Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse

vom 23. November 2005 (Stand am 27. Dezember 2005)

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 2, 26 Absätze 2 und 5 und 27 Absatz 3
der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹
(LGV),

verordnet:

1. Kapitel: Gegenstand und Geltungsbereich

Art. 1

Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung:

- a. Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten;
- b. Melasse;
- c. Konditorei- und Zuckerwaren;
- d. Speiseeis;
- e. Kakao;
- f. Schokoladen, andere Kakaoerzeugnisse.

2. Kapitel: Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten

Art. 2 Zuckerarten

¹ Als Zuckerarten gelten alle in Lebensmitteln natürlicherweise vorhandenen Mono- und Disaccharide. Darunter fallen insbesondere die in den Artikeln 3–9 definierten Produkte.

² Für die Zuckerarten nach den Artikeln 3–7 gelten die Anforderungen nach Anhang 1.

Art. 3 Zucker und Rohzucker

¹ Zucker (Weisszucker) ist gereinigte und kristallisierte Saccharose.

² Rohzucker ist Zucker von geringerer Reinheit, der bei der Herstellung von Saccharose vorzeitig aus dem Kristallisationsprozess entnommen wird.

Art. 4 Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup

¹ Invertflüssigzucker ist die wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, bei welcher der Saccharoseanteil überwiegt.

² Invertzuckersirup ist die wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose.

Art. 5 Glucosesirup, Glucose-Fructosesirup, Fructose-Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup, getrockneter Glucose-Fructosesirup, getrockneter Fructose-Glucosesirup

¹ Glucosesirup ist die gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke oder Inulin gewonnen Sacchariden.

² Getrockneter Glucosesirup ist Glucosesirup mit einer Trockenmasse von mindestens 93 Massenprozent.

³ Wird Glucosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkesirup» verwendet werden.

⁴ Wird getrockneter Glucosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkezucker» verwendet werden.

⁵ Enthält Glucosesirup oder getrockneter Glucosesirup mehr als 5 Massenprozent Fructose, bezogen auf die Trockenmasse, so ist er als Glucose-Fructosesirup oder als Fructose-Glucosesirup beziehungsweise als getrockneter Glucose-Fructosesirup oder als getrockneter Fructose-Glucosesirup zu bezeichnen, je nachdem, ob der Glucose- oder der Fructosebestandteil den grösseren Anteil ausmacht.

Art. 6 Kristallwasserhaltiger und kristallwasserfreier Traubenzucker (Glucose oder Dextrose)

¹ Kristallwasserhaltiger Traubenzucker (Glucose oder Dextrose) ist die gereinigte und kristallisierte D-Glucose mit einem Molekül Kristallwasser pro D-Glucose-Molekül.

² Kristallwasserfreier Traubenzucker ist die gereinigte und kristallisierte D-Glucose.

Art. 7 Fruchtzucker (Fructose)

Fruchtzucker (D-Fructose) ist die Zuckerart, die gewonnen wird aus:

- a. süssen Früchten oder anderen Pflanzen durch Hydrolyse;
- b. Invertzucker oder isomerisiertem Glucosesirup mittels physikalisch-chemischen Methoden.

Art. 8 Milchzucker (Lactose)

Milchzucker (Lactose) ist die Zuckerart, die aus der vom Milchalbumin befreiten Labmolke gewonnen wird.

Art. 9 Malzzucker (Maltose)

Malzzucker (Maltose) ist die Zuckerart, die durch enzymatische Spaltung stärkehaltiger Rohstoffe gewonnen wird.

Art. 10 Gelierzucker

Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker mit Pektin und Zitronensäure.

Art. 11 Vanillezucker, Vanillinzucker

¹ Vanillezucker ist eine Mischung von Zucker mit getrockneter Vanillefrucht. Vanillezucker muss die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

² Vanillinzucker ist eine Mischung von Zucker mit Vanillin. Vanillinzucker muss die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

³ Mischungen von Vanillezucker mit Vanillinzucker oder Vanillin sind als «Vanillinzucker» zu bezeichnen.

Art. 12 Karamelisierter Zucker (Caramelzucker)

Karamelisierter Zucker (Caramelzucker) ist das Erzeugnis, das ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose, allenfalls mit Zusatz anderer Zuckerarten, ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird.

Art. 13 Zuckerarten in tablettierter Form

Zuckerarten in tablettierter Form dürfen Kakaobutter und Stärke enthalten. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

Art. 14 Angabe des Nettogewichtes

Bei Erzeugnissen nach den Artikeln 3–10, welche weniger als 50 g wiegen, kann auf die Angabe des Nettogewichtes verzichtet werden.

3. Kapitel: Melasse**Art. 15** Definition

Melasse ist das dickflüssige Nebenprodukt, das bei der Zuckergewinnung oder bei der Fructosegewinnung aus Mais anfällt.

Art. 16 Sachbezeichnung

Zur Bezeichnung von Mischungen von Melasse mit Honig darf das Wort «Honig» nicht verwendet werden.

4. Kapitel: Konditorei- und Zuckerwaren**Art. 17** Allgemeine Bestimmungen

¹ Konditorei- und Zuckerwaren sind süß schmeckende Lebensmittel, die zum wesentlichen Teil Zuckerarten enthalten.

² Konditorei- und Zuckerwaren darf Coffein zugesetzt werden bis zu einem Höchstgehalt nach Anhang 2.

³ Bei Zuckerwaren sind Abbildungen von Zutaten auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern:

- a. keine künstlichen Aromastoffe verwendet werden; und
- b. im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» (z. B. «mit Erdbeer-Aroma») angebracht wird.

⁴ Coffeinhaltige Produkte, deren Coffeingehalt 30 mg pro Tagesration überschreitet, sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005² über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) mit einem Hinweis wie «coffeinhaltig» zu kennzeichnen.

Art. 18 Marzipan

¹ Marzipan ist ein Gemisch von geschälten, geriebenen Mandeln mit Zuckerarten.

² Es muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.

Art. 19 Persipan

¹ Persipan ist ein Gemisch aus entbitterten Aprikosen- oder Pfirsichkernen mit Zuckerarten.

² Es muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.

Art. 20 Trüffel oder Trüffelmasse

¹ Trüffel oder Trüffelmasse ist ein Gemisch aus Milchbestandteilen, Kakao und Zuckerarten.

² Es dürfen ölhaltige Samenfrüchte (Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien usw.) und Spirituosen zugegeben werden; diese müssen in der Sachbezeichnung aufgeführt werden.

² SR 817.022.21

Art. 21 Milchbonbon und Rahmbonbon

Milch- und Rahmbonbons sind Bonbons, die die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.

5. Kapitel: Speiseeis**Art. 22** Allgemeine Bestimmungen

¹ Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften, Pflanzenfetten oder aus Mischungen nach Artikel 30.

² Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obstkonserven, Honig, Schokolade oder alkoholische Getränke sind erlaubt.

³ Die für die Herstellung von Speiseeis bestimmten Grundmischungen müssen vor dem Einfrieren pasteurisiert werden. Ausgenommen sind Erzeugnisse nach Artikel 30.

⁴ Das Gewicht des Speiseeises darf 450 g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten.

⁵ Anstelle der Sachbezeichnung «Speiseeis» können auch die entsprechenden Sachbezeichnungen nach den Artikeln 23–29 verwendet werden.

Art. 23 Rahmeis

¹ Rahmeis (Ice Cream, Rahmglace) ist Speiseeis aus einer gefrorenen Mischung von Rahm, Milch und Zuckerarten. An Stelle von flüssigem Rahm oder Milch können auch Butter, Rahmpulver oder Milchpulver verwendet werden. Ergänzend können andere Milchprodukte zugegeben werden.

² Rahmeis muss die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllen.

³ In Rahmeis dürfen keine Fette enthalten sein, die nicht von Zutaten stammen, die nach den Absätzen 1 und 2 erlaubt sind.

Art. 24 Doppelrahmeis

Doppelrahmeis ist Speiseeis, das nach den Vorschriften für Rahmeis hergestellt ist und die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllt.

Art. 25 Milcheis

Milcheis (Milchglace, Ice Milk) ist Speiseeis, das nach den Vorschriften für Rahmeis hergestellt ist und die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllt.

Art. 26 Sorbet

Sorbet ist Speiseeis, das die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllt.

Art. 27 Wassereis

Wassereis ist Speiseeis, das die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllt.

Art. 28 Glace

Glace ist Speiseeis, das die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllt.

Art. 29 Softeis

Softeis (Soft Ice) ist halbgefrorenes Speiseeis, das zum unmittelbaren Genuss bestimmt ist.

Art. 30 Speiseispulver, flüssige Zubereitungen zur Herstellung von Speiseeis

¹ Speiseispulver (Rahmeispulver, Milcheispulver, Sorbetspulver, Wassereispulver usw.) ist eine hitzebehandelte, haltbare Mischung, die nach Zugabe von Trinkwasser, pasteurisierter Milch oder pasteurisiertem Rahm, mit oder ohne Zusätze wie Aromen, Früchte, Fruchtsäfte, Nüsse oder Schokolade, in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergibt.

² Flüssige Zubereitungen zur Herstellung von gefrorenem oder halbgefrorenem Speiseeis sind hitzebehandelte, haltbare Mischungen, die mit oder ohne Zusätze wie Aromen, Früchte, Fruchtsäfte, Nüsse oder Schokolade in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergeben.

³ Für Speiseeis, das nach den Absätzen 1 und 2 hergestellt wird, gelten die Vorschriften für Speiseeis.

6. Kapitel: Kakao, Schokoladen und andere Kakaowerzeugnisse

1. Abschnitt: Kakao

Art. 31 Kakaobohnen, Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaobutter

¹ Kakaobohnen sind fermentierte und getrocknete Samen des Kakaobaumes (*Theobroma cacao L.*).

² Kakaokerne sind geröstete oder nicht geröstete, gereinigte und geschälte Kakaobohnen.

³ Kakaomasse ist die Masse, die durch ein mechanisches Verfahren aus verarbeiteten Kakaokernen gewonnen wird, denen keine natürlichen Fette entzogen worden sind.

⁴ Kakaobutter ist das Fett, das aus Kakaobohnen oder deren Teilen gewonnen wird.

Art. 32 Kakaopulver

¹ Kakaopulver (Kakao) ist durch hydraulisches Abpressen gewonnener Kakaopresskuchen, der durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaopulver verarbeitet wurde. Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

² Fettarmes Kakaopulver (mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entöltes Kakaopulver, stark entölter Kakao) muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

³ Gezuckertes Kakaopulver (gezuckerter Kakao, Schokoladenpulver) ist ein durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnenes Erzeugnis. Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

⁴ Fettarmes oder mageres, gezuckertes Kakaopulver (fettarmer oder magerer, gezuckerter Kakao, stark entöltes gezuckertes Kakaopulver, stark entölter gezuckerter Kakao) ist Kakaopulver, das durch Mischung von fettarmem Kakaopulver mit Zuckerarten gewonnen wird. Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

Art. 33 Gezuckertes Haushaltskakaopulver

¹ Gezuckertes Haushaltskakaopulver (gezuckerter Haushaltskakao, Haushaltsschokoladenpulver) ist eine Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten. Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

² Fettarmes oder mageres gezuckertes Haushaltskakaopulver (fettarmer oder magerer gezuckerter Haushaltskakao, stark entöltes gezuckertes Haushaltskakaopulver, stark entölter gezuckerter Haushaltskakao) ist eine Mischung von fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten. Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

2. Abschnitt: Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse**Art. 34** Schokolade

Schokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter. Es muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 35 Haushaltsschokolade

Ha Haushaltsschokolade ist eine Schokolade, die die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllt.

Art. 36 Milkschokolade und Haushaltmilkschokolade

Milkschokolade und Haushaltmilkschokolade sind Lebensmittel aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 37 Magermilchschokolade

Magermilchschokolade ist Schokolade mit einem Anteil Magermilch (flüssig oder getrocknet). Sie muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 38 Rahmschokolade und Doppelrahmschokolade

Rahmschokolade und Doppelrahmschokolade sind Milchschokoladen, die die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 39 Schokoladestreusel, Schokoladeflocken

Schokoladestreusel oder Schokoladeflocken sind Schokolade in Form von Streuseln oder Flocken. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 40 Milchschokoladestreusel, Milchschokoladeflocken

Milchschokoladestreusel oder Milchschokoladeflocken sind Milchschokoladen in Form von Streuseln oder Flocken. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 41 Gianduja-Haselnussschokolade

¹ Gianduja-Haselnussschokolade ist ein Lebensmittel aus Schokolade und fein gemahlene Haselnüssen. Sie muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

² Erlaubt ist die Zugabe von:

- a. Milch, teilentrahmter oder ganz entrahmter Milch oder von deren Bestandteilen; das Enderzeugnis darf nicht mehr als 5 Massenprozent Gesamtmilch-trockenmasse enthalten;
- b. Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken; das Gewicht dieser Zutaten, einschliesslich der fein gemahlene Haselnüsse, darf 60 Massenprozent des Gewichtes des Erzeugnisses nicht übersteigen.

Art. 42 Gianduja-Haselnussmilchschokolade

¹ Gianduja-Haselnussmilchschokolade ist ein Lebensmittel aus Milchschokolade und fein gemahlene Haselnüssen. Es muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

² Die Zugabe von Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, ist erlaubt. Das Gewicht dieser Zutaten, einschliesslich der fein gemahlene Haselnüsse, darf 60 Massenprozent des Gewichtes des Erzeugnisses nicht übersteigen.

Art. 43 Weisse Schokolade

Weisse Schokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaobutter, Zuckerarten, Milch und allenfalls teilentrahmter oder ganz entrahmter Milch oder deren Bestandteilen. Sie muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 44 Schokoladeüberzugsmasse

¹ Schokoladeüberzugsmasse (Schokolade-Couverture, Couverture) ist Schokolade mit einem Mindestgehalt an Kakaobutter und an fettfreier Kakaotrockenmasse nach Anhang 5.

² Dunkle Schokoladeüberzugsmasse muss die Mindestgehalte nach Anhang 5 aufweisen.

³ Milkschokoladeüberzugsmasse (Milkschokolade-Couverture) ist Milkschokolade mit einem Mindestfettgehalt nach Anhang 5.

⁴ Weisse Schokoladeüberzugsmasse (weisse Couverture) ist weisse Schokolade mit einem Mindestfettgehalt nach Anhang 5.

Art. 45 Gefüllte Schokolade

¹ Gefüllte Schokolade ist ein Lebensmittel, dessen Aussenschicht aus einer der Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 41–44 besteht. Sie muss den in Anhang 5 festgelegten Mindestgehalt an verwendeter Schokolade enthalten.

² Back- und Dauerbackwaren, welche eine Aussenschicht im Sinne von Absatz 1 aufweisen, fallen nicht unter diese Bestimmung.

Art. 46 Pralinés, Pralinen

Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse, die sich zusammensetzen aus:

- a. gefüllter Schokolade;
- b. Schichten von Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 41–44 und Schichten aus anderen geniessbaren Stoffen; die Schichten der Schokoladen müssen zumindest teilweise klar sichtbar sein und den in Anhang 5 festgelegten Mindestgehalt aufweisen; oder
- c. einem Gemisch aus Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 43–44 und anderen geniessbaren Stoffen; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss den in Anhang 5 festgelegten Mindestgehalt aufweisen.

Art. 47 Schokolade-Konfiseriewaren

Schokolade-Konfiseriewaren, mit Ausnahme von Pralinés, sind Lebensmittel wie Bouchées, Branches oder kleine Stengel, denen Schokolade (Art. 34–38 sowie 43) oder Kakaobutter zugesetzt sind oder mit Schokoladenüberzugsmasse überzogen sind. Die Mindestgehalte an Schokolade, Kakaobutter oder Schokoladeüberzugsmasse richtet sich nach Anhang 5.

Art. 48 Berechnung der Anteile

¹ Bei den Lebensmitteln nach den Artikeln 34–38 sowie 43 sind vor der Berechnung der in Anhang 5 aufgeführten Anteile von der Masse des Enderzeugnisses folgende Bestandteile abzuziehen:

- a. die Zutaten nach Artikel 51 Absätze 2 und 3;
- b. die zugesetzten Aromen;
- c. die zugesetzten Emulgatoren.

² Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés errechnet sich der vorgeschriebene Schokoladeanteil nach dem Gesamtgewicht des Fertigerzeugnisses einschliesslich der Verzierung.

Art. 49 Produkte zur Herstellung von Kakaotränken

Produkte zur Herstellung von Kakaotränken sind Mischungen aus Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver in Form von Pulver, Granulat oder Lösung (Konzentrat) mit Zutaten wie Zuckerarten, Milch oder Milchbestandteilen.

Art. 50 Wasser- und Fettglasuren

¹ Wasserglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Wasser.

² Fettglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Pflanzen- oder Milchl fett.

Art. 51 Zulässige Zutaten

¹ Den Schokoladen nach den Artikeln 34–37 sowie 43–44 darf bis zu 5 Massenprozent des fertigen Erzeugnisses auch anderes Pflanzenfett oder -öl als Kakaobutter zugegeben werden. Der vorgeschriebene Mindestgehalt für Kakaobutter und für die Gesamtkakaotrockenmasse darf dabei nicht herabgesetzt werden.

² Die Zugabe von weiteren Zutaten zu Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 43–44 ist gestattet. Diese Zutaten dürfen gesamthaft nicht mehr als 40 Massenprozent des Gesamtgewichtes betragen.

³ Nicht gestattet ist die Zugabe von Getreidemehl, Stärke sowie von tierischen Fetten und Ölen, mit Ausnahme von Milchl fett.

3. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 52 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung ist zu ergänzen durch die Angabe:

- a. der verwendeten Füllung bei gefüllter Schokolade;
- b. der Zutaten nach Artikel 51 Absatz 2.

² Ein Hinweis nach Absatz 1 Buchstabe b ist untersagt bei der Zugabe von:

- a. Milch und Milcherzeugnissen zu Schokoladen nach den Artikeln 34, 35 und 44;
- b. Kaffee und Spirituosen, wenn die Menge der Zutat weniger als 1 Massenprozent des fertigen Erzeugnisses ausmacht;

- c. anderen Zutaten, die in praktisch nicht erkennbarer Weise mitverarbeitet wurden, wenn die Menge der Zutat weniger als 5 Massenprozent des Fertigerzeugnisses ausmacht.

Art. 53 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV³ ist der Mindestgehalt an Kakao-trockenmasse in Massenprozent anzugeben bei:

- a. gezuckertem Kakaopulver;
- b. gezuckertem Haushaltskakaopulver;
- c. fettarmem oder magerem gezuckertem Kakaopulver;
- d. fettarmem oder magerem gezuckertem Haushaltskakaopulver;
- e. Schokolade;
- f. Haushaltsschokolade;
- g. Milkschokolade;
- h. Haushaltsmilkschokolade;
- i. Produkten zur Herstellung von Kakaotränken.

² Bei stückweise verkauften Schokoladeerzeugnissen in Form von Eiern, Hasen, Maikäfern usw., bei losen Pralinen und bei stückweise verkauften Schokolade-Konfiseriewaren, deren Einzelgewicht weniger als 50 g beträgt, sind die Angaben nach Absatz 1 mindestens auf einem gut sichtbaren, in unmittelbarer Nähe der betreffenden Erzeugnisse angebrachten Schild aufzuführen.

³ In Abweichung von Artikel 15 Absatz 3 LKV gilt:

- a. Schokoladen nach den Artikeln 34–42 und 44 Absätze 1–3 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobohne beziehungsweise von der Kakaomasse an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind.
- b. Weisse Schokoladen nach den Artikeln 43 und 44 Absatz 4 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobutter an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind.
- c. Bei Erzeugnissen nach den Artikeln 45–47, die nicht ausschliesslich mit Schokolade nach Buchstabe a hergestellt worden sind, muss zusätzlich das Land angegeben werden, aus dem diese Schokolade stammt.

⁴ Schokoladeerzeugnisse, die neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette enthalten, müssen im selben Blickfeld wie das Verzeichnis der Zutaten den Hinweis «enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette» tragen.

7. Kapitel: Anpassung der Anhänge

Art. 54

Das Bundesamt für Gesundheit passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

8. Kapitel: Inkrafttreten

Art. 55

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

Anforderungen an Zuckerarten und Erzeugnissen aus Zuckerarten

1. Zucker

a. Gehalt an Saccharose	min. 99,7	Massenprozent
b. Gehalt an Invertzucker	max. 0,04	Massenprozent
c. Verlust beim Trocknen	max. 0,1	Massenprozent

2. Rohzucker

a. Gehalt an Saccharose	min. 90,0	Massenprozent
b. Wassergehalt	max. 1,5	Massenprozent

3. Invertflüssigzucker

a. Trockenmasse	min. 62	Massenprozent
b. Gehalt an Invertzucker	min. 3	Massenprozent ¹
	max. 50	Massenprozent ¹
c. Leitfähigkeitsasche	max. 0,4	Massenprozent ¹

4. Invertzuckersirup

a. Trockenmasse	min. 62	Massenprozent
b. Gehalt an Invertzucker	über 50	Massenprozent ¹
c. Leitfähigkeitsasche	max. 0,4	Massenprozent ¹

5. Glucosesirup

a. Trockenmasse	min. 70	Massenprozent
b. Dextrosäquivalent	min. 20	Massenprozent ¹ , in D-Glucose ausgedrückt
c. Sulfatasche	max. 1	Massenprozent ¹
d. Gehalt an Fructose	max. 5	Massenprozent ¹

6. getrockneter Glucosesirup

a. Trockenmasse	min. 93	Massenprozent
b. Dextroseäquivalent	min. 20	Massenprozent ¹ , in D-Glucose ausgedrückt
c. Sulfatasche	max. 1	Massenprozent ¹
d. Gehalt an Fructose	max. 5	Massenprozent ¹

7. Traubenzucker (Glucose oder Dextrose), kristallwasserhaltig

a. Gehalt an Glucose	min. 99,5	Massenprozent ¹
b. Trockenmasse	min. 90	Massenprozent
c. Sulfatasche	max. 0,25	Massenprozent ¹

8. Traubenzucker (Glucose oder Dextrose), kristallwasserfrei

a. Gehalt an Glucose	min. 99,5	Massenprozent ¹
b. Trockenmasse	min. 98	Massenprozent
c. Sulfatasche	max. 0,25	Massenprozent ¹

9. Fruchtzucker (Fructose)

a. Gehalt an Fructose	min. 98	Massenprozent ¹
b. Trockenmasse	min. 99,5	Massenprozent
c. Sulfatasche	max. 0,1	Massenprozent ¹
d. Gehalt an Glucose	max. 0,5	Massenprozent

10. Vanillezucker

Gehalt an getrockneter Vanillefrucht min. 10 Massenprozent

11. Vanillinzucker

Gehalt an Vanillin min. 2 Massenprozent

12. Zuckerarten in tablettierter Form

Gehalt an Kakaobutter, Stärke und zulässigen Zusatzstoffen max. 5 Massenprozent

¹ bezogen auf Trockenmasse

Anforderungen an Konditorei- und Zuckerwaren**1. Coffeinhaltige Konditorei- und Zuckerwaren**

Coffeingehalt (einschliesslich des natürlichen Coffeins) max. 250 mg pro Kilogramm

2. Marzipan

a. Gehalt an Zuckerarten max. 68 Massenprozent
b. Wassergehalt max. 12,5 Massenprozent

3. Persipan

a. Gehalt an Zuckerarten max. 74 Massenprozent
b. Wassergehalt max. 8 Massenprozent
c. Stärkezusatz max. 0,2 Massenprozent

4. Milchbonbon

Gehalt an Milchfett min. 2,5 Massenprozent

5. Rahmbonbon

Gehalt an Milchfett min. 4 Massenprozent

Anforderungen an Speiseeis

1. Rahmeis

- a. Milchfettgehalt, wenn Zutaten zugegeben worden sind min. 6 Massenprozent
- b. Milchfettgehalt, wenn keine Zutaten zugegeben worden sind min. 8 Massenprozent
- c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent

2. Doppelrahmeis

- a. Milchfettgehalt min. 12 Massenprozent
- b. Gesamttrockenmasse min. 33 Massenprozent

3. Milcheis

- a. Milchfettgehalt min. 3 Massenprozent
- b. fettfreie Milchtrockenmasse min. 8 Massenprozent
- c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent

4. Sorbet

- a. Fruchtanteil von Fruchtsorbets
 - Zitronen min. 6 Massenprozent
 - Zitrusfrüchte ohne Zitronen min. 10 Massenprozent
 - übrige Früchte min. 20 Massenprozent
- b. Gesamttrockenmasse min. 25 Massenprozent

5. Wassereis

- a. Gesamtfett max. 3 Massenprozent
- b. Gesamttrockenmasse min. 15 Massenprozent

6. Glace

- a. Gesamtfett min. 3 Massenprozent
- b. fettfreie Milchtrockenmasse min. 8 Massenprozent
- c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent

Anhang 4
(Art. 32 und 33)

Anforderungen an Kakaopulver

1. Kakaopulver

a. Gehalt an Kakaobutter	min. 20 Massenprozent ¹
b. Wassergehalt	max. 9 Massenprozent ¹

2. fettarmes Kakaopulver

Gehalt an Kakaobutter	min. 8 Massenprozent ¹

3. gezuckertes Kakaopulver

Gehalt an Kakaopulver	min. 32 Massenprozent

4. fettarmes gezuckertes Kakaopulver

Gehalt an fettarmem Kakaopulver	min. 32 Massenprozent

5. gezuckertes Haushaltskakaopulver

Gehalt an Kakaopulver	min. 25 Massenprozent

6. fettarmes gezuckertes Haushaltskakaopulver

Gehalt an fettarmem Kakaopulver	min. 25 Massenprozent

¹ bezogen auf die Trockenmasse

Anforderungen an Schokolade

1. Schokolade (Berechnung nach Art. 48)

a. Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 35 Massenprozent
b. fettfreie Kakaotrockenmasse	mindestens 14 Massenprozent
c. Kakaobutter	mindestens 18 Massenprozent

2. Haushaltschokolade (Berechnung nach Art. 48)

a. Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 30 Massenprozent
b. fettfreie Kakaotrockenmasse	mindestens 12 Massenprozent
c. Kakaobutter	mindestens 18 Massenprozent

3. Milkschokolade (Berechnung nach Art. 48)

a. Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 25 Massenprozent
b. Milchtrockenmasse	mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett
c. entölte Kakaotrockenmasse	mindestens 2,5 Massenprozent
d. Milchfett	mindestens 3,5 Massenprozent
e. Gesamtfettgehalt
(aus Kakaobutter und Milchfett)	mindestens 25 Massenprozent

4. Haushaltsmilkschokolade (Berechnung nach Art. 48)

a. Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 20 Massenprozent
b. Milchtrockenmasse	mindestens 20 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett
c. entölte Kakaotrockenmasse	mindestens 2,5 Massenprozent
d. Milchfett	mindestens 3,5 Massenprozent
e. Gesamtfettgehalt
(aus Kakaobutter und Milchfett)	mindestens 25 Massenprozent

5. Magermilkschokolade (Berechnung nach Art. 48)

a. Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 25 Massenprozent; bei Mitverwendung von Kakaobutter muss der Anteil an Kakaomasse mindestens 10 Massenprozent betragen
b. fettfreie Milchtrockenmasse	mindestens 12,5 Massenprozent

6. Rahmschokolade (Berechnung nach Art. 48)

Milchfett mindestens 5,5 Massenprozent

7. Doppelrymschokolade (Berechnung nach Art. 48)

Milchfett mindestens 10 Massenprozent

8. Schokoladestreusel, Schokoladeflocken

- a. Kakaobutter mindestens 12 Massenprozent
- b. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 32 Massenprozent

9. Milkschokoladestreusel, Milkschokoladeflocken

- a. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 20 Massenprozent
- b. Milchtrockenmasse mindestens 12 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett
- c. entölte Kakaotrockenmasse mindestens 2,5 Massenprozent
- d. Milchfett mindestens 3,5 Massenprozent
- e. Gesamtfett mindestens 12 Massenprozent
(aus Kakaobutter und Milchfett)

10. Gianduja-Haselnusschokolade

- a. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 32 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladenteil)
- b. fettfreie Kakaotrockenmasse mindestens 8 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladenteil)
- c. fein gemahlene Haselnüsse mindestens 20 Massenprozent und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt)

11. Gianduja-Haselnussmilkschokolade

- a. Gesamtmilchtrockenmasse mindestens 10 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladenteil)
- b. fein gemahlene Haselnüsse mindestens 15 und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt)

12. Weisse Schokolade (Berechnung nach Art. 48)

- a. Kakaobutter mindestens 20 Massenprozent
- b. aus den in Artikel 43 genannten Bestandteilen gewonnene Gesamtmilchtrockenmasse mindestens 14 Massenprozent
- c. Milchfett mindestens 3,5 Massenprozent

13. Schokoladeüberzugsmasse

- a. Kakaobutter mindestens 31 Massenprozent
b. fettfreie Kakaotrockenmasse mindestens 2,5 Massenprozent

14. Dunkle Schokoladeüberzugsmasse

- a. Kakaobutter mindestens 31 Massenprozent
b. fettfreie Kakaotrockenmasse mindestens 16 Massenprozent

15. Milkschokoladeüberzugsmasse

- Fettgehalt mindestens 31 Massenprozent

16. Weiße Schokoladeüberzugsmasse

- Fettgehalt mindestens 31 Massenprozent

17. Gefüllte Schokolade (Berechnung nach Art. 48)

- Schokolade nach den Artikeln 34–38 und 41–44 mindestens 25 Massenprozent

18. Pralines, Pralinen (Berechnung nach Art. 48)

- Schichten von Schokoladen (Art. 34–38 und 41–44)oder mindestens 25 Massenprozent
Gemische von Schokoladen (Art. 34–38) und 43–44) mindestens 25 Massenprozent

19. Schokolade-Konfiseriewaren

- Schokolade (Art. 34–38 sowie 43) oder mindestens 10 Massenprozent
Kakaobutter oder mindestens 10 Massenprozent
Schokoladeüberzugsmasse (Art. 44) mindestens 20 Massenprozent