

# Erläuterungen zur Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

---

## I. Ausgangslage

Diese neue Verordnung beinhaltet die spezifischen Bestimmungen zu den folgenden Lebensmitteln:

- Ölsaaten
- pflanzliche Öle und Fette und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Speiseeis
- Obst, Gemüse, Speisepilze und daraus hergestellte Produkte sowie Mikroalgen
- Süßwaren (inkl. Kakao- und Schokoladenerzeugnisse sowie Konditorei- und Zuckerwaren)
- Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Teigwaren
- Backwaren
- Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten
- Speisesalz, Gewürze, Essig, Mayonnaisen, Salat- und Eiweissprodukte.

Eine klare Trennung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft ist nicht immer möglich. So regelt diese Verordnung neben den Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft auch Lebensmittel, die aus Zutaten pflanzlicher Herkunft bestehen, zusätzlich aber einen Anteil an Zutaten tierischer Herkunft enthalten. Die Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft enthält aber ausschliesslich Lebensmittel tierischer Herkunft.

Die bisherigen Bestimmungen wurden überprüft und falls nötig entsprechend dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz angepasst. Nur wenige Bestimmungen des bisherigen Rechts wurden materiell geändert. Grundsätzlich werden nachfolgend nur diese erläutert.

## II. Erläuterungen zu den einzelnen Bestimmungen

### 1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

#### Artikel 1 und 2

In der vorliegenden Verordnung werden die fünf nachfolgend aufgelisteten Verordnungen des bisherigen Rechts zusammengefasst:

- Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> SR 817.022.109

- Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse<sup>2</sup>
- Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte<sup>3</sup>
- Verordnung des EDI über Speisepilze und Hefe<sup>4</sup>
- Verordnung des EDI über Suppen, Gewürze, Essig<sup>5</sup>, soweit die Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs oder Mischungen von Lebensmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs betreffen

Im Übrigen enthält die Verordnung auch den Ahornsirup aus der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke<sup>6</sup> sowie die Mikroalgen und die Nährhefe aus der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel<sup>7</sup>. Aus der Verordnung des EDI über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse<sup>8</sup> werden die Bestimmungen über die herkömmlichen pflanzlichen Öle und Fette und die Streichfette übernommen.

Die Bestimmungen zu den neuartigen Ölen, die im Rahmen der Revision vom 1. Januar 2014 in die Verordnung über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse aufgenommen wurden, sowie von anderen neuartigen Lebensmitteln wie die Chiasamen, werden in die neue Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel<sup>9</sup> überführt.

Die Bestimmungen zu Bouillon, Saucen, Salatsauce, Crèmen und Pudding werden aufgehoben.

Die Reihenfolge der Lebensmittelkategorien entspricht derjenigen in Anhang 3 Abschnitt A der Zusatzstoffverordnung (ZuV)<sup>10</sup>. Die einzelnen Bestimmungen sind entsprechend gruppiert. Bei einzelnen Lebensmittelkategorien werden Definitionen und Anforderungen im entsprechenden Anhang zusammengefasst, um die Übersichtlichkeit der zusammengehörenden Bestimmungen zu verbessern und die Leserlichkeit zu erhöhen, z.B. bei den Zuckerarten (wie bisher), Speiseeis, etc.

Synonyme werden nicht mehr in Klammern angegeben wie bisher, sondern in der Regel mit einem «oder» verbunden, nachfolgend an die Bezeichnung aufgeführt.

### **Artikel 3/Anhang 1**

Artikel 3 verweist auf Anhang 1 mit Pflanzen, Pflanzenteilen oder daraus hergestellten Zubereitungen, welche aufgrund bekannter Risiken nicht als Lebensmittel verwendet oder nicht zu Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen. Anhang 1 ist neu.

Diese Verbotliste für Pflanzen gilt nicht für die Herstellung von Aromen. Die Verwendung von Aromen aus Pflanzen oder Pflanzenteilen richtet sich nach der Aromaverordnung des EDI<sup>11</sup>.

## **2. Kapitel: Ölsaaten**

### **Artikel 4**

Unter diesem Kapitel wird die Definition der Ölsaaten aufgeführt, da es sich auch um Rohstoffe für pflanzliche Öle handelt, welche unter dem nachfolgenden 3. Kapitel aufgeführt sind.

---

<sup>2</sup> SR 817.022.101

<sup>3</sup> SR 817.022.107

<sup>4</sup> SR 817.022.106

<sup>5</sup> SR 817.022.103

<sup>6</sup> SR 817.022.111

<sup>7</sup> SR 817.022.104

<sup>8</sup> SR 817.022.105

<sup>9</sup> SR 817.022.2

<sup>10</sup> SR 817.022.31

<sup>11</sup> SR 817.022.41

Die bisherige Einschränkung, dass Hartschalenobst nicht unter diese Definition fällt, wird aufgehoben. Je nach Zweckbestimmung des Hartschalenobstes, kann dieses grundsätzlich unter die Definition der Ölsaaten fallen.

Die bisher unter den Ölsaaten umschriebenen Chiasamen werden neu als «neuartiges Lebensmittel» über die Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel geregelt. Es handelt sich dabei um EU Novel Food gemäss Durchführungsbeschluss der Kommission 2013/50/EU<sup>12</sup> und Entscheidung der Kommission 2009/827/EU<sup>13</sup>.

### 3. Kapitel: Pflanzliche Öle und Fette und daraus hergestellte Erzeugnisse

#### Artikel 5 - 16/Anhang 2

Da sich die Anforderungen an die pflanzlichen Öle und Fette nicht grundlegend unterscheiden, werden diese unter demselben Kapitel geregelt. Die anlässlich der Revision vom 23. November 2013 eingeführten Bestimmungen zu "neuartigen Speiseölen" wurden in die neue Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel überführt.

Dieses Kapitel behandelt nicht nur rein pflanzliche Öle und Fette, sondern beinhaltet auch Bestimmungen zu Mischprodukten aus pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten, die unter die Bezeichnung „daraus hergestellte Erzeugnisse“ fallen.

Die Bestimmung zum polaren Anteil in Speisefetten und Speiseölen zum Frittieren in Artikel 6 Absatz 4, die bisher in der Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln<sup>14</sup> (FIV) geführt wurde, wird neu in der vorliegenden Verordnung geregelt.

Die Anforderungen an Olivenöle werden, sofern es sich dabei um qualitative Kriterien handelt, an diejenigen der EU angepasst (Verordnung (EG) Nr. 2568/91<sup>15</sup>, Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012<sup>16</sup> und Verordnung (EU) Nr. 1308/2013<sup>17</sup>).

Die Produktionsland- und Rohstoffdeklarationsvorgaben sind grundsätzlich in der neuen Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel<sup>18</sup> (Lebensmittelinformationsverordnung, LIV) geregelt. In diesem Kapitel wird lediglich in Bezug auf Mischungen von Olivenölen aus verschiedenen Ländern eine Präzisierung zur Produktionslandangabe vorgenommen, die den Bestimmungen der LIV vorgeht. Die Kennzeichnung von Ölen und Fetten, die als Zutaten in anderen Lebensmitteln verwendet werden, wird ebenfalls in der LIV geregelt.

Die Bestimmungen zu den Streichfetten werden an jene in der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 angepasst. Neu sind auch Mischstreichfette und deren Anforderungen geregelt.

---

<sup>12</sup> Durchführungsbeschluss der Kommission vom 22. Januar 2013 über die Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungszwecke von Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 21 vom 24.1.2013, S. 34.

<sup>13</sup> Entscheidung der Kommission vom 13. Oktober 2009 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Chiasamen (*Salvia hispanica*) als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 294 vom 11.11.2009, S. 14.

<sup>14</sup> SR 817.021.23

<sup>15</sup> Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2016/1227, ABl. L 202 vom 28.07.2016, S. 7.

<sup>16</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission vom 13. Januar 2012 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl, ABl. L 012 vom 14.1.2012, S. 14; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1335/2013, ABl. L 335 vom 14.12.2013, S. 14.

<sup>17</sup> Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007, ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

<sup>18</sup> SR 817.022.16

## 4. Kapitel: Speiseeis

### Artikel 17 – 20/Anhang 3

Die Definition von Speiseeis und die Anforderungen an dieses finden sich im geltenden Recht im 5. Kapitel der Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse. Die bisherige Definition wurde neu offener umschrieben und in den möglichen Zutaten werden namentlich die Gemüseprodukte erwähnt. Zudem werden die Bestimmungen neu gruppiert. Die Artikel beinhalten nur noch die allgemeinen Bestimmungen. Die einzelnen Speiseeisarten (Spezialitäten) und die Anforderungen an diese sind neu in Anhang 3 aufgeführt.

Speiseeis gilt nicht als tiefgefrorenes Lebensmittel gemäss der Hygieneverordnung (s. Art. 4 Abs. 7 HyV<sup>19</sup>).

## 5. Kapitel: Obst, Gemüse, Speisepilze und daraus hergestellte Produkte

### Artikel 21 – 49/Anhänge 4 und 5

Dieses Kapitel beinhaltet die geltenden Bestimmungen betreffend Obst (Früchte), Gemüse und daraus hergestellte Produkte, inklusive Obst- und Gemüsekonserven, sowie diejenigen betreffend Speisepilze.

Die Definitionen für Fruchtpulpe, Fruchtmarm und wässrige Auszüge einer Frucht werden neu als allgemeine Definitionen in Artikel 22 aufgeführt und nicht mehr unter den spezifischen Lebensmittelkategorien «Fruchtsaft» respektive «Konfitüre». Entsprechend werden sie in den Lebensmittelkategorien «Fruchtsaft» (bisher Art. 3 Abs. 7-9 der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke, SR 817.022.111), respektive «Konfitüren» (bisher Art. 11 Abs. 2-4 der aktuellen Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte, SR 817.022.107), aufgehoben.

Die Algen (Grün-, Braun- und Rotalgen) und die essbaren, gekeimten Samen (Keimlinge) werden neu nicht mehr in einem separaten Abschnitt geregelt, sondern als Gemüseart unter Artikel 24 Absatz 2 Buchstaben i (Algen) respektive j (Keimlinge) aufgeführt. Materiell bleiben die bisherigen Definitionen unverändert.

Der Begriff „Keimlinge“ ist als Überbegriff zu verstehen und umfasst insbesondere Sprossen, Schösslinge oder Kresse. Die spezifischen hygienischen Anforderungen an Keimlinge wie auch für Sprossen sowie die klare Umschreibung, welche Erzeugnisse als Sprossen gelten, sind in der HyV geregelt.

In den Artikeln 26 und 27 werden die Definition der Obst- und Gemüsekonserven respektive die Anforderungen aufgeführt. Die Definition der Delikatessen sowie die zulässigen Verfahren und Aufbewahrung wurden nicht übernommen. Die zulässigen technologischen Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit werden bereits in Art. 27 der neuen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)<sup>20</sup> geregelt. Eine zusätzliche Regelung ist deshalb nicht notwendig. Die Definition der Delikatessen ist aufgrund der Aufhebung des Positivprinzips nicht mehr notwendig. Diese Erzeugnisse werden von der Definition der Obst- und Gemüsekonserven erfasst und können nach wie vor in Verkehr gebracht werden. Die Kennzeichnung richtet sich dabei nach der LIV.

In Artikel 28 werden auch die zu Lebensmittelzwecken geeigneten Mikroalgen aufgeführt (aktuell in der Verordnung des EDI über Speziallebensmittel). Zusätzlich wird neu die Alge *Aphanizomenon flos-aquae* (AFA-Alge) aufgenommen mit einer Höchstmenge an Microcystinen von maximal 2 Mikrogramm pro Tagesration für Erwachsene, berechnet als Microcystin-LR in der Trockenmasse. Es wurde nur der Höchstgehalt an Microcystinen für Erwachsene

---

<sup>19</sup> SR 817.024.1

<sup>20</sup> SR 817.02

festgelegt, AFA-Algen sind grundsätzlich für Kleinkinder, Kinder und Jugendliche nicht empfehlenswert und haben bei einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung kaum einen Zusatznutzen. Soll trotzdem ein Lebensmittel mit AFA-Algen die Zielgruppe der Kinder anvisieren, muss der Hersteller und Inverkehrbringer im Rahmen seiner Pflicht zur Selbstkontrolle sicherstellen und belegen können, dass das fragliche Erzeugnis für dieses Zielpublikum geeignet und gesundheitlich unbedenklich ist, insbesondere bezüglich der enthaltenen Microcystinen.

Die geltenden Bestimmungen zu den Speisepilzen und zu den Speisepilzkonserven, sind im 2. Abschnitt wiedergegeben. In der Positivliste wird neu der Reishpilz (*Ganoderma lucidum* (Curtis) P.Karst.) als zulässiger Pilz aufgenommen.

Die Bestimmungen über die Konfitüren, Gelees und ähnliche Produkte sind im 3. Abschnitt aufgeführt. Die Bestimmungen entsprechen den bisher geltenden Bestimmungen und weitestgehend denjenigen der EU gemäss der Richtlinie 2001/113/EG<sup>21</sup>. Das bisherige Verbot der Verwendung von Äpfeln, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbissen, Gurken und Tomaten für Konfitüre und Gelée, welches in der Richtlinie 2001/113/EG enthalten ist und bis anhin auch für die Schweiz vorgeschrieben war, wird aufgehoben. Soweit technologisch möglich, sollen diese Rohstoffe verwendet werden können, wobei die übrigen rechtlichen Anforderungen eingehalten sein müssen. Weiter wird die Definition von Gelée und Gelée extra gemäss der Richtlinie 2001/113/EG mit den «Blüten (Blumen)», die sich zu Lebensmittelzwecken eignen, als geschmacksgebender Ausgangsstoff erweitert. Konfitüre und Gelee aus Noni wurden mit Beschluss der Kommission 2010/228/EU<sup>22</sup> als Novel Food zugelassen und werden deshalb über die neue Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel geregelt.

Das für die Herstellung von Konfitüren verwendete Obst muss die lebensmittelrechtlichen Anforderungen an Obst erfüllen.

Beim Brotaufstrich wurde die bisherige Einschränkung von Artikel 17 Absatz 2 der aktuellen Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte (SR 817.022.107), dass alle Lebensmittel, welche bereits unter einer Sachbezeichnung umschrieben sind, nicht als Brotaufstrich gekennzeichnet werden können, aufgehoben. Aufgrund des Wegfalls des Positivprinzips ist diese Bestimmung nicht mehr notwendig.

Zu Maronencreme ist neu auch der Zusatz von Stärke, z.B. aus Kartoffeln, in kleinen Mengen möglich. Dieser Zusatz wird insbesondere für Maronencreme benötigt, welches während der Herstellung nicht erhitzt wird.

In der EU werden unter den Zuckerarten, welche für die Herstellung von Konfitüren und Konfitüren extra, Gelees und Gelees extra sowie von Marmeladen verwendet werden können, die Zuckerarten gemäss schweizerischem Recht sowie die Fruchtsüsse verstanden, weshalb die Zuckerarten jeweils mit der Fruchtsüsse erweitert werden.

Neu wird eine Erleichterung der Kennzeichnung des Gesamtzuckergehalts und des Fruchtgehalts von Konfitüren, Konfitüre extra, Gelée, Gelée extra, Marmeladen, Gelée-Marmeladen und Maronencremen eingeführt. Diese gilt allerdings nur für handwerklich hergestellte Lebensmittel, 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 (analog der Ausnahme für die obligatorische Nährwertkennzeichnung gemäss Anhang 9 Ziff. 19 LIV).

<sup>21</sup> Richtlinie 2001/113/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem für die menschliche Ernährung, ABl. L 010 vom 12.1.2002, S. 67.

<sup>22</sup> Beschluss der Kommission vom 21. April 2010 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von Püree und Konzentrat aus Früchten von *Morinda citrifolia* als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 102 vom 23.4.2010, S. 49.

## **6. Kapitel: Süsswaren**

### **Artikel 50 – 59/Anhänge 6-8**

Im 1. Abschnitt werden die Bestimmungen über Kakao, Schokoladen und andere Kakao- und Schokoladearzeugnisse wiedergegeben. Neu werden die Definitionen der von diesem Kapitel erfassten Erzeugnisse zusammen mit den entsprechenden Anforderungen in Anhang 6 aufgeführt. Damit erfolgt in struktureller Hinsicht eine Angleichung an die EU-Richtlinie 2000/36/EG<sup>23</sup>. Es wurden keine grundlegenden materiellen Änderungen vorgenommen, einzelne Bestimmungen wurden jedoch an die Vorgaben der EU-Richtlinie 2000/36/EG angepasst.

Im 2. Abschnitt sind die Konditorei- und Zuckerwaren und sonstige Süsswaren aufgeführt. Es handelt sich um bisherige Bestimmungen, es wurden keine materiellen Änderungen vorgenommen. Neu werden die Kaugummis definiert (Art. 56). Sie werden zum einen im Lebensmittelgesetz namentlich aufgeführt (in der Definition der Lebensmittel). Zum andern wird in der geltenden Zusatzstoffverordnung (Anhang 3) diesen Produkten eine eigene Position zugeordnet.

Koffein gilt neu als Aroma und wird nicht mehr in dieser Verordnung geregelt. Ein Zusatz muss die allgemein gültigen Anforderungen erfüllen d.h. er muss gesundheitlich unbedenklich sein und die Kennzeichnung hat gemäss der LIV zu erfolgen. Artikel 17 Absatz 2 und Anhang 2 Ziffer 1 der geltenden Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse werden deshalb nicht in diese Verordnung übergeführt.

## **7. Kapitel: Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Teigwaren**

### **Artikel 60 – 72**

Unter diesem Kapitel sind die in der bisherigen Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse aufgeführten Bestimmungen zu Getreide, Hülsenfrüchten, Müllereiprodukten und Teigwaren aufgeführt. Es wurden keine materiellen Änderungen vorgenommen.

Die Anforderung an den Mindest-Aschegehalt für Vollkorn-Weizenmehl nach Artikel 11 Absatz 2 Buchstabe d der geltenden Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse wird aufgehoben. Artikel 63 Absatz 2 Buchstabe d der vorliegenden Verordnung schreibt bereits vor, dass das Vollkornmehl aus mindestens 98% des gesamten Getreidekorns stammen muss. Eine zusätzliche Anforderung an den Aschegehalt ist somit nicht notwendig.

Die Bestimmungen bezüglich Stärke und Maltodextrin werden aufgehoben. Diese sind aufgrund des Wegfalls des Positivprinzips überflüssig.

## **8. Kapitel: Backwaren**

### **Artikel 73 - 79**

Unter dem 8. Kapitel werden die Anforderungen an die Backwaren wiedergegeben. Im geltenden Recht sind diese in der Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse geregelt.

---

<sup>23</sup> Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Juni 2000 über Kakao- und Schokoladearzeugnisse für die menschliche Ernährung ABl. L 197 vom 3.8.2000, S. 19; zuletzt geändert Verordnung (EU) Nr. 1021/2013 vom 9. Oktober 2013, ABl. L 287, 29.10.2013, S. 1.

Die Bezeichnungen «Normalbrot» und «Spezialbrot» werden zugunsten der Bezeichnung «Brot» aufgehoben. In der Kennzeichnung muss jedoch nach wie vor angegeben werden, ob das Brot ausschliesslich aus Normalmehl hergestellt wurde oder ob das Normalmehl ganz oder teilweise durch Spezialmehl ersetzt wurde.

## **9. Kapitel: Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten**

### **Artikel 80 – 90/Anhänge 9 und 10**

Die Bestimmungen über die Zuckerarten sind in diesem Kapitel aufgeführt. Folgende Zuckerarten werden neu von der Verordnung über neuartige Lebensmittel geregelt: Trehalose, Isomaltulose und D-Tagatose.

Der Ahornsirup wird als sirupartiges Erzeugnis neu hier geregelt (im geltenden Recht in der Verordnung des EDI über alkoholfreie Getränke).

Im Übrigen wurde umgruppiert, jedoch ohne materielle Änderungen vorzunehmen.

Die Definition für Melasse wird allgemeiner festgelegt. Melasse kommt heutzutage nicht nur aus Mais, sondern sie kann auch aus anderen Rohstoffen, welche der Zuckergewinnung dienen, gewonnen werden.

## **10. Kapitel: Speisesalz, Gewürze, Essig, Mayonnaisen, Salat- und Proteinprodukte**

### **Artikel 91 - 122/ Anhänge 11 und 12**

Unter diesem Kapitel werden alle Lebensmittel aufgeführt, welche anderen Lebensmitteln zur Geschmacksgebung oder Geschmacksbeeinflussung zugesetzt werden (im geltenden Recht: Verordnung des EDI über Suppen, Gewürze und Essig). Weiter enthält es die Hefen, inkl. Nährhefen (im geltenden Recht: Verordnung des EDI über Speisepilze und Hefe und Verordnung des EDI über Speziallebensmittel) sowie Produkte aus Pflanzenproteinen (im geltenden Recht: Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse). Es wurden kaum materielle Änderungen vorgenommen, die bisherigen Bestimmungen wurden hauptsächlich umgruppiert.

Neu werden hier auch die Küchenkräuter aufgeführt (bisher unter den Gemüsearten) sowie der Vanillezucker (im geltenden Recht: Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse).

Artikel 12 Absatz 5 der geltenden Verordnung des EDI über Suppen, Gewürze und Essig wird aufgehoben. Das Salz muss in der Zutatenliste in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden. Aufgrund der Pflichtangabe der Nährwertkennzeichnung nach LIV muss der Anteil an Salz in dieser Kennzeichnung in der Regel angegeben werden. Die bisherige Bestimmung ist somit nicht mehr notwendig.

Die Anforderungen an den Obstessig (heute in Art. 15 Abs. 2 Bst. b Verordnung des EDI über Suppen, Gewürze und Essig) werden aufgehoben, wie auch die Anforderungen an die Sachbezeichnung «Kräuteressig» respektive «Gewürzessig» und «Zitronenessig» (Art. 17 Abs. 1 und 3 der geltenden Verordnung des EDI über Suppen, Gewürze und Essig). Die Anforderungen an die Sachbezeichnung richten sich nach den allgemeinen Anforderungen gemäss Artikel 6 LIV.

Die speziellen Kennzeichnungsbestimmungen zu vegetarischen «Fleischersatzprodukten» (im geltenden Recht: Art 25 Abs. 2 Verordnung des EDI über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse) werden aufgehoben. Die Sachbezeichnung für diese Erzeugnisse richtet sich nach den allgemeinen Anforderungen gemäss Artikel 6 LIV.

## **11. Kapitel: Nachführen der Anhänge**

### **Artikel 123**

Die Anhänge enthalten technische Anforderungen an die diversen Erzeugnisse. Um technischen Handelshemmnissen vorzubeugen, hat das BLV die Möglichkeit, die Anhänge regelmässig anzupassen, wenn die technischen, wissenschaftlichen oder ökonomischen Rahmenbedingungen dies erfordern. Zudem kann es in diesem Zusammenhang bei Bedarf Übergangsbestimmungen festlegen.

## **12. Kapitel: Schlussbestimmungen**

### **Artikel 124**

Die Verordnungen, deren Bestimmungen in diese Verordnung übernommen werden, werden aufgehoben.

### **Übergangsbestimmungen**

Die Übergangsbestimmungen werden für das gesamte Revisionspaket LARGO in der neuen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung geregelt. Es gilt Artikel 95 LGV.