

Verordnung des EDI über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte¹

817.022.107

vom 23. November 2005 (Stand am 25. Mai 2009)

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 2005²
(LGV),

verordnet:

1. Kapitel: Gegenstand und Geltungsbereich

Art. 1

¹ Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung:

- a. Obst;
- b. Gemüse;
- c. Obst- und Gemüsekonserven;
- d. Konfitüre und Gelée;
- e. Marmelade und Gelée-Marmelade;
- f. Maronencrème;
- g. Brotaufstrich;
- h. Bäckereimarmelade;
- i. Milchkonfitüre.

² Sie regelt überdies die zulässigen Zutaten und die Behandlung und Aufbewahrung der Ausgangserzeugnisse.

AS 2005 6033

¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007
(AS 2006 4945).

² SR 817.02

2. Kapitel: Obst

Art. 2 Definition

¹ Obst (Früchte) sind unverarbeitete Pflanzenerzeugnisse, die der menschlichen Ernährung dienen.

² Es werden folgende Obstarten unterschieden:

- a. Kernobst: Äpfel, Birnen, Quitten usw.;
- b. Steinobst: Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabeln, Reineclauden usw.;
- c. Beerenobst (Beeren): Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Trauben usw.;
- d. Zitrusfrüchte (Agrumen): Grapefruits, Mandarinen, Klementinen, Orangen, Zitronen usw.;
- e. exotische Früchte: Ananas, Bananen, Datteln, Feigen, Avocados usw.;
- f. Hartschalenobst: Edelkastanien, Erdnüsse, Haselnüsse, Kokosnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pistazien, Baumnüsse (Walnüsse) usw.

Art. 3 Tafelobst, Einmach- und Kochobst, Obst aus ökologischem Anbau

¹ Tafelobst ist Obst, das bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt und frei von Fehlern ist, welche den Konsumwert beeinträchtigen.

² Einmachobst oder Kochobst ist Obst, welches den Anforderungen an Tafelobst nicht genügt, sich aber zum Kochen, Dörren, Trocknen und für andere Konservierungs- oder Verwendungsarten eignet. Es darf äussere Fehler aufweisen, nicht voll ausgereift oder leicht überreif, in Frische und Haltbarkeit leicht beeinträchtigt, leicht geschrumpft und durch ungeeignete oder zu lange Lagerung oder durch Transportschäden leicht entwertet sein.

³ Obst aus ökologischem Anbau darf kleine äussere Fehler aufweisen. Die Anforderungen der Absätze 1 und 2 gelten sinngemäss.

Art. 4 Sachbezeichnung

Auf den Gebinden und Packungen von Äpfeln und Birnen muss die Sorte angegeben werden.

3. Kapitel: Gemüse

Art. 5 Definition

¹ Gemüse sind Pflanzen oder Pflanzenteile, die der menschlichen Ernährung dienen.

² Es werden folgende Gemüsearten unterschieden:

- a. Knollen- und Wurzelgemüse: Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Randen, Schwarzwurzeln, Bodenkohlrabi, Radieschen, Rettiche usw.;
- b. Stengelgemüse: Stielmangold (Krautstiele), Rhabarber, Spargeln, Fenchel, Stangensellerie (Bleichsellerie) usw.;
- c. Blattgemüse: alle Blattkohle, Spinat, Lattich, Kopfsalate und andere Blattsalate, Catalonia usw.;
- d. Fruchtgemüse: Gurken, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Melonen usw.;
- e. Hülsenfrüchte und Hülsengemüse (frisch): Bohnen, Erbsen, Kefen, Soja, Linsen usw.;
- f. Zwiebelgewächse: alle Sorten Zwiebeln, Knoblauch usw.;
- g. Zichoriengewächse: Treibzichorien (Witloof), roter und grüner Cicorino, Zuckerhut usw.;
- h. Küchenkräuter.

³ Gemüse sind auch Algen (Grün-, Braun- und Rotalgen), welche üblicherweise wie Gemüse zubereitet oder als solche verzehrt werden, ausgenommen Mikroalgen wie Spirulina oder Chlorella und kalziumhaltige Rotalgen.³

Art. 6 Anforderungen

¹ Gemüse muss bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten:

- a. sauber, unversehrt und sortentypisch sein;
- b. normal entwickelt und erntereif sein;
- c. wenn es gewaschen wurde: gut abgetropft sein.

² Kartoffeln müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sortenrein und möglichst frei von Erdbesatz sein.

³ Das Beschweren von frischem Gemüse mit Wasser ist verboten. Nicht als Beschweren gilt das handelsübliche, ausschliesslich zur Frischhaltung erforderliche Befeuchten.

Art. 7⁴ Sachbezeichnung

¹ Auf den Gebinden und Packungen von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden.

² Auf den Packungen und Etiketten von Algen ist die Algenart anzugeben. Gibt es keine handelsübliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die vollständige lateinische Bezeichnung des Algenstammes angegeben werden.

³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS **2006** 4945). Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS **2008** 1007).

⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4945).

4. Kapitel: Obst- und Gemüsekonserven

Art. 8 Definitionen

¹ Obst- und Gemüsekonserven sind Konserven aus Obst oder Gemüse, deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren verlängert wurden.

² Delikatessen sind Obst- oder Gemüsekonserven wie Cornichons, gefüllte Oliven oder Meerrettich-Pasten, die in der Regel in geringer Menge genossen werden oder nur als Zugabe zu Speisen oder Getränken bestimmt sind.

Art. 9 Zulässige Verfahren, Aufbewahrung

¹ Obst- und Gemüsekonserven dürfen mit folgenden Verfahren hergestellt werden:

- a. Tiefkühlung;
- b. Pasteurisation;
- c. Sterilisation;
- d. Einlegen in Flüssigkeiten oder Lösungen;
- e. Trocknung;
- f. Gärung;
- g. andere geeignete Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit; vorbehalten bleiben die Bestimmungen über bewilligungspflichtige Verfahren nach Artikel 19 LGV.

² Sterilisierte Obst- und Gemüsekonserven müssen keimdicht verschlossen sein (z. B. in Gläsern oder Metalldosen).

Art. 10 Anforderungen

¹ Nass-Konserven (schwach sauer oder sauer) dürfen als Zutaten zur Haltbarmachung Spirituosen, pflanzliche Öle, Gärungssessig, Speisesalz sowie Zuckerarten enthalten. Zudem dürfen Zutaten wie Gewürze oder Kräuter zugegeben werden.

² In Spinatkonserven, die als küchenfertig oder ähnlich bezeichnet werden, darf der Gehalt an Mehl, auf wasserfreie Stärke berechnet, 2 Massenprozent des Produktes nicht übersteigen.

³ Dörrobst darf zur Konservierung nebst den zulässigen Zusatzstoffen auch Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.

⁴ Gedörrtem Gemüse darf Speisesalz zugegeben werden.

5. Kapitel: Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencrème, Brotaufstrich, Bäckereimarmelade und Milchkonfitüre

1. Abschnitt: Konfitüre und Gelée

Art. 11 Definitionen

¹ Konfitüre ist ein Lebensmittel aus Früchten oder anderen hierzu geeigneten Pflanzenteilen, die mit Zuckerarten eingekocht worden sind.

² Konfitüre einfach ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pulpe oder Mark aus einer oder mehreren Fruchtarten.

³ Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtarten.

⁴ Gelée ist mit Zuckerarten eingekochter, bei gewöhnlicher Temperatur gelierender Fruchtsaft oder eine in gleicher Weise behandelte Auskochung von Früchten oder Fruchtbestandteilen.

⁵ Gelée einfach und Gelée extra sind hinreichend gelierte Mischungen von Zuckerarten sowie von Saft oder von wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtarten.

Art. 12 Anforderungen

¹ Zur Herstellung von Konfitüre extra und Gelée extra dürfen nicht verwendet werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbisse, Gurken und Tomaten.

² Zur Herstellung von Gelée aus nicht gelatinierenden Früchten ist die Beimischung von Apfelsaft nur gestattet, soweit dies zur Verdickung nötig ist

³ Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre einfach oder Gelée einfach müssen mindestens 350 g Pulpe oder Mark beziehungsweise Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

⁴ Abweichend von Absatz 3 gelten für:

- a.⁵ schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagbutten und Quitten: 250 g;
- b. Ingwer: 150 g;
- c. Kaschuäpfel: 160 g;
- d. Passionsfrüchte: 60 g.

⁵ Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre extra oder Gelée extra müssen mindestens 450 g Pulpe beziehungsweise Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

⁶ Abweichend von Absatz 5 gelten für:

⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4945).

- a.⁶ schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagbutten und Quitten: 350 g;
- b. Ingwer: 250 g;
- c. Kaschuäpfel: 230 g;
- d. Passionsfrüchte: 80 g.

⁷ Hagbuttenkonfitüre extra sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren kann ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmarm hergestellt werden.⁷

⁸ Bei der Berechnung der Mengen nach den Absätzen 3–6 wird bei Gelée einfach und Gelée extra das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässrigen Lösung verwendet wurde.

2. Abschnitt: Marmelade, Gelée-Marmelade

Art. 13 Definitionen

¹ Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten mit Pulpe, Mark, Saft, wässrigen Auszügen oder Schalen von Zitrusfrüchten.

² Gelée-Marmelade ist Marmelade, bei der sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme allfälliger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

Art. 14 Anforderungen

Für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

3. Abschnitt: Maronencrème

Art. 15 Definition

Maronencrème (Maronenpüree oder Kastanienpüree) ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten mit dem Mark der Edelkastanie.

Art. 16 Anforderungen

Für die Herstellung von 1000 g Maronencrème muss mindestens 380 g Mark der Edelkastanie verwendet werden.

⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4945).

⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4945).

4. Abschnitt: Brotaufstrich, Bäckereimarmelade, Milchkonfitüre

Art. 17 Brotaufstrich

¹ Brotaufstrich ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtmus, Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich auf Grund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet.

² Nicht darunter fallen Lebensmittel, die bereits unter einer Sachbezeichnung umschrieben sind.

Art. 18 Bäckereimarmelade

Bäckereimarmelade (Backmarmelade) ist eine Fruchtmasse oder Fruchtzubereitung aus Früchten und weiteren Zutaten, die sich zur Füllung von Back- oder Konditoreiwaren eignet.

Art. 19 Milchkonfitüre

Milchkonfitüre (Confiture de lait) ist ein Erzeugnis mit karamelartigem Geschmack, das durch Eindicken von Milch und Zucker bis zu einer pastenartigen Konsistenz gewonnen wird.

5. Abschnitt: Zulässige Zutaten

Art. 20

Folgende Zutaten sind erlaubt:

- a. zu den Lebensmitteln nach Artikel 11 Absätze 2, 3 und 5 sowie nach den Artikeln 13 und 15:
 1. Trinkwasser,
 2. Speiseöl und -fett zur Verhütung von Schaumbildung,
 3. Honig, Zuckermelasse oder brauner Zucker,
 4. Spirituosen, Wein und Likörwein, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Kräuter, Gewürze,
 5. andere Zutaten, sofern sie den Geschmack beeinflussen;
- b.⁸ zu den Lebensmitteln nach den Artikeln 11, 13 und 15: flüssiges Pektin gemäss Artikel 1 Absatz 6 Buchstabe b der Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005⁹;
- c. zu den Lebensmitteln nach den Artikeln 11, 13 und 15: Vanille und Vanilleauszüge;

⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4945).

⁹ SR 817.022.31

- d. zu Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelée extra und Gelée einfach, die aus Quitten hergestellt sind: Schalen von Zitrusfrüchten und Blätter von *Pelargonium odoratissimum*;
- e.¹⁰ zu Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelée extra und Gelée einfach, die aus anderen Früchten hergestellt sind: Zitrussaft;
- f.¹¹ zu Konfitüre einfach und Gelée einfach, die aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind: Randsaft;
- g.¹² zu Konfitüre extra und Konfitüre einfach, die aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Rhabarber oder Pflaumen hergestellt sind: Saft aus roten Früchten;
- h. zu Konfitüre einfach: Fruchtsäfte;
- i.¹³ zu Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelée extra und Gelée einfach: Schalen von Zitrusfrüchten.

6. Abschnitt: Behandlung und Aufbewahrung von Ausgangserzeugnissen

Art. 21

¹ Früchte, Fruchtpulpe, Fruchtmarm, Zitruschalen sowie wässrige Auszüge von Früchten, welche zur Herstellung der Lebensmittel nach den Artikeln 11, 13 und 15 bestimmt sind, dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden, sofern sie sich technisch dafür eignen:

- a. einer Wärme- oder Kältebehandlung;
- b. der Gefriertrocknung;
- c. der Konzentrierung.

² Aprikosen und Pflaumen, die zur Herstellung von Konfitüre einfach bestimmt sind, dürfen auch anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.¹⁴

³ Zitruschalen dürfen in Salzlake aufbewahrt werden.

⁴ Ingwer darf getrocknet oder in Sirup aufbewahrt werden.

¹⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4945).

¹¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4945).

¹² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4945).

¹³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4945).

¹⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4945).

7. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 22

¹ Für Konfitüre einfach, Konfitüre extra, Gelée einfach, Gelée extra, Marmelade, Gelée-Marmelade und Maronencreme gilt: Wird ihnen eine Zutat nach Artikel 20 Buchstaben a Ziffern 4–5, c, d oder e in einer Menge zugegeben, dass der Geschmack beeinflusst wird, so ist in der Sachbezeichnung auf diese Zutaten hinzuweisen.

² Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁵ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt», bei Verwendung von:
 1. Fruchtpulpe, -mark, -saft und wässrigen Auszügen zur Herstellung von Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelée extra, Gelée einfach und Maronencreme, sofern erforderlich nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers,
 2. Zitrusfrüchten zur Herstellung von Marmelade;
- b.¹⁶ die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g», sofern diese Angabe nicht bereits in einer Nährwertkennzeichnung vorhanden ist; die angegebene Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes dar; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von ± 3 Massenprozent zulässig;
- c. eine Angabe wie «nach dem Öffnen kühl aufbewahren» bei Erzeugnissen, deren Gehalt an löslicher Trockenmasse weniger als 63 Massenprozent beträgt; bei Fertigprodukten in Kleinpäckungen, deren Inhalt normalerweise auf einmal verzehrt wird, sowie bei Erzeugnissen mit Konservierungsmitteln kann auf diese Angabe verzichtet werden.

³ Im Verzeichnis der Zutaten sind aufzuführen:

- a. Aprikosen, die in Konfitüre einfach verwendet werden und andern Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen worden sind: als «getrocknete Aprikosen»;
- b. Randensaft, der Gelée einfach oder Konfitüre einfach aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen zugegeben wird: als «Randensaft zur Verstärkung der Farbe» oder mit einer ähnlichen Bezeichnung.

⁴ Die Sachbezeichnung ist mit der Angabe der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe zu ergänzen. Die Angabe der verwendeten Früchte kann bei aus drei oder mehr Früchten hergestellten

¹⁵ SR 817.022.21

¹⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 2017).

Erzeugnissen durch den Hinweis «Mehrfrucht», eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.¹⁷

⁵ Ganz oder teilweise aus getrockneten Früchten hergestellte Konfitüren müssen entsprechend bezeichnet werden.

6. Kapitel: Inkrafttreten

Art. 23

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

Schlussbestimmung der Änderungen vom 15. Nov. 2006¹⁸

Die von den Änderungen nach Ziffer I 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.

¹⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4945).

¹⁸ AS **2006** 4945