

# Verordnung des EDI über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse

vom 23. November 2005 (Stand am 1. April 2010)

---

*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 2005<sup>1</sup>  
(LGV),  
verordnet:*

## 1. Kapitel: Gegenstand und Geltungsbereich

### Art. 1

Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt ihre besondere Kennzeichnung:<sup>2</sup>

- a. Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten;
- b.<sup>3</sup> Melasse, Fruchtsüsse;
- c. Konditorei- und Zuckerwaren;
- d. Speiseeis;
- e. Kakao;
- f. Schokoladen, andere Kakaoerzeugnisse.

## 2. Kapitel: Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten

### Art. 2<sup>4</sup> Zuckerarten

Als Zuckerarten gelten die in Anhang 1 definierten Mono- und Disaccharide.

AS 2005 5909

<sup>1</sup> SR 817.02

<sup>2</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>3</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).t

<sup>4</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

**Art. 3<sup>5</sup>** Erzeugnisse aus Zuckerarten<sup>6</sup>

Als Erzeugnisse aus Zuckerarten gelten Lebensmittel gemäss Anhang 1a Ziffern 1–3.

**Art. 4–7<sup>7</sup>****Art. 7a<sup>8</sup>****Art. 8 und 9<sup>9</sup>****Art. 10<sup>10</sup>** Gelierzucker

Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker und Zusatzstoffen. Er kann in geringen Mengen pflanzliches Speiseöl enthalten.

**Art. 11** Vanillezucker, Vanillinzucker

<sup>1</sup> Vanillezucker ist eine Mischung von Zucker mit getrockneter Vanillefrucht oder der entsprechenden Menge an Vanilleextrakt.<sup>11</sup>

<sup>2</sup> Vanillinzucker ist eine Mischung von Zucker mit Vanillin.<sup>12</sup>

<sup>3</sup> Mischungen von Vanillezucker mit Vanillinzucker oder Vanillin sind als «Vanillinzucker» zu bezeichnen.

<sup>4</sup> Vanillezucker und Vanillinzucker müssen die Anforderungen nach Anhang 1a erfüllen.<sup>13</sup>

**Art. 12** Karamelisierter Zucker (Caramelzucker)

Karamelisierter Zucker (Caramelzucker) ist das Erzeugnis, das ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose, allenfalls mit Zusatz anderer Zuckerarten,

<sup>5</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>6</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 1. März 2010, in Kraft seit 1. April 2010 (AS 2010 885).

<sup>7</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, mit Wirkung seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>8</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS 2006 4913). Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, mit Wirkung seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>9</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, mit Wirkung seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>10</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4913).

<sup>11</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>12</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>13</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird.

**Art. 13<sup>14</sup>** Zuckerarten in tablettierter Form

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

**Art. 13a<sup>15</sup>** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die in Anhang 1 aufgeführten Bezeichnungen sind den dort aufgeführten Zuckerarten vorbehalten und zur Bezeichnung dieser Zuckerarten zu verwenden.

<sup>2</sup> Wird Glukosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkesirup» verwendet werden.

<sup>3</sup> Wird getrockneter Glukosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkezucker» verwendet werden.

<sup>4</sup> Enthält Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup mehr als 5 Massenprozent Fruktose, bezogen auf die Trockenmasse, so ist er je nachdem, ob der Glukose- oder der Fruktosebestandteil den grösseren Anteil ausmacht, als Glukose-Fruktosesirup oder als Fruktose-Glukosesirup beziehungsweise als getrockneter Glukose-Fruktosesirup oder als getrockneter Fruktose-Glukosesirup zu bezeichnen.

**Art. 14<sup>16</sup>** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Erzeugnissen nach Artikel 10 und nach den Ziffern 1–13 von Anhang 1, welche weniger als 20 g wiegen, kann auf die Angabe des Nettogewichtes verzichtet werden.

<sup>2</sup> Bei Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup (Ziff. 4–6 von Anhang 1) ist der Gehalt an Trockenmasse und Invertzucker anzugeben.

<sup>3</sup> Bei Invertzuckersirup, der Kristalle in der Lösung enthält, ist in der Etikettierung der Zusatz «kristallisiert» anzugeben.

<sup>4</sup> Zu den nachstehenden Sachbezeichnungen sind mittels Sternchen (\*) die folgenden Fussnoten anzubringen:

- a. zu «Trehalose»: die Fussnote mit der Angabe «Trehalose ist eine Glukosequelle»;
- b. zu «Isomaltulose»: die Fussnote mit der Angabe «Isomaltulose ist eine Glukose- und Fruktosequelle»;

<sup>14</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>15</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>16</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

- c. zu «D-Tagatose»: die Fussnote mit der Angabe «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken», wenn mehr als 15 g D-Tagatose und bei Getränken mehr als 1 % D-Tagatose vorhanden sind.

<sup>5</sup> Die Fussnoten nach Absatz 4 müssen deutlich erkennbar und in einer Schriftgrösse gesetzt sein, die mindestens die Grösse des Verzeichnisses der Zutaten erreicht.

### 3. Kapitel:<sup>17</sup> Melasse und Fruchtsüsse

#### Art. 15 Definitionen

<sup>1</sup> Melasse ist das dickflüssige Nebenprodukt, das bei der Zuckergewinnung oder bei der Fruktosegewinnung aus Mais anfällt.

<sup>2</sup> Fruchtsüsse ist eine konzentrierte wässrige Lösung der süssenden Stoffe einer oder mehrerer Fruchtarten in ihrem originären Verhältnis, die aus dem jeweiligen Fruchtsaft nach Entzug der Fruchtsäuren, Farbstoffe, Mineralstoffe, Aromastoffe und anderer Fruchtinhaltsstoffe gewonnen werden. Fruchtsüsse muss die Anforderungen nach Anhang 1a erfüllen; Artikel 16 Absatz 5 bleibt vorbehalten.

#### Art. 16 Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zur Bezeichnung von Mischungen von Melasse mit Honig darf das Wort «Honig» nicht verwendet werden.

<sup>2</sup> Fruchtsüsse wird als solche, unter Voranstellung des Namens der Ausgangsfrucht, bezeichnet (z. B. «Ananasfruchtsüsse»).

<sup>3</sup> Auf das Vorhandensein von Sorbit in Fruchtsüsse oder in fruchtsüssehaltigen Produkten muss hingewiesen werden, wenn vom Fertigprodukt bei üblicher Verzehrsmenge eine abführende Wirkung erwartet werden kann. In diesem Fall ist der Warnhinweis «Sorbit kann in Mengen ab 10 g pro Tag abführend wirken, das entspricht ...» (z.B. Teelöffel, Stück, g, ml) anzubringen.

<sup>4</sup> Bei Fruchtsüssen dürfen hervorhebende Bezeichnungen wie «Natur-», «natürlich», «Voll-», «Vollwert» und andere Bezeichnungen des gleichen Typs nicht verwendet werden.

<sup>5</sup> Wird für bestimmte Weiterverarbeitungszwecke die Fruchtsüsse mit einer Trockenmasse handelsüblich verwendet, die geringer ist als in Anhang 1a festgelegt, so ist der Gehalt an der Trockenmasse zu deklarieren.

<sup>17</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

## 4. Kapitel: Konditorei- und Zuckerwaren

### Art. 17 Allgemeine Bestimmungen

<sup>1</sup> Konditorei- und Zuckerwaren sind süss schmeckende Lebensmittel, die zum wesentlichen Teil Zuckerarten enthalten.

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

<sup>3</sup> ...<sup>18</sup>

<sup>4</sup> Coffeinhaltige Produkte, deren Coffeingehalt 30 mg pro Tagesration überschreitet, sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005<sup>19</sup> über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) mit einem Hinweis wie «coffeinhaltig» zu kennzeichnen.

### Art. 18 Marzipan

<sup>1</sup> Marzipan ist ein Gemisch von geschälten, geriebenen Mandeln mit Zuckerarten.

<sup>2</sup> Es muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.

### Art. 19 Persipan

<sup>1</sup> Persipan ist ein Gemisch aus entbitterten Aprikosen- oder Pfirsichkernen mit Zuckerarten.

<sup>2</sup> Es muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.

### Art. 20 Trüffel oder Trüffelmasse

<sup>1</sup> Trüffel oder Trüffelmasse ist ein Gemisch aus Milchbestandteilen, Kakao und Zuckerarten.

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

### Art. 21 Milchbonbon und Rahmbonbon

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

<sup>18</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, mit Wirkung seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>19</sup> SR 817.022.21

## 5. Kapitel: Speiseeis

### Art. 22 Allgemeine Bestimmungen

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

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

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

<sup>4</sup> Das Gewicht des Speiseeises darf 450 g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten.

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

<sup>6</sup> Bei überwiegender Verwendung von fermentierten Milchprodukten anstelle von Milch kann in der Sachbezeichnung darauf hingewiesen werden.<sup>20</sup>

### Art. 23 Rahmeis

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Rahmeis muss die Anforderungen nach Anhang 3 erfüllen.

<sup>3</sup> Im Rahmeis dürfen nur Fette aus Zutaten enthalten sein, die nach den Artikeln 22 Absatz 2 und 23 Absatz 1 erlaubt sind.<sup>21</sup>

### 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.

<sup>20</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4913).

<sup>21</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

**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

<sup>1</sup> Speiseispulver (Rahmeispulver, Milcheispulver, Sorbetpulver, 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.

<sup>2</sup> 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.

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

## **6. Kapitel: Kakao, Schokoladen und andere Kakaoerzeugnisse**

### **1. Abschnitt: Kakao**

**Art. 31** Kakaobohnen, Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaobutter

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

<sup>2</sup> Kakaokerne sind geröstete oder nicht geröstete, gereinigte und geschälte Kakaobohnen.

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

<sup>4</sup> Kakaobutter ist das Fett, das aus Kakaobohnen oder deren Teilen gewonnen wird. Er muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.<sup>22</sup>

<sup>22</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

**Art. 32** Kakaopulver

<sup>1</sup> Kakaopulver (Kakao) ist ein Erzeugnis aus zu Pulver verarbeiteten, gereinigten, geschälten und gerösteten Kakaobohnen. Es muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.<sup>23</sup>

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

<sup>3</sup> Trinkschokoladenpulver (gezuckertes Kakaopulver, gezuckerter Kakao), Schokoladenpulver und gezuckertes Haushaltkakao (gezuckerter Haushaltkakao, Haushaltsschokoladenpulver) sind durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnene Erzeugnisse. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.<sup>24</sup>

<sup>4</sup> Fettarmes oder mageres Trinkschokoladenpulver (fettarmes oder mageres, gezuckertes Kakaopulver, fettarmer oder magerer, gezuckerter Kakao, stark entöltes gezuckertes Kakaopulver, stark entölter gezuckerter Kakao, stark entöltes Trinkschokoladenpulver) und fettarmes oder mageres gezuckertes Haushaltkakao (fettarmer oder magerer gezuckerter Haushaltkakao, stark entöltes gezuckertes Haushaltkakao, stark entölter gezuckerter Haushaltkakao) sind Mischungen von fettarmem Kakaopulver mit Zuckerarten. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.<sup>25</sup>

**Art. 33**<sup>26</sup>**2. Abschnitt:  
Schokolade und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao**<sup>27</sup>**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.

<sup>23</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>24</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>25</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>26</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, mit Wirkung seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>27</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

**Art. 35** Haushaltsschokolade

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**<sup>28</sup> Magermilkschokolade

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

**Art. 38** Rahmschokolade und Doppelrahmschokolade

Rahmschokolade und Doppelrahmschokolade sind Milkschokoladen, 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** Milkschokoladestreusel, Milkschokoladeflocken

Milkschokoladestreusel oder Milkschokoladeflocken sind Milkschokoladen in Form von Streuseln oder Flocken. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

**Art. 41** Gianduja-Haselnussschokolade

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

<sup>2</sup> Erlaubt ist die Zugabe von:

- a.<sup>29</sup> Milch oder aus verdampfter Milch stammender Milchtrockenmasse; das Enderzeugnis darf nicht mehr als 5 Massenprozent Gesamtmilchtrockenmasse 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.

<sup>28</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>29</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

**Art. 42** Gianduja-Haselnussmilchschokolade

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

<sup>2</sup> 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<sup>30</sup>** Weisse Schokolade

Weisse Schokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaobutter, Zuckerarten, Milch oder Milcherzeugnissen. Sie muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

**Art. 43<sup>a31</sup>** Chocolate a la taza und Chocolate familiar a la taza

Chocolate a la taza und Chocolate familiar a la taza sind Erzeugnisse aus Kakaowerzeugnissen, Zuckerarten und Mehl oder Weizen-, Reis- oder Maisstärke. Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

**Art. 44** Schokoladeüberzugsmasse

<sup>1</sup> Schokoladeüberzugsmasse (Schokolade-Couverture, Couverture) ist Schokolade mit einem Mindestgehalt an Gesamtkakaotrockenmasse, an Kakaobutter und an entölter Kakaotrockenmasse nach Anhang 5.<sup>32</sup>

<sup>2</sup> Dunkle Schokoladeüberzugsmasse muss die Mindestgehalte nach Anhang 5 aufweisen.

<sup>3</sup> Milchschokoladeüberzugsmasse (Milchschokolade-Couverture) ist Milchschokolade mit einem Mindestfettgehalt nach Anhang 5.

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

**Art. 45<sup>33</sup>** Gefüllte Schokolade

<sup>1</sup> Gefüllte Schokolade (Schokolade mit ...füllung) 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.

<sup>30</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>31</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>32</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>33</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>2</sup> Backwaren, feine Backwaren (Feinbackwaren) oder Speiseeis, welche eine Aussenschicht im Sinne von Absatz 1 aufweisen, fallen nicht unter diese Bestimmung.

**Art. 46<sup>34</sup>** Pralinés, Pralinen

Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse aus:

- a. gefüllter Schokolade;
- b. einer einzigen Schokoladenart nach den Artikeln 34–38 und 41–44;
- c.<sup>35</sup> zusammengesetzten Schichten von Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 41–44 und Schichten aus anderen Lebensmitteln; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss den in Anhang 5 festgelegten Mindestgehalt aufweisen; oder
- d.<sup>36</sup> einem Gemisch aus Schokoladen nach den Artikeln 34–38 und 43–44 und anderen Lebensmitteln; 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 Schokoladenüberzugsmasse richtet sich nach Anhang 5.

**Art. 48<sup>37</sup>** Berechnung der Anteile

<sup>1</sup> Bei den Lebensmitteln nach den Artikeln 34–38 und 43–44 sind vor der Berechnung der in Anhang 5 aufgeführten Anteile von der Masse des Enderzeugnisses folgende Bestandteile abzuziehen:

- a. die Zutaten nach Artikel 51 Absatz 2;
- b. die zugesetzten Aromen;
- c. die zugesetzten Emulgatoren.

<sup>2</sup> Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés wird der Mindestgehalt nach Abzug des Gewichts der Zutaten gemäss Artikel 51 Absatz 2 sowie des Gewichts der Füllung berechnet.

<sup>3</sup> Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés wird der Schokoladeanteil in Bezug auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses einschliesslich der Füllung berechnet.

<sup>34</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4913).

<sup>35</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>36</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>37</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

**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

<sup>1</sup> Wasserglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Wasser.

<sup>2</sup> Fettglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Pflanzen- oder Milchlaktose.

**Art. 51** Zulässige Zutaten

<sup>1</sup> Den Schokoladen nach den Artikeln 34–37 und 43–44 dürfen neben Kakaobutter die pflanzlichen Fette nach Anhang 6 zugesetzt werden. Der Zusatz darf höchstens 5 Massenprozent des fertigen Erzeugnisses nach Abzug des Anteils der weiteren Zutaten nach Artikel 51 Absatz 2 betragen. Der vorgeschriebene Mindestgehalt für Kakaobutter und für die Gesamtkakaotrockenmasse darf dabei nicht herabgesetzt werden.<sup>38</sup>

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Die Zugabe von Getreidemehl, Stärke sowie von tierischen Fetten und Ölen, mit Ausnahme von Milchlaktose, ist nicht gestattet, es sei denn sie sei ausdrücklich zugelassen.<sup>39</sup>

### 3. Abschnitt: Kennzeichnung

**Art. 52** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung ist zu ergänzen durch die Angabe:

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

<sup>2</sup> Ein Hinweis nach Absatz 1 Buchstabe b ist untersagt bei der Zugabe von:

- a. Milch und Milchprodukten 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;

<sup>38</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>39</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

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

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnungen dürfen ergänzend zur Bezeichnung anderer Erzeugnisse verwendet werden, wenn diese nicht mit den umschriebenen Erzeugnissen verwechselt werden können.<sup>40</sup>

<sup>4</sup> Bei den Erzeugnissen nach den Artikeln 34–43 und 44–46, welche als Mischungen in Verkehr gebracht werden, können die Sachbezeichnungen ersetzt werden durch die Bezeichnungen «Schokolademischung/Pralinemischung» oder «Mischung von gefüllter Schokolade/Mischung gefüllter Pralinés» oder eine ähnliche Bezeichnung.<sup>41</sup>

### Art. 53           Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV<sup>42</sup> ist der Mindestgehalt an Kakao-trockenmasse in Massenprozent als «Kakao: ... % mindestens» anzugeben bei:<sup>43</sup>

- 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.<sup>44</sup> Schokoladenpulver;
- j.<sup>45</sup> Schokoladestreusel und Schokoladeflocken;
- k.<sup>46</sup> Schokoladeüberzugsmasse;
- l.<sup>47</sup> Gianduja-Haselnusschokolade;

<sup>40</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>41</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>42</sup> SR 817.022.21

<sup>43</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>44</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>45</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>46</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>47</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

m.<sup>48</sup> Milkschokoladestreusel, Milkschokoladeflocken;

n.<sup>49</sup> Milkschokoladeüberzugsmasse;

o.<sup>50</sup> Gianduja- Haselnussmilkschokolade;

p.<sup>51</sup> Rahmschokolade;

q.<sup>52</sup> Magermilkschokolade;

r.<sup>53</sup> Chocolate a la taza und Chocolate familiar a la taza.

<sup>1</sup>bis Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV ist der Gehalt an Kakaobutter anzugeben bei:

a. fettarmem Kakaopulver;

b. fettarmem oder magerem, gezuckertem Kakaopulver.<sup>54</sup>

<sup>2</sup> Bei stückweise verkauften Schokoladeerzeugnissen in Form von Eiern, Hasen, Maikäfern usw. 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.<sup>55</sup>

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Schokoladeerzeugnisse, die neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette enthalten, müssen auf dem Etikett zusätzlich den Hinweis «enthält neben Kakao-

<sup>48</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>49</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>50</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>51</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>52</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>53</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>54</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>55</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 1. März 2010, in Kraft seit 1. April 2010 (AS 2010 885).

butter auch andere pflanzliche Fette» tragen. Dieser Hinweis muss im selben Blickfeld wie die Liste der Zutaten stehen, deutlich abgesetzt von dieser Liste sein, in der Nähe der Sachbezeichnung stehen und in mindestens genauso grosser Schrift und in Fettdruck gehalten sein.<sup>56</sup>

## **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.

### **Schlussbestimmung der Änderungen vom 15. Nov. 2006<sup>57</sup>**

Die von den Änderungen nach den Ziffern I und II betroffenen Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 2007 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

### **Übergangsbestimmung zur Änderung vom 11. Mai 2009<sup>58</sup>**

Lebensmittel, die den Bestimmungen gemäss der Änderung vom 11. Mai 2009 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. April 2010 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>56</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>57</sup> AS 2006 4913

<sup>58</sup> AS 2009 1977, 2010 885

*Anhang I*<sup>59</sup>  
(Art. 2, 13a und 14)

## Zuckerarten

### 1. Zucker (Weisszucker)

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- |                           |           |               |
|---------------------------|-----------|---------------|
| a. Polarisierung          | min. 99,7 | °Z            |
| b. Gehalt an Invertzucker | max. 0,04 | Massenprozent |
| c. Verlust beim Trocknen  | max. 0,06 | Massenprozent |

### 2. Halbweisszucker

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

- |                           |           |               |
|---------------------------|-----------|---------------|
| a. Polarisierung          | min. 99,5 | °Z            |
| b. Gehalt an Invertzucker | max. 0,1  | Massenprozent |
| c. Verlust beim Trocknen  | max. 0,1  | Massenprozent |

### 3. Rohzucker

Rohzucker ist teilweise gereinigte Saccharose, welche aus teilweise gereinigtem Zuckersaft kristallisiert wurde ohne weitere Reinigung ausser der Zentrifugation oder der Trocknung. Charakteristisch sind die mit einem Melassefilm überzogenen Saccharosekristalle.

### 4. Flüssigzucker

Wässrige Lösung von Saccharose mit folgenden Merkmalen:

- |   |          |                            |
|---|----------|----------------------------|
| a. Trockenmasse   | min. 62  | Massenprozent              |
| b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: 1,0 ± 0,2) | max. 3   | Massenprozent <sup>a</sup> |
| c. Leitfähigkeitsasche  | max. 0,1 | Massenprozent <sup>a</sup> |

### 5. Invertflüssigzucker

Wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht und welche die folgenden Merkmalen aufweist:

- |   |         |                            |
|---|---------|----------------------------|
| a. Trockenmasse   | min. 62 | Massenprozent              |
| b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: 1,0 ± 0,1) | min. 3  | Massenprozent <sup>a</sup> |
|   | max. 50 | Massenprozent <sup>a</sup> |

<sup>59</sup> Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

- c. Leitfähigkeitsasche max. 0,4 Massenprozent<sup>a</sup>

### 6. Invertzuckersirup

Wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, welche den folgenden Anforderungen entspricht:

- a. Trockenmasse min. 62 Massenprozent  
 b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose:  $1,0 \pm 0,1$ ) über 50 Massenprozent<sup>a</sup>  
 c. Leitfähigkeitsasche max. 0,4 Massenprozent<sup>a</sup>

### 7. Glukosesirup

Gereinigte und konzentrierte Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke oder Inulin gewonnenen Sacchariden mit folgenden Merkmalen:

- a. Trockenmasse min. 70 Massenprozent  
 b. Dextroseäquivalent min. 20 Massenprozent<sup>a</sup>,  
 in D-Glukose ausgedrückt  
 c. Sulfatasche max. 1 Massenprozent<sup>a</sup>  
 d. Gehalt an Fruktose max. 5 Massenprozent<sup>a</sup>

### 8. getrockneter Glukosesirup

Teilweise getrockneter Glukosesirup mit folgenden Merkmalen:

- a. Trockenmasse min. 93 Massenprozent  
 b. Dextroseäquivalent min. 20 Massenprozent<sup>a</sup>,  
 in D-Glukose ausgedrückt  
 c. Sulfatasche max. 1 Massenprozent<sup>a</sup>  
 d. Gehalt an Fruktose max. 5 Massenprozent<sup>a</sup>

### 9. Glukose (Traubenzucker oder Dextrose), kristallwasserhaltig

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit einem Molekül Kristallwasser, die die folgenden Merkmale aufweist:

- a. Gehalt an D-Glukose (Dextrose) min. 99,5 Massenprozent<sup>a</sup>  
 b. Trockenmasse min. 90 Massenprozent  
 c. Sulfatasche max. 0,25 Massenprozent<sup>a</sup>

### 10. Glukose (Traubenzucker oder Dextrose), kristallwasserfrei

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose ohne Kristallwasser mit folgenden Merkmalen:

- a. Gehalt an Glukose min. 99,5 Massenprozent<sup>a</sup>  
 b. Trockenmasse min. 98 Massenprozent  
 c. Sulfatasche max. 0,25 Massenprozent<sup>a</sup>

**11. Fruchtzucker (Fruktose, Laevulose)**

Gereinigte und kristallisierte D-Fruktose mit folgenden Merkmalen:

a. Gehalt an Fruktose	min. 98	Massenprozent <sup>a</sup>
b. Trockenmasse	min. 99,5	Massenprozent
c. Sulfatasche	max. 0,1	Massenprozent <sup>a</sup>
d. Gehalt an Glukose	max. 0,5	Massenprozent

**12. Milchzucker (Laktose)**

Milchzucker (Laktose) ist eine in der Milch natürlicherweise vorkommende Zuckerart, welche üblicherweise aus Molke gewonnen wird und die folgenden Merkmale aufweist:

a. Gehalt an wasserfreier Laktose	min. 99	Massenprozent <sup>a</sup>
-----------------------------------	---------	----------------------------

Sie kann wasserfrei sein, ein Molekül Kristallwasser enthalten oder eine Mischung von beiden Formen darstellen.

**13. Malzzucker (Maltose)**

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

**14. Trehalose**

Trehalose ist ein nichtreduzierendes Disaccharid, bestehend aus zwei durch eine  $\alpha,1,1$ -Glykosidbindung verknüpften Glukoseteilen. Es wird in einem aus mehreren Schritten bestehenden enzymatischen Prozess aus verflüssigter Stärke hergestellt. Sie weist die folgenden Merkmale auf:

a. Gehalt an Trehalose	min. 98	Massenprozent <sup>a</sup>
b. Verlust beim Trocknen (60 °C, 5 h)	max. 1,5	Massenprozent
c. Aschegehalt	max. 0,05	Massenprozent

**15. Isomaltulose**

Isomaltulose ist ein reduzierendes Disaccharid, bestehend aus je einem durch eine  $\alpha,1,6$ -Glykosidbindung verknüpften Glukose- und Fruktoseanteil. Es wird aus Saccharose durch einen enzymatischen Prozess gewonnen und als Monohydrat in Verkehr gebracht. Sie weist die folgenden Merkmale auf:

a. Gehalt an Isomaltulose	min. 98	Massenprozent <sup>a</sup>
b. Verlust beim Trocknen (60 °C, 5 h)	max. 6,5	Massenprozent

**16. D-Tagatose**

D-Tagatose (Synonym: D-lyxo-Hexulose) ist eine Keto-hexose, ein Epimer von D-Fruktose, welches am C4 invertiert ist. Sie wird aus D-Galaktose, im basischen Medium in Anwesenheit von Kalzium isomerisiert. Sie weist die folgenden Merkmale auf:

- |  |          |                            |
|--|----------|----------------------------|
| a. Gehalt an D-Tagatose                | min. 98  | Massenprozent <sup>a</sup> |
| b. Verlust beim Trocknen (102 °C, 2 h) | max. 0,5 | Massenprozent              |

---

<sup>a</sup> bezogen auf Trockenmasse

---

*Anhang Ia<sup>60</sup>*  
(Art. 3, 11 Abs. 4, 13 und 15 Abs. 2)

## Erzeugnisse aus Zuckerarten, Fruchtsüsse

### 1. Zuckerarten in tablettierter Form

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

### 2. Vanillezucker

Gehalt an getrockneter Vanillefrucht oder dieser Menge entsprechendem Extrakt	min. 10	Massenprozent
---	---------	---------------

### 3. Vanillinzucker

Gehalt an Vanillin	min. 2	Massenprozent
--------------------	--------	---------------

### 4. Fruchtsüsse

a. Trockenmasse	min. 70	Massenprozent
b. Asche	max. 0,18	Massenprozent

<sup>60</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS **2009** 1977).

*Anhang 2*<sup>61</sup>  
(Art. 17 Abs. 2, 18 Abs. 2, 19 Abs. 2 und 21)

## **Anforderungen an Konditorei- und Zuckerwaren**

### **1. Coffeinhaltige Konditorei- und Zuckerwaren**

Coffeingehalt (einschliesslich des natürlichen Coffeins)                      max. 6 g 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

<sup>61</sup> Bereinigt gemäss Ziff. II der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4913).

**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<sup>62</sup>*  
(Art. 31 Abs. 4 und 32)

## Anforderungen an Kakaopulver, Schokoladenpulver und Kakaobutter

### 1. Kakaopulver (Kakao)

- |                          |         |                            |
|--------------------------|---------|----------------------------|
| a. Gehalt an Kakaobutter | min. 20 | Massenprozent <sup>a</sup> |
| b. Wassergehalt          | max. 9  | Massenprozent              |

### 2. fettarmes Kakaopulver (mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entöltes Kakaopulver, stark entölter Kakao)

Gehalt an Kakaobutter weniger als 20 Massenprozent<sup>a</sup>

### 3. Trinkschokoladenpulver (gezuckertes Kakaopulver, gezuckerter Kakao) und gezuckertes Haushaltskakaopulver (gezuckerter Haushaltskakao, Haushaltsschokoladenpulver)

Gehalt an Kakaopulver min. 25 Massenprozent

### 4. fettarmes oder mageres Trinkschokoladenpulver (fettarmes gezuckertes Kakaopulver, mageres gezuckertes Kakaopulver, fettarmer oder magerer, gezuckerter Kakao, stark entöltes gezuckertes Kakaopulver, stark entölter gezuckerter Kakao, stark entöltes Trinkschokoladenpulver) und fettarmes oder mageres gezuckertes Haushaltskakaopulver (fettarmer oder magerer gezuckerter Haushaltskakao, stark entöltes gezuckertes Haushaltskakaopulver, stark entölter gezuckerter Haushaltskakao)

Gehalt an fettarmem Kakaopulver min. 25 Massenprozent

### 5. Schokoladenpulver

Gehalt an Kakaopulver min. 32 Massenprozent

### 6. Kakaobutter

- |   |           |               |
|---|-----------|---------------|
| a. Gehalt an freien Fettsäuren (in Ölsäure ausgedrückt)                                 | max. 1,75 | Massenprozent |
| b. Gehalt an unverseifbaren Stoffen mittels Petroläther bestimmt)                       | max. 0,5  | Massenprozent |
| c. Gehalt an unverseifbaren Stoffen bei Kakaopressbutter (mittels Petroläther bestimmt) | max. 0,35 | Massenprozent |

---

<sup>a</sup> bezogen auf Trockenmasse

---

<sup>62</sup> Fassung gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

*Anhang 5*<sup>63</sup>  
(Art. 34–47)

## Anforderungen an Schokolade

### 1. Schokolade (Berechnung nach Art. 48)

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse   | mindestens 35 Massenprozent |
| b. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |
| c. Kakaobutter               | mindestens 18 Massenprozent |

### 2. Haushaltschokolade (Berechnung nach Art. 48)

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse   | mindestens 30 Massenprozent |
| b. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 12 Massenprozent |
| c. Kakaobutter               | mindestens 18 Massenprozent |

### 3. Milchsokolade (Berechnung nach Art. 48)

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

### 4. Haushaltmilchsokolade (Berechnung nach Art. 48)

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

### 5. Magermilchsokolade (Berechnung nach Art. 48)

- |           |                           |
|-----------|---------------------------|
| Milchfett | höchstens 1 Massenprozent |
|-----------|---------------------------|

<sup>63</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

**6. Rahmschokolade** (Berechnung nach Art. 48)

Milchfett mindestens 5,5 Massenprozent

**7. Doppelrahmschokolade** (Berechnung nach Art. 48)

Milchfett mindestens 10 Massenprozent

**8. Schokoladestreusel, Schokoladeflocken**

- a. Kakaobutter mindestens 12 Massenprozent
- b. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 32 Massenprozent
- c. entölte Kakaotrockenmasse mindestens 14 Massenprozent

**9. Milkschokoladestreusel, Milkschokoladeflocken**

- a. Gesamtkakaotrockenmasse mindestens 20 Massenprozent
- b. Milchtrockenmasse mindestens 12 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, 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 Schokoladeanteil)
- b. entölte Kakaotrockenmasse mindestens 8 Massenprozent  
(bezogen auf den Schokoladeanteil)
- 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 Schokoladeanteil), aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett
- 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. Gesamtmilchtrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchlaktose |
| c. Milchlaktose            | mindestens 3,5 Massenprozent   |

**13. Schokoladeüberzugsmasse**

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| a. Kakaobutter               | mindestens 31 Massenprozent  |
| b. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |
| c. Gesamtkakaotrockenmasse   | mindestens 35 Massenprozent  |

**14. Dunkle Schokoladeüberzugsmasse**

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| a. Kakaobutter               | mindestens 31 Massenprozent |
| b. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 16 Massenprozent |

**15. Milkschokoladeüberzugsmasse**

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchlaktose) | 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. Chocolate a la taza**

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse   | mindestens 35 Massenprozent |
| b. Kakaobutter               | mindestens 18 Massenprozent |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |
| d. Mehl oder Stärke          | höchstens 8 Massenprozent   |

**19. Chocolate familiar a la taza**

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse   | mindestens 30 Massenprozent |
| b. Kakaobutter               | mindestens 18 Massenprozent |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 12 Massenprozent |
| d. Mehl oder Stärke          | höchstens 18 Massenprozent  |

**20. Pralinés, 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

**21. Schokolade-Konfiseriewaren**

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

*Anhang 6*<sup>64</sup>  
(Art. 51 Abs. 1)

## In Schokoladen zulässige pflanzliche Fette ausser Kakaobutter

<sup>1</sup> Die pflanzlichen Fette sind einzeln oder als Mischungen Kakaobutteräquivalente und entsprechen folgenden Kriterien:

- a. Es sind nicht-laurinsäurehaltige pflanzliche Fette, die reich an symmetrischen, einfach ungesättigten Triglyceriden vom Typ POP, POSt und StOS<sup>65</sup> sind.
- b. Sie sind mit Kakaobutter in jedem Verhältnis mischbar und mit deren physikalischen Eigenschaften kompatibel (Schmelzpunkt und Kristallisierungstemperatur, Schmelzgeschwindigkeit, Notwendigkeit einer Temperierung).
- c. Sie werden nur durch die Verfahren der Raffination oder Fraktionierung gewonnen; enzymatische Veränderung der Triglyceridstruktur ist ausgeschlossen

<sup>2</sup> In Übereinstimmung mit diesen Kriterien können die folgenden pflanzlichen Fette, gewonnen aus den nachstehend aufgeführten Pflanzen, verwendet werden:

übliche Bezeichnung der pflanzlichen Fette	wissenschaftliche Bezeichnung der Pflanzen, aus denen die nebenstehenden Fette gewonnen werden können
1. Illipe, Borneo-Talg, Tengkawang	<i>Shorea spp.</i>
2. Sal	<i>Shorea robusta</i>
3. Palmöl	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
4. Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Mangokern	<i>Mangifera indica</i>

<sup>3</sup> In Schokolade, die für die Herstellung von Eiscreme und ähnlichen gefrorenen Erzeugnissen verwendet wird, ist die Verwendung von Kokosnussöl zulässig.

<sup>64</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1977).

<sup>65</sup> P (Palmitinsäure);  
O (Oelsäure)  
St (Stearinsäure)