



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

Änderung vom 17. November 2020

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

I

¹ Anhang 1 der Verordnung des WBF vom 15. November 2016¹ über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

² Anhang 2 der Verordnung des WBF vom 15. November 2016 über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel wird gemäss Beilage geändert.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2021 in Kraft.

17. November 2020

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,
Bildung und Forschung:

Guy Parmelin

¹ SR 232.112.11

Anhang 1
(Art. 1)

Temporär nicht verfügbare Naturprodukte

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Bio-Weisszucker aus Zuckerrüben	Nach der Bio-Verordnung vom 22. Sept. 1997 ² produzierter Kristallzucker aus Zuckerrüben. Für die Verwendung in nach der Bio-Verordnung produzierten Produkten.	31.12.2022
Dinkelmehl für Getreidebeikost	Gehalt an Mykotoxinen gemäss der Kontaminantenverordnung vom 16. Dez. 2016 ³ (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 ⁴ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE).	31.12.2021
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.	31.12.2021
Gelatine zur Herstellung von gelatinehaltigen Lebensmitteln	Speisegelatine aus Rohmaterial vom Rind und Schwein gemäss den Art. 11 und 12 der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 ⁵ über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH). Gelfestigkeit (Bloom): 100–270 g nach den Official Methods of Analysis of AOAC International von 2016 ⁶ . Für die Verwendung in Gummibären und weiteren Gummiprodukten mit einem Gelatineanteil von 4–12 %.	31.12.2022
Glacierpulver Butter	Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Butter, Honig, Vollmilchpulver, Emulgatoren. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2021

² SR **910.18**

³ SR **817.022.15**

⁴ SR **817.022.104**

⁵ SR **817.022.108**

⁶ Die Analysemethode kann im Internet bei AOAC International gegen Bezahlung abgerufen werden unter www.aoac.org > Programs and Services > Publications > Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL (OMA), 20th Edition (2016).

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
Industrie- Waffeln für Speiseeis-Cornets	Industriell gefertigte Waffeln für Speiseeis-Cornets.	31.12.2021
Karamellpulver	Aus Zucker, Fett und Milchzutaten. Fett 22 %, Eiweiss 8 %. Für die Verwendung in Schokolade.	31.12.2021
Karamellzucker in Pulverform	Hellbraunes, hygroskopisches Pulver mit süssem Geschmack und typischem Geruch nach karamellisiertem Zucker. Trockensubstanz: 99 %. pH-Wert: 3,0–4,5. Für die Verwendung in hellen Milkschokolademassen.	31.12.2022
Kartoffelstärke	Kartoffelstärke, Lebensmittelqualität. Für die Verwendung in Feingebäck.	31.12.2021
Knusprige Ge- bäckflocken	Trockene, gebrochene feine Flakes auf Basis von Weizenmehl und Zucker. Knusprige Textur. Süsser Gebäck-Geschmack. Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.	31.12.2021

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Laktose	Laktose in kristalliner Form. Trockensubstanz: mind. 99 %. Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäse- zubereitungen, Milchbackmitteln, Schlag- und Koch- Crèmen, Süßwaren sowie Füllmassen in Backwaren.	31.12.2022
Laktose für Speziallebens- mittel	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 ⁷ über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnis- sen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE). Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg. Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg Pulver. Mikrobiologische Parameter: gemäss Anhang 1 und Art. 69 Abs. 3 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dez. 2016 ⁸ (HyV). Für die Verwendung in Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf gemäss VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht.	31.12.2022
	Für die Verwendung in Speziallebensmitteln mit gesetzlich festgelegten Nährwertprofilen nach der Verordnung des EDI vom 23. Nov. 2005 ⁹ über Speziallebensmittel.	31.12.2021
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.	31.12.2021

⁷ SR 817.021.23

⁸ SR 817.024.1

⁹ AS 2005 5953, 2006 4919, 2007 1065, 2008 961 6035, 2009 1997, 2010 973 4615,
2011 6253, 2013 4919, 2014 405

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Molkenprotein-konzentrat mind. 43 % Proteingehalt	<p>Protein (N x 6,38): 45–92 % in der Trockenmasse. Laktose: 3–45 %. Fett: 1,5–6,0 %. Asche: 2,5–5,5 %.</p> <p>Anforderungen bezüglich Pestizidrückstände für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung: gemäss Art. 22 Abs. 4 VLBE. Anforderungen bezüglich Kontaminanten: Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg, Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg. Besondere mikrobiologische Anforderungen: gemäss Art. 69 Abs. 3 HyV.</p> <p>Für die Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht.</p>	31.12.2022
Molkenprotein-Pulver, 50 % Proteingehalt, 35 % Laktosegehalt	<p>Molkenprotein in Pulverform. Trockensubstanz: max. 85 %. Protein: 50 %. Laktose: 35 %.</p> <p>Für die Verwendung in Füllmassen für Backwaren und Käsezubereitungen.</p>	31.12.2022
Molkenpulver mind. 10–13 % Proteingehalt, demineralisiert	<p>Protein (N x 6,38): mind. 10–13 %. Laktose: 80–90 %. Fett: < 1,5 %. Asche 0,6–3,0 %.</p> <p>Anforderungen bezüglich Pestizidrückstände: gemäss Art. 22 Abs. 4 VLBE. Anforderungen bezüglich anderer Kontaminanten: Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg, Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg. Besondere mikrobiologische Parameter: gemäss Art. 69 Abs. 3 HyV.</p> <p>Für die Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss 2. Kap. Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht.</p>	31.12.2022
Natrium-Kaseinat-Pulver	<p>Natrium-Kaseinat sprühgetrocknet. Protein: mind. 93 %.</p> <p>Für die Verwendung in Pulverprodukten aus Milchfett/Magermilch-Emulsionen, Schlagcremen und Schmelzkäse.</p>	31.12.2022
Pektin	<p>pH-Wert (2,5 %-ige wässrige Lösung, bei 20 °C): 4,5-6,1. Veresterungsgrad: 55-64 %.</p> <p>Enthält E 331 (Natriumcitrat) sowie zusätzlich noch andere Träger zur Standardisierung.</p> <p>Für die Verwendung in Gummiprodukten.</p>	31.12.2021

Naturprodukte	Spezifikation	Befristung der Ausnahme
Roggenmehl 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.	31.12.2021
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 ¹⁰ über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH).	31.12.2021
Schwarze Johannisbeeren, Fruchtsaftkonzentrat	Verhältnis Konzentrat / Frucht: ca. 1 zu 7. Brix-Wert: 50°–70°. Für die Verwendung in Bonbons.	31.12.2021
Schwarze Johannisbeerpüree	Püree aus schwarzen Johannisbeeren. Saccharose: max. 10 %. Für die Verwendung in Speiseeis gemäss 4. Kap. VLpH.	31.12.2021
Weichweizenmehl 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.	31.12.2021
Weizenstärke	Native Weizenstärke; Für die Verwendung in Füllungen und Teig.	31.12.2022

¹⁰ SR 817.022.17

Anhang 2
(Art. 2)

**Für bestimmte Verwendungszwecke in der Schweiz
nicht verfügbare Naturprodukte**

Das folgende Naturprodukt wird in alphabetischer Reihenfolge eingegliedert:

Naturprodukt	Verwendungszweck	Technische Anforderungen	Befristung der Ausnahme
Kartoffelstärke, modifiziert und oxidiert	Für die Verwendung in Gummiprodukten	Diverse Kombinationen aus E1404 (oxidierte Kartoffelstärke), E1451 (acetylierte oxidierte Kartoffelstärke), E1442 (Hydroxypropyl-Distärkephosphat) und Kartoffelprotein; Schüttdichte: 600-700 kg / m ³ ; Wassergehalt: ≤ 205 mg / g;	31.12.2022

