verordnung vom 25. November 2013[6] über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln zugelassen sind;

[1] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2281).

[2] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2281).

[3] SR **817.024.1**

[6] SR **817.022.31**

c. Glucosamin; d. Lab; e. Hausenblase; f. Aminosäuren, die als Lebensmittelzusatzstoffe nach der Zusatzstoffverordnung des EDI vom 25. November 2013[4] (ZuV) zugelassen sind. [2] Die Rohstoffe für die Herstellung hochverarbeiteter Erzeugnisse tierischer Herkunft müssen stammen: a. von Tieren, einschliesslich deren Federn, die in einem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet und der Schlachttieruntersuchung unterzogen wurden und deren Schlachttierkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden; oder b. von Fischereierzeugnissen, die den Anforderungen von Kapitel 5 Abschnitt 6 der Hygieneverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[5] (HyV) entsprechen. [3] Menschliches Haar darf nicht für die Herstellung von Aminosäuren verwendet werden.	h. Lebensmittelaromen, die gemäss Verordnung vom 16. Dezember 2016[7] über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln zugelassen sind; i. Fettderivate. [2] Die Rohstoffe für die Herstellung hochverarbeiteter Erzeugnisse tierischer Herkunft müssen stammen: b. von Fischereierzeugnissen, die den Anforderungen von Kapitel 5 Abschnitt 6 HyV[8] entsprechen; c. von ausgeschmolzenen Fetten oder Grieben gemäss Kapitel 9 oder von Wolle, wenn die Erzeugnisse einem der folgenden Verfahren unterzogen wurden: 1. Umesterung oder Hydrolyse bei einer Temperatur von mindestens 200 °C und einem entsprechenden angemessenen Druck während einer Dauer von 20 Minuten (Glycerin, Fettsäuren und Ester), 2. Verseifung mit NaOH 12M im Chargenbetrieb bei 95 °C während 3 Stunden oder in einem kontinuierlichen Verfahren bei 140 °C und 2 bar (2000 hPa) während 8 Minuten, 3. Hydrierung bei 160 °C und 12 bar (12 000 hPa) während 20 Minuten, oder 4. Wärmebehandlung bei einer Temperatur von mindestens 135 °C für mindestens 90 Minuten, wenn die Rohstoffe von Wollfett stammen; d. von Insekten.
	Art. 33 Abs. 1 Bst. d *Betrifft nur den französischen Text.*
	Art. 46 Abs. 1 *Betrifft nur den französischen Text.*
	Art. 50 Abs. 1 *Betrifft nur den französischen Text.*
Art. 52 Fettgehalts- und Festigkeitsstufen [1] Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt: a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg; b. Rahmkäse 550–649 g/kg; c. Vollfettkäse 450–549 g/kg; d. Dreiviertelfettkäse 350–449 g/kg; e. Halbfettkäse 250–349 g/kg; f. Viertelfettkäse 150–249 g/kg; g. Magerkäse weniger als 150 g/kg. [2] Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt: a. extra-hart bis 500 g/kg;	*Art. 52 Abs. 1 Bst. c und 2* [1] Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt: c. Vollfettkäse 450–558 g/kg; [2] *Betrifft nur den italienischen Text.*

[4] SR **817.022.31**

[5] SR **817.024.1**

[7] SR **817.022.41**

[8] SR **817.024.1**

b. hart mehr als 480 und bis 540 g/kg; c. halbhart mehr als 510 und bis 650 g/kg; d. weich mehr als 630 g/kg.[9] 3 Bei ungereiftem Käse oder Frischkäse darf der wff-Wert höchstens 880 g/kg betragen. Bei der Frischkäsegallerte muss der wff-Wert mehr als 880 und darf höchstens 890 g/kg betragen.	
Art. 55 Geriebener Käse und Käsemischungen 1 Geriebener Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen und ähnliche Produkte dürfen nur Käse enthalten. 2 Das Mitreiben von Käserinde ist verboten.	*Art. 55 Abs. 2* *Aufgehoben*
	Art. 62 Abs. 4 *Betrifft nur den italienischen Text.*
	Art. 75 Abs. 1 Bst. b und c *Betrifft nur den italienischen Text.*
Art. 89 Anforderungen an Eier mit Mängeln 1 Knickeier dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden; Artikel 90 Absatz 2 bleibt vorbehalten. 2 Nicht als Lebensmittel dürfen verwendet werden: a. angeschlagene Eier oder Brucheier: Eier mit zersprungener Schale und zerrissener Schalenhaut; b. aus dem Brutapparat stammende, unbefruchtete Eier; c. Schiereier: angebrütete Eier mit abgestorbener Frucht. 3 Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln sein, darunter höchstens: a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier; b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken. 4 Umfasst die kontrollierte Partie nach Absatz 3 weniger als 180 Eier, so sind die Fehlertoleranzen für Qualitätsmängel zu verdoppeln.	*Art. 89 Abs. 3 und 4* *Aufgehoben*
Art. 96 Begriffe 1 *Honig* ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau oder andere zuckerhaltige Sekrete lebender Pflanzenteile aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen. Honig kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein. 2 *Blütenhonig* ist Honig, der hauptsächlich aus Nektariensäften von Blüten stammt. 3 *Honigtauhonig* ist Honig, der hauptsächlich aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Ausscheidungen von an Pflanzen saugenden Insekten *(Hemiptera)* oder aus Absonderungen lebender Pflanzenteile stammt. 4 *Waben- oder Scheibenhonig* ist Honig, den die Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen frisch gebauter Waben speichern und der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird.	*Art. 96 Sachüberschrift, Abs. 1, 2, 4 und 10* Definition und Bezeichnung 1 *Honig* ist der natursüsse Stoff, der von Bienen der Art *Apis mellifera* erzeugt wird, indem die Bienen Nektar von Pflanzen oder Absonderungen lebender Pflanzenteile oder sich auf den lebenden Pflanzenteilen befindliche Sekrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, durch Kombination mit eigenen spezifischen Stoffen umwandeln, einlagern, dehydrieren und in den Waben des Bienenstocks speichern und reifen lassen. 2 *Blütenhonig oder Nektarhonig* ist aus dem Nektar von Pflanzen stammender Honig. 4 *Wabenhonig oder Scheibenhonig* ist von den Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen der von ihnen frisch gebauten Honigwaben oder in Honigwaben aus feinen, ausschliesslich aus Bienenwachs

[9] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 825).

[5] *Honig mit Wabenteilen* ist Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält. [6] *Tropfhonig* ist Honig, der durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird. [7] *Schleuderhonig* ist Honig, der durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird. [8] *Presshonig* ist Honig, der durch Pressen der brutfreien Waben gewonnen wird; die Waben dürfen dabei nicht oder nur schonend auf höchstens 45 °C erwärmt werden. [9] *Pollen* ist ein natürlicher Bestandteil von Honig und ist keine Zutat im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 20 LGV.	hergestellten gewaffelten Wachsblättern gespeicherter Honig, der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird. [10] *Backhonig* ist Honig, der für industrielle Zwecke oder als Zutat für andere Lebensmittel, die anschliessend verarbeitet werden, geeignet ist.
Art. 98 Kennzeichnung [1] Anstelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden: a. Blütenhonig; b. Honigtauhonig; c. Tropfhonig; d. Schleuderhonig; e. Presshonig. [2] Waben- oder Scheibenhonig sowie Honig mit Wabenteilen müssen als solche gekennzeichnet werden. [3] Honig, der einen fremden Geschmack oder Geruch aufweist, in Gärung oder Schäumung übergegangen oder zu stark erhitzt worden ist, muss als «Backhonig» oder «Industriehonig» bezeichnet werden. In Verbindung mit der Sachbezeichnung ist der Hinweis «nur zum Kochen und Backen» anzubringen. [4] Bei Backhonig, der nicht zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, ist auf den Transportbehältern, auf den Verpackungen und in den Handelsdokumenten die vollständige Sachbezeichnung nach Absatz 3 anzugeben. [5] Die Sachbezeichnung kann, ausser bei Backhonig und Industriehonig, ergänzt werden durch: a. die Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt und wenn er deren sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist; b. einen regionalen, territorialen oder topografischen Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt; die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997[10] bleiben vorbehalten.	*Art. 98 Abs. 1 Bst. a und 3 bis 7* [1] Anstelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden: a. Blütenhonig oder Nektarhonig; [3] Bei Backhonig: a. ist in Verbindung mit der Sachbezeichnung der Hinweis «nur zum Kochen und Backen» anzubringen; b. ist auf den Transportbehältern, den Verpackungen und in den Handelsunterlagen die vollständige Sachbezeichnung anzugeben; c. wurde Backhonig als Zutat in einem zusammengesetzten Lebensmittel verwendet, so kann die Bezeichnung «Honig» in der Sachbezeichnung des zusammengesetzten Lebensmittels verwendet werden; im Verzeichnis der Zutaten ist jedoch die Bezeichnung «Backhonig» zu verwenden. [4] Ausser bei Backhonig kann die Sachbezeichnung ergänzt werden durch: a. die Angabe der Herkunft aus Blüten oder Pflanzenteilen, wenn das Erzeugnis vollständig oder überwiegend der angegebenen Herkunft ist und die der angegeben Herkunft entsprechenden organoleptischen, physikalisch-chemischen und mikroskopischen Eigenschaften aufweist; b. einen regionalen, territorialen oder topografischen Herkunft, wenn das Erzeugnis vollständig aus der angegebenen Herkunft ist; die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997[11] bleiben vorbehalten; c. spezifische Qualitätskriterien. [5] Das Produktionsland des Honigs entspricht dem Land, in dem der Honig geerntet wurde. [6] Wenn der Honig aus verschiedenen Ländern stammt, sind diese Länder im Hauptsichtfeld in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zusammen mit dem jeweiligen Prozentsatz, den die einzelnen Länder repräsentieren, anzugeben. [7] In Abweichung von Artikel 3 Absatz 4 LIV[12] müssen die Produktionsländer auf Verpackungen von Honig immer im Hauptsichtfeld angegeben werden.
Anhang 7 (Art. 97) **Anforderungen an die Beschaffenheit von Honig** **1. Merkmale der Zusammensetzung von Honig** Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fruktose und Glukose sowie aus organischen Säuren,	*Anhang 7* (Art. 97) **Anforderungen an die Beschaffenheit von Honig** **1. Merkmale der Zusammensetzung von Honig** Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fruktose und Glukose sowie aus organischen Säuren,

[10] SR **910.12**

[11] SR **910.12**

[12] SR **817.022.16**

Fermenten und beim Honigsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von beinahe farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder ganz bis teilweise kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden vom jeweiligen botanischen Ursprung bestimmt.

2. Allgemeine Anforderungen

2.1 Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugefügt werden.

2.2 Honig muss, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen honigfremden Stoffen sein. Honig dürfen weder Pollen noch honigeigene Bestandteile entzogen werden, soweit dies beim Entziehen von anorganischen oder organischen honigfremden Stoffen nicht unvermeidbar ist.

2.3 Honig darf keinen künstlich veränderten Säuregrad aufweisen. Honig darf mit Ausnahme von Backhonig keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen, nicht in Gärung übergegangen oder gegoren sein oder so stark erhitzt worden sein, dass die natürlichen Enzyme erheblich oder vollständig inaktiviert wurden.

3. Spezifische Anforderungen

3.1 Zuckergehalt

3.1.1 Fruktose- und Glukosegehalt (Summe)

a) Blütenhonig	mindestens 60 g/100 g
b) Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig	mindestens 45 g/100 g

3.1.2 Saccharosegehalt

a) Im Allgemeinen	höchstens 5 g/100 g
b) Honig von Robinie *(Robinia pseudoacacia)*, Luzerne *(Medicago sativa)*, *Banksia menziesii*, Süssklee *(Hedysarum)*, Roter Eukalyptus *(Eucalyptus camadulensis), Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii, Citrus* spp.	höchstens 10 g/100 g
c) Honig von Lavendel *(Lavandula* spp.), Borretsch *(Borago officinalis)*	höchstens 15 g/100 g

3.2 Wassergehalt

a) Im Allgemeinen	höchstens 20 %
b) Honig von Heidekraut *(Calluna)* und Backhonig im Allgemeinen	höchstens 23 %
c) Backhonig von Heidekraut *(Calluna)*	höchstens 25 %

3.3 Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen

a) Im Allgemeinen	höchstens 0,1 g/100 g
b) Presshonig	höchstens 0,5 g/100 g

3.4 Elektrische Leitfähigkeit

a) Honigarten im Allgemeinen und Mischungen dieser Honigarten	höchstens 0,8 mS[13]/cm
b) Honigtauhonig und Kastanienhonig und Mischungen dieser Honigarten	mindestens 0,8 mS/cm

Den unter den Buchstaben a und b festgelegten Anforderungen müssen die nachfolgend genannten Honigarten sowie Mischungen mit diesen Honigarten nicht entsprechen:

Honige von Erdbeerbaum *(Arbutus unedo)*, Glockenheide *(Erica)*, Eukalyptus, Linden (*Tilia* spp.), Heidekraut *(Calluna vulgaris)*, *Leptospermum*, Teebaum (*Melaleuca* spp.).

3.5. Gehalt an freien Säuren

a) Im Allgemeinen	höchstens 50 Milliäquivalente Säure pro kg

Enzymen und beim Honigsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von beinahe farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder ganz bis teilweise kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden vom jeweiligen botanischen Ursprung bestimmt.

2. Allgemeine Anforderungen

2.1 Dem Honig dürfen weder Lebensmittelzutaten noch Lebensmittelzusatzstoffe noch andere Stoffe als Honig beigegeben worden sein, wenn er als Honig in Verkehr gebracht oder in einem für den menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnis verwendet wird.

2.3 Mit Ausnahme von Backhonig darf der Honig keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen, nicht in Gärung sein, weder einen künstlich veränderten Säuregrad haben noch so stark erhitzt worden sein, dass die natürlichen Enzyme vernichtet oder in erheblicher Weise inaktiviert wurden, und nicht gewonnen worden sein, indem anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen wurden, dass Pollen in erheblichem Masse entfernt wurden.

[13] mS = Millisiemens

	b) Backhonig	höchstens 80 Milliäquivalente Säure pro kg	
3.6.	Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF), bestimmt nach Behandlung und Mischung		
	a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig	höchstens 40 mg/kg (vorbehaltlich der Bestimmungen unter Nr. 3.7 Buchstabe b)	
	b) Honig mit angegebenem Ursprung in Regionen mit tropischem Klima und Mischungen solcher Honigarten untereinander	höchstens 80 mg/kg	
3.7.	Diastase-Zahl nach Schade, bestimmt nach Behandlung und Mischung		
	a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig	mindestens 8	
	b) Honigarten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt, wie Zitrushonig, und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg	mindestens 3	

Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel, Änderungen

Geltendes Recht	*Entwurf für Vernehmlassung*
Art. 3 Kennzeichnung [1] Die Sachbezeichnung für Nahrungsergänzungsmittel lautet «Nahrungsergänzungsmittel».[1] [2] Bei Nahrungsergänzungsmitteln sind der Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen und deren prozentuale Anteile an den Referenzmengen nach Anhang 10 Teil A der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[2] betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge in numerischer Form anzugeben. Die Angabe des prozentualen Anteils kann auch in grafischer Form erfolgen. [3] Bei der Kennzeichnung ist auf den Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten hinzuweisen. Die angegebenen Werte müssen sich auf Durchschnittswerte nach Artikel 26 Absatz 4 LIV stützen. [4] Erfolgt ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei Vitaminen und Mineralstoffen: mindestens 15 % der Referenzmenge nach Anhang 10 Teil A LIV; b.[3] bei sonstigen Stoffen: mindestens 15 Prozent der Höchstmenge nach Anhang 1; dieser Anteil kann ausnahmsweise unterschritten werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt. [5] Erfolgt ein Hinweis auf lebende Bakterienkulturen oder Lactase, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein: a. bei lebenden Bakterienkulturen: mindestens 10^8 KBE[4]; b. bei Lactase: mindestens 4500 FCC-Einheiten[5]. [6] Auf den Zusatz lebender Bakterienkulturen muss im Verzeichnis der Zutaten und in der Sachbezeichnung wie folgt hingewiesen werden: a. unter der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben des International Committee on Systematics of Prokaryotes[6]; oder b. mit der Angabe «mit Milchsäurebakterien». [7] Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a–i, k, m und o-q LIV sind anzugeben: a. die empfohlene tägliche Verzehrsmenge in Portionen des Erzeugnisses; b. ein Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten; c. ein Hinweis, dass Nahrungsergänzungsmittel nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche Ernährung verwendet werden sollen;	*Art. 3 Abs. 6* [6] Auf den Zusatz lebender Bakterienkulturen muss im Verzeichnis der Zutaten wie folgt hingewiesen werden: a. unter der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben des International Committee on Systematics of Prokaryotes[8]; oder b. mit der Angabe «mit Milchsäurebakterien» oder «mit Bifidobakterien».

[1] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 826).
[2] SR **817.022.16**
[3] Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 826).
[4] KBE = kolonienbildende Einheiten
[5] FCC = Food-Chemicals-Codex
[6] ICSP; www.the-icsp.org
[8] ICSP; www.the-icsp.org

d. ein Hinweis, dass die Produkte ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind;

e. die Warnhinweise oder der Hinweis auf die spezifische Zielgruppe oder die Verwendungsbedingungen nach Anhang 1;

f.[7] die Namen der Kategorien der Vitamine, Mineralstoffe oder sonstigen Stoffe, die für das Erzeugnis charakteristisch sind, oder eine Angabe zur Beschaffenheit dieser Vitamine, Mineralstoffe oder sonstigen Stoffe.

[1] Anhang 1 wird gemäss Beilage geändert.

[2] Anhang 2 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

Anhang 1

(Art. 2 Abs. 3 Bst. a und b sowie 5, 3 Abs. 4 Bst. b und 7 Bst. e)

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe in den für Erwachsene zugelassenen Höchstmengen

Teil A: Zulässige Vitamine und Mineralstoffe

Vitamine und Mineralstoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise *(kursiv)*, Verwendungsbedingungen
1 Vitamine		
Biotin	keine	
Folsäure	750 µg	
Niacin	600 mg; wovon höchstens 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe)	
Pantothensäure	keine	
Riboflavin (Vitamin B2)	keine	
Thiamin (Vitamin B1)	keine	
Vitamin A	1360 µg[9] (entspricht 8.2 mg Beta-Carotin)	Nur als Beta-Carotin.
Vitamin B6	15 mg	
Vitamin B12	keine	
Vitamin C	750 mg	
Vitamin D	70 µg	
Vitamin E	205 mg	
Vitamin K	225 µg	Ab einer Tagesdosis von 25 µg: *Patientinnen und Patienten, die Antikoagulantien einnehmen, sollten vor der Einnahme von Vitamin K-Präparaten ihre Ärztin oder ihren Arzt konsultieren.*
2 Mineralstoffe		
Bor	1 mg	
Calcium	750 mg	
Chlorid	nur als Begleition	
Chrom	188 µg	
Eisen	21 mg	
Jod	200 µg	
Kalium	2250 mg	
Kupfer	1.6 mg	
Magnesium	375 mg	Ab einer Tagesdosis von >250 mg: *Magnesium-Präparate können abführend wirken.*
Mangan	3 mg	
Molybdän	300 µg	
Phosphat	nur als Begleition	
Selen	165 µg	
Silicium	keine	
Zink	5.3 mg	

Anhang 1

(Art. 2 Abs. 3 Bst. a und b sowie 5, 3 Abs. 4 Bst. b und 7 Bst. e)

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe in den für Erwachsene zugelassenen Höchstmengen

Teil B Tabelle

Ziff. 1
Betrifft nur den italienischen Text.

Ziff. 2 Tabelle

Der Eintrag für «Betain» *wird gemäss folgender Tabelle geändert:*

Sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmenge pro empfohlener täglich Verzehrsmenge	Warnhinweise *(kursiv), Hinweis auf spezifische Zielgruppe,* Verwendungsbedingungen
…		
Betain	400 mg	
…		

[7] Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS **2023** 826).

[9] Retinol-Äquivalente, Umrechnungsfaktor: Beta-Carotin = 6 × Retinol-Äquivalente

Teil B: Sonstige Stoffe mit Anwendungsbeschränkungen

Sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise *(kursiv)*, Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
1 Aminosäuren		
L-Arginin	2500 mg	
L-Citrullin	1000 mg	
L-Glutamin	10 g	
Glycin	5 g	
L-Histidin	600 mg	
L-Isoleucin	2200 mg	
L-Leucin	4000 mg	
L-Lysin	1800 mg	
L-Methionin + L-Cystein (Summe)	900 mg	
L-Ornithin	2000 mg	
L-Phenylalanin + L-Tyrosin (Summe)	1500 mg	
L-Threonin	900 mg	
L-Tryptophan	240 mg	
L-Valin	2000 mg	
2 Sonstige Stoffe, ohne Aminosäuren		
Alpha-Linolensäure (n-3)	2000 mg	
Beta-Alanin	3,2 g	*Nicht länger als 8–10 Wochen einnehmen.* – Abgabe nur als Tabletten, die mit geeigneten Mitteln (Zusatzstoffen) als «slow-release»-Tabletten formuliert werden. – Einnahme muss mindestens auf 2 Dosen pro Tag verteilt werden, vorzugsweise zu einer Mahlzeit.
Betain	1500 mg	
Carotinoid Lutein	20 mg	
Carotinoid Zeaxanthin	2 mg	
Cholin	550 mg	
Chondroitinsulfat	500 mg	*Für schwangere und stillende Frauen, Kinder, Jugendliche und Personen mit gerinnungshemmenden Arzneimitteln nicht geeignet.*
Coenzym NADH	20 mg	
Coenzym Q 10	200 mg	
Coffein	200 mg; oder 3 mg/kg Körpergewicht	
Docosahexaensäure (DHA)	1000 mg	Ab einer Tagesdosis von >450 mg: *Für schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.*
	450 mg	Für schwangere und stillende Frauen.
Eicosapentaensäure (EPA) + Docosahexaensäure (DHA) (als Summe) (langkettige n-3)	5000 mg	*Für schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.*
	450 mg	Für schwangere und stillende Frauen.
Glucosamin	750 mg	
Hesperidin	430 mg	*Personen, die Medikamente einnehmen, sollten vor der Einnahme ihre Ärztin oder ihren Arzt konsultieren.*
Inositol	1000 mg	
Isoflavone	50 mg (bezogen auf das Aglykon)	
Katechine/Epigallocatechingallat (EGCG)	300 mg (berechnet als EGCG)	*Sollte nicht verzehrt werden, wenn am selben Tag andere Erzeugnisse mit grünem Tee konsumiert werden.*

		Sollte nicht von schwangeren oder stillenden Frauen und Kindern unter 18 Jahren verzehrt werden. *Sollte nicht auf nüchternen Magen verzehrt werden.*	
konjugierte Linolsäure (CLA)	3 g	*Für Diabetikerinnen und Diabetiker, Jugendliche, schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.*	
Kreatin	3 g		
L-Carnitin	2000 mg		
Lactase	keine	Die Zielgruppe ist darüber zu unterrichten, dass es Unterschiede bei der Lactose-toleranz gibt und dass die Betroffenen sich Rat bei einer Fachperson bezüglich der Funktion des Stoffes bei ihrer Ernährung holen sollten.	
Lactulose	10 g		
Lebende Bakterienkulturen	keine		
Linolsäure (n-6)	10 g		
Methylsulfonylmethan (MSM)	1000 mg		
Oligomere Proanthocyanidine (OPC)	150 mg	*Ein Produkt mit OPC ersetzt eine Ernährung mit frischem Obst und Gemüse nicht.*	
Taurin	1000 mg		
Wasserlösliches Tomatenkonzentrat (WSTC I)	3 g		
Wasserlösliches Tomatenkonzentrat (WSTC II)	150 mg		

Anhang 2
(Art. 2 Abs. 6 sowie 5 Abs. 1 und 2)

Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe

1. Vitamine

Biotin
D-Biotin

Folate
Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz

Niacin
Nicotinsäure
Nicotinamid
Inositolhexanicotinat oder Inositolniacinat
Nicotinamid-Ribosidchlorid

Pantothensäure
Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol
Pantethin

Riboflavin
Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat, Natrium

Thiamin
Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat
Thiaminmonophosphatchlorid
Thiaminpyrophosphatchlorid

Vitamin A
Beta-Carotin

Anhang 2
(Art. 2 Abs. 6 und 5 Abs. 1 und 2)

Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe

1. Vitamine

Biotin
D-Biotin

Folate
Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat*
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz*
Mononatriumsalz der L-5-Methyltetrahydrofolsäure*

Niacin
Nicotinsäure
Nicotinamid
Inositolhexanicotinat oder Inositolniacinat
Nicotinamid-Ribosidchlorid*

Pantothensäure
Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol
Pantethin

Riboflavin
Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat, Natrium

Thiamin
Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat
Thiaminmonophosphatchlorid
Thiaminpyrophosphatchlorid

Vitamin B_6 Pyridoxinhydrochlorid Pyridoxin-5'-phosphat Pyridoxal-5'-phosphat **Vitamin B_{12}** Cyanocobalamin Hydroxocobalamin 5'-Desoxyadenosylcobalamin Methylcobalamin **Vitamin C** L-Ascorbinsäure Natrium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat (kann bis zu 2 % Threonat enthalten) Kalium-L-ascorbat L-Ascorbyl-6-palmitat Magnesium-L-ascorbat Zink-L-ascorbat **Vitamin D** Vitamin D3 oder Cholecalciferol Vitamin D2 oder Ergocalciferol **Vitamin E** D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat DL-alpha-Tocopherylacetat D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat Gemischte Tocopherole[10] Tocotrienol-Tocopherol[11] **Vitamin K** Phyllochinon oder Phytomenadion Menachinon[12] **2. Mineralstoffe** **Calcium** Calciumacetat Calcium-L-ascorbat Calciumbisglycinat Calciumcarbonat Calciumchlorid Calciumcitratmalat Calciumsalze der Zitronensäure Calciumgluconat Calciumglycerophosphat Calciumlactat Calciumpyruvat Calciumsalze der Orthophosphorsäure Calciumsuccinat Calciumhydroxid Calcium-L-lysinat Calciummalat Calciumoxid Calcium-L-pidolat Calcium-L-threonat Calciumsulfat Calcium-Phosphoryl-Oligosaccharide Calciumhaltige Rotalgen oder Maerl[13] **Calcium – Magnesium – Mischungen** Dolomitpulver Fossiles Korallenpulver oder Scleratinia **Chrom** Chrom(III)-chlorid Chrom-angereicherte Hefe[14] Chrom(III)-lactattrihydrat	**Vitamin A** Beta-Carotin **Vitamin B_6** Pyridoxinhydrochlorid Pyridoxin-5'-phosphat Pyridoxal-5'-phosphat **Vitamin B_{12}** Cyanocobalamin Hydroxocobalamin 5'-Desoxyadenosylcobalamin Methylcobalamin **Vitamin C** L-Ascorbinsäure Natrium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat (kann bis zu 2 % Threonat enthalten) Kalium-L-ascorbat L-Ascorbyl-6-palmitat Magnesium-L-ascorbat Zink-L-ascorbat **Vitamin D** Vitamin D3 oder Cholecalciferol Vitamin D2 oder Ergocalciferol Calcidiol-Monohydrat* **Vitamin E** D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat DL-alpha-Tocopherylacetat D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat Gemischte Tocopherole[17] Tocotrienol-Tocopherol[18] **Vitamin K** Phyllochinon oder Phytomenadion Menachinon[19]* * Unter Einhaltung der nach der Verordnung (EU) 2015/2283[20] zugelassenen Bedingungen. Vorbehalten bleiben die zugelassenen Höchstmengen nach Anhang 1. **2. Mineralstoffe** **Bor** Borsäure Natriumborat **Calcium** Calciumacetat Calcium-L-ascorbat Calciumbisglycinat Calciumcarbonat Calciumchlorid Calciumcitratmalat Calciumsalze der Zitronensäure Calciumgluconat Calciumglycerophosphat Calciumlactat Calciumpyruvat Calciumsalze der Orthophosphorsäure Calciumsuccinat Calciumhydroxid Calcium-L-lysinat Calciummalat Calciumoxid Calcium-L-pidolat Calcium-L-threonat Calciumsulfat

Chromnitrat Chrompicolinat Chrom(III)-sulfat **Eisen** Eisencarbonat Eisencitrat Eisenammoniumcitrat Eisengluconat Eisenfumarat Eisennatriumdiphosphat Eisenlactat Eisensulfat Eisendiphosphat oder Eisenpyrophosphat Eisensaccharat elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert) Eisenbisglycinat Eisen-L-pidolat Eisen(II)-phosphat Eisen(II)-Ammoniumphosphat Eisen(III)-Natrium-EDTA Eisen(II)-taurat **Jod** Natriumjodid Natriumjodat Kaliumjodid Kaliumjodat **Kalium** Kaliumsulfat Kaliumbicarbonat Kaliumcarbonat Kaliumchlorid Kaliumcitrat Kaliumgluconat Kaliumglycerophosphat Kaliumlactat Kaliumhydroxid Kalium-L-pidolat Kaliummalat Kaliumsalze der Orthophosphorsäure **Kupfer** Kupfercarbonat	Calcium-Phosphoryl-Oligosaccharide Calciumhaltige Rotalgen oder Maerl[21] **Calcium – Magnesium – Mischungen** Dolomitpulver Fossiles Korallenpulver oder Scleratinia **Chrom** Chrom(III)-chlorid Chrom-angereicherte Hefe[22] Chrom(III)-lactattrihydrat Chromnitrat Chrompicolinat Chrom(III)-sulfat **Eisen** Eisencarbonat Eisencitrat Eisenammoniumcitrat Eisengluconat Eisenfumarat Eisennatriumdiphosphat Eisenlactat Eisensulfat Eisendiphosphat oder Eisenpyrophosphat Eisensaccharat elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert) Eisenbisglycinat Eisen-L-pidolat Eisen(II)-phosphat Eisen(II)-Ammoniumphosphat* Eisen(III)-Natrium-EDTA* Eisenhydroxid-Adipat-Tartrat (Nano)* Eisen-Milchkaseinat* Eisen(II)-taurat **Jod** Natriumjodid Natriumjodat Kaliumjodid Kaliumjodat **Kalium** Kaliumsulfat

[10] α-Tocopherol < 20 %, β-Tocopherol < 10 %, γ-Tocopherol 50–70 %, und δ-Tocopherol 10–30 %.

[11] Typische Mengen einzelner Tocopherole und Tocotrienole sind:
- 115 mg/g α-Tocopherol (101 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g β-Tocopherol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 45 mg/g γ-Tocopherol (25 mg/g Mindestgehalt);
- 12 mg/g δ-Tocopherol (3 mg/g Mindestgehalt);
- 67 mg/g α-Tocotrienol (30 mg/g Mindestgehalt);
- < 1 mg/g β-Tocotrienol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 82 mg/g γ-Tocotrienol (45 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g δ-Tocotrienol (1 mg/g Mindestgehalt).

[12] Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.

[13] Verkalkte Algen der Gattungen *Lithothamnium corallioides* und *Phymatolithon calcareum* oder Mischungen davon

[14] In Gegenwart von Chrom(III)-chlorid als Chromquelle in Kultur von *Saccharomyces cerevisiae* gewonnene, mit Chrom angereicherte Hefe, die in handelsüblicher getrockneter Form 230-300 mg Chrom/kg enthält. Der Gehalt an Chrom(VI) darf 0,2 % des gesamten Chromgehaltes nicht überschreiten.

[17] α-Tocopherol < 20 %, β-Tocopherol < 10 %, γ-Tocopherol 50–70 %, und δ-Tocopherol 10–30 %.

[18] Typische Mengen einzelner Tocopherole und Tocotrienole sind:
- 115 mg/g α-Tocopherol (101 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g β-Tocopherol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 45 mg/g γ-Tocopherol (25 mg/g Mindestgehalt);
- 12 mg/g δ-Tocopherol (3 mg/g Mindestgehalt);
- 67 mg/g α-Tocotrienol (30 mg/g Mindestgehalt);
- < 1 mg/g β-Tocotrienol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 82 mg/g γ-Tocotrienol (45 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g δ-Tocotrienol (1 mg/g Mindestgehalt).

[19] Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.

[20] Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission, ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1; geändert durch Verordnung (EU) 2019/1381, ABl. L 231 vom 6.9.2019, S. 1.

[21] Verkalkte Algen der Gattungen *Lithothamnium corallioides* und *Phymatolithon calcareum* oder Mischungen davon

[22] In Gegenwart von Chrom(III)-chlorid als Chromquelle in Kultur von *Saccharomyces cerevisiae* gewonnene, mit Chrom angereicherte Hefe, die in handelsüblicher getrockneter Form 230-300 mg Chrom/kg enthält. Der Gehalt an Chrom(VI) darf 0,2 % des gesamten Chromgehaltes nicht überschreiten.

Kupfercitrat Kupfergluconat Kupfersulfat Kupfer-L-aspartat Kupferbisglycinat Kupferlysinkomplex Kupfer(II)-oxid **Magnesium** Magnesiumacetat Magnesium-L-ascorbat Magnesiumbisglycinat Magnesiumcarbonat Magnesiumchlorid Magnesiumcitratmalat Magnesiumsalze der Zitronensäure Magnesiumgluconat Magnesiumglycerophosphat Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure Magnesiumlactat Magnesium-L-lysinat Magnesiumhydroxid Magnesiummalat Magnesiumoxid Magnesium-L-pidolat Magnesiumkaliumcitrat Magnesiumpyruvat Magnesiumsuccinat Magnesiumsulfat Magnesiumtaurat Magnesiumacetyltaurat **Mangan** Manganascorbat Mangan-L-aspartat Mangan-Bisglycinat Mangancarbonat Manganchlorid Mangancitrat Mangangluconat Manganglycerophosphat Manganpidolat Mangansulfat **Molybdän (VI)** Ammoniummolybdat Kaliummolybdat Natriummolybdat **Bor** Borsäure Natriumborat **Selen** L-Selenomethionin Selen-angereicherte Hefe[15] Selenige Säure Natriumselenat Natriumhydrogenselenit Natriumselenit **Silicium** cholinstabilisierte Orthokieselsäure Siliciumdioxid Kieselsäure (in Gel-Form) organisches Silicium (Monomethylsilantriol) **Zink** Zinkacetat	Kaliumbicarbonat Kaliumcarbonat Kaliumchlorid Kaliumcitrat Kaliumgluconat Kaliumglycerophosphat Kaliumlactat Kaliumhydroxid Kalium-L-pidolat Kaliummalat Kaliumsalze der Orthophosphorsäure **Kupfer** Kupfercarbonat Kupfercitrat Kupfergluconat Kupfersulfat Kupfer-L-aspartat Kupferbisglycinat Kupferlysinkomplex Kupfer(II)-oxid **Magnesium** Magnesiumacetat Magnesium-L-ascorbat Magnesiumbisglycinat Magnesiumcarbonat Magnesiumchlorid Magnesiumcitratmalat* Magnesiumsalze der Zitronensäure Magnesiumgluconat Magnesiumglycerophosphat Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure Magnesiumlactat Magnesium-L-lysinat Magnesiumhydroxid Magnesiummalat Magnesiumoxid Magnesium-L-pidolat Magnesiumkaliumcitrat Magnesiumpyruvat Magnesiumsuccinat Magnesiumsulfat Magnesiumtaurat Magnesiumacetyltaurat Magnesium-L-Threonat* **Mangan** Manganascorbat Mangan-L-aspartat Mangan-Bisglycinat Mangancarbonat Manganchlorid Mangancitrat Mangangluconat Manganglycerophosphat Manganpidolat Mangansulfat **Molybdän (VI)** Ammoniummolybdat Kaliummolybdat Natriummolybdat **Selen** L-Selenomethionin

[15] In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten Selenhefe, die 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 Selens). 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.

Zink-L-ascorbat Zink-L-aspartat Zinkbisglycinat Zinkchlorid Zinkcitrat Zinkgluconat Zinklactat Zink-L-lysinat Zinkmalat Zink-mono-L-methioninsulfat Zinkoxid Zinkcarbonat Zink-L-pidolat Zinkpicolinat Zinksulfat	Selen-angereicherte Hefe[23] Selenige Säure Natriumselenat Natriumhydrogenselenit Natriumselenit **Silicium** cholinstabilisierte Orthokieselsäure Siliciumdioxid Kieselsäure (in Gel-Form) organisches Silicium (Monomethylsilantriol)* **Zink** Zinkacetat Zink-L-ascorbat Zink-L-aspartat Zinkbisglycinat Zinkchlorid Zinkcitrat Zinkgluconat Zinklactat Zink-L-lysinat Zinkmalat Zink-mono-L-methioninsulfat Zinkoxid Zinkcarbonat Zink-L-pidolat* Zinkpicolinat Zinksulfat * Unter Einhaltung der nach der Verordnung (EU) 2015/2283 zugelassenen Bedingungen. Vorbehalten bleiben die zugelassenen Höchstmengen nach Anhang 1.
3. Sonstige Stoffe **3.1 Aminosäuren** *Anmerkung:* Bei zugelassenen Aminosäuren können auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden. L-Arginin L-Citrullin, L-Citrullinmalat L-Cystein L-Glutamin Glycin L-Histidin L-Isoleucin L-Leucin L-Lysin L-Methionin L-Ornithin L-Phenylalanin L-Threonin L-Tryptophan L-Tyrosin L-Valin **3.2 Sonstige Stoffe, ohne Aminosäuren** **Beta-Alanin** Beta-Alanin, CAS Nr. 107-95-9, Reinheitsgrad 98–101%; Schwermetalle 10 ppm; Pb ≤ 3 ppm; As ≤ 1 ppm; Hg ≤ 0.1 ppm; Cd ≤ 1ppm **Betain** Betainhydrochlorid **Cholin** Cholin	**3. Sonstige Stoffe** **3.1 Aminosäuren** *Anmerkung:* Bei zugelassenen Aminosäuren können auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden. L-Arginin L-Citrullin, L-Citrullinmalat L-Cystein L-Glutamin Glycin L-Histidin L-Isoleucin L-Leucin L-Lysin L-Methionin L-Ornithin L-Phenylalanin L-Threonin L-Tryptophan L-Tyrosin L-Valin **3.2 Sonstige Stoffe, ohne Aminosäuren** **Beta-Alanin** Beta-Alanin, CAS Nr. 107-95-9, Reinheitsgrad 98–101%; Schwermetalle 10 ppm; Pb ≤ 3 ppm; As ≤ 1 ppm; Hg ≤ 0,1 ppm; Cd ≤ 1ppm **Betain** Betain, wasserfrei Betainhydrochlorid

[23] In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten Selenhefe, die 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 Selens). 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.

Cholinchlorid Cholincitrat Cholintartrate **Chondroitinsulfat** Chondroitinsulfat **Coenzym NADH** NADH NADH Dinatrium **Coenzym Q10** Ubichinon Ubichinol **Coffein** Coffein **DHA und deren Ester aus Fischöl oder Algenöl** **EPA und deren Ester aus Fischöl oder Algenöl** **Glucosamin** Glucosaminchlorid Glucosaminsulfat **Hesperidin** Hesperidin aus unreifen Orangen **Inositol** Inositol **Isoflavone** Isoflavone aus Soja- oder aus Rotkleeextrakten **Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG)** Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) aus Grüntee **Konjugierte Linolsäure (CLA)** Konjugierte Linolsäure (CLA) aus Distelöl **Kreatin** Kreatinmonohydrat Kreatinpyruvat **L-Carnitin** L-Carnitin L-Carnitinhydrochlorid L-Carnitin-L-Tartrat **Lactase** Lactase FCC[16] **Lactulose** Lactulose **Linolsäure aus Speiseölen** **Lutein** Lutein und dessen Ester aus Tagetes **Methylsulfonylmethan (MSM)** Methylsulfonylmethan (MSM) **Oligomere Proanthocyanidine (OPC)** Oligomere Proanthocyanidine (OPC) aus Trauben oder Pinienrinde **Omega-3-Fettsäuren** aus Pflanzenölen, Fischölen und Algenölen **Taurin** Taurin	Betainmonohydrat **Cholin** Cholin Cholinchlorid Cholincitrat Cholintartrate **Chondroitinsulfat** Chondroitinsulfat **Coenzym NADH** NAD+ NADH NADH Dinatrium **Coenzym Q10** Ubichinon Ubichinol **Coffein** Coffein **DHA und deren Ester aus Fischöl oder Algenöl** **EPA und deren Ester aus Fischöl oder Algenöl** **Glucosamin** Glucosaminchlorid Glucosaminsulfat **Hesperidin** Hesperidin aus unreifen Orangen **Inositol** Inositol, Myo-Inositol, CAS-Nr. 87-89-8 **Isoflavone** Isoflavone aus Soja- oder aus Rotkleeextrakten **Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG)** Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) aus Grüntee **Konjugierte Linolsäure (CLA)** Konjugierte Linolsäure (CLA) aus Distelöl **Kreatin** Kreatincitrat Kreatinmonohydrat Kreatinpyruvat **L-Carnitin** L-Carnitin L-Carnitinhydrochlorid L-Carnitin-L-Tartrat **Lactase** Lactase FCC[24] **Lactulose** Lactulose **Linolsäure aus Speiseölen** **Lutein** Lutein und dessen Ester aus Tagetes **Methylsulfonylmethan (MSM)** Methylsulfonylmethan (MSM) **Oligomere Proanthocyanidine (OPC)** Oligomere Proanthocyanidine (OPC) aus Trauben oder Pinienrinde **Omega-3-Fettsäuren** aus Pflanzenölen, Fischölen und Algenölen **Taurin** Taurin

[16] FCC = Food Chemicals Codex
[24] FCC = Food Chemicals Codex

Wasserlösliche Tomatenkonzentrate WSTC I und II Wasserlösliche Tomtenkonzentrate WSTC I und II gemäss EFSA Journal 2010; 8(7): 1689 **Zeaxanthin** Zeaxanthin aus Tagetes	**Wasserlösliche Tomatenkonzentrate WSTC I und II** Wasserlösliche Tomtenkonzentrate WSTC I und II gemäss EFSA Journal 2010; 8(7): 1689 **Zeaxanthin** Zeaxanthin aus Tagetes

Verordnung über über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln (VtVtH), Änderungen

Geltendes Recht	*Entwurf für die Vernehmlassung*
Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI), gestützt auf die Artikel 24, 27 Absatz 4 Buchstabe b, 28 Absatz 5 sowie 36 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016[1] (LGV),	*Ingress* gestützt auf die Artikel 23, 24, 27 Absatz 4 Buchstabe b, 28 Absatz 5 sowie 36 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016[2] (LGV*),*
Art. 7 Voraussetzungen für die Verwendung von Enzymen 1 Lebensmittelenzyme dürfen als solche in Verkehr gebracht und Lebensmitteln gemäss GHP zugesetzt werden. 2 Sie dürfen unter den folgenden Bedingungen verwendet werden: a. Das Enzym ist in der vorgeschlagenen Menge für Konsumentinnen und Konsumenten und aufgrund der bekannten wissenschaftlichen Daten gesundheitlich unbedenklich. b. Für die Verwendung des Enzyms besteht eine hinreichende technologische Notwendigkeit. c. Durch die Verwendung des Enzyms werden die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht, insbesondere hinsichtlich der Frische, der Qualität und der Beschaffenheit der verwendeten Zutaten sowie der Natürlichkeit, des Herstellungsverfahrens oder dem Nährwert des Erzeugnisses.	*Art. 7 Abs. 3* 3 Lebensmittelenzyme, welche die Voraussetzungen nach Artikel 30 Absatz 3 LGV erfüllen, dürfen nur verwendet werden, wenn sie in Anhang 5 aufgeführt sind.
-	Diese Verordnung erhält neu einen Anhang 5 gemäss Beilage.
-	*Anhang 5* (Art. 7 Abs. 3) **Liste der Lebensmittelenzyme, welche die Voraussetzungen nach Artikel 30 Absatz 3 LGV erfüllen und verwendet werden dürfen** **EC-Nummer** *Bezeichnung (Akzeptierter Name)* Systematischer Name — ***Herstellender Organismus*** Stamm **EC 1.1.3.4** *Glucose-Oxidase* Beta-D-Glucose:Sauerstoff 1-Oxidoreductase — ***Aspergillus niger*** DP-Aze23 ***Aspergillus niger*** ZGL ***Aspergillus oryzae***

[1] SR **817.02**

[2] SR **817.02**

		NZYM-KP
		Trichoderma reesei AR-352
	EC 1.11.1.6 *Katalase* Wasserstoffperoxid:Wasserstoffperoxid-Oxidoreduktase	***Aspergillus niger*** DP-Azw58
	EC 1.11.1.7 *Peroxidase* Phenolischer Donor:Wasserstoffperoxid-Oxidoreduktase	***Aspergillus niger*** *MOX*
	EC 2.3.2.13 *Protein-Glutamin-gamma-Glutamyltransferase* Protein-Glutamin:Amine-gamma-Glutamyltransferase	***Bacillus licheniformis*** NZYM-TR
	EC 2.4.1.5 *Dextransucrase* Saccharose:(1→6)-alpha-D-Glucan-6-alpha-D-Glucosyltransferase	***Bacillus subtilis*** DP-Eyp97
	EC 2.4.1.24 *1,4-alpha-Glucan-6-alpha-Glucosyltransferase* (1→4)-alpha-D-Glucan:(1→4)-alpha-D-Glucan(D-Glucose)-6-alpha-D-Glucosyltransferase	***Trichoderma reesei*** DP-Nzv57
	EC 2.4.1.372 *Mutansucrase* Saccharose:(1→3)-alpha-D-Glucan-3-alpha-D-Glucosyltransferase	***Bacillus subtilis*** DP-Eyr116
	EC 3.1.1.3 *Triacylglycerol-Lipase* Triacylglycerol-Acylhydrolase	***Aspergillus niger*** LFS
		Aspergillus niger NZYM-DB
		Aspergillus oryzae NZYM-AL
		Aspergillus oryzae NZYM-FL
		Aspergillus oryzae *NZYM-LH*
		Aspergillus oryzae NYM-PH
		Komagataella phaffii LALL-LI2
		Komagataella phaffii DSM 34125
		Ogataea polymorpha DP-Jzk33
		Trichoderma reesei AR-822
		Trichoderma reesei DP-Nzk73
		Trichoderma reesei DP-Nzk118
		Trichoderma reesei RF10625
	EC 3.1.1.4 *Phospholipase A2* Phosphatidylcholin-2-Acylhydrolase	***Aspergillus niger*** PLA-54
		Trichoderma reesei RF 8793
	EC 3.1.1.5 *Lysophospholipase* 2-Lysophosphatidylcholin-Acylhydrolase	***Aspergillus niger*** NZYM-LP
		Trichoderma reesei DP-Nyc81
		Trichoderma reesei RF7206
	EC 3.1.1.11 *Pektinesterase* Pektin-Pectylhydrolase	***Trichoderma reesei*** RF 6201
	EC 3.1.1.32	***Aspergillus niger***

	Phospholipase A1 Phosphatidylcholin-1-Acylhydrolase	NZYM-FP ***Aspergillus oryzae*** NZYM-LJ ***Aspergillus oryzae*** NZYM-PP ***Trichoderma reesei*** DP-Nzk98
	EC 3.1.3.26 *4-Phytase* Myo-Inositol-Hexakisphosphat-4-Phosphohydrolase	***Trichoderma reesei*** DP-Nzt113
	EC 3.1.4.3 *Phospholipase C* *Phosphatidylcholin-Cholinphosphohydrolase*	***Bacillus licheniformis*** NZYM-VR ***Komagataella phaffii*** PRF
	EC 3.1.4.11 *Phosphoinositid-Phospholipase C* 1-Phosphatidyl-1D-myo-Inositol-4,5-bisphosphat-4,5-Phosphohydrolase	***Bacillus licheniformis*** NZYM-DI
	EC 3.2.1.1 *Alpha-Amylase* 4-alpha-D-Glucan-Glucanhydrolase	***Aspergillus niger*** NZYM-MC ***Aspergillus niger*** NZYM-SB ***Bacillus licheniformis*** DP-Dzb25 ***Bacillus licheniformis*** DP-Dzb45 ***Bacillus licheniformis*** DP-Dzb105 ***Bacillus licheniformis*** DP-Dzb106 ***Bacillus licheniformis*** NZYM-AC ***Bacillus licheniformis*** NZYM-AN ***Bacillus licheniformis*** NZYM-AV ***Bacillus licheniformis*** NZYM-AY ***Bacillus licheniformis*** NZYM-BC ***Bacillus licheniformis*** NZYM-KE ***Bacillus subtilis*** AR-651 ***Bacillus subtilis*** NBA ***Trichoderma reesei*** DP-Nzb48
	EC 3.2.1.2 *Beta-Amylase* 4-alpha-D-Glucan-Maltohydrolase	***Bacillus licheniformis*** NZYM-JA
	EC 3.2.1.3 *Glucan-1,4-alpha-Glucosidase* 4-alpha-D-Glucan-Glucohydrolase	***Aspergillus niger*** NZYM-BE ***Aspergillus niger*** NZYM-BF ***Aspergillus niger*** NZYM-BR ***Aspergillus niger*** NZYM-BW ***Aspergillus niger*** NZYM-BX ***Aspergillus niger*** NZYM-DM ***Aspergillus niger*** NZYM-EE

		Trichoderma reesei DP-Nye78
		Trichoderma reesei DP-Nzh38
		Trichoderma reesei DP-Nzh63
		Trichoderma reesei DP-Nzh109
		Trichoderma reesei DP-Nzh120
	EC 3.2.1.4 *Cellulase* 4-(1,3;1,4)-beta-D-Glucan-4-Glucanhydrolase	***Aspergillus niger*** NZYM-EN
		Trichoderma reesei AR-852
		Trichoderma reesei DP-Nzc36
		Trichoderma reesei NZYM-FS
	EC 3.2.1.6 *Endo-1,3(4)-beta-Glucanase* 3-(1→3;1→4)-beta-D-Glucan 3(4)-Glucanohydrolase	***Bacillus subtilis*** DP-Ezm28
	EC 3.2.1.8 *Endo-1,4-beta-Xylanase* 4-beta-D-Xylan-Xylanhydrolase	***Aspergillus niger*** XEA
		Aspergillus niger XYL
		Aspergillus oryzae NZYM-FA
		Aspergillus oryzae NZYM-FB
		Bacillus licheniformis NZYM-CE
		Bacillus licheniformis NZYM-FX
		Bacillus subtilis DP-Ezd119
		Trichoderma reesei DP-Nzd22
		Trichoderma reesei DP-Nzd66
		Trichoderma reesei DP-Nzd72
		Trichoderma reesei NZYM-ER
	EC 3.2.1.15 *Endo-Polygalacturonase* (1→4)-alpha-D-Galacturonan-Glykanohydrolase	***Trichoderma reesei*** AR-414
		Trichoderma reesei RF6197
	EC 3.2.1.21 *Beta-Glucosidase* Beta-D-Glucosid-Glucohydrolase	***Trichoderma reesei*** DP-Nyk114
	EC 3.2.1.23 *Beta-Galactosidase* beta-D-Galactosid-Galactohydrolase	***Aspergillus niger*** TOL
		Bacillus licheniformis NZYM-BT
		Kluyveromyces lactis KLA
	EC 3.2.1.26 *Beta-fructofuranosidase* Beta-D-fructofuranoside fructohydrolase	***Trichoderma reesei*** AR 996
	EC 3.2.1.28 *Alpha,alpha-Trehalase* Alpha,alpha-Trehalose-Glucohydrolase	***Trichoderma reesei*** DP-Nzs51
	EC 3.2.1.41 *Pullulanase*	***Bacillus licheniformis*** DP-Dzp39

	Pullulan-6-alpha-Glucanhydrolase	***Bacillus licheniformis*** DP-Dzp107 ***Bacillus licheniformis*** NZYM-LU ***Bacillus subtilis*** NZYM-AK
	EC 3.2.1.55 *Nicht-reduzierende End-alpha-L-Arabinofuranosidase* Alpha-L-Arabinofuranosid-Nicht-reduzierende-End-alpha-L-Arabinofuranosidase	***Trichoderma reesei*** NZYM-GV
	EC 3.2.1.60 *Glucan 1,4-alpha-Maltotetraohydrolase* 4-alpha-D-Glucan-Maltotetraohydrolase	***Bacillus licheniformis*** DP-Dzf24 ***Bacillus licheniformis*** DP-Dzf95 ***Bacillus licheniformis*** DP-Dzr46
	EC 3.2.1.78 *Mannan-Endo-1,4-beta-Mannosidase* 1,4-beta-D-Mannan-Mannanohydrolase	***Aspergillus niger*** NZYM-NM
	EC 3.2.1.133 *Glucan-1,4-alpha-Maltohydrolase* 4-alpha-D-Glucan-alpha-Maltohydrolase	***Bacillus licheniformis*** DP-Dzr50 ***Bacillus licheniformis*** DP-Dzb115 ***Bacillus licheniformis*** NZYM-SM ***Bacillus licheniformis*** NZYM-CY ***Bacillus licheniformis*** NZYM-FR ***Bacillus licheniformis*** NZYM-SD ***Bacillus subtilis*** AR-453 ***Bacillus subtilis*** AR-513 ***Bacillus subtilis*** MAM ***Bacillus subtilis*** NZYM-OC ***Bacillus subtilis*** NZYM-SO ***Bacillus subtilis*** ROM ***Saccharomyces cerevisiae*** LALL-MA ***Saccharomyces cerevisiae*** LALL-MA+ ***Trichoderma reesei*** DP-Nyn90
	EC 3.4.11.1 *Leucyl Aminopeptidase*	***Aspergillus oryzae*** NZYM-BU
	EC 3.4.11.15 *Aminopeptidase Y*	***Trichoderma reesei*** DP-Nyf80
	EC 3.4.16.6 *Carboxypeptidase D*	***Aspergillus oryzae*** NZYM-MK
	EC 3.4.21.4 *Trypsin* «Serinprotease»	***Fusarium venenatum*** NZYM-FG ***Bacillus licheniformis*** NZYM-RH ***Bacillus subtilis*** DP-Eyg82
	EC 3.4.21.26 *Prolyl-Oligopeptidase*	***Aspergillus niger*** NZYM-MR

		Trichoderma reesei DP-Nyq99
	EC 3.4.21.62 *Subtilisin*	***Bacillus licheniformis*** DP-Ezx62
		Bacillus licheniformis NZYM-CB
	EC 3.4.21.65 *Thermomycolin* Serin-Endopeptidase	***Trichoderma reesei*** AR-201
	EC 3.4.23.4 *Chymosin*	***Aspergillus niger*** DSM29544
		Aspergillus niger DSM32805
		Aspergillus niger DSM29646
		Kluyveromyces lactis CHY
		Kluyveromyces lactis CIN
		Trichoderma reesei DP-Nyj88
	EC 3.4.23.18 *Aspergillopepsin I*	***Trichoderma reesei*** DP-Nzq40
	EC 3.5.1.1 *Asparaginase* L-Asparagin Amidohydrolase	***Aspergillus niger*** AGN ***Aspergillus oryzae*** NZYM-SP
		Bacillus subtilis NZYM-CK
	EC 3.5.1.2 *Glutaminase* L-Glutamin Amidohydrolase	***Bacillus licheniformis*** NZYM-JQ
	EC 3.5.1.44 *Protein-Glutaminase* Protein-L-Glutamin-Amidohydrolase	***Bacillus licheniformis*** NZYM-DR
	EC 4.1.1.5 *Acetolactate Decarboxylase* Alpha-Acetolactate Decarboxylase	***Bacillus licheniformis*** NZYM-JB ***Bacillus subtilis*** DP-Ezz65
	EC 4.2.2.10 *Pektinlyase* (1→4)-6-O-Methyl-alpha-D-Galakturonan Lyase	***Aspergillus niger*** NZYM-PN ***Trichoderma reesei*** RF6199
	EC 5.3.1.5 *Xylose Isomerase* alpha-D-Xylopyranose-Aldose-Ketose-Isomerase	***Streptomyces rubiginosus*** DP-PZn37

Verordnung über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln, Änderungen

Geltendes Recht	***Entwurf für Vernehmlassung***
gestützt auf die Art. 10 Abs. 4 Bst. a, 25 Absatz 2, 26 Absatz 3 und 36 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016[1],	*Ingress* gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe a, 25 Absatz 2, 26 Absatz 3, und 36 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016[2] (LGV),
Art. 5 Zusätze zu Speisesalz [1] Speisesalz dürfen Fluoride, Iodide oder Iodate zugesetzt werden, soweit dies aus Gründen der Volksgesundheit angezeigt ist. [2] Speisesalz, dem Fluoride zugesetzt worden sind, muss pro Kilogramm Salz 250 mg Fluorid, berechnet als Fluor, enthalten. [3] Speisesalz, dem Iodide oder Iodate zugesetzt worden sind, muss pro Kilogramm Salz 20–40 mg Iodid oder Iodat, berechnet als Iod, enthalten.	*Art. 5 Abs. 3* [3] Speisesalz, dem Iodide oder Iodate zugesetzt worden sind, muss pro Kilogramm Salz 15–40 mg Iodid oder Iodat, berechnet als Iod, enthalten.
	Die Anhänge 4 und 5 erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.
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*	*Anhang 4* (Art. 2 Abs. 4) **Stoffe, die Lebensmitteln nicht zugesetzt werden dürfen** Folgende Stoffe dürfen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden: 1. D-Mannose 2. Dimethylamylamin 3. 2,4-Dinitrophenol 4. Melatonin 5. *Monascus purpureus*
Anhang 5 (Art. 3 Abs. 2) **Zulässige Verbindungen der Vitamine und der Mineralstoffe** Nummer Bezeichnung **1 Vitamine** **1.1 Vitamin A** Beta-Carotin **1.2 Vitamin D** Vitamin D3 oder Cholecalciferol Vitamin D2 oder Ergocalciferol **1.3 Vitamin E** D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat	*Anhang 5* (Art. 3 Abs. 2) **Zulässige Verbindungen der Vitamine und der Mineralstoffe** Nummer Bezeichnung **1 Vitamine** **1.1 Vitamin A** Beta-Carotin **1.2 Vitamin D** Vitamin D3 oder Cholecalciferol Vitamin D2 oder Ergocalciferol **1.3 Vitamin E** D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat

[1] SR **817.02**
[2] SR **817.02**

DL-alpha-Tocopherylacetat D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat	DL-alpha-Tocopherylacetat D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat
1.4 Vitamin C L-Ascorbinsäure Natrium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat Kalium-L-ascorbat L-Ascorbyl-6-palmitat	**1.4 Vitamin C** L-Ascorbinsäure Natrium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat Kalium-L-ascorbat L-Ascorbyl-6-palmitat
1.5 Vitamin K Phylloquinon oder Phytomenadion Menachinon[3]	**1.5 Vitamin K** Phylloquinon oder Phytomenadion Menachinon[6]*
1.6 Vitamin B_1 Thiaminhydrochlorid Thiaminmononitrat	**1.6 Vitamin B_1** Thiaminhydrochlorid Thiaminmononitrat
1.7 Vitamin B_2 Riboflavin Riboflavin-5'-phosphat-Natrium	**1.7 Vitamin B_2** Riboflavin Riboflavin-5'-phosphat-Natrium
1.8 Niacin Nicotinamid	**1.8 Niacin** Nicotinamid Nicotinamid-Ribosidchlorid*
1.9 Vitamin B_6 Pyridoxinhydrochlorid Pyridoxin-5'-phosphat Pyridoxindipalmitat	**1.9 Vitamin B_6** Pyridoxinhydrochlorid Pyridoxin-5'-phosphat Pyridoxindipalmitat
1.10 Folsäure Pteroylglutaminsäure Calcium-L-methylfolat	**1.10 Folsäure** Pteroylglutaminsäure Calcium-L-methylfolat* Mononatriumsalz der L-5-Methyltetrahydrofolsäure*
1.11 Vitamin B_{12} Cyanocobalamin Hydroxocobalamin	**1.11 Vitamin B_{12}** Cyanocobalamin Hydroxocobalamin
1.12 Biotin D-Biotin	**1.12 Biotin** D-Biotin
1.13 Pantothensäure Calcium-D-pantothenat Natrium-D-pantothenat D-Panthenol2	**1.13 Pantothensäure** Calcium-D-pantothenat Natrium-D-pantothenat D-Panthenol
	* Unter Einhaltung der nach der Verordnung (EU) 2015/2283[7] zugelassenen Bedingungen. Vorbehalten bleiben die zugelassenen Höchstmengen nach Anhang 1.
2. Mineralstoffe	**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[4]	**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[8]
2.2 Eisen Eisenbisglycinat	

[3] Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.
[4] Die verkalkten Algen der Gattungen *Lithothamnium corallioides* und *Phymatolithon calcareum* oder Mischungen davon.
[6] Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.
[7] Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission, ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1; geändert durch Verordnung (EU) 2019/1381, ABl. L 231 vom 6.9.2019, S. 1.
[8] Die verkalkten Algen der Gattungen *Lithothamnium corallioides* und *Phymatolithon calcareum* oder Mischungen davon.

Eisencarbonat Eisencitrat Eisenammoniumcitrat 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[5] Natriumselenat Natriumhydrogenselenit Natriumselenit **2.7 Kupfer** Kupfercarbonat Kupfercitrat Kupfergluconat Kupfersulfat Kupfer-Lysinkomplex **2.8 Mangan** Mangancarbonat Manganchlorid Mangancitrat Mangangluconat Manganglycerophosphat Mangansulfat	**2.2 Eisen** Eisenbisglycinat Eisencarbonat Eisencitrat Eisenammoniumcitrat Eisengluconat Eisenfumarat Eisennatriumdiphosphat Eisenlaktat Eisensulfat Eisen(II)-Ammoniumphosphat* Eisen(III)-Natrium-EDTA* Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat) Eisensaccharat elementares Eisen (elektrolytisch, carbonyl- oder wasserstoffreduziert) Eisen-Milchkaseinat* **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[9] Natriumselenat Natriumhydrogenselenit Natriumselenit **2.7 Kupfer** Kupfercarbonat Kupfercitrat Kupfergluconat Kupfersulfat Kupfer-Lysinkomplex **2.8 Mangan** Mangancarbonat Manganchlorid Mangancitrat

[5] 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 Selens). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen, einschliesslich Selencystein, darf 10 % des gesamten Selen-extraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextrakts nicht überschreiten.

[9] 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 Selens). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen, einschliesslich Selencystein, darf 10 % des gesamten Selen-extraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextrakts nicht überschreiten.

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] **2.11 Kalium** Kaliumbicarbonat Kaliumcarbonat Kaliumchlorid Kaliumcitrat Kaliumgluconat Kaliumglycerophosphat Kaliumlactat Kaliumhydroxid Kaliumsalze der Orthophosphorsäure	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]) **2.11 Kalium** Kaliumbicarbonat Kaliumcarbonat Kaliumchlorid Kaliumcitrat Kaliumgluconat Kaliumglycerophosphat Kaliumlactat Kaliumhydroxid Kaliumsalze der Orthophosphorsäure * Unter Einhaltung der nach der Verordnung (EU) 2015/2283 zugelassenen Bedingungen. Vorbehalten bleiben die zugelassenen Höchstmengen nach Anhang 1.