



# **Verordnung des WBF über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (HasLV-WBF)**

## **Änderung vom 15. November 2021**

---

*Das Eidgenössische Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF)  
verordnet:*

### **I**

Anhang 1 der Verordnung des WBF vom 15. November 2016<sup>1</sup> über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel wird gemäss Beilage geändert.

### **II**

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2022 in Kraft.

15. November 2021

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung:

Guy Parmelin

<sup>1</sup> SR 232.112.11

*Anhang 1*  
(Art. 1)

## Temporär nicht verfügbare Naturprodukte

*Die folgenden Einträge werden gestrichen:*

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Glacierpulver Pflanzenfett	Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Pflanzenfett, Malzextrakt, Rahmpulver, Magermilchpulver, Emulgatoren. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2021
Schwarze Johannisbeeren, Fruchtzubereitung mit Stückchen	Brix-Wert: 40°. Stückchen: 45 %.  Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)	31.12.2021
Schwarze Johannisbeerpüree	Püree aus schwarzen Johannisbeeren. Saccharose: max. 10 %.  Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH.	31.12.2021

*Die folgenden Einträge erhalten die folgende neue Fassung:*

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Dinkelmehl für Getreidebeikost	Gehalt an Mykotoxinen gemäss der Kontaminantenverordnung vom 16. Dez. 2016 <sup>2</sup> (VHK) für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder.  Für die Verwendung in Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss dem 2. Kapitel 3. Abschnitt der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 <sup>3</sup> über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE).	31.12.2022
Fruchtkonzentrate aus Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Kirschen, Sauerkirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren	Fruchtpulpe- und Fruchtsaftkonzentrate. Konzentrationsfaktor: 3–12. Brix-Wert: 60°–75°. Trägerstoffe / Säuerungsmittel: Zucker, Zitronensäure.  Für die Verwendung als Fruchtzutat sowie zur Aromatisierung und Färbung von Hart- und Weichbonbons, Gelée-Zuckerwaren und Instant-Getränken.	31.12.2022

<sup>2</sup> SR 817.022.15

<sup>3</sup> SR 817.022.104

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Glacierpulver Butter	Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Butter, Ho- nig, Vollmilchpulver, Emulgatoren.  Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2022
Industrie-Waf- feln für Speiseeis- Cornets	Industriell gefertigte Waffeln für Speiseeis-Cornets.	31.12.2022
Karamellpulver	Aus Zucker, Fett und Milchzutaten. Fett 22 %, Eiweiss 8 %. Für die Verwendung in Schokolade.	31.12.2022
Kartoffelstärke	Kartoffelstärke, Lebensmittelqualität. Für die Verwendung in Feingebäck, Suppen, Saucen, Bouil- lons, Würzmitteln, Fertiggerichten und Dressings.	31.12.2022
Knusprige Ge- bäckflocken	Trockene, gebrochene feine Flakes auf Basis von Weizen- mehl und Zucker. Knusprige Textur. Süsser Gebäck-Ge- schmack.  Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.	31.12.2022
Laktose für Spe- ziallebensmittel	Wasserfreie Laktose in der Trockenmasse: mind. 99 % m/m. Gehalt an Pestizidrückständen gemäss den Anhängen 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 <sup>4</sup> über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnis- sen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 VLBE. Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg. Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg Pulver. Mikrobiologische Parameter: gemäss Art. 69 Abs. 3 und An- hang 1 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dez. 2016 <sup>5</sup> (HyV). Für die Verwendung in Lebensmitteln für Personen mit be- sonderem Ernährungsbedarf gemäss VLBE bzw. gemäss aus- ländischem Recht.	31.12.2022
Mandelkaramell- plättchen, hauch- dünn	Hauchdünne Mandelkaramellplättchen auf Basis von Zucker und Mandeln. Leichtes Röstaroma, schmeckt nach Mandel und Karamell. Schichtdicke < 1 mm. Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.	31.12.2022
Pektin	pH-Wert (2,5-prozentige wässrige Lösung, bei 20 °C): 4,5– 6,1. Veresterungsgrad: 55–64 %. Enthält E 331 (Natriumcitrat) sowie zusätzlich noch andere Träger zur Standardisierung. Für die Verwendung in Gummiprodukten.	31.12.2022

<sup>4</sup> SR 817.021.23

<sup>5</sup> SR 817.024.1

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Roggenmehl für Getreidebei- kost	Gehalt an Mykotoxinen gemäss VHK für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder. Für die Verwendung in Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss 2. Kapitel 3. Abschnitt VLBE.	31.12.2022
Schwarze Jo- hannisbeeren, Fruchtsaftkon- zentrat	Verhältnis Konzentrat / Frucht: ca. 1 zu 7. Brix-Wert: 50°–70°. Für die Verwendung in Bonbons.	31.12.2022
Weichweizen- mehl für Getreidebeikost	Gehalt an Mykotoxinen gemäss VHK für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder. Für die Verwendung in Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss 2. Kapitel 3. Abschnitt VLBE.	31.12.2022

*Die folgenden Naturprodukte werden in alphabetischer Reihenfolge hinzugefügt:*

Hefeextrakt	Konzentrat der löslichen Inhaltsstoffe von Hefezellen. Braune Paste oder sprühgetrocknetes gelbbraunliches, wasserlösliches Pulver, welches einen würzigen Geschmack hat, der jenem von Fleischbrühe ähnelt. Für die Verwendung in Suppen, Saucen, Bouillons, Würzmit- teln, Fertiggerichten und Dressings.	31.12.2022
Weichweizen mit hohem Protein- gehalt	Protein: mind. 13 %; Feuchtkleber: mind. 28 %; Für die Verwendung in Mehlen für Brot und Backwaren, inkl. der dabei anfallenden Zweitmehle (Koppelprodukte).	31.12.2022