

Verordnung des EDI über Speziallebensmittel

817.022.104

vom 23. November 2005 (Stand am 4. Februar 2014)

*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. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

Diese Verordnung umschreibt die Speziallebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung und Anpreisung.

Art. 2 Definition

¹ Speziallebensmittel sind Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind und auf Grund ihrer Zusammensetzung oder des besonderen Verfahrens ihrer Herstellung:

- a. den besonderen Ernährungsbedürfnissen von Menschen entsprechen, welche aus gesundheitlichen Gründen eine andersartige Kost benötigen; oder
- b.² dazu beitragen, bestimmte ernährungsphysiologische oder physiologische Wirkungen zu erzielen.

² Als Speziallebensmittel gelten:

- a. lactosearme und lactosefreie Lebensmittel (Art. 5);
- b.³ ...
- c. Speisesalzersatz, Diätsalz (Art. 7);
- d. eiweissarme Lebensmittel (Art. 8);
- e. glutenfreie Lebensmittel (Art. 9);
- f.–h.⁴...

AS 2005 5953

¹ SR 817.02

² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

³ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2014 (AS 2008 961).

- i.⁵ ...
- j.–k.^{6...}
- l. Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung (Art. 16);
- m. Säuglingsanfangsnahrung (Art. 17);
- n. Folgenahrung (Art. 18);
- o. Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (Art. 19);
- p. Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Art. 20);
- q.⁷ diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (Art. 20a);
- r.⁸ malzextrakthaltige Nahrungsmittel (Art. 21);
- s.⁹ Nahrungsergänzungsmittel (Art. 22);
- t.¹⁰ Nährhefe (Art. 22a);
- u.¹¹ Mikroalgen und kalziumhaltige Rotalgen (Maerl) (Art. 22b);
- v.¹² ...
- w.¹³ Lebensmittel mit Zusatz von Phytosterinen, Phytosterinestern, Phytostanolen oder Phytostanolestern (Art. 23a).

Art. 3 Anforderungen

¹ Speziallebensmittel müssen sich von normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art (Normalerzeugnisse) durch ihre Zusammensetzung oder ihr Herstellungsverfahren deutlich unterscheiden.

2 ...¹⁴

⁵ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, mit Wirkung seit 1. Jan. 2014 (AS 2008 4919).

⁶ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2014 (AS 2008 961).

⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007, in Kraft seit 1. April 2007 (AS 2007 1065).

⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007, in Kraft seit 1. April 2007 (AS 2007 1065).

⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007, in Kraft seit 1. April 2007 (AS 2007 1065).

¹⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007, in Kraft seit 1. April 2007 (AS 2007 1065).

¹¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007 (AS 2007 1065). Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

¹² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. März 2007 (AS 2007 1065). Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, mit Wirkung seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

¹³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

¹⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 26. Nov. 2008, mit Wirkung seit 1. Jan. 2009 (AS 2008 6035).

³ Für Speziallebensmittel gelten die Anforderungen an die entsprechenden Normalerzeugnisse sinngemäss, ausser wenn sich Abweichungen auf Grund der besonderen Zweckbestimmung als notwendig erweisen.

⁴ Speziallebensmittel dürfen nur vorverpackt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, ausser wenn sie an Ort und Stelle konsumiert werden oder es sich um Lebensmittel nach Artikel 5 oder 9 handelt.¹⁵

⁵ Sie dürfen nicht mit alkoholischen Getränken gemischt werden.¹⁶

Art. 4 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁷ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) sind anzugeben:

- a. ein Hinweis auf die Besonderheiten der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung oder den besonderen Herstellungsprozess, durch den das Erzeugnis seine besonderen nutritiven Eigenschaften erhält;
- b.¹⁸ die Nährwertkennzeichnung nach den Artikeln 22–29 LKV; davon ausgenommen sind diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke nach Artikel 20a und Nahrungsergänzungsmittel nach Artikel 22.

2 ...¹⁹

³ Speziallebensmittel dürfen durch den Hinweis «diätetisch» gekennzeichnet werden. Ausgenommen sind Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen, Getreidebeikost, andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sowie Nahrungsergänzungsmittel.²⁰

4 und ⁵ ...²¹

⁶ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben für Speziallebensmittel richten nach den Artikeln 29a–29i LKV, soweit diese Verordnung nichts anderes bestimmt.²²

¹⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

¹⁶ Eingelegt durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

¹⁷ SR 817.022.21

¹⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

¹⁹ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

²⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

²¹ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

²² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

2. Abschnitt: Besondere Bestimmungen

Art. 5 Lactosearme und lactosefreie Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als lactosearm, wenn der Lactosegehalt im genussfertigen Produkt:

- a. im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist; und
- b. höchstens 2 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

² Ein Lebensmittel gilt als laktosefrei, wenn das genussfertige Produkt weniger als 0,1 g Laktose pro 100 g oder 100 ml enthält.²³

Art. 6²⁴

Art. 7 Speisesalzersatz, Diätsalz

¹ Speisesalzersatz und Diätsalz sind Salzmischungen aus Kaliumsulfat, Kalium-, Magnesium-, Ammonium-, Calcium- und Cholinsalz von organischen und anorganischen Säuren wie Glutamin-, Adipin-, Kohlen-, Bernstein-, Milch-, Zitronen-, Apfel-, Wein-, Essig-, Salz- oder Orthophosphorsäure.²⁵

² Der Natriumgehalt darf 0,12 g pro 100 g nicht übersteigen.

³ Der Natrium- und der Kaliumgehalt des genussfertigen Produktes sind in Gramm pro 100 g oder 100 ml anzugeben.

Art. 8 Eiweissarme Lebensmittel

¹ Ein Lebensmittel gilt als eiweissarm, wenn der Eiweissgehalt im genussfertigen Produkt:

- a. im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist; und
- b. höchstens 1 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

² Eiweissarme Teigwaren können, in Abweichung von Teigwaren gemäss der Verordnung des EDI vom 23. November 2005²⁶ über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse, auch wechselnde Anteile an Stärke enthalten.²⁷

²³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

²⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

²⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

²⁶ SR 817.022.109

²⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

Art. 9²⁸ Lebensmittel für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit

¹ Lebensmittel für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit sind Lebensmittel, die in spezieller Weise hergestellt, zubereitet und verarbeitet wurden, damit sie die besonderen diätetischen Anforderungen von Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit erfüllen.

² Bestehen diese Lebensmittel aus einer oder mehreren Zutaten aus Weizen einschliesslich sämtlicher Triticum-Arten, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen oder enthalten sie solche Zutaten und wurden sie zur Reduzierung ihres Glutengehaltes in spezieller Weise verarbeitet, so dürfen sie beim Verkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 100 mg/kg aufweisen. Sie sind mit «sehr geringer Glutengehalt» zu kennzeichnen. Sie können mit «glutenfrei» gekennzeichnet werden, wenn ihr Glutengehalt höchstens 20 mg/kg beträgt. Die Kennzeichnung «sehr geringer Glutengehalt» darf nur für Lebensmittel nach diesem Absatz verwendet werden.

³ Wird Hafer für die Herstellung dieser Lebensmittel verwendet, so muss er so hergestellt, zubereitet und verarbeitet sein, dass eine Kontamination durch Weizen einschliesslich sämtlicher Triticum-Arten, Roggen Gerste oder ihre Kreuzungen ausgeschlossen ist. Der Glutengehalt dieses Hafers darf höchstens 20 mg/kg betragen.

⁴ Lebensmittel, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit bestimmt sind und aus einer oder mehreren Zutaten bestehen, die Weizen einschliesslich sämtlicher Triticum-Arten, Roggen, Gerste, Hafer oder ihre Kreuzungen ersetzen, oder die solche Zutaten enthalten, dürfen beim Verkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweisen. Bei der Kennzeichnung ist der Begriff «glutenfrei» zu verwenden.

⁵ Die Kennzeichnungen «sehr geringer Glutengehalt» oder «glutenfrei» sind in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen.

⁶ Glutenfreie Teigwaren können, in Abweichung von den Bestimmungen über Teigwaren in der Verordnung des EDI vom 23. November 2005²⁹ über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse, ganz oder teilweise aus Stärke hergestellt sein.

⁷ Bestehen glutenfreie Teigwaren vorwiegend aus Stärke, so ist dies in der Sachbezeichnung entsprechend anzugeben (z.B. Stärketeigwaren).

Art. 10–12³⁰**Art. 13³¹**

²⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

²⁹ SR 817.022.109

³⁰ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

³¹ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, mit Wirkung seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

Art. 14 und 15³²**Art. 16** Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung

¹ Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung sind Lebensmittel mit einer besonderen Zusammensetzung, die bei Verwendung entsprechend den Anweisungen der Herstellerin die tägliche Nahrungsmittelration ganz oder teilweise ersetzen.

² Es sind zwei Kategorien von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung zu unterscheiden:

- a. Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration;
- b. Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten.

³ Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 1 erfüllen.

⁴ Sämtliche Bestandteile eines zum Ersatz einer ganzen Tagesration bestimmten Erzeugnisses müssen in einer einzigen Verpackung enthalten sein.

⁵ Die Sachbezeichnung lautet:

- a. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration: «Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung»;
- b. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten: «Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung».

⁶ Der Energiewert und der Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten, Fett sowie an Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 1 sind, abweichend von Artikel 29 LKV³³, je angegebene Menge des genussfertigen, zum Verbrauch angebotenen Erzeugnisses anzugeben. Im Falle der Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten ist bei Vitaminen und Mineralstoffen zusätzlich zur Gehaltsangabe der prozentuale Anteil an der empfohlenen Tagesdosis nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁴ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln aufzuführen.³⁵

⁷ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 sind anzugeben:

- a. nötigenfalls Anweisungen für die richtige Zubereitung sowie ein Hinweis auf die Bedeutung ihrer Befolgung;
- b. wenn bei vorschriftsgemässer Zubereitung pro Tag mehr als 20 g mehrwertige Alkohole zugeführt werden: ein Hinweis auf eine mögliche laxative Wirkung;
- c. der Hinweis, dass eine ausreichende tägliche Flüssigkeitsaufnahme wichtig ist;
- d. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration die Hinweise:

³² Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, mit Wirkung seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

³³ SR 817.022.21

³⁴ SR 817.022.32

³⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

1. dass alle für einen Tag erforderlichen Nährstoffe in angemessener Menge enthalten sind,
 2. dass das Erzeugnis nicht länger als drei Wochen ohne ärztliche Konsultation verwendet werden sollte;
- e. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten der Hinweis, dass die Erzeugnisse nur im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung den angestrebten Zweck erfüllen und andere Lebensmittel Teil dieser Ernährung sein müssen.

⁸ Verboten sind Hinweise darauf, innerhalb welcher Frist oder in welchem Ausmass eine Gewichtsabnahme zu erwarten ist, sowie Hinweise darauf, dass eine Verringerung des Hungergefühls oder ein verstärktes Sättigungsgefühl zu erwarten sind.

Art. 17³⁶ Säuglingsanfangsnahrung: Definition und Anforderungen

¹ Säuglingsanfangsnahrung sind Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von gesunden Säuglingen (Kinder unter zwölf Monaten) während der ersten Lebensmonate bestimmt sind und für sich allein den Ernährungsbedürfnissen dieser Säuglinge bis zur Einführung angemessener Beikost genügen.

² Ein Erzeugnis, das für sich allein keine Säuglingsanfangsnahrung im Sinne von Absatz 1 ist, darf nicht in Verkehr gebracht oder ausgegeben werden, als sei es für sich allein Säuglingsanfangsnahrung.

³ Für Säuglingsanfangsnahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Sie wird hergestellt aus:
 1. den in Anhang 2 Ziffer 2 definierten Proteinquellen; und
 2. anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von Säuglingen von der Geburt an durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.
- b. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.
- c. Für die Proteinquelle von Säuglingsanfangsnahrung auf der Basis von Molkenproteinhydrolysaten mit einem Proteingehalt von weniger als 0,56 g/kJ (2,25 g/100 kcal) sind die Spezifikationen nach Anhang 2a zu erfüllen.
- d. Säuglingsanfangsnahrung muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- e. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 3 zugegeben werden. Für diese gelten, falls sie auch als Zusatzstoffe verwendet werden können, die Reinheitskriterien gemäss Anhang 8 der Zusatzstoffverordnung des EDI vom 23. November 2005³⁷ und, falls solche fehlen, die anerkannten Reinheitskriterien internationaler Stellen.

³⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

³⁷ SR 817.022.31

⁴ Für folgende Erzeugnisse ist die Eignung als Säuglingsanfangsnahrung durch Studien nachzuweisen, welche auf Grundlage der allgemein anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden:

- a. Erzeugnisse auf der Basis der in Anhang 2 Ziffer 22 definierten Milchproteine mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal);
- b.³⁸ Erzeugnisse auf der Basis der in Anhang 2 Ziffer 23 definierten Proteinhydrolysaten mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

Art. 17a³⁹ Säuglingsanfangsnahrung: Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Säuglingsanfangsnahrung lautet «Säuglingsanfangsnahrung».

² Säuglingsanfangsnahrung, die ausschliesslich aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen hergestellt ist, muss als «Säuglingsmilchnahrung» bezeichnet werden.⁴⁰

³ Die Angaben auf der Packung oder der Etikette müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 enthalten:

- a. eine Angabe darüber, dass das Erzeugnis sich für die besondere Ernährung von Säuglingen von der Geburt an eignet, wenn sie nicht gestillt werden;
- b. Angaben über die durchschnittliche Menge aller in Anhang 2 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine und gegebenenfalls an Cholin, Inositol und L-Carnitin je 100 ml der genussfertigen Zubereitung;
- c. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses sowie die Warnung, dass eine unangemessene Zubereitung und Lagerung gesundheitsschädlich sein kann;
- d. die erforderlichen Informationen über die richtige Verwendung; diese müssen so formuliert sein, dass sie nicht vom Stillen abhalten;
- e. eine Angabe wie «Wichtiger Hinweis», gefolgt von:
 1. einem Hinweis, dass das Stillen der Verabreichung von Säuglingsanfangsnahrung überlegen ist, und
 2. der Empfehlung, das Erzeugnis nur auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege zu verwenden.

⁴ Die Angabe auf der Packung oder der Etikette kann die durchschnittliche Menge der in Anhang 3 aufgeführten Nährstoffe je 100 ml des genussfertigen Erzeugnisses

³⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

³⁹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

⁴⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

enthalten, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Artikel 17a Absatz 3 Buchstabe b erfolgt.

⁵ Auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln dürfen nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben nur in den in Anhang 4 aufgeführten Fällen und unter den dort festgelegten Bedingungen gemacht werden.

⁶ Die Begriffe «humanisiert», «maternisiert», «adaptiert» oder ähnliche Begriffe sind unzulässig.

⁷ Säuglingsanfangsnahrung ist so zu kennzeichnen, dass sie eindeutig von Folgenahrung unterschieden werden kann.

⁸ Auf der Verpackung, der Etikette und dem Beipackzettel dürfen weder Bilder noch Texte stehen, die das Erzeugnis idealisieren; insbesondere dürfen keine Säuglinge abgebildet werden.⁴¹

⁹ Die Absätze 3 Buchstaben d und e sowie 5–8 gelten sinngemäss auch für die Aufmachung der Erzeugnisse, ihre Präsentation und die Werbung.

Art. 17b⁴² Säuglingsanfangsnahrung: Meldepflicht

¹ Wer als Hersteller oder Importeur eine Säuglingsanfangsnahrung in Verkehr bringen will, muss dies dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) melden.⁴³

² Der Meldung sind eine Originalpackung oder -etikette oder deren Laserausdrucke einzureichen.

Art. 18⁴⁴ Folgenahrung: Definition und Anforderungen

¹ Folgenahrung sind Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von gesunden Säuglingen, die älter als sechs Monate sind, ab Einführung einer angemessenen Beikost, und für Kleinkinder (Kinder zwischen einem und drei Jahren) bestimmt sind und den grössten flüssigen Anteil einer nach und nach abwechslungsreicheren Kost dieser Säuglinge darstellen.

² Für Folgenahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Sie wird hergestellt aus:
 1. den in Anhang 5 Ziffer 2 definierten Proteinquellen, und
 2. anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von über sechs Monate alten Säuglingen und Kleinkindern durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.

⁴¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

⁴² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

⁴³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁴⁴ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

- b. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.
- c. Sie muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- d. Folgenahrung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 3 zugegeben werden. Für diese gelten, falls sie auch als Zusatzstoffe verwendet werden können, die Reinheitskriterien gemäss Anhang 8 der Zusatzstoffverordnung vom 23. November 2005⁴⁵ und, falls solche fehlen, die anerkannten Reinheitskriterien internationaler Stellen.

Art. 18a⁴⁶ Folgenahrung: Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Folgenahrung lautet «Folgenahrung».

² Folgenahrung, die ausschliesslich aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen hergestellt ist, muss als «Folgemilch» bezeichnet werden.⁴⁷

³ Die Angaben auf der Packung oder der Etikette müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 enthalten:

- a. die Angabe, dass das Erzeugnis:
 - 1. sich nur für die besondere Ernährung von Säuglingen ab einem Alter von mindestens sechs Monaten eignet,
 - 2. nur Teil einer Mischkost sein soll, und
 - 3. nicht als Ersatz für Muttermilch während der ersten sechs Lebensmonate verwendet werden darf;
- b. die Angabe, dass die Entscheidung, mit der Beikost zu beginnen, einschliesslich des ausnahmsweisen Beginns bereits vor sechs Monaten, nur getroffen werden soll:
 - 1. auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege, und
 - 2. unter Berücksichtigung der Wachstums- und Entwicklungsbedürfnisse des einzelnen Säuglings;
- c. Angaben über die durchschnittliche Menge aller in Anhang 5 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine und gegebenenfalls an Cholin, Inositol und L-Carnitin je 100 ml der genussfertigen Zubereitung;
- d. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses sowie die Warnung, dass eine unangemessene Zubereitung und Lagerung gesundheitsschädlich sein kann;
- e. die erforderlichen Informationen über die richtige Verwendung; diese müssen so formuliert sein, dass sie nicht vom Stillen abhalten.

⁴⁵ SR 817.022.31

⁴⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

⁴⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁴ Die Menge der in Anhang 3 aufgeführten Nährstoffe je 100 ml des genussfertigen Erzeugnisses kann zusätzlich aufgeführt werden, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Absatz 3 Buchstabe c erfolgt.

⁵ Zusätzlich zur Angabe der Menge der Vitamine und Mineralstoffe kann der prozentuale Anteil an den in Anhang 6 aufgeführten Referenzwerten angegeben werden.

⁶ Die Begriffe «humanisiert», «maternisiert», «adaptiert» oder ähnliche Begriffe sind unzulässig.

⁷ Folgenahrung ist so zu kennzeichnen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten sie eindeutig von Säuglingsanfangsnahrung unterscheiden können.

⁸ Die Absätze 3 Buchstabe e sowie 6 und 7 gelten sinngemäss auch für die Aufmachung der Erzeugnisse, ihre Präsentation und die Werbung.

Art. 19 Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

¹ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sind Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsbedürfnissen von gesunden Säuglingen und Kleinkindern zwischen vier Monaten und drei Jahren entsprechen und bestimmt sind:

- a. während der Entwöhnungsperiode der Säuglinge;
- b. als Beikost für Kleinkinder; oder
- c. für deren allmähliche Umstellung auf normale Kost.⁴⁸

² Nicht als andere Beikost gilt Milch, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt ist.

³ Getreidebeikost darf angeboten werden als:

- a. einfaches Getreideprodukt, das mit Milch oder anderen geeigneten nährhaften Flüssigkeiten zubereitet ist oder damit zubereitet werden muss;
- b. Getreideprodukt mit zugegebenen proteinreichen Lebensmitteln, das mit Wasser oder anderen proteinfreien Flüssigkeiten zubereitet ist oder damit zubereitet werden muss;
- c. Teigwaren, die nach dem Kochen in siedendem Wasser oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;
- d. Zwiebacks und Biscuits (Kekse), die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden.

⁴ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder müssen aus Zutaten hergestellt werden, deren Eignung für die besondere Ernährung von Kindern nach Absatz 1 durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist.

⁵ Für die Zusammensetzung gelten die folgenden Anforderungen:

⁴⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

- a. Getreidebeikost muss die Anforderungen nach Anhang 7 erfüllen.
- b. Andere Beikost muss die Anforderungen nach Anhang 8 erfüllen.
- c. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 9 verwendet werden.

⁶ Werden der Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente zugesetzt, so gelten die Höchstmengen nach Anhang 10.

⁷ Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 folgende Informationen enthalten:

- a. einen Hinweis, ab welchem Alter das Erzeugnis unter Berücksichtigung seiner Zusammensetzung, Beschaffenheit oder anderer besonderer Merkmale verwendet werden darf;
- b. Informationen über Glutengehalt (z. B. «glutenhaltig») oder Glutenfreiheit, wenn das empfohlene Alter unter sechs Monaten liegt;
- c. die durchschnittliche Menge der einzelnen Mineralstoffe und Vitamine, für die in Anhang 7 (für Getreidebeikost) beziehungsweise in Anhang 8 (für andere Beikost) spezifische Gehalte festgelegt sind, je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts;
- d. falls erforderlich eine Anleitung zur richtigen Zubereitung mit einem Hinweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung.

⁸ ...⁴⁹

⁹ Die Nährwertkennzeichnung kann den durchschnittlichen Gehalt der Nährstoffe nach Anhang 6 je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts enthalten, falls eine solche Angabe nicht unter die Bestimmungen von Absatz 7 Buchstabe c fällt.⁵⁰

¹⁰ Zusätzlich zu den Zahlenangaben nach den Absätzen 7 und 9 kann im Rahmen der Nährwertkennzeichnung zu den Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 6, welche sich auf die Beikost beziehen, der prozentuale Anteil am Referenzwert angegeben werden. Die prozentuale Angabe ist nur zulässig, wenn in 100 g oder 100 ml und gegebenenfalls je festgelegte Portion des Produkts mindestens 15 Prozent des Referenzwerts nach Anhang 6 enthalten sind.⁵¹

⁴⁹ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, mit Wirkung seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

⁵⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

⁵¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

Art. 20 Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)

¹ Ein Lebensmittel gilt als Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung), wenn es deren besonderen Ernährungsbedürfnissen gerecht wird und den ernährungsphysiologischen Mehrbedarf deckt.

² Es werden folgende Kategorien von Ergänzungsnahrungen unterschieden:

- a. Produkte zur Energiebereitstellung;
- b. Produkte mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen (Mengen- oder Spurenelementen) oder anderen für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf relevanten Stoffen;
- c. Protein- und Aminosäurenpräparate;
- d. Kombinationen der Produktgruppen nach den Buchstaben a–c.

³ Produkte zur Energiebereitstellung müssen die Anforderungen nach Anhang 11 Ziffer I erfüllen.

⁴ Produkte mit Vitaminen, Mineralstoffen (Mengen- oder Spurenelementen) oder anderen Stoffen, die für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf relevant sind, müssen dem bei diesen Personen typischen Verlust an Nährstoffen Rechnung tragen. Elektrolythaltige Getränke müssen die wichtigsten im Schweiß vorhandenen Mineralstoffe wie Natrium, Kalium, Calcium oder Magnesium enthalten.

⁵ In Protein- und Aminosäurepräparaten ist der Einsatz von biologisch hochwertigen tierischen oder pflanzlichen Proteinen zulässig. Mischungen müssen die Anforderungen nach Anhang 11 Ziffer II erfüllen.

⁶ Kombinationspräparate sind Mischformen der Erzeugnisse nach den Absätzen 3–5.

⁷ Die Zulässigkeit der Zusätze sowie deren Höchst- und Mindestmengen richten sich nach den Anhängen 12 und 13. Bei der Herstellung dürfen von den zugelassenen Substanzen nach den Anhängen 12 und 13 nur die Verbindungen nach den Anhängen 14 und 14b verwendet werden.⁵²

⁸ Um den spezifischen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen bestimmter Bevölkerungsgruppen gerecht zu werden, darf der Vitamingehalt in der Tagesration bis zu 300 Prozent des Gehalts nach Anhang 13 betragen. Bei Vitamin A ist nur eine Überdosierung bis zu 200 Prozent der zugelassenen Tagesdosis erlaubt.⁵³

⁹ ...⁵⁴

¹⁰ Das BLV kann auf Gesuch hin weitere Zusätze bewilligen. Es prüft die gesundheitliche Unbedenklichkeit, die Zweckmässigkeit, die Kennzeichnung sowie die

⁵² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁵³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁵⁴ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, mit Wirkung seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

Anpreisung der betreffenden Zusätze. Artikel 6 Absätze 1 und 4 LGV gilt sinngemäss.⁵⁵

¹¹ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe a LKV⁵⁶.

¹² Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 aufweisen:

- a. eine Umschreibung der besonderen Zweckbestimmung des Nahrungsmittels;
- b. eine Gebrauchsanleitung.

¹³ Die Kennzeichnung der Zusätze richtet sich nach Anhang 12, die Bezeichnung der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe nach Anhang 13.⁵⁷

¹⁴ Bei der Kennzeichnung ist auf den Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen zum Zeitpunkt der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten hinzuweisen.⁵⁸

¹⁵ Getränke mit einer Osmolarität von 250–340 mOsmol pro Liter können als isoton bezeichnet werden.

¹⁶ Als Alternative zu den Bestimmungen der Artikel 26 Absatz 3 und 29 Absatz 3 LKV⁵⁹ können bei Ergänzungsnahrungen der Energiewert und der Gehalt an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen sowie deren prozentuale Anteile an der empfohlenen Tagesdosis pro Tagesration angegeben werden. Die empfohlene Tagesdosis richtet sich nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁶⁰ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln.⁶¹

Art. 20a⁶² Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

¹ Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke sind Lebensmittel, die für die besonderen Ernährungsanforderungen folgender Personen bestimmt sind:

- a. Patientinnen und Patienten mit eingeschränkter, behinderter oder gestörter Fähigkeit zur Aufnahme, Verdauung, Resorption, Verstoffwechslung oder Ausscheidung gewöhnlicher Lebensmittel oder bestimmter darin enthaltener Nährstoffe (einschliesslich deren Metaboliten);
- b. Patientinnen und Patienten mit einem sonstigen medizinisch bedingten Nährstoffbedarf, für die eine Modifizierung der normalen Ernährung, andere

⁵⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁵⁶ SR 817.022.21

⁵⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁵⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁵⁹ SR 817.022.21

⁶⁰ SR 817.022.32

⁶¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961). Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

⁶² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

Speziallebensmittel oder eine Kombination von beiden den Bedürfnissen nicht entspricht.

² Es sind drei Kategorien zu unterscheiden:

- a. diätetisch vollständige Lebensmittel mit einer Nährstoff-Standardformulierung, die als einzige Nahrungsquelle verwendet werden können;
- b. diätetisch vollständige Lebensmittel mit einer für eine bestimmte Krankheit oder Störung oder für bestimmte Beschwerden spezifischen angepassten Nährstoffformulierung, die als einzige Nahrungsquelle verwendet werden können;
- c. diätetisch unvollständige Lebensmittel mit einer Standardformulierung oder einer für eine bestimmte Krankheit oder Störung oder für bestimmte Beschwerden spezifischen angepassten Nährstoffformulierung, die sich nicht als einzige Nahrungsquelle eignen.

³ Die unter Absatz 2 Buchstaben a und b umschriebenen Lebensmittel können die Ernährung einer Patientin oder eines Patienten auch teilweise ersetzen oder ergänzen.

⁴ Die Formulierung von Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke hat auf vernünftigen medizinischen und diätetischen Grundsätzen zu beruhen. Sie müssen sich gemäss den Anweisungen des Herstellers sicher und nutzbringend verwenden lassen. Sie müssen wirksam sein in dem Sinne, dass sie den besonderen Ernährungserfordernissen der Personen, für die sie bestimmt sind, entsprechen; dies ist durch allgemein fundierte wissenschaftliche Daten zu belegen. Sie müssen den in Anhang 14a aufgeführten Kriterien entsprechen und dürfen die Nährstoffe nach Anhang 14 enthalten.

⁵ Wer als Hersteller oder Importeur ein diätetisches Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke in den Verkehr bringen will, welches die Anforderungen nach Anhang 14a erfüllt, muss dies dem BLV melden. Er hat dazu dem BLV⁶³ eine Originalpackung oder -etikette beziehungsweise deren Laserandrucke mit Rezeptur einzureichen.

⁶ Wer als Hersteller oder Importeur ein diätetisches Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke in den Verkehr bringen will, welches die Anforderungen nach Anhang 14a nicht erfüllt, bedarf einer Bewilligung des BLV. Dieses prüft die gesundheitliche Unbedenklichkeit, die Zweckmässigkeit, die Kennzeichnung sowie die Anpreisung.

⁷ Die Sachbezeichnung lautet «Diätetisches Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät)».

⁸ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 2 LKV⁶⁴ sind anzugeben:

- a. der verfügbaren Brennwert in kJ und kcal, der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten sowie die durchschnittliche Menge sämtlicher in dem

⁶³ Ausdruck gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919). Diese Änd. wurde im ganzen Text vorgenommen.

⁶⁴ SR 817.022.21

Erzeugnis enthaltener und in Anhang 14a aufgeführter Mineralstoffe und Vitamine je 100 g oder 100 ml bei Verkauf und gegebenenfalls pro 100 g oder 100 ml des gemäss den Anweisungen des Herstellers gebrauchsfertig zubereiteten Erzeugnisses; diese Information kann zusätzlich pro Verabreichung angegeben werden;

- b. wahlweise der Gehalt an Bestandteilen von Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten oder an sonstigen Nährstoffen und deren Bestandteilen, sofern diese Information zur zweckentsprechenden Verwendung des Erzeugnisses erforderlich ist, je 100 g oder 100 ml bei Verkauf und gegebenenfalls pro 100 g oder 100 ml des gemäss den Anweisungen des Herstellers gebrauchsfertig zubereiteten Erzeugnisses; diese Information kann zusätzlich pro Verabreichung angegeben werden;
- c. gegebenenfalls Angaben zur Osmolalität oder Osmolarität des Erzeugnisses;
- d. Angaben zu Ursprung und Art der in dem Erzeugnis enthaltenen Proteine oder Proteinhydrolysate;
- e. der Hinweis «für besondere Ernährungsbedürfnisse bei ...» ergänzt durch die Krankheit(en), Störung(en) oder Beschwerden, für die das Produkt bestimmt ist;
- f. gegebenenfalls ein Hinweis auf Vorsichtsmassnahmen und Kontraindikationen;
- g. eine Beschreibung der Eigenschaften oder Merkmale, denen das Erzeugnis seine Zweckdienlichkeit verdankt, gegebenenfalls mit Angaben zu Nährstoffen, die vermehrt, vermindert, eliminiert oder auf andere Weise verändert wurden, sowie die Begründung für die Verwendung des Erzeugnisses;
- h. gegebenenfalls eine Warnung, dass das Erzeugnis nicht parenteral verwendet werden darf.

⁹ Die Packungen oder Etiketten müssen unter den Worten «Wichtiger Hinweis» (oder einer gleichbedeutenden Formulierung) folgende Angaben aufweisen:

- a. einen Hinweis, dass das Erzeugnis unter ärztlicher Aufsicht verwendet werden muss;
- b. einen Hinweis, ob das Erzeugnis zur Verwendung als einzige Nahrungsquelle geeignet ist;
- c. gegebenenfalls einen Hinweis, dass das Erzeugnis für eine bestimmte Altersgruppe bestimmt ist;
- d. gegebenenfalls einen Hinweis, dass das Erzeugnis die Gesundheit gefährden kann, wenn es von Personen konsumiert wird, die nicht an der Krankheit (den Krankheiten), der Störung (den Störungen) oder den Beschwerden leiden, für die es bestimmt ist.

Art. 21 Malzextrakthaltige Nahrungsmittel

¹ Malzextrakthaltige Nahrungsmittel dienen der Ergänzung der Ernährung mit Malzextrakt.

² Sie müssen, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 30 Massenprozent Malzextrakt und in der Tagesration mindestens 10 g Malzextrakt enthalten.

³ Bei Erzeugnissen zur Herstellung malzextrakt haltiger Getränke, die Milch enthalten und mit Wasser anzurühren sind, bezieht sich der Mindestgehalt an Malzextrakt auf die Trockenmasse ohne die Milchbestandteile.

⁴ Malzextrakt haltige Nahrungsmittel dürfen die in Anhang 13 aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe in den dort aufgeführten Mengen enthalten.

⁵ Bei der Herstellung dürfen von den zugelassenen Nährstoffen nur die Verbindungen nach Anhang 14 verwendet werden.⁶⁵

⁶ Bei malzextrakt haltigen Nahrungsmitteln ist die Tagesration auf der Verpackung oder der Etikette anzugeben.

Art. 22 Nahrungsergänzungsmittel

¹ Nahrungsergänzungsmittel sind Erzeugnisse, die Vitamine, Mineralstoffe oder sonstige Stoffe mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung in konzentrierter Form enthalten und zur Ergänzung der Ernährung mit diesen Stoffen dienen.⁶⁶

² Sie werden in Darreichungsformen wie Kapseln, Tabletten, Flüssigkeiten oder Pulvern angeboten.⁶⁷

³ Sie dürfen nur enthalten:

a.⁶⁸ die in Anhang 13 aufgeführten Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe in den dafür vorgesehenen Tagesdosen sowie die in Anhang 13a aufgeführten Stoffe unter Berücksichtigung ihrer Mindestmengen;

b. umschriebene Lebensmittel.⁶⁹

⁴ In der empfohlenen Tagesration müssen mindestens 15 Prozent der für Erwachsene zugelassenen Tagesdosis nach Anhang 13 enthalten sein.⁷⁰

⁵ Um den spezifischen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen bestimmter Bevölkerungsgruppen gerecht zu werden, darf der Vitamingehalt in der Tagesration bis zu 300 Prozent des Gehalts nach Anhang 13 betragen. Bei Vitamin A ist nur eine Überdosierung bis zu 200 Prozent der zugelassenen Tagesdosis erlaubt.⁷¹

⁶⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4919).

⁶⁶ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS **2013** 4919).

⁶⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS **2006** 4919).

⁶⁸ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS **2013** 4919).

⁶⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS **2008** 961).

⁷⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS **2010** 4615).

⁷¹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS **2013** 4919).

⁶ Bei der Herstellung dürfen von den zugelassenen Stoffen nach den Anhängen 13 und 13a nur die Verbindungen nach den Anhängen 14 und 14b verwendet werden.⁷²

^{6bis} Nahrungsergänzungsmittel mit basischen Mineralstoffen enthalten geeignete basische Salze (Bicarbonat, Carbonate und Citrate) der Mineralstoffe Magnesium, Kalium oder Calcium.⁷³

^{6ter} Nahrungsergänzungsmittel dürfen lebende Bakterienkulturen enthalten, die für die spezifischen Eigenschaften eines Nahrungsergänzungsmittels geeignet sind und die Anforderungen gemäss Anhang 14b erfüllen.⁷⁴

⁷ Nahrungsergänzungsmittel müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 aufweisen:

- a. einen Hinweis, dass es sich beim betreffenden Erzeugnis um ein Nahrungsergänzungsmittel handelt;
- b. einen Hinweis, dass die Erzeugnisse ausserhalb der Reichweite von Kindern zu lagern sind;
- c.⁷⁵ einen Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten;
- d.⁷⁶ einen Hinweis darauf, dass Nahrungsergänzungsmittel nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche Ernährung verwendet werden sollen;
- e.⁷⁷ für die sonstigen Stoffe die Warnhinweise nach Anhang 13.

⁸ Bei Nahrungsergänzungsmitteln sind der Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen und gegebenenfalls deren prozentuale Anteile an der empfohlenen Tagesdosis pro Tagesration anzugeben. Die empfohlene Tagesdosis richtet sich nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁷⁸ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln.⁷⁹

⁹ Bei der Kennzeichnung ist auf den Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen zum Zeitpunkt der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten hinzuweisen.⁸⁰

⁷² Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁷³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1997).

⁷⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁷⁵ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

⁷⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

⁷⁷ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁷⁸ SR 817.022.32

⁷⁹ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁸⁰ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

10 ...81

¹¹ Bei Nahrungsergänzungsmitteln mit basischen Mineralstoffen kann auf eine unterstützende Regulierung des Säure-Basen-Haushaltes hingewiesen werden.⁸²

¹² Auf den Zusatz von lebenden Bakterienkulturen muss im Verzeichnis der Zutaten und in der Sachbezeichnung wie folgt hingewiesen werden:

- a. unter der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben des ICSP (International Committee on Systematics of Prokaryotes⁸³); oder
- b. mit dem Hinweis «mit Milchsäurebakterien».⁸⁴

Art. 22a⁸⁵ Nährhefe

¹ Nährhefe ist ein Erzeugnis aus Hefen wie *Saccharomyces cerevisiae* und *Candida utilis*, welche für die menschliche Ernährung geeignet sind. Sie werden mit oder ohne Aufbereitung (z.B. Entbitterung, Inaktivierung, Zellwandaufschluss) abgegeben.

² Auf den Packungen und Etiketten ist die Hefeart anzugeben. Gibt es keine übliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden. Die Behandlungsart muss angegeben werden.

³ Nährhefen, die bei ihrer Herstellung gezielt mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert werden, müssen entsprechend gekennzeichnet sein (z.B. Selenhefe).

⁴ Nährhefen dürfen die in Anhang 13 aufgeführten Vitamine, Mineralstoffe und anderen Nährstoffe in den dort aufgeführten Mengen enthalten.

⁵ Bei der Herstellung dürfen von den zugelassenen Nährstoffen nur die Verbindungen nach Anhang 14 verwendet werden.

Art. 22b⁸⁶ Mikroalgen und kalziumhaltige Rotalgen⁸⁷

¹ Die Chlorella-Algenarten *Chlorella vulgaris* und *Chlorella pyrenoidosa* sind mikroskopisch kleine, einzellige Grünalgen (Mikroalgen), welche sich als Nahrungsmittel eignen.

² Die Spirulina-Algenart *Spirulina platensis* (*Spirulina pacifica*) ist eine mikroskopisch kleine einzellige Blaualge (Mikroalge), welche sich als Nahrungsmittel eignet.

⁸¹ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961). Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, mit Wirkung seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁸² Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1997).

⁸³ www.the-icsp.org/

⁸⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

⁸⁵ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

⁸⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 15. Nov. 2006, in Kraft seit 1. Jan. 2007 (AS 2006 4919).

⁸⁷ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

²bis Kalziumhaltige Rotalgen (Maerl) sind die verkalkten Algen der Gattungen *Lithothamnium corallioides* und *Phymatolithon calcareum* oder Mischungen davon.⁸⁸

³ Auf den Packungen und Etiketten ist die Algenart anzugeben. Gibt es keine übliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung des Algenstammes angegeben werden.

⁴ Chlorella- oder Spirulina-Algen, die bei ihrer Herstellung gezielt mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert werden, müssen entsprechend gekennzeichnet werden.

⁵ Mikroalgen dürfen die in Anhang 13 aufgeführten Vitamine, Mineralstoffe und anderen Nährstoffe in den dort aufgeführten Mengen enthalten.

⁶ Bei der Herstellung dürfen von den zugelassenen Nährstoffen nur die Verbindungen nach Anhang 14 verwendet werden.

Art. 23⁸⁹

Art. 23a⁹⁰ Lebensmittel mit Zusatz von Phytosterinen, Phytosterinestern, Phytostanolen oder Phytostanolestern

¹ Folgenden Lebensmitteln können zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester zugesetzt werden:

- a. Streichfetten;
- b. milchartigen Erzeugnissen;
- c. Mayonnaisen;
- d. Salatsaucen.

² Milchartige Erzeugnisse nach Absatz 1 Buchstabe b sind Erzeugnisse wie zum Beispiel teilentrahmte und entrahmte milchartige Erzeugnisse, möglicherweise mit Frucht- oder Getreidezusatz, und fermentierte milchartige Erzeugnisse wie zum Beispiel Joghurt, Sojagetränke und käseartige Erzeugnisse (Fettgehalt ≤ 12 g je 100 g), bei denen das Milchfett oder -protein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde.

³ Lebensmittel nach Absatz 1 müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 4 Absatz 1 aufweisen:

- a. den Hinweis «mit zugesetzten Pflanzensterinen» beziehungsweise «mit zugesetzten Pflanzenstanolen» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung;

⁸⁸ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

⁸⁹ Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, mit Wirkung seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919). Berichtigung vom 4. Febr. 2014 (AS 2014 405).

⁹⁰ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

- b. die Angabe der Menge an zugesetzten Phytosterinen, Phytosterinestern, Phytostanolen oder Phytostanolestern (Angabe in Prozent oder Gramm der freien Pflanzensterine/Pflanzenstanole je 100 g oder 100 ml des Lebensmittels) im Zutatenverzeichnis;
- c. einen Hinweis, dass das Erzeugnis nicht für Personen bestimmt ist, die ihren Cholesterinspiegel im Blut nicht zu kontrollieren brauchen;
- d. einen Hinweis, dass Patientinnen und Patienten, die Arzneimittel zur Senkung des Cholesterinspiegels einnehmen, das Erzeugnis nur unter ärztlicher Aufsicht zu sich nehmen sollten;
- e. einen Hinweis an gut sichtbarer Stelle, dass das Erzeugnis für die Ernährung von schwangeren und stillenden Frauen sowie von Kindern unter fünf Jahren nicht geeignet ist;
- f. einen Hinweis, dass das Lebensmittel als Bestandteil einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung zu verwenden ist, zu der auch der regelmässige Verzehr von Obst und Gemüse zählt (um den Carotinspiegel aufrechtzuerhalten);
- g. im selben Sichtfeld, das den unter Buchstabe c genannten Hinweis enthält, einen Hinweis, dass die Aufnahme von mehr als 3 g an zugesetzten Pflanzensterinen oder Pflanzenstanolen pro Tag vermieden werden sollte;
- h. die Angabe, was einer Portion des betreffenden Lebensmittels oder der Lebensmittelzutat entspricht (in Gramm oder Milliliter) und welche Menge an Pflanzensterinen oder Pflanzenstanolen in einer Portion enthalten ist.

3. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

Art. 24

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

4. Abschnitt: Inkrafttreten

Art. 25

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

Schlussbestimmung der Änderungen vom 15. November 2006⁹¹

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.

Schlussbestimmung der Änderungen vom 7. März 2008⁹²

¹ Lebensmittel, die den Änderungen vom 7. März 2008 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. März 2010 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² In Ergänzung zu Absatz 1 dürfen Produkte mit bereits vor dem 7. März 2008 bestehenden Handelsmarken oder Markennamen, die der Änderung vom 7. März 2008 dieser Verordnung nicht entsprechen, noch bis zum 19. Januar 2022 an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.⁹³

Übergangsbestimmung zur Änderung vom 11. Mai 2009⁹⁴

Lebensmittel, die den Bestimmungen gemäss der Änderung vom 11. Mai 2009 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Oktober 2012 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt, gekennzeichnet und abgegeben werden.

Übergangsbestimmung zur Änderung vom 13. Oktober 2010⁹⁵

¹ Lebensmittel, die der Änderung vom 13. Oktober 2010 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Dezember 2011 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsument abgegeben werden.

² Die Geltungsdauer von Absatz 1 wird bis zum 31. Dezember 2012 verlängert.⁹⁶

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 25. November 2013⁹⁷

¹ Speziallebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 2015 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur

⁹¹ AS 2006 4919

⁹² AS 2008 961

⁹³ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 17. März 2010, in Kraft seit 1. April 2010 (AS 2010 973).

⁹⁴ AS 2009 1997

⁹⁵ AS 2010 4615

⁹⁶ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 6. Dez. 2011, in Kraft seit 1. Jan. 2012 (AS 2011 6253).

⁹⁷ AS 2013 4919

Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² Für Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei Speziallebensmitteln gilt keine Übergangsfrist.

Anhang 1
(Art. 16 Abs. 3 und 6)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Anmerkung: Die Angaben beziehen sich auf gebrauchsfertige Erzeugnisse, die als solche vertrieben bzw. nach den Anweisungen der Herstellerin gebrauchsfertig gemacht werden.

1 Energiewert

- 11 Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer ganzen Tagesration (Art. 16 Abs. 2 Bst. a) sollte zwischen 3360 kJ (800 kcal) und 5040 kJ (1200 kcal) je Tagesration betragen.
- 12 Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten (Art. 16 Abs. 2 Bst. b) muss zwischen 840 kJ (200 kcal) und 1680 kJ (400 kcal) je Mahlzeit betragen.

2 Proteine

- 21 Der Energiewert eines Lebensmittels für eine gewichtskontrollierende Ernährung muss zu mindestens 25 und darf zu höchstens 50 Prozent auf Proteine entfallen. In keinem Fall darf ein Erzeugnis zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten mehr als 125 g Proteine enthalten.
- 22 Die Vorschriften nach Ziffer 21 beziehen sich auf ein Protein, dessen chemischer Index demjenigen des nachfolgend genannten Referenzproteins der FAO/WHO (1985) entspricht.

Referenzprotein ⁹⁸	g/100 g Protein
Cystin + Methionin	1,7
Histidin	1,6
Isoleucin	1,3
Leucin	1,9
Lysin	1,6
Phenylalanin + Tyrosin	1,9
Threonin	0,9
Tryptophan	0,5
Valin	1,3

⁹⁸ Weltgesundheitsorganisation. Energy and protein requirements (Brennwert- und Proteinanforderungen). Bericht einer gemeinsamen FAO/WHO/UNU-Tagung. Genf: Weltgesundheitsorganisation, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

- 23 Liegt der chemische Index unter 100 Prozent des Indexes des Referenzproteins, so ist der Mindestproteingehalt entsprechend zu erhöhen. Der chemische Index des Proteins muss in jedem Fall zumindest bei 80 Prozent des Indexes des Referenzproteins liegen.
- 24 Der chemische Index ist das niedrigste Verhältnis zwischen der Menge jeder einzelnen essenziellen Aminosäure des zu prüfenden Proteins und der Menge der jeweils entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.
- 25 In jedem Fall ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteine und nur in dem dazu erforderlichen Ausmass gestattet.

3 Fette

- 31 Der Energiewert der Fette darf 30 Prozent des gesamten Energiewertes des Erzeugnisses nicht überschreiten.
- 32 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen mindestens 4,5 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.
- 33 Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten müssen mindestens 1 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.

4 Nahrungsfasern

Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen zwischen 10 g und 30 g Nahrungsfasern je Tagesration enthalten.

5 Vitamine und Mineralstoffe

- 51 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen mindestens 100 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern.
- 52 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten müssen je Mahlzeit mindestens 30 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern; dagegen müssen diese Erzeugnisse mindestens 500 mg Kalium je Mahlzeit enthalten.

Vitamin A	(µg Retinol-Äquivalent)	700
Vitamin D	(µg)	5
Vitamin E	(mg Tocopherol-Äquivalent)	10
Vitamin C	(mg)	45
Vitamin B ₁ (Thiamin)	(mg)	1,1
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	(mg)	1,6
Niacin	(mg Nicotinsäureamid-Äquivalent)	18
Vitamin B ₆	(mg)	1,5
Folsäure/Folacin	(µg)	200

Vitamin B ₁₂	(µg)	1,4
Biotin	(µg)	15
Pantothensäure	(mg)	3
Calcium	(mg)	700
Phosphor	(mg)	550
Kalium	(mg)	3100
Eisen	(mg)	16
Zink	(mg)	9,5
Kupfer	(mg)	1,1
Jod	(µg)	130
Selen	(µg)	55
Natrium	(mg)	575
Magnesium	(mg)	150
Mangan	(mg)	1

Anhang 299

(Art. 17 Abs. 3 Bst. a Ziff. 1, b und c, Abs. 4 Bst. a und b, Art. 17a Abs. 3 Bst. b)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung

Anmerkung: Die angegebenen Werte beziehen sich auf das genussfertige Erzeugnis, das entweder so in Verkehr gebracht oder nach den Anweisungen der Herstellerin zubereitet worden ist.

1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml)

2 Proteine

21 Definitionen

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

22 Anfangsnahrungen auf der Basis von Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Für Erzeugnisse mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) gelten die Anforderungen gemäss Artikel 17 Absatz 4 Buchstaben a.

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystin darf grösser als 2, jedoch höchstens 3 sein, vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, welche auf der Grundlage der anerkannten Empfehlungen

⁹⁹ Fassung gemäss Ziff. III Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961). Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

23 Anfangsnahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Für Erzeugnisse mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,50 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) gelten die Anforderungen gemäss Artikel 17 Absatz 4 Buchstaben b.

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystin darf grösser als 2, jedoch höchstens 3 sein, vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, welche auf Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

Der L-Carnitingehalt muss mindestens 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) betragen.

24 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bei der Herstellung dieser Anfangsnahrung sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden.

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystin darf grösser als 2, jedoch höchstens 3 sein, vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, welche auf Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

Der Gehalt an L-Carnitin muss mindestens 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) betragen.

- 25 In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwertes der Proteine in den hierfür notwendigen Mengen gestattet.
- 26 Für die essenziellen und halbessenziellen Aminosäuren in Muttermilch gelten folgende Werte:

	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Cystin	9	38
Histidin	10	40
Isoleucin	22	90
Leucin	40	166
Lysin	27	113
Methionin	5	23
Phenylalanin	20	83
Threonin	18	77
Tryptophan	8	32
Tyrosin	18	76
Valin	21	88

3 Taurin

Wird Taurin der Anfangsnahrung zugesetzt, so darf der Gehalt nicht über 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal) betragen.

4 Cholin

Mindestens	Höchstens
1,7 mg/100 kJ (7 mg/100 kcal)	12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)

5 Lipide

Mindestens	Höchstens
1,05 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

- 51 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

- 52 Laurinsäure und Myristinsäure
- | | |
|------------|---|
| Mindestens | Höchstens |
| – | einzelnen oder insgesamt 20 Massenprozent des Gesamtfettgehalts |
- 53 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)
- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Mindestens | Höchstens |
| 70 mg/100 kJ
(300 mg/100 kcal) | 285 mg/100 kJ
(1200 mg/100 kcal) |
- 54 Der Alpha-Linolensäure-Gehalt muss mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) betragen.
Das Verhältnis Linolsäure/Alpha-Linolensäure muss mindestens 5 und darf höchstens 15 betragen.
- 55 Der Gehalt an Trans-Fettsäuren darf nicht über 3 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 56 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 57 Langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome), mehrfach ungesättigte Fettsäuren können hinzugefügt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil am gesamten Fettgehalt höchstens betragen:
- 571 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-3-Fettsäuren: 1 Prozent
- 572 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren: 2 Prozent (bei Arachidonsäure (20:4 n-6) 1 Prozent).
- Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.
- Der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren sein.

6 Phospholipide

Der Gehalt an Phospholipiden in Säuglingsanfangsnahrung darf höchstens 2 g/l betragen.

7 Inositol

Mindestens	Höchstens
1 mg/100 kJ (4 mg/100 kcal)	10 mg/100 kJ (40 mg/100 kcal)

8 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
2,2 g/100 kJ (9 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

81 Es dürfen nur folgende Kohlenhydrate verwendet werden:

- Laktose
- Maltose
- Saccharose
- Glucose
- Malto-Dextrine
- Glucosesirup oder getrockneter Glucosesirup
- vorgekochte Stärke (von Natur aus glutenfrei)
- gelatinierte Stärke (von Natur aus glutenfrei)

82 Laktose

Mindestens	Höchstens
1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)	– –

Diese Bestimmung gilt nicht für Fertignahrungen, bei denen der Anteil an Sojaproteinisolaten mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

83 Saccharose

Saccharose darf nur Anfangsnahrungen auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Saccharose zugesetzt, darf ihr Gehalt höchstens 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts betragen.

84 Glucose

Glucose darf nur Anfangsnahrungen auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Glucose zugesetzt, darf ihr Gehalt höchstens 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

85 Vorgekochte Stärke und/oder gelatinierte Stärke

Mindestens	Höchstens
–	2 g/100 ml und 30 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

9 Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide

Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide dürfen Säuglingsanfangsnahrung zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil 0,8 g/100 ml in einer Kombination aus 90 Prozent Oligogalactosyl-Laktose und 10 Pro-

zent Oligofructosyl-Saccharose mit hohem Molekulargewicht nicht übersteigen.

Andere Kombinationen und Höchstgehalte von Fructo-Oligosacchariden und Galacto-Oligosacchariden können gemäss Artikel 17 Absatz 3 Buchstaben a Ziffer 2 verwendet werden.

10 Mineralstoffe

101 Anfangsnahrungen aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Natrium (mg)	5	14	20	60
Kalium (mg)	15	38	60	160
Chlor (mg)	12	38	50	160
Kalzium (mg)	12	33	50	140
Phosphor (mg)	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg)	0,07	0,3	0,3	1,3
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Kupfer (µg)	8,4	25	35	100
Iod (µg)	2,5	12	10	50
Selen µg)	0,25	2,2	1	9
Mangan (µg)	0,25	25	1	100
Fluor (µg)	–	25	–	100

Das Kalzium/Phosphor-Verhältnis beträgt mindestens 1,0 und höchstens 2,0.

102 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder als Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 101. Ausgenommen sind Eisen und Phosphor; für sie gelten folgende Anforderungen:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,12	0,5	0,45	2
Phosphor (mg)	7,5	25	30	100

11 Vitamine

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A ($\mu\text{g-RE}$) ¹⁰⁰	14	43	60	180
Vitamin D (μg) ¹⁰¹	0,25	0,65	1	2,5
Vitamin B ₁ (Thiamin) (μg)	14	72	60	300
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (μg)	19	95	80	400
Niacin (μg) ¹⁰²	72	375	300	1500
Pantothensäure (μg)	95	475	400	2000
Vitamin B ₆ (μg)	9	42	35	175
Biotin (μg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Folsäure (μg)	2,5	12	10	50
Vitamin B ₁₂ (μg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamin C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamin K (μg)	1	6	4	25
Vitamin E (mg- α -TE) ¹⁰³	0,5/g	1.2	0,5/g	5
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ¹⁰⁴ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ		mehrfach ungesättigte Fettsäuren als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ¹⁰⁵ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal	

¹⁰⁰ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

¹⁰¹ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 μg = 400 IE Vitamin D.
¹⁰² vorgebildetes Niacin.

¹⁰³ α -TE = d- α -Tocopheroläquivalent.

¹⁰⁴ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

¹⁰⁵ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

12 Nukleotide

Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert ¹⁰⁶ (mg/100 kJ)	Höchstwert ¹⁰⁷ (mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

¹⁰⁶ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

¹⁰⁷ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 2a¹⁰⁸
(Art. 17 Abs. 3 Bst. c)

Spezifikation für Proteingehalt und -quelle und Proteinverarbeitung bei der Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung auf Basis von Molkenproteinhydrolysaten aus Kuhmilchprotein und mit einem Proteingehalt von weniger als 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)

1 Proteingehalt

Proteingehalt = Stickstoffgehalt × 6,25.

Mindestens	Höchstens
0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

2 Proteinquelle

Entmineralisiertes Süssmolkenprotein aus Milch nach enzymatischer Ausfällung von Kasein unter Verwendung von Chymosin, bestehend aus:

- 21 63 Prozent Kasein-Glykomakropeptid-freies Molkenproteinisolat mit:
- 211 einem Protein-Mindestgehalt von 95 Prozent Trockenmasse;
- 212 einer Protein-Denaturierung von weniger als 70 Prozent; und
- 213 einem Asche-Höchstgehalt von 3 Prozent; und
- 22 37 Prozent Süssmolkenproteinkonzentrat mit:
- 221 einem Protein Mindestgehalt von 87 Prozent Trockenmasse;
- 222 einer Protein-Denaturierung von weniger als 70 Prozent; und
- 223 einem Asche-Höchstgehalt von 3,5 Prozent.

3 Proteinverarbeitung

Zweistufiges Hydrolyseverfahren unter Verwendung einer Trypsin-Zubereitung mit einem Wärmebehandlungsschritt (3–10 Minuten bei 80 bis 100 °C) zwischen den beiden Hydrolyseschritten.

¹⁰⁸ Eingefügt durch Ziff. III Abs. 1 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961). Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 11. Mai 2009 (AS 2009 1997). Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

4 Proteinqualität

Für die unverzichtbaren und bedingt unverzichtbaren Aminosäuren in Muttermilch gelten folgende Werte, ausgedrückt in mg je 100 kJ und 100 kcal:

	Je 100 kJ	Je 100 kcal
Arginin	16	69
Cystin	6	24
Histidin	11	45
Isoleucin	17	72
Leucin	37	156
Lysin	29	122
Methionin	7	29
Phenylalanin	15	62
Threonin	19	80
Tryptophan	7	30
Tyrosin	14	59
Valin	19	80

Zulässige Nährstoffe für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung

1. Vitamine

Vitamine	Vitaminzubereitung
Vitamin A	Retinylacetat Retinylpalmitat Retinol
Vitamin D	Vitamin D2 (Ergocalciferol) Vitamin D3 (Cholecalciferol)
Vitamin B ₁	Thiaminhydrochlorid Thiaminmononitrat
Vitamin B ₂	Riboflavin Riboflavin-5'-phosphat-Natrium
Niacin	Nicotinsäureamid Nicotinsäure
Vitamin B ₆	Pyridoxinhydrochlorid Pyridoxin-5'-phosphat
Folate	Folsäure
Pantothensäure	Kalzium-D-pantothenat Natrium-D-pantothenat Dexpanthenol
Vitamin B ₁₂	Cyanocobalamin Hydroxocobalamin
Biotin	D-Biotin
Vitamin C	L-Ascorbinsäure Natrium-L-ascorbat Kalzium-L-ascorbat 6-Palmitoyl-L-Ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat) Kaliumascorbat
Vitamin E	D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat DL-alpha-Tocopherylacetat
Vitamin K	Phyllochinon (Phytomenadion)

¹⁰⁹ Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1997).

2. Mineralstoffe

Mineralstoffe	Zulässige Salze
Kalzium (Ca)	Kalziumcarbonat Kalziumchlorid Kalziumcitrate Kalziumgluconat Kalziumglycerophosphat Kalziumlaktat Kalziumorthophosphate Kalziumhydroxid
Magnesium (Mg)	Magnesiumcarbonat Magnesiumchlorid Magnesiumoxid Magnesiumorthophosphate Magnesiumsulfat Magnesiumgluconat Magnesiumhydroxid Magnesiumcitrate
Eisen (Fe)	Eisencitrat Eisengluconat Eisenlaktat Eisensulfat Eisenammoniumcitrat Eisenfumarat Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat) Eisen-Bisglycinat
Kupfer (Cu)	Kupfercitrat Kupfergluconat Kupfersulfat Kupferlysinkomplex Kupfercarbonat
Iod (I)	Kaliumiodid Natriumiodid Kaliumiodat
Zink (Zn)	Zinkacetat Zinkchlorid Zinklaktat Zinksulfat Zinkcitrat Zinkgluconat Zinkoxid
Mangan (Mn)	Mangancarbonat Manganchlorid

Mineralstoffe	Zulässige Salze
	Mangancitrat Mangansulfat Mangangluconat
Natrium (Na)	Natriumbicarbonat Natriumchlorid Natriumcitrat Natriumgluconat Natriumcarbonat Natriumlaktat Natriumorthophosphate Natriumhydroxid
Kalium (K)	Kaliumbicarbonat Kaliumcarbonat Kaliumchlorid Kaliumcitrate Kaliumgluconat Kaliumlaktat Kaliumorthophosphate Kaliumhydroxid
Selen (Se)	Natriumselenat Natriumselenit

3. Aminosäuren und sonstige stickstoffhaltige Verbindungen

L-Arginin und sein Hydrochlorid¹¹⁰

L-Cystin und sein Hydrochlorid

L-Histidin und sein Hydrochlorid

L-Isoleucin und sein Hydrochlorid

L-Leucin und sein Hydrochlorid

L-Lysin und sein Hydrochlorid

L-Cystein und sein Hydrochlorid

L-Methionin

L-Phenylalanin

L-Threonin

L-Tryptophan

L-Tyrosin

L-Valin

L-Carnitin und sein Hydrochlorid

L-Carnitin-L-Tartrat

Taurin

¹¹⁰ L-Arginin und sein Hydrochlorid dürfen nur zur Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung im Sinne von Art. 17 Abs. 3 Bst. c verwendet werden.

Cytidin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz
Uridin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz
Adenosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz
Guanosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz
Inosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

4. Sonstige

Cholin
Cholinchlorid
Cholincitrate
Cholintartrate
Inositol

*Anhang 4*¹¹¹
(Art. 17a Abs. 5)

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben für Säuglingsanfangsnahrung und Voraussetzungen, die eine entsprechende Werbebehauptung rechtfertigen

1. Nährwertbezogene Angaben

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
11 nur Laktose enthalten	Laktose ist das einzige vorhandene Kohlenhydrat.
12 Laktosefrei	Der Laktosegehalt beträgt höchstens 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).
13 Zusatz von langkettigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren oder eine gleichwertige nährwertbezogene Angabe in Bezug auf den Zusatz von Docosahexaensäure	Der Gehalt an Docosahexaensäure beträgt mindestens 0,2 % des Gesamtfettsäuregehalts.
14 Nährwertbezogene Angabe bezüglich des Zusatzes der folgenden optionalen Zutaten:	
141 Taurin	Freiwillig zugesetzt in einer Konzentration, die für die bestimmungsgemässe besondere Verwendung durch Säuglinge angemessen ist und den Bedingungen in Anhang 2 entspricht.
142 Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide	Freiwillig zugesetzt in einer Konzentration, die für die bestimmungsgemässe besondere Verwendung durch Säuglinge angemessen ist und den Bedingungen in Anhang 2 entspricht.
143 Nukleotide	Freiwillig zugesetzt in einer Konzentration, die für die bestimmungsgemässe besondere Verwendung durch Säuglinge angemessen ist und den Bedingungen in Anhang 2 entspricht.

¹¹¹ Fassung gemäss Ziff. III Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

2. Gesundheitsbezogene Angaben (einschliesslich Angaben zur Reduzierung von Krankheitsrisiken)

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
<p>21 Verringerung des Risikos von Allergien auf Milchproteine. In dieser Behauptung können Begriffe verwendet werden, die sich auf reduzierten Antigen- oder reduzierten Allergengehalt beziehen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Die Säuglingsanfangsnahrung muss den Bestimmungen von Anhang 2 Ziffer 22 genügen. Die Menge der Immunreaktionen hervorrufenden Proteine muss mit anerkannten Messmethoden nachgewiesen werden und darf höchstens 1 Prozent der Stickstoff enthaltenden Stoffe der Anfangsnahrung ausmachen. b. Auf der Kennzeichnung ist anzugeben, dass Säuglinge, die gegen intakte Proteine, aus denen die Nahrung hergestellt ist, allergisch sind, diese nicht verzehren dürfen, es sei denn, dass in anerkannten klinischen Tests der Nachweis der Verträglichkeit der Anfangsnahrung in mehr als 90 Prozent (Vertrauensbereich 95 Prozent) der Fälle erbracht wurde, in denen Säuglinge unter einer Überempfindlichkeit gegenüber den Proteinen leiden, aus denen das Hydrolysat hergestellt ist. c. Die oral verabreichte Anfangsnahrung sollte bei Tieren keine Sensibilisierung gegen die intakten Proteine, aus denen die Anfangsnahrung hergestellt wird, hervorrufen. d. Zum Nachweis der behaupteten Eigenschaften müssen objektive und wissenschaftlich nachgewiesene Angaben vorliegen.

Anhang 5¹¹²

(Art. 18 Abs. 2 Bst. a Ziff. 1 und b sowie Art. 18a Abs. 3 Bst. c)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Folgenahrung

Anmerkung: Die Werte beziehen sich auf das genussfertige Erzeugnis, das entweder so in Verkehr gebracht oder nach den Anweisungen der Herstellerin zubereitet worden ist.

1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml)

2 Proteine

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

21 Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

Bei gleichem Brennwert muss die Folgenahrung jede essenzielle und halbesenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 3 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist.

22 Folgenahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

Für Erzeugnisse mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) gelten die Anforderungen gemäss Art. 17 Absatz 4 Bst. b sinngemäss.

Bei gleichem Brennwert muss die Folgenahrung jede essenzielle und halbesenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziff. 26). Bei

¹¹² Fassung gemäss Ziff. III Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008 (AS 2008 961). Bereinigt gemäss Ziff. I Abs. 1 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 3 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist.

- 23 Folgenahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

Bei der Herstellung dieser Folgenahrung sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden.

Bei gleichem Brennwert muss die Folgenahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 3 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist.

- 24 In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwertes der Proteine in den hierfür notwendigen Mengen gestattet.

3 Taurin

Wird Taurin zugesetzt, darf der Gehalt nicht höher sein als 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4 Lipide

Mindestens	Höchstens
0,96 g/100 kJ (4,0 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

- 41 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

- 42 Laurinsäure und Myristinsäure

Mindestens	Höchstens
–	einzelnen oder insgesamt 20 Massenprozent des Gesamtfettgehalts

- 43 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)

- | | Mindestens | Höchstens |
|----|--|--|
| | 70 mg/100 kJ
(300 mg/100 kcal): | 285 mg/100 kJ
(1200 mg/100 kcal) |
| 44 | Der Gehalt an Trans-Fettsäuren darf nicht über 3 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen. | |
| 45 | Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen. | |
| 46 | Der Alpha-Linolensäure-Gehalt muss mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) betragen.
Das Verhältnis Linoläure/Alpha-Linolensäure muss mindestens 5 und darf höchstens 15 betragen. | |
| 47 | Langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome), mehrfach ungesättigte Fettsäuren können zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil an dem gesamten Fettgehalt höchstens betragen: | |
| | 471 | bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-3 Fettsäuren: 1 Prozent |
| | 472 | bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6 Fettsäuren: 2 Prozent
(bei Arachidonsäure (20:4 n-6): 1 Prozent) |
| | Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein. | |
| | Der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren sein. | |

5 Phospholipide

Der Gehalt an Phospholipiden in Folgenahrung darf höchstens 2 g/l betragen.

6 Kohlenhydrate

- | | Mindestens | Höchstens |
|----|---|---------------------------------|
| | 2,2 g/100 kJ
(9 g/100 kcal) | 3,4 g/100 kJ
(14 g/100 kcal) |
| 61 | Die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten ist untersagt. | |
| 62 | Laktose | |
| | Mindestens | Höchstens |
| | 1,1 g/100 kJ
(4,5 g/100 kcal) | – |
| | Die Bestimmung gilt nicht für Folgenahrung, in der der Anteil von Sojaproteinen mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt. | |
| 63 | Saccharose, Fructose, Honig | |

Mindestens

Höchstens

–

einzeln oder insgesamt: 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

Honig ist einer Behandlung zur Abtötung von *Clostridium botulinum*-Sporen zu unterziehen.

64 Glucose

Glucose darf nur Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Glucose zugesetzt, darf ihr Gehalt höchstens 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

7 **Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide**

Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide dürfen Folgenahrung zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil 0,8 g/100 ml in einer Kombination aus 90 Prozent Oligogalactosyl-Laktose und 10 Prozent Oligofructosyl-Saccharose mit hohem Molekulargewicht nicht übersteigen.

Andere Kombinationen und Höchstgehalte von Fructo-Oligosacchariden und Galacto-Oligosacchariden können gemäss Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a Ziffer 2 verwendet werden.

8 **Mineralstoffe**

81 Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Natrium (mg)	5	14	20	60
Kalium (mg)	15	38	60	160
Chlor (mg)	12	38	50	160
Kalzium (mg)	12	33	50	140
Phosphor (mg)	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg)	0,14	0,5	0,6	2
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Kupfer (µg)	8,4	25	35	100
Iod (µg)	2,5	12	10	50
Selen (µg)	0,25	2,2	1	9
Mangan (µg)	0,25	25	1	100
Fluor (µg)	–	25	–	100

Das Kalzium/Phosphor-Verhältnis in Folgenahrung muss mindestens 1,0 und darf höchstens 2,0 betragen.

- 82 Folgenahrung aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 81. Ausgenommen sind Eisen und Phosphor; für sie gelten folgende Anforderungen:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,22	0,65	0,9	2,5
Phosphor (mg)	7,5	25	30	100

9 Vitamine

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A ($\mu\text{g-RE}$) ¹¹³	14	43	60	180
Vitamin D (μg) ¹¹⁴	0,25	0,75	1	3
Vitamin B ₁ (Thiamin) (μg)	14	72	60	300
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (μg)	19	95	80	400
Niacin (μg) ¹¹⁵	72	375	300	1500
Pantothensäure (μg)	95	475	400	2000
Vitamin B ₆ (μg)	9	42	35	175
Biotin (μg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Folsäure (μg)	2,5	12	10	50
Vitamin B ₁₂ (μg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamin C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamin K (μg)	1	6	4	25
Vitamin E (mg- α -TE) ¹¹⁶	0,5/g	1,2	0,5/g	5

¹¹³ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

¹¹⁴ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 μg = 400 IE Vitamin D.

¹¹⁵ Vorgebildetes Niacin

¹¹⁶ α -TE = d- α -Tocopheroläquivalent.

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ¹¹⁷ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ		mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ¹¹⁸ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal	

10 Nukleotide

Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert ¹¹⁹	Höchstwert ¹²⁰
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

¹¹⁷ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

¹¹⁸ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

¹¹⁹ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

¹²⁰ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 6¹²¹
(Art. 18a Abs. 5 und 19 Abs. 10)

Referenzwerte für die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind

Nährstoff	Referenzwert		
		Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost
Vitamin A	(µg)	400	400
Vitamin D	(µg)	7	10
Vitamin E	(mg TE)	5	–
Vitamin K	(µg)	12	–
Vitamin C	(mg)	45	25
Vitamin B ₁ (Thiamin)	(mg)	0,5	0,5
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	(mg)	0,7	0,8
Niacin	(mg)	7	9
Vitamin B ₆	(mg)	0,7	0,7
Folat	(µg)	125	100
Vitamin B ₁₂	(µg)	0,8	0,7
Pantothensäure	(mg)	3	–
Biotin	(µg)	10	–
Kalzium	(mg)	550	400
Phosphor	(mg)	550	–
Kalium	(mg)	1000	–
Natrium	(mg)	400	–
Chlor	(mg)	500	–
Eisen	(mg)	8	6
Zink	(mg)	5	4
Iod	(µg)	80	70
Selen	(µg)	20	10
Kupfer	(mg)	0,5	0,4
Magnesium	(mg)	80	–
Mangan	(mg)	1,2	–

¹²¹ Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 11. Mai 2009, in Kraft seit 25. Mai 2009 (AS 2009 1997).

Anhang 7¹²²

(Art. 19 Abs. 5 Bst. a und Abs. 7 Bst. c)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anmerkung: Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin genussfertig zubereitet worden ist.

1 Getreideanteil

Getreidebeikost wird hauptsächlich aus einem oder mehreren gemahlene Getreide- oder Knollenstärkeprodukten hergestellt. Der Anteil an Getreide- oder Knollenstärkeprodukten muss mindestens 25 Massenprozent der endgültigen Mischung (Trockengewichtsanteil) betragen.

2 Protein

21 Bei den in Artikel 19 Absatz 3 Buchstaben b und d genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.

22 Bei den in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe b genannten Produkten muss der Gehalt an zugesetztem Protein mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

23 Die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe d genannten Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.

24 Der chemische Index des zugesetzten Proteins muss mindestens 80 Prozent des Referenzproteins Kasein (Ziff. 25) betragen oder der Eiweisswirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muss mindestens 70 Prozent des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinmischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.

25 Aminosäurezusammensetzung von Kasein

	(g je 100 g Protein)
Arginin	3,7
Cystin	0,3
Histidin	2,9

¹²² Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 13. Okt. 2010, in Kraft seit 1. Nov. 2010 (AS 2010 4615).

	(g je 100 g Protein)
Isoleucin	5,4
Leucin	9,5
Lysin	8,1
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2
Threonin	4,7
Tryptophan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

3 Kohlenhydrate

- 31 Wird den Produkten nach Artikel 19 Absatz 3 Buchstaben a und d Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) und der Fructosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal) betragen.
- 32 Wird den Produkten nach Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe b Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,2 g je 100 kJ (5 g/100 kcal) und der Fructosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) betragen.

4 Fette

- 41 Bei den in Artikel 19 Absatz 3 Buchstaben a und d genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.
- 42 Die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe b genannten Produkte dürfen einen Fettgehalt von höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) aufweisen. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so gilt:
- Der Laurinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Myristinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) muss einen Wert zwischen 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) und darf 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) haben.

5 Mineralstoffe

- 51 Natrium

- a. Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
- b. Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.

52 Calcium

- a. Die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe b genannten Produkte müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
- b. Die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe d genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Produkte (Milchkekse), die als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

6 Vitamine

- 61 Getreidebeikost muss einen Thiamingehalt von mindestens 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal) aufweisen.
- 62 Für die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe b genannten Produkte gelten folgende Gehalte:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamin A (µg RE) ^[1]	14	43	60	180
Vitamin D (µg) ^[2]	0,25	0,75	1	3

[1] RE = Retinoläquivalent, all-trans.

[2] In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

- 63 Die Höchstwerte gelten auch, wenn Vitamin A oder Vitamin D anderer Getreidebeikost zugesetzt wird.

Anforderungen an die Zusammensetzung anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anmerkung: Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin genussfertig zubereitet worden ist.

1 Proteine

- 11 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, so muss:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 40 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal) betragen.
- 12 Stehen Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung einzeln oder kombiniert an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen mindestens 10 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal) betragen.
- 13 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung zwar einzeln oder kombiniert genannt, jedoch nicht an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen mindestens 8 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;
 - d. der Gesamtgehalt des Produkts an Protein jeglicher Art mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.

- 14 Ist Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Produktbezeichnung eines nicht süssen Erzeugnisses erwähnt, so muss der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) und der Gehalt des Erzeugnisses an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen, unabhängig davon, ob das Erzeugnis als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht.
- 15 Wird das Erzeugnis auf dem Etikett als Mahlzeit bezeichnet, sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen jedoch in der Produktbezeichnung nicht erwähnt, so muss der Gesamtprotein-gehalt des Produkts aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 16 Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit aufgemacht sind, gelten die Anforderungen nach den Ziffern 11–15 nicht.
- 17 Süssspeisen, bei denen in der Verkehrsbezeichnung Milchprodukte als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 2,2 g Milchprote-
in/100 kcal enthalten. Für alle anderen Süssspeisen gelten die Anforderun-
gen nach den Ziffern 11–15 nicht.
- 18 Der Zusatz von Aminosäuren ist ausschliesslich zur Verbesserung des Nähr-
werts der vorhandenen Proteine und nur in der dafür erforderlichen Menge
zulässig.

2 Kohlenhydrate

Der Kohlenhydratgehalt von Säften und Nektar aus Obst und Gemüse, reinen Obstspeisen, Desserts oder Puddings darf höchstens folgende Werte erreichen:

- a. bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft:
10 g/100 ml;
- b. bei Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten
Getränken: 15 g/100 ml;
- c. bei reinen Obstspeisen: 20 g/100 g;
- d. bei Desserts und Puddings: 25 g/100 g;
- e. bei sonstigen Getränken, die nicht aus Milch zubereitet sind: 5 g/100 g.

3 Fett

- 31 Sind bei Erzeugnissen nach Ziffer 11 Fleisch oder Käse die einzigen in der
Produktbezeichnung genannten Zutaten oder stehen sie an erster Stelle, so
darf der Gesamtgehalt an Fett aus allen Quellen höchstens 1,4 g/100 kJ
(6 g/100 kcal) betragen.
- 32 Bei allen anderen Produkten darf der Gesamtgehalt des Produkts an Fett aus
allen Quellen höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.

4 Natrium

- 41 Der Natriumgehalt des Fertigprodukts darf höchstens 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oder höchstens 200 mg/100 g betragen. Ist jedoch Käse die einzige in der Produktbezeichnung genannte Zutat, so darf der Natriumgehalt höchstens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) betragen.
- 42 Obstspeisen, Desserts und Puddings dürfen, ausser für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.

5 Vitamine

- 51 Vitamin C
Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin C des Fertigprodukts mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) bzw. 25 mg/100 g betragen.
- 52 Vitamin A
Bei Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin A des Fertigprodukts mindestens 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal)¹²³ betragen. Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.
- 53 Vitamin D
Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

¹²³ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

Anhang 9
(Art. 19 Abs. 5 Bst. c, Abs. 9 und 10)

Zulässige Nährstoffe für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

1. Vitamine

Vitamin A

Retinol
Retinyl-acetat
Retinyl-palmitat
beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D₂ (= Ergocalciferol)
Vitamin D₃ (= Cholecalciferol)

Vitamin B₁ (Thiamin)

Thiaminhydrochlorid
Thiaminnitrat

Vitamin B₂ (Riboflavin)

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat-Natrium

Niacin

Nicotinsäureamid
Nicotinsäure

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Pantothensäure

Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
Dexpanthenol

Folat

Folsäure

Vitamin B₁₂

Cyanocobalamin

Hydroxocobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure

Natrium-L-ascorbat

Calcium-L-ascorbat

6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat)

Kalium-ascorbat

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol

DL-alpha-Tocopherol

D-alpha-Tocopherylacetat

DL-alpha-Tocopherylacetat

2. Aminosäuren

L-Arginin und sein Hydrochlorid

L-Cystin und sein Hydrochlorid

L-Histidin und sein Hydrochlorid

L-Isoleucin und sein Hydrochlorid

L-Leucin und sein Hydrochlorid

L-Lysin und sein Hydrochlorid

L-Cystein und sein Hydrochlorid

L-Methionin

L-Phenylalanin

L-Threonin

L-Tryptophan

L-Tyrosin

L-Valin

3. Mineralstoffe (Mengenelemente und Spurenelemente)

Calcium

Calciumcarbonat

Calciumchlorid

Calciumcitrate

Calciumgluconat

Calciumglycerophosphat

Calciumlactat

Calciumoxid
Calciumhydroxid
Calciumorthophosphate

Magnesium

Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumcitrate
Magnesiumgluconat
Magnesiumoxid
Magnesiumhydroxid
Magnesiumorthophosphate
Magnesiumsulfat
Magnesiumlactat
Magnesiumglycerophosphat

Kalium

Kaliumchlorid
Kaliumcitrate
Kaliumgluconat
Kaliumlactat
Kaliumglycerophosphat

Eisen

Eisen-(II)-citrat
Eisen-(III)-ammoniumcitrat
Eisen-(II)-gluconat
Eisen-(II)-lactat
Eisen-(II)-sulfat
Eisen-(II)-fumarat
Eisen-(III)-diphosphat (Eisenpyrophosphat)
Elementares Eisen (Carbonyl-, Elektrolyt- und hydrogenreduziertes Eisen)
Eisen-(III)-saccharat
Eisennatriumdiphosphat
Eisen-(II)-carbonat

Kupfer

Kupfer-Lysin-Komplex
Kupfer-(II)-carbonat
Kupfer-(II)-citrat
Kupfer-(II)-gluconat
Kupfer-(II)-sulfat

Zink

Zinkacetat
Zinkchlorid

Zinkcitrat
Zinklactat
Zinksulfat
Zinkoxid
Zinkgluconat

Mangan

Mangan-(II)-carbonat
Mangan-(II)-chlorid
Mangan-(II)-citrat
Mangan-(II)-gluconat
Mangan-(II)-sulfat
Mangan-(II)-glycerophosphat

Iod

Natriumiodid
Kaliumiodid
Kaliumiodat
Natriumiodat

4. Sonstige

Cholin
Cholinchlorid
Cholincitrat
Cholinbitartrat
Inositol
L-Carnitin
L-Carnitinhydrochlorid

Anhang 10¹²⁴
(Art. 19 Abs. 6)

Höchstmengen für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, die Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder zugesetzt werden

Anmerkung: Die Nährstoffanforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin genussfertig zubereitet wird. Ausgenommen sind Kalium und Kalzium, bei denen sich die Anforderungen auf das Erzeugnis beziehen, das an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird.

Nährstoff	Höchstwert je 100 kcal
Vitamin A (µg RE)	180 ^[1]
Vitamin D (µg)	3 ^[1]
Vitamin E (mg α-TE)	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 ^[2] /125 ^[3]
Vitamin B ₁ (Thiamin) (mg)	0,25/0,5 ^[4]
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (mg)	0,4
Niacin (mg NE)	4,5
Vitamin B ₆ (mg)	0,35
Folsäure (µg)	50
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,35
Pantothensäure (mg)	1,5
Biotin (µg)	10
Kalium (mg)	160
Kalzium (mg)	80/180 ^[5] /100 ^[6]
Magnesium (mg)	40
Eisen (mg)	3
Zink (mg)	2
Kupfer (µg)	40
Iod (µg)	35
Mangan (mg)	0,6

[1] Im Einklang mit den Bestimmungen der Anhänge 7 und 8.

[2] Dieser Höchstwert gilt für mit Eisen angereicherte Erzeugnisse.

[3] Dieser Höchstwert gilt für Gerichte auf Fruchtbasis, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte.

[4] Dieser Höchstwert gilt für verarbeitete Lebensmittel auf Getreidebasis.

[5] Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstaben a und b genannten Erzeugnisse.

[6] Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 19 Absatz 3 Buchstabe d genannten Erzeugnisse.

¹²⁴ Fassung gemäss Ziff. III Abs. 2 der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

Anhang 11
(Art. 20 Abs. 3 und 5)

Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung und an Protein- und Aminosäurepräparate

I. Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung

1. Kohlenhydrat-Konzentrate

- | | |
|------------------------|--|
| a. Kohlenhydrate | mehrere unterschiedlich resorbierbare Zuckerarten oder Stärkeabbauprodukte |
| b. Energiequelle | mindestens 80 Prozent von Kohlenhydraten |
| c. Kohlenhydratenergie | höchstens zu 50 Prozent aus Saccharose |
| d. Energiegehalt | mindestens 300 kJ (70 kcal) pro 100 ml bzw. 1400 kJ (335 kcal) pro 100 g Trockenmasse (bezogen auf genussfertiges Produkt) |

2. Energiereiche Erzeugnisse

- | | |
|------------------|--|
| a. Energiegehalt | mindestens 1400 kJ (335 kcal) pro 100 g Trockenmasse |
| b. Energiequelle | mindestens 50 Prozent aus Kohlenhydraten, und
höchstens 30 Prozent aus Fett |

3. Energieliefernde Getränke

- | | |
|------------------|--|
| a. Energiegehalt | mindestens 190 kJ (45 kcal) pro 100 ml |
| b. Energiequelle | mindestens 50 Prozent aus Kohlenhydraten, und
höchstens 30 Prozent aus Fett |

II. Anforderungen an Protein- und Aminosäurepräparate

- | | |
|-----------------------|---|
| a. Kollagenes Eiweiss | Darf höchstens 20 Prozent des Proteinanteiles betragen. |
| b. Proteinzufuhr | Darf einschliesslich des mit der üblichen Ernährung aufgenommenen Eiweisses 2 g/kg Körpergewicht pro Tag nicht überschreiten. |

Anhang 12¹²⁵
(Art. 20 Abs. 7 und 13)

Zulässige Substanzen in Nahrungsmitteln für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung)

Substanz	Salze	Deklaration	Anforderungen
Aminosäuren			
L-Isoleucin		in mg/Tagesration oder	min. 700 mg/Tag*
L-Leucin		in mg/100 g Eiweiss,	min. 1,1 g/Tag*
L-Lysin		in g/Tagesration oder	min. 700 mg/Tag*
L-Methionin		in g/100 g Eiweiss	min. 1,1 g/Tag*
L-Phenylalanin			min. 1,1 g/Tag*
L-Threonin			min. 500 mg/Tag*
L-Valin			min. 800 mg/Tag*
			*optimaler Bedarf liegt ca. 2 mal höher
L-Arginin		in mg/Tagesration oder	max. 2,5 g/Tag
L-Cystein		in mg/100 g Eiweiss,	max. 1 g/Tag
L-Glutamin		in g/Tagesration oder	max. 10 g/Tag
Glycin		in g/100 g Eiweiss	max. 5 g/Tag
L-Ornithin			max. 2 g/Tag
L-Tyrosin			max. 1,2 g/Tag
L-Carnitin	Base, -tartrat, fumarat	in mg/Tagesration	max. 1000 mg/Tag
L-Citrullin	Malat		max. 1000 mg/Tag
Coffein		in mg/100 ml oder in mg/100 g oder in mg/Tagesration oder den prozentualen Anteil (%) im Produkt	max. 160 mg/Tag, zusätzlich zu normalem Coffeinkonsum
Cholin			max. 1000 mg/Tag
Kreatin	Monohydrat Pyruvat	in g/Tagesration	max. 3 g/Tag max. 5 g/Tag
Lebende Bakterienkulturen	Spezifikationen gemäss Anhang 14 ^b	Mit der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben der ICSP (International Committee on Systematics of Prokaryotes)	mind. 108 KBE (kolo- nienbildende Einhei- ten) pro Tagesration
Glucuronolacton		in mg/100 ml	max. 240 mg/100 ml
Inositol			300 bis 1000 mg/Tag
D-Ribose		in mg/100 ml	max. 200 mg/100 ml
Taurin		in mg/Tagesration	max. 1000 mg/Portion

¹²⁵ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

Anhang 13¹²⁶
(Art. 20 Abs. 7, 8 und 13, 21 Abs. 4, 22 Abs. 3, 4, 5, 6 und 7,
22a Abs. 4 und 22b Abs. 5)

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe in den für Erwachsene zugelassenen Tagesdosen

Vitamine/Mineralstoffe/sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Tagesdosen
--	---------------------------------------

1 Vitamine

Vitamin A	800 µg
β-Carotin (Provitamin A)	4,8 mg
Vitamin D	5 µg
Vitamin E	12 mg
Vitamin C	80 mg
Vitamin K	75 µg
Vitamin B ₁ (Thiamin)	1,1 mg
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	1,4 mg
Niacin (Vitamin PP)	16 mg
Vitamin B ₆	1,4 mg
Folsäure/Folacin	200 µg
Vitamin B ₁₂	2,5 µg
Biotin	150 µg
Pantothensäure	6 mg

2 Mineralstoffe und Spurenelemente

Calcium	800 mg
Phosphor	700 mg
Eisen	14 mg
Magnesium	375 mg
Zink	15 mg
Jod	150 µg
Selen	55 µg
Kupfer	1 mg
Mangan	2 mg
Chrom	40 µg
Molybdän	50 µg
Kalium	2000 mg
Chlorid	800 mg
Silicium	200 mg

¹²⁶ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

Vitamine/Mineralstoffe/sonstige Stoffe

für Erwachsene zugelassene Tagesdosen

3 Aminosäuren und sonstige Stoffe**3.1 Aminosäuren**

L-Histidin	600 mg
L-Isoleucin	700 mg
L-Leucin	1100 mg
L-Lysin	700 mg
L-Methionin + L-Cystein	900 mg
L-Phenylalanin + L-Tyrosin	1500 mg
L-Threonin	500 mg
L-Valin	800 mg

3.2 Sonstige Stoffe

Coenzym Q 10	30 mg
Isoflavone	50 mg
Carotinoid Lutein	10 mg
Carotinoid Zeaxanthin	2 mg
Carotinoid Lycopin	15 mg
* α -Linolensäure (n-3)	2 g
*EPA + DHA (als Summe) (langkettige n-3) ^a	500 mg
*Linolensäure (n-6)	10 g
Taurin	1000 mg
Astaxanthin	4 mg
Glucosamin	750 mg (berechnet als Base)
Chondroitinsulfat ^b	500 mg
konjugierte Linolensäure (CLA) ^c	3 g
Oligomere Proanthocyanidine (OPC) ^d	150 mg
Beta-Glucan aus Hafer oder Gerste	3 g
Beta-Glucan aus Hefe	375 mg
Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) ^e	90 mg (berechnet als EGCG)
Betain	1,5 g
Cholin	550 mg
Kreatin	3,0 g
L-Carnitin	1,0 g
WSTC I (wasserlösliches Tomatenkonzentrat) ¹²⁷	3,0 g
WSTC II (wasserlösliches Tomatenkonzentrat) ⁵	150 mg
Shiitake Pilz (Mycelauszug)	2,5 ml
Phosphatidylserin aus Soja	300 mg

¹²⁷ Fruitflow® der Firma DSM.

Vitamine/Mineralstoffe/sonstige Stoffe

für Erwachsene zugelassene Tagesdosen

Flavonoide aus *Glycyrrhizia glabra* L.

120 mg

- * Bei der Verwendung von neuartigen Speiseölen zur Anreicherung von Lebensmitteln mit spezifischen Fettsäuren gelten die Artikel 5b, 5c, 5d und 5g der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹²⁸ über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie die Spezifikationen, die Verwendungszwecke und die Höchstmengen gemäss den Anhängen 3, 4, 5 und 8.
- a EPA: Eicosapentaensäure; DHA: Docosahexaensäure
- b *Warnhinweis:* Für schwangere und stillende Frauen, Kinder, Jugendliche und Personen mit gerinnungshemmenden Arzneimitteln nicht geeignet.
- c *Warnhinweis:* Für Diabetiker, Jugendliche, schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.
- d *Warnhinweis:* Ein Produkt mit OPC ersetzt eine Ernährung mit frischem Obst und Gemüse nicht.
- e *Warnhinweis:* Nicht auf nüchternen Magen, nicht bei strikter, kalorienarmer Ernährung und nicht gleichzeitig mit anderen Produkten auf Basis von Grüntee einnehmen.

*Anhang 13a*¹²⁹
(Art. 22 Abs. 3 und 6)

Sonstige Stoffe für Nahrungsergänzungsmittel mit den zugelassenen Mindestmengen

Stoffe	für Erwachsene zugelassene Mindestmengen
--------	--

1 Enzyme

Lactase ^a	4500 FCC-Einheiten (Food Chemicals Codex)
----------------------	--

2 Lebende Bakterienkulturen

	10 ⁸ KBE (kolonienbildende Einheiten) pro Tagesration
--	---

a Einschränkungen/Warnhinweise: Die Zielgruppe ist ferner darüber zu unterrichten, dass es Unterschiede bei der Lactosetoleranz gibt und dass die Betroffenen sich Rat bei einer Fachperson bezüglich der Funktion des Stoffes bei ihrer Ernährung holen sollten.

¹²⁹ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

*Anhang 14*¹³⁰

(Art. 20 Abs. 7 und 9, 20a Abs. 4, 21 Abs. 5, 22 Abs. 6, 22a Abs. 5 und 22b Abs. 6)

Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffen

Kategorie 1: Vitamine

Vitamin A

Retinol
Retinylacetat
Retinylpalmitat
Beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D3 (Cholecalciferol)
Vitamin D2 (Ergocalciferol)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol
DL-alpha-Tocopherol
D-alpha-Tocopherylacetat
DL-alpha-Tocopherylacetat
D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat
D-alpha-Tocopheryl-Polyethylenglycol-1000-Succinat (nur für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke)
Gemischte Tocopherole¹³¹
Tocotrienol-Tocopherol¹³²

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)
Menachinon¹³³

¹³⁰ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

¹³¹ α -Tocopherol < 20 %, β -Tocopherol < 10 %, γ -Tocopherol 50–70 %, und δ -Tocopherol 10–30 %.

¹³² Typische Mengen einzelner Tocopherole und Tocotrienole sind:

- 115 mg/g α -Tocopherol (101 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g β -Tocopherol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 45 mg/g γ -Tocopherol (25 mg/g Mindestgehalt);
- 12 mg/g δ -Tocopherol (3 mg/g Mindestgehalt);
- 67 mg/g α -Tocotrienol (30 mg/g Mindestgehalt);
- < 1 mg/g β -Tocotrienol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 82 mg/g γ -Tocotrienol (45 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g δ -Tocotrienol (1 mg/g Mindestgehalt).

¹³³ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerer Masse als Menachinon-6 vor.

Vitamin B₁

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat
Thiaminmonophosphatchlorid
Thiaminpyrophosphatchlorid

Vitamin B₂

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat, Natrium

Niacin

Nicotinsäure
Nicotinamid
Inositolhexanicotinat (Inositolniacinat)

Pantothensäure

Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol
Pantethin

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5'-phosphat
Pyridoxal-5'-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Folate

Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat

Vitamin B₁₂

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin
5'-Desoxyadenosylcobalmin
Methylcobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Calcium-L-ascorbat (kann bis zu 2 % Threonat enthalten)
Kalium-L-ascorbat

L-Ascorbyl-6-palmitat
Magnesium-L-ascorbat
Zink-L-ascorbat

Kategorie 2: Mineralstoffe

Calcium

Calciumacetat
Calcium-L-ascorbat
Calciumbisglycinat
Calciumcarbonat
Calciumchlorid
Calciumcitratmalat
Calciumsalze der Zitronensäure
Calciumgluconat
Calciumglycerophosphat
Calciumlactat
Calciumpyruvat
Calciumsalze der Orthophosphorsäure
Calciumsuccinat
Calciumhydroxid
Calcium-L-lysinat
Calciummalat
Calciumoxid
Calcium-L-pidolat
Calcium-L-threonat
Calciumsulfat

Magnesium

Magnesiumacetat
Magnesiumascorbat
Magnesiumbisglycinat
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumsalze der Zitronensäure
Magnesiumgluconat
Magnesiumglycerophosphat
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure
Magnesiumlactat
Magnesium-L-lysinat
Magnesiumhydroxid
Magnesiummalat
Magnesiumoxid
Magnesium-L-pidolat
Magnesiumkaliumcitrat
Magnesiumpyruvat

Magnesiumsuccinat
Magnesiumsulfat
Magnesiumtaurat
Magnesiumacetyltaurat
Magnesium – L-aspartat (nur für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke)

Calcium – Magnesium – Mischungen

Dolomitpulver
Fossiles Korallenpulver (Scleratinia)

Eisen

Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisenammoniumcitrat
Eisengluconat
Eisenfumarat
Eisennatriumdiphosphat
Eisenlactat
Eisensulfat
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)
Eisensaccharat
elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert)
Eisenbisglycinat
Eisen-L-pidolat
Eisen(II)-phosphat
Eisen(II)-taurat
Eisen(II)-Ammoniumphosphat
Eisen(III)-Natrium-EDTA

Kupfer

Kupfercarbonat
Kupfercitrat
Kupfergluconat
Kupfersulfat
Kupfer-L-aspartat
Kupferbisglycinat
Kupferlysinkomplex
Kupfer(II)-oxid

Jod

Kaliumjodid
Kaliumjodat
Natriumjodid
Natriumjodat

Zink

Zinkacetat
Zink-L-ascorbat
Zink-L-aspartat
Zinkbisglycinat
Zinkchlorid
Zinkcitrat
Zinkgluconat
Zinklactat
Zink-L-lysinat
Zinkmalat
Zink-mono-L-methioninsulfat
Zinkoxid
Zinkcarbonat
Zink-L-pidolat
Zinkpicolinat
Zinksulfat

Mangan

Manganascorbat
Mangan-L-aspartat
Manganbisglycinat
Mangancarbonat
Manganchlorid
Mangancitrat
Manganguconat
Manganglycerophosphat
Manganpidolat
Mangansulfat

Natrium

Natriumbicarbonat
Natriumcarbonat
Natriumchlorid
Natriumcitrat
Natriumgluconat
Natriumlactat
Natriumhydroxid
Natriumsalze der Orthophosphorsäure
Natriumsulfat

Kalium

Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kaliumchlorid
Kaliumcitrat

Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlactat
Kaliumhydroxid
Kalium-L-pidolat
Kaliummalat
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure
Kaliumsulfat

Selen

L-Selenomethionin
Selenhefe¹³⁴
Selenige Säure
Natriumselenat
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenit

Chrom

Chrom(III)-chlorid
Chrom(III)-lactattrihydrat
Chromnitrat
Chrompicolinat
Chrom(III)-sulfat

Molybdän (VI)

Ammoniummolybdat
Kaliummolybdat
Natriummolybdat

Fluor

Calciumfluorid
Kaliumfluorid
Natriumfluorid
Natriummonofluorophosphat

Bor

Borsäure
Natriumborat

¹³⁴ In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten Selenhefe, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selen). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

Silicium

cholindestabilisierte Orthokieselsäure
Siliciumdioxid
Kieselsäure (in Gel-Form)

Kategorie 3: Sonstige Stoffe**Aminosäuren**

Anmerkung: Bei zugelassenen Aminosäuren können auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.

L-Alanin

L-Arginin

L-Arginin-L-Aspartat (nur für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke)

L-Asparaginsäure (nur für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke)

L-Citrullin

L-Cystein

L-Cystin

L-Histidin

L-Glutaminsäure

L-Glutamin

Glycin

L-Isoleucin

L-Leucin

L-Lysin

L-Lysin-L-Aspartat (nur für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke)

L-Lysin-L-Glutamat (nur für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke)

L-Lysinacetat

L-Methionin

L-Ornithin

L-Phenylalanin

L-Prolin

L-Serin

L-Threonin

L-Tryptophan

L-Tyrosin

L-Valin

N-Acetyl-L-Cystein (nur für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke)

N-Acetyl-L-Methionin (nur für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke)

Sonstige Stoffe

Astaxanthin-reiches Oleoresin aus *Haematococcus Pluvialis* extrahiert

3.2.2

Beta-Glucan aus Hafer und/oder aus Gerste

Beta-Glucan aus Hefe gemäss Anhang I Durchführungsbeschluss 2011/762/EU¹³⁵
Betainhydrochlorid

L-Carnitin
L-Carnitinhydrochlorid
L-Carnitin-L-Tartrat

Cholin
Cholinchlorid
Cholintartrate
Cholincitrat

Chondroitinsulfat (Ph. Eur.)
Coenzym Q10 (Ubichinon, Ubichinol)
Coffein

DHA und deren Ester aus Speiseölen und neuartigen Speiseölen gemäss der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹³⁶ über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse

EPA und deren Ester aus Speiseölen und neuartigen Speiseölen gemäss der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse

Flavonoide aus *Glycyrrhiza glabra* L. gemäss Anhang I Durchführungsbeschluss 2011/761/EU¹³⁷

Glucosaminchlorid
Glucosaminsulfat
D-Glucurono- γ -lacton

Inositol
Isoflavone aus Soja- und/oder aus Rotkleeextrakten

Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) aus Grüntee
Konjugierte Linolsäure (CLA) aus Distelöl
Kreatinmonohydrat
Kreatinpyruvat

Lactase FCC (Food Chemicals Codex)

Linolsäure aus Speiseölen und neuartigen Speiseölen gemäss der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse

Lutein aus Tagetes

¹³⁵ Durchführungsbeschluss 2011/762/EU der Kommission vom 24. November 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 313 vom 26.11.2011, S. 41.

¹³⁶ SR **817.022.105**

¹³⁷ Durchführungsbeschluss 2011/761/EU der Kommission vom 24. November 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Flavonoiden aus *Glycyrrhiza glabra* L. als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 313 vom 26.11.2011, S. 37.

Lycopin aus Tomaten und/oder aus *Blakeslea trispora* gemäss Anhang I Entscheidung 2009/365/EG¹³⁸ und/oder synthetisches Lycopin gemäss Anhang I Entscheidung 2009/362/EG¹³⁹

Oligomere Proanthocyanidine (OPC) aus Trauben und/oder Pinienrinde

Omega-3-Fettsäuren aus Speiseölen und neuartigen Speiseölen gemäss der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse

Phosphatidylserin gemäss Anhang I Durchführungsbeschluss 2011/513/EU¹⁴⁰

Shiitake Mycelauszug gemäss Anhang I Beschluss 2011/73/EU¹⁴¹

Spezifische Fettsäuren oder Lipide: Bei der Verwendung von neuartigen Speiseölen zur Anreicherung von Lebensmitteln gelten die Artikel 5b, 5c, 5d und 5g der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie die Spezifikationen, die Verwendungszwecke und die Höchstmengen gemäss den Anhängen 3, 4, 5 und 8.

Taurin

Wasserlösliche Tomatenkonzentrate WSTC I und II gemäss EFSA Journal 2010; 8(7):1689

Zeaxanthin aus *Tagetes* und/oder synthetisches Zeaxanthin gemäss Anhang Durchführungsbeschluss 2013/49/EU¹⁴²

¹³⁸ Entscheidung 2009/365/EG der Kommission vom 28. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin aus *Blakeslea trispora* als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 111 vom 5.5.2009, S. 31.

¹³⁹ Entscheidung 2009/362/EG der Kommission vom 30. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 110 vom 1.5.2009, S. 54.

¹⁴⁰ Durchführungsbeschluss 2011/513/EU der Kommission vom 19. August 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 215 vom 20.8.2011, S. 20.

¹⁴¹ Beschluss 2011/73/EU der Kommission vom 2. Februar 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Mycelauszugs von *Lentinula edodes* (Shiitake-Pilz) als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 29 vom 3.2.2011, S. 30.

¹⁴² Durchführungsbeschluss 2013/49/EU der Kommission vom 22. Januar 2013 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von synthetischem Zeaxanthin als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 21 vom 24.1.2013, S. 32.

*Anhang 14a*¹⁴³
(Art. 20a)

Wesentliche Zusammensetzung von diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke

Die Spezifikationen beziehen sich auf das gebrauchsfertige Erzeugnis, sei es als solches im Handel oder nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet.

1. Erzeugnisse im Sinne von Artikel 20a Absatz 2 Buchstabe a, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss Tabelle 1.
2. Erzeugnisse im Sinne von Artikel 20a Absatz 2 Buchstabe b, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss Tabelle 1; hiervon bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe unberührt, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
3. Vitamine und Mineralstoffe dürfen in Erzeugnissen im Sinne von Artikel 20a Absatz 2 Buchstabe c, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, nicht in höheren als den in Tabelle 1 angegebenen Höchstmengen enthalten sein; hiervon bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe unberührt, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
4. Sofern dies nicht den aus der Zweckbestimmung resultierenden Erfordernissen zuwiderläuft, sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, mit den Vorschriften über andere Nährstoffe konform, die für Säuglingsanfangsnahrung bzw. Folgenahrung gelten.
5. Erzeugnisse im Sinne von Artikel 20a Absatz 2 Buchstabe a, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss Tabelle 2.
6. Erzeugnisse im Sinne von Artikel 20a Absatz 2 Buchstabe b, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss Tabelle 2; hiervon bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe unberührt, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
7. Vitamine und Mineralstoffe dürfen in Erzeugnissen im Sinne von Artikel 20a Absatz 2 Buchstabe c, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, nicht in höheren als den in Tabelle 2 angegebenen Höchstmengen enthalten sein; hiervon bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe unberührt, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.

¹⁴³ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 15. Nov. 2006 (AS 2006 4919). Bereinigt durch Ziff. III Abs. 3 der V des EDI vom 7. März 2008, in Kraft seit 1. April 2008 (AS 2008 961).

Tabelle 1

Werte für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in diätetisch vollständigen Lebensmitteln für Säuglinge

Vitamine

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamin A (µg RE)	14	43	60	180
Vitamin D (µg)	0,25	0,75	1	3
Vitamin K (µg)	1	5	4	20
Vitamin C (mg)	1,9	6	8	25
Thiamin (mg)	0,01	0,075	0,04	0,3
Riboflavin (mg)	0,014	0,1	0,06	0,45
Vitamin B ₆ (mg)	0,009	0,075	0,035	0,3
Niacin (mg NE)	0,2	0,75	0,8	3
Folsäure (µg)	1	6	4	25
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Pantothensäure (mg)	0,07	0,5	0,3	2
Biotin (µg)	0,4	5	1,5	20
Vitamin E (mg α-TE)	0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,1 mg pro 100 verwert- bare kJ	0,75	0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,5 mg pro 100 verwert- bare kcal	3

Mineralstoffe

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Natrium (mg)	5	14	20	60
Chlorid (mg)	12	29	50	125
Kalium (mg)	15	35	60	145

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Kalzium (mg)	12	60	50	250
Phosphor (mg) ^a	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg)	0,12	0,5	0,5	2
Zink (mg)	0,12	0,6	0,5	2,4
Kupfer (µg)	4,8	29	20	120
Iod (µg)	1,2	8,4	5	35
Selen (µg)	0,25	0,7	1	3
Mangan (µg)	0,25	25	1	100
Chrom (µg)	–	2,5	–	10
Molybdän (µg)	–	2,5	–	10
Fluorid (mg)	–	0,05	–	0,2

a Das Kalzium/Phosphor-Verhältnis darf nicht weniger als 1,2 und nicht mehr als 2,0 betragen.

Tabelle 2

Werte für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in diätetisch vollständigen Lebensmitteln, die nicht für Säuglinge bestimmt sind

Vitamine

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamin A (µg RE)	8,4	43	35	180
Vitamin D (µg)	0,12	0,65/0,75 ^a	0,5	2,5/3 ^a
Vitamin K (µg)	0,85	5	3,5	20
Vitamin C (mg)	0,54	5,25	2,25	22
Thiamin (mg)	0,015	0,12	0,06	0,5
Riboflavin (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Vitamin B ₆ (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Niacin (mg NE)	0,22	0,75	0,9	3
Folsäure (µg)	2,5	12,5	10	50
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,017	0,17	0,07	0,7
Pantothensäure (mg)	0,035	0,35	0,15	1,5
Biotin (µg)	0,18	1,8	0,75	7,5

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamin E (mg α -TE)	0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,1 mg pro 100 verwertbare kJ	0,75	0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,5 mg pro 100 verwertbare kcal	3

^a Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

Mineralstoffe

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Natrium (mg)	7,2	42	30	175
Chlorid (mg)	7,2	42	30	175
Kalium (mg)	19	70	80	295
Calcium (mg)	8,4/12 ^a	42/60 ^a	35/50	175/250 ^a
Phosphor (mg) ¹	7,2	19	30	80
Magnesium (mg)	1,8	6	7,5	25
Eisen (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Kupfer (μ g)	15	125	60	500
Jod (μ g)	1,55	8,4	6,5	35
Selen (μ g)	0,6	2,5	2,5	10
Mangan (mg)	0,012	0,12	0,05	0,5
Chrom (μ g)	0,3	3,6	1,25	15
Molybdän (μ g)	0,72	4,3	3,5	18
Fluorid (mg)	–	0,05	–	0,2

^a Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

*Anhang 14b*¹⁴⁴
(Art. 20 Abs. 7 und 22 Abs. 6 und 6^{ter})

Anforderungen an lebende Bakterienkulturen zur Verwendung in Ergänzungsnahrungen und Nahrungsergänzungsmitteln

- 1 Lebende Bakterienkulturen, die in Nahrungsmitteln für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrungen) gemäss Artikel 20 oder in Nahrungsergänzungsmitteln gemäss Artikel 22 verwendet werden, müssen für Lebensmittelzwecke geeignet und gesundheitlich unbedenklich sein.
- 2 Es können lebende Zellen von Stämmen einer oder verschiedener Bakterienarten (Species) eingesetzt werden.
- 3 Diese müssen die folgenden Kriterien erfüllen:
 - 3.1 Vorzugsweise menschlichen Ursprungs, keine humanpathogenen Eigenschaften, keine übertragbaren Antibiotikaresistenzen.
 - 3.2 Sie müssen in einer international anerkannten Stammsammlung hinterlegt sein.
 - 3.3 Species und Stamm müssen mit molekularbiologischen Methoden charakterisiert sein. Dies bedeutet:
 - a. *Species*: DNA-DNA Hybridisierung oder 16SrRNA Sequenzanalyse
 - b. *Stamm*: International akzeptierte molekular-biologische Methode wie molekularbiologisches Fingerprintverfahren PFGE oder RAPD

¹⁴⁴ Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4919).

Anhang 15¹⁴⁵

¹⁴⁵ Aufgehoben durch Ziff. II Abs. 4 der V des EDI vom 25. Nov. 2013, mit Wirkung seit 1. Jan. 2014 (AS **2013** 4919).

