Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Juli 2023)

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 12 Absätze 3 und 4, 14 Absatz 2 Buchstabe b, 36 Absätze 3 und 4, 37 Absätze 3 und 4, 38 Absatz 1, 39 Absatz 3 und 95 Absatz 3 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016[1] (LGV),[2]

verordnet:

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

[1] Diese Verordnung legt Grundsätze für und Anforderungen an die Information über Lebensmittel fest und regelt insbesondere deren Kennzeichnung zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sowie die Werbung für sie.

[2] Die in den produktspezifischen Verordnungen der Lebensmittelgesetzgebung festgelegten Informationspflichten bleiben vorbehalten.

Art. 2 Begriffe

Es gelten die Begriffe nach Anhang 1.

2. Kapitel: Obligatorische Angaben über Lebensmittel

1. Abschnitt: Inhalt und Darstellung

Art. 3 Obligatorische Angaben

[1] Lebensmittel müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten mit folgenden Angaben versehen sein (obligatorische Angaben):

a. Sachbezeichnung (Art. 6 und 7);

b. Verzeichnis der Zutaten (Art. 8 und 9);

c. Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können (Art. 10 und 11);

AS **2017** 1353

1 SR **817.02**

2 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

d. gegebenenfalls ein mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (Art. 12);

e. Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum (Art. 13);

f. gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder das Verwenden (Art. 14);

g. Name oder Firma sowie Adresse der Person, die das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt, abfüllt oder abgibt;

h. Produktionsland von Lebensmitteln (Art. 15);

i. Herkunft mengenmässig wichtiger Zutaten von Lebensmitteln (Art. 16);

j. spezifische Angaben für Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sowie für Fisch (Art. 17);

k. Gebrauchsanleitung, sofern es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne diese Angabe bestimmungsgemäss zu verwenden;

l. Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent (Art. 18);

m. Warenlos (Art. 19 und 20);

n. Nährwertdeklaration (Art. 21–28);

o.[3] Hinweis bei Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden (Art. 8 der Verordnung des EDI vom 27. Mai 2020[4] über gentechnisch veränderte Lebensmittel);

p. gegebenenfalls das Identitätskennzeichen (Art. 36–38);

q. weitere Angaben nach Anhang 2.

[2] Die Angaben sind in Worten oder Zahlen zu machen.

[3] Sie können:

a. durch Piktogramme oder Symbole ergänzt werden;

b. alternativ durch Piktogramme oder Symbole ausgedrückt werden, sofern das Verordnungsrecht dies vorsieht.

[4] Beträgt die grösste Oberfläche weniger als 10 cm^2, so sind nur die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben a, c, e, o und Anhang 2 Teil A Ziffer 3 auf der Packung oder dem Etikett zwingend anzubringen. Das Verzeichnis der Zutaten muss auf andere Weise (z. B. Merkblatt) bekannt gemacht oder den Konsumentinnen und Konsumenten auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

[5] Bei Mehrfachpackungen (mehrere gleiche oder verschiedene Produkte, die in einer neuen Verpackung zusammengefasst sind) kann auf die geforderten Angaben auf der äusseren Verpackung verzichtet werden, wenn diese:

a. auf den darin enthaltenen Einzelpackungen angebracht sind; und

3 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).
4 SR **817.022.51**

b. von aussen für die Konsumentinnen und Konsumenten lesbar sind oder über sie am Verkaufspunkt auf andere Weise informiert wird.

Art. 4 Darstellung der obligatorischen Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln

[1] Die obligatorischen Angaben müssen bei vorverpackten Lebensmitteln zum Zeitpunkt der Abgabe direkt auf der Verpackung oder auf einem an dieser befestigten Etikett angebracht sein.

[2] Sie sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und dauerhaft anzubringen. Sie dürfen nicht durch andere Angaben, durch Bildzeichen oder durch sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden. Der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

[3] Sie sind auf die Verpackung oder dem Etikett in einer Schriftgrösse mit einer x-Höhe nach Anhang 3 von mindestens 1,2 mm so aufzudrucken, dass eine gute Lesbarkeit sichergestellt ist.

[4] Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren grösste Oberfläche weniger als 80 cm^2 beträgt, muss die x-Höhe der Schriftgrösse nach Absatz 3 mindestens 0,9 mm betragen.

[5] Im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung müssen erscheinen:

a. der Alkoholgehalt nach Artikel 18;

b.[5] die Deklaration betreffend die Anwendung von in der Schweiz verbotener Produktion nach Artikel 3 der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung vom 26. November 2003[6];

c.[7] die Mengenangaben nach den Vorschriften der Mengenangabeverordnung vom 5. September 2012[8].

Art. 5 Offen in Verkehr gebrachte Lebensmittel

[1] Bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln gelten für die Angaben nach Artikel 39 Absätze 1 und 2 LGV folgende Bestimmungen:

a.[9] Die Herkunft der Tiere ist in jedem Fall schriftlich anzugeben bei:

1. Fleisch von Tieren nach Artikel 2 Buchstaben a, d und e der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[10] über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH), ganz oder in Stücken, frisch als auch verarbeitet;
2. Fisch, ganz, filetiert oder in Stücken, frisch als auch verarbeitet.

5 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).
6 SR **916.51**
7 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).
8 SR **941.204**
9 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).
10 SR **817.022.108**

b. Für die Angabe der Herkunft eines Tieres nach Buchstabe a gilt:
   1. Massgeblich ist dasjenige Land, in dem das Tier aufgezogen worden ist, die überwiegende Gewichtszunahme erfolgt ist oder es den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat.
   2. Bei auf See gefangenem Fisch gilt Anhang 4.
   3. Die Artikel 16 und 17 finden keine Anwendung.

c.[11] Bei gesundheitsbezogenen Angaben besteht die mündliche Informationspflicht nach Artikel 34 Absatz 1 Buchstaben a und b nur, sofern die gesundheitsbezogene Angabe schriftlich vorliegt.

d. Angaben zu Zutaten nach Artikel 10, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn:[12]
   1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können,
   2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann;

e.[13] Bei Lebensmitteln mit einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt nach den Artikeln 41 und 42 kann abweichend von Artikel 22 Absatz 3 Buchstabe b auf die Angabe einer Nährwertdeklaration verzichtet werden.

f.[14] Auf unbeabsichtigte Vermischungen nach Artikel 11 Absatz 5 muss nicht hingewiesen werden.

2 Schriftlich anzubringende Angaben haben in geeigneter Form zu erfolgen. Anbieter der Gemeinschaftsverpflegung können sie in der Speisekarte oder auf einem Plakat anbringen.

3 Die geforderten Informationen müssen zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware verfügbar sein.

2. Abschnitt: Sachbezeichnung

Art. 6 Grundsätze

1 Ein Lebensmittel ist mit seiner Sachbezeichnung zu bezeichnen (Anhang 1 Ziff. 4).

2 Fehlt eine rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung, so ist das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung zu versehen. Fehlt eine verkehrsübliche

11 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).
12 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).
13 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).
14 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

Bezeichnung oder wird sie nicht verwendet, so ist eine beschreibende Bezeichnung erforderlich.

3 Die Sachbezeichnung kann unterbleiben, wenn Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels ohne weiteres erkennbar sind.

Art. 7 Geschützte Bezeichnungen und Angaben

1 Die Sachbezeichnung kann ersetzt werden durch Bezeichnungen, die nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997[15], nach der GUB/GGA-Verordnung vom 2. September 2015[16] für nicht landwirtschaftliche Erzeugnisse, nach einer analogen kantonalen Gesetzgebung oder nach einem die Schweiz bindenden völkerrechtlichen Vertrag geschützt sind.

2 Die Sachbezeichnungen für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse nach Artikel 9 VLtH[17] können nicht durch in Absatz 1 geschützte Bezeichnungen ersetzt werden; vorbehalten bleibt Artikel 9 Absatz 4 VLtH.

3 Die Verwendung geschützter Bezeichnungen bei Wein richtet sich nach der Weinverordnung vom 14. November 2007[18], der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[19] über Getränke und den entsprechenden kantonalen Gesetzgebungen.

Art. 7*a*[20] Ausnahmen

Die vom EDI festgelegten Ausnahmen nach Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b LGV richten sich nach Anhang 5*a*.

3. Abschnitt: Verzeichnis der Zutaten

Art. 8 Erforderliche Angaben und Reihenfolge

1 Dem Verzeichnis der Zutaten ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort «Zutaten» erscheint.

2 Sämtliche Zutaten müssen mit ihrer Sachbezeichnung in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden. Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung.

3 Zutaten in Form von technisch hergestellten Nanomaterialien müssen den in Klammern gesetzten Vermerk «Nano» tragen.

4 Bei Lebensmitteln mit einer gesundheitsbezogenen Angabe bezüglich des Zusatzes von Mikroorganismen muss im Verzeichnis der Zutaten mit der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur auf den Zusatz hingewiesen werden.

15 SR **910.12**
16 SR **232.112.2**
17 SR **817.022.108**
18 SR **916.140**
19 SR **817.022.12**
20 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

5 Die Einzelheiten der Angabe und der Bezeichnung der Zutaten richten sich nach Anhang 5.

Art. 9 Ausnahmen

1 Ein Verzeichnis der Zutaten ist nicht erforderlich bei:

a. frischem Obst und Gemüse, einschliesslich Kartoffeln, das nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt worden ist;

b. Trinkwasser, das mit Kohlensäure versetzt ist und in dessen Bezeichnung dieses Merkmal aufgeführt ist;

c. Gärungsessig, der nur aus einem Grundstoff hergestellt ist und dem keine weitere Zutat zugesetzt ist;

d. Käse, Butter, fermentierter Milch und Rahm, soweit es sich ausschliesslich um folgende Zutaten handelt:

1. Milchinhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen-Kulturen, die für die Herstellung notwendig sind,

2. Salz, das für die Herstellung von Käse, ausser Frisch- oder Schmelzkäse, notwendig ist; wird jodiertes oder fluoridiertes Speisesalz (Kochsalz oder Salz) verwendet, so ist auf die Jodierung oder die Fluoridierung hinzuweisen;

e. Lebensmitteln aus einer einzigen Zutat, sofern die Sachbezeichnung mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder eindeutig auf die Art der Zutaten schliessen lässt;

f. Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent.

2 Folgende Bestandteile eines Lebensmittels müssen nicht im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden:

a. Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dann dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmässig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten;

b. Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme:

1. die als übertragene Zusatzstoffe nach Artikel 4 der Zusatzstoffverordnung des EDI vom 25. November 2013[21] gelten, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, oder

2. die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden;

c. Trägerstoffe und andere Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber in derselben Weise und zu demselben Zweck verwendet werden wie Trägerstoffe und die nur in den unbedingt erforderlichen Mengen verwendet werden;

d. Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden und die im Enderzeugnis, allenfalls in veränderter Form, vorhanden sind;

21 SR **817.022.31**

e. Wasser:
   1. wenn das Wasser bei der Herstellung lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen, oder
   2. bei Aufgussflüssigkeit, die üblicherweise nicht mitverzehrt wird.

4. Abschnitt: Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, und ihre Kennzeichnung

Art. 10 Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind in Anhang 6 aufgeführt.

Art. 11 Kennzeichnung

1 Zutaten nach Anhang 6 oder Zutaten, die aus solchen gewonnen wurden und die im Endprodukt vorhanden bleiben, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden, wie «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma». Diese Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel hervorgehoben werden.

2 Wenn kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist, so umfasst die Angabe das Wort «Enthält», gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Zutat oder des betreffenden Erzeugnisses nach Anhang 6.

3 Wurden bei einem Lebensmittel mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe nach den Absätzen 1 und 2 aus einer einzigen Zutat oder einem einzigen Erzeugnis nach Anhang 6 gewonnen, so muss dies in der Kennzeichnung für alle Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe einzeln deutlich angegeben werden.

4 Die Angabe nach Absatz 1 ist nicht erforderlich, wenn die Sachbezeichnung des Lebensmittels einen deutlichen Hinweis auf die betreffende Zutat enthält.

4bis Die Angabe nach Absatz 1 ist nicht erforderlich für Lebensmittel nach Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe d.[22]

5 Auf Zutaten nach den Absätzen 1 und 2 muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil folgendes Mass übersteigt oder übersteigen könnte:

a. bei Sulfiten: 10 mg SO_2 pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;

22 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

b. bei glutenhaltigem Getreide: 200 mg Gluten pro kg oder Liter genussfertiges Lebensmittel;

c. bei pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl: 10 g Erdnussöl pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;

d. bei Laktose: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;

e. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel.

6 Die verantwortliche Person muss belegen können, dass alle im Rahmen der guten Verfahrenspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen nach Absatz 5 zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

7 Auf Vermischungen nach Absatz 5, die unter den in diesem Absatz festgelegten Höchstwerten liegen, darf hingewiesen werden.

8 Hinweise nach Absatz 5, wie «kann Erdnüsse enthalten», sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

9 Kann der Beweis erbracht werden, dass einzelne Zutaten, die aus Zutaten nach Anhang 6 hergestellt worden sind, keine Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, so kann auf deren Angabe nach den Absätzen 1, 3 und 5 verzichtet werden.

5. Abschnitt: Mengenmässige Angabe von Zutaten

Art. 12

1 Die Menge einer Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat:

a. in der Sachbezeichnung genannt ist;

b. von den Konsumentinnen und Konsumenten normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird;

c. in der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird;

d. von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

2 Die Einzelheiten der mengenmässigen Angabe der Zutaten sowie die Fälle, in denen eine Mengenangabe für bestimmte Zutaten nicht erforderlich ist, richten sich nach Anhang 7.

6. Abschnitt: Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens

Art. 13

1 Auf Lebensmitteln muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden.

2 Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, muss anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum angegeben werden.[23]

3 Die Einzelheiten der Datumsangabe, die Ausnahmen von der Datierungspflicht sowie die Angaben des Einfrierdatums richten sich nach Anhang 8.

7. Abschnitt: Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen

Art. 14

1 Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen, so müssen diese angegeben werden.

2 Um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen, müssen gegebenenfalls die Aufbewahrungsbedingungen oder der Verzehrzeitraum angegeben werden.

3 Lebensmittel nach Artikel 13 Absatz 2 sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen.

4 Bei tiefgekühlten Lebensmitteln sind die Angaben nach Absatz 1 zu ergänzen durch:

a. einen Vermerk wie «Tiefkühlprodukt», «tiefgekühlt» oder «tiefgefroren»;

b. Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen;

c. einen Vermerk wie «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren».

5 Die Aufbewahrungstemperatur kann in Form eines Piktogramms angegeben werden.

8. Abschnitt: Angabe von Produktionsland und Herkunft

Art. 15 Angabe des Produktionslandes

1 Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land:

a. vollständig erzeugt wurde; oder

b. genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist.

23 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

2 Als vollständig in einem Land erzeugt gelten:

a. mineralische Erzeugnisse, die in diesem Land aus dem Boden gewonnen worden sind;

b. pflanzliche Erzeugnisse, die in diesem Land geerntet worden sind;

c. Fleisch von in diesem Land aufgezogenen Tieren, deren überwiegende Gewichtszunahme dort erfolgt ist oder die ihr Leben zum überwiegenden Teil in diesem Land verbracht haben;

d. Erzeugnisse, die von in diesem Land gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind;

e. Jagdbeute und Fischfänge, die in diesem Land erzielt worden sind;

f. Lebensmittel, die in diesem Land ausschliesslich aus Erzeugnissen nach den Buchstaben a–e hergestellt worden sind.

3 Als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es dadurch seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.

4 Anstelle eines Produktionslandes kann bei verarbeiteten Lebensmitteln ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wie «EU» oder «Südamerika». Bezüglich der Angabe des Produktionslandes gelten geschnittene Mischprodukte und Honigmischungen als verarbeitete Lebensmittel.

5 Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 4 anzugeben.

6 Auf die Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn dieses aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g ersichtlich ist. Als Mindestanforderung an diese Adresse gilt die Angabe von Land, Postleitzahl und Ort.

7 Die Angabe des Produktionslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2019[24] verwendet wird. Abkürzungen dürfen nur für von der Schweiz anerkannte Länder verwendet werden.[25]

Art. 16 Angabe der Herkunft von Zutaten

1 Die Herkunft eines Ausgangsproduktes nach Artikel 15 Absatz 2, das als Zutat zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet wird, ist anzugeben, wenn:

a. der Anteil dieser Zutat am Enderzeugnis 50 Massenprozent oder mehr beträgt; und

b. die Aufmachung des Produkts darauf schliessen lässt, dass diese Zutat eine Herkunft hat, die nicht zutrifft.

24 Der Gebrauchstarif kann bei der Oberzolldirektion, Monbijoustrasse 40, 3003 Bern, kostenlos eingesehen und bezogen werden.

25 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

2 Stammt eine nach Absatz 1 zu deklarierende Zutat aus unterschiedlichen Ländern, sind alle Herkunftsländer anzugeben.

3 In Abweichung von Absatz 1 Buchstabe a ist bei in Artikel 1 VLtH[26] aufgeführten Zutaten tierischer Herkunft die Herkunft des Tieres bereits dann anzugeben, wenn ihr Anteil am Enderzeugnis 20 Massenprozent oder mehr beträgt.

4 Die Angabe der Herkunft einer Zutat erfolgt im Verzeichnis der Zutaten oder im gleichen Sichtfeld wie dieses.

Art. 17[27] Spezifische Angaben für Fleisch[28]

1 Für einzelne Stücke Rindfleisch müssen die Bewilligungsnummern des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes angegeben werden sowie das Land, in dem das Tier:

a.[29] geboren wurde; und

b. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; oder

c. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.

2 In Abweichung von Absatz 1 kann bei Rindfleisch die Angabe «Herkunft: Nicht EU/EWR» oder «Herkunft: Nicht Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes)» aufgeführt werden, wenn:

a. das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;

b. die in Absatz 1 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind.

3 Für einzelne Stücke von Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel ist das Land, in dem es geschlachtet wurde, anzugeben und das Land:

a. in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren; oder

b. in dem es den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat.

4 In Abweichung von Absatz 3 kann bei frischem, gekühltem oder gefrorenem Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch die Angabe «Aufgezogen ausserhalb der EU/EWR» oder «Aufgezogen ausserhalb der Schweiz» in Verbindung mit «geschlachtet in: (Name des Landes, in dem das Tier geschlachtet wurde)» aufgeführt werden, wenn:

a. das Fleisch ausserhalb der EU produziert wurde und zum Zwecke des Inverkehrbringens in der Schweiz eingeführt wird;

b. die in Absatz 3 vorgesehenen Informationen nicht verfügbar sind.

5 Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann «Herkunft Land X» angegeben werden.

26 SR **817.022.108**
27 Die Berichtigung vom 7. Juni 2017 betrifft nur den französischen Text (AS **2017** 3339).
28 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).
29 Berichtigung vom 12. Juni 2018 (AS **2018** 2317).

6 Für Hackfleisch, das als solches abgegeben wird, ist das Produktionsland des Hackfleischs anzugeben. Das Herkunftsland des Fleisches ist nur anzugeben, wenn das Land nicht mit dem Produktionsland des Hackfleischs übereinstimmt.

7 …[30]

9. Abschnitt: Alkoholgehalt

Art. 18

1 Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss der Alkoholgehalt in «% vol.» angegeben werden. Der tatsächliche Gehalt darf vom angegebenen Gehalt um höchstens 0,5 Volumenprozent nach oben oder nach unten abweichen.

2 Die Bestimmung des Alkoholgehalts richtet sich nach der Messmittel-Verordnung vom 15. Februar 2006[31] und den gestützt darauf vom Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartement erlassenen Bestimmungen.

10. Abschnitt: Warenlos

Art. 19 Grundsatz und Ausnahmen

1 Lebensmittel sind mit einer Bezeichnung zu versehen, mit der sich das Warenlos, zu dem sie gehören, feststellen lässt.

2 Die Angabe des Warenloses ist nicht erforderlich:

a. für Agrarerzeugnisse, die:
   1. vom Gebiet des landwirtschaftlichen Betriebs an Lager- oder Verpackungsstellen abgegeben oder geliefert werden,
   2. an Erzeugerorganisationen weitergeleitet werden, oder
   3. zur sofortigen Verwendung in einem in Betrieb befindlichen Zubereitungs- oder Verarbeitungssystem gesammelt werden;

b.[32] bei offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 12 LGV;

c. wenn das Mindesthaltbarkeits-, das Verbrauchs-, das Abpack- oder das Erntedatum in der Kennzeichnung angegeben ist und das Datum aus der unverschlüsselten Angabe mindestens des Tages und des Monats besteht;

d. bei Speiseeis-Einzelpackungen, wenn die Angabe auf der Sammelpackung erfolgt.

30 Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, mit Wirkung seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).
31 SR **941.210**
32 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

Art. 20 Ausgestaltung der Warenlosangabe

1 Die Bezeichnung des Warenloses ist auf der Verpackung anzubringen. Der Bezeichnung muss der Buchstabe «L» vorausgehen, es sei denn, sie unterscheide sich deutlich von den anderen Kennzeichnungsangaben.

2 Bei vorverpackten Lebensmitteln ist das Warenlos auf der Vorverpackung oder auf einem darauf angebrachten Etikett anzugeben.

11. Abschnitt: Nährwertdeklaration

Art. 21 Grundsätze

1 Die Nährwertdeklaration ist obligatorisch. Ausgenommen sind Lebensmittel nach Anhang 9.

2 Bei Lebensmitteln nach Anhang 9 kann die Nährwertdeklaration freiwillig erfolgen.

3 Die Bestimmungen dieses Abschnitts gelten nicht für Nahrungsergänzungsmittel sowie für Mineral- und Quellwasser.

Art. 22 Erforderliche Angaben

1 Die Nährwertdeklaration muss folgende Angaben enthalten: Energiewert und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz.

2 Zulässig ist auch die Angabe nur des Energiewerts und des Gehaltes an Fett, Kohlenhydraten, Eiweiss und Salz.

3 Eine Nährwertdeklaration muss nach Absatz 1 erfolgen, wenn ein Lebensmittel:

a. mit einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe versehen wird;

b.[33] mit einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt nach den Artikeln 41 und 42 ausgezeichnet wird;

c. in der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[34] über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) umschrieben ist;

d. mit Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen angereichert worden ist.

4 Absatz 3 gilt auch für Lebensmittel nach Anhang 9.

Art. 23 Zusätzliche Angaben

1 Zusätzlich zu den auf dem Etikett aufgeführten Angaben nach Artikel 22 Absatz 1 kann die Nährwertdeklaration folgende Nährstoffe umfassen:

a. einfach ungesättigte Fettsäuren;

b. mehrfach ungesättigte Fettsäuren;

33 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).
34 SR **817.022.104**

c. mehrwertige Alkohole;

d. Stärke;

e. Ballaststoffe;

f. Vitamine und Mineralstoffe, sofern sie in signifikanten Mengen nach Anhang 10 vorhanden sind.

2 Wird auf den besonderen Gehalt an Stoffen nach Absatz 1 Buchstaben a–f hingewiesen, so muss deren Gehalt in der Nährwertdeklaration nach Artikel 22 Absatz 1 aufgeführt werden.

3 Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels die Nährwertdeklaration nach Artikel 22 Absatz 1, so können die folgenden Angaben wiederholt werden:

a. Energiewert; oder

b. Energiewert zusammen mit den Gehalten an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz.

Art. 24 Besondere Bestimmungen

1 Erscheint eine Substanz, die Gegenstand einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe ist, nicht in der Nährwertdeklaration, so muss die jeweilige Menge in unmittelbarer Nähe und im selben Sichtfeld der Nährwertdeklaration angegeben werden.

2 Sind der Energiewert oder die Nährstoffmengen in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie «Enthält geringfügige Menge von …» ersetzt werden. Diese Angabe muss in unmittelbarer Nähe zu einer allfälligen Nährwertdeklaration stehen.

3 Gegebenenfalls kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration angegeben werden, dass der Salzgehalt ausschliesslich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen ist.

4 Erfolgt die Nährwertdeklaration bei offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln oder bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent freiwillig, darf sie sich lediglich auf die Angabe des Energiewertes beschränken.

Art. 25 Darstellung der Nährwertdeklaration

1 Die Angaben der Nährwertdeklaration müssen:

a. im selben Sichtfeld erfolgen;

b. als Ganzes in einem übersichtlichen Format und in der in Anhang 11 vorgegebenen Reihenfolge aufgeführt werden;

c. in Tabellenform dargestellt werden, wobei die Zahlen untereinander stehen müssen; bei Platzmangel können sie hintereinander stehen.

2 Der Energiewert und die Nährstoffmengen können zusätzlich in anderer Form angegeben oder mittels grafischer Formen oder Symbole zusätzlich zu Worten oder Zahlen dargestellt werden.

3 Für die Angaben nach Artikel 23 Absatz 3 gilt:

a. sie müssen im Hauptsichtfeld dargestellt werden;

b. sie müssen die Mindestschriftgrösse nach Artikel 4 Absatz 3 einhalten;

c. sie können in einer anderen Form als unter Absatz 1 Buchstabe c festgelegt erfolgen.

4 Bei offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln und bei Getränken, die mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol enthalten, können die Angaben in anderer Form, als unter Absatz 1 Buchstabe c festgelegt, erfolgen.

Art. 26 Berechnung und Mengenangaben von Energiewert und Nährstoffmengen

1 Der Energiewert ist unter Anwendung der Umrechnungsfaktoren nach Anhang 12 zu berechnen.

2 Der Energiewert und die Nährstoffmengen sind unter Verwendung der in Anhang 11 aufgeführten Masseinheiten auszudrücken.

3 Anzugeben sind der Energiewert und die Nährstoffmengen des Lebensmittels zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten. Diese Informationen können sich jedoch auf das zubereitete Lebensmittel beziehen, sofern ausreichend genaue Angaben über die Zubereitungsweise gemacht werden.

4 Die Angaben müssen sich auf Durchschnittswerte stützen aus:

a. der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers;

b. der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten; oder

c. der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

Art. 27 Angabe je 100 g oder je 100 ml

1 Der Energiewert und die Nährstoffmengen sind je 100 g oder je 100 ml anzugeben.

2 Die Mengenangabe an Vitaminen und Mineralstoffen muss zusätzlich als Prozentsatz der in Anhang 10 Teil A Ziffer 1 festgelegten Referenzmenge im Verhältnis zu 100 g oder zu 100 ml ausgedrückt werden.

3 Der Energiewert und die Mengen an Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind, können zusätzlich als Prozentsatz der in Anhang 10 Teil B festgelegten Referenzmengen im Verhältnis zu 100 g oder zu 100 ml ausgedrückt werden.

4 Werden Angaben nach Absatz 3 gemacht, muss in unmittelbarer Nähe folgende zusätzliche Erklärung angegeben werden: «Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)».

Art. 28 Angabe je Portion oder je Verzehreinheit

1 In den folgenden Fällen können der Energiewert und die Mengen an Nährstoffen je Portion oder je Verzehreinheit in für Konsumentinnen und Konsumenten leicht erkennbarer Weise ausgedrückt werden:

a. wenn die Angabe zusätzlich zur Angabe je 100 g oder je 100 ml (Art. 27 Abs. 1 und 2) erfolgt;

b. im Falle von Artikel 27 Absatz 3: wenn die Angabe zusätzlich zu oder anstelle der Angabe je 100 g oder je 100 ml erfolgt.

2 Erfolgt eine Angabe nach Artikel 23 Absatz 3 Buchstabe b, so dürfen die Nährstoffmengen und der Prozentsatz der in Anhang 10 Teil B festgelegten Referenzmengen auch nur je Portion oder je Verzehreinheit ausgedrückt werden. Der Energiewert muss je 100 g oder je 100 ml sowie je Portion oder je Verzehreinheit ausgedrückt werden.

3 Erfolgt die Angabe je Portion oder je Verzehreinheit, so muss die zugrunde gelegte Portion oder Verzehreinheit quantifiziert und die Anzahl der in der Packung enthaltenen Portionen oder Verzehreinheiten angegeben werden.

4 Die zugrunde gelegte Portion oder Verzehreinheit ist in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration anzugeben.

12. Abschnitt: Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Art. 29 Allgemeine Bestimmungen zu nährwertbezogenen Angaben

1 Nährwertbezogene Angaben sind sprachliche oder bildliche Angaben, einschliesslich grafischer Elemente oder Symbole jeder Form, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt.

2 Ein Lebensmittel besitzt besondere positive Nährwerteigenschaften:

a. aufgrund seines Energiewerts, den es liefert oder nicht liefert oder der reduziert oder erhöht ist;

b. aufgrund der Nährstoffe oder anderer Substanzen, die im Lebensmittel:
   1. in signifikanter Menge nach Anhang 10 enthalten sind, oder
   2. falls entsprechende Bestimmungen fehlen: in einer Menge vorhanden sind, die nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen geeignet ist, die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung zu erzielen; oder

c. aufgrund der Tatsache, dass bestimmte Nährstoffe oder andere Substanzen nicht enthalten, reduziert oder erhöht sind.

3 Nährwertbezogene Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie in Anhang 13 vorgesehen sind und die Anforderungen dieses Abschnitts erfüllen.

Art. 30 Besondere Bestimmungen zu nährwertbezogenen Angaben

1 Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent sind nur nährwertbezogene Angaben zulässig, die sich auf einen geringen Alkoholgehalt oder eine Reduzierung des Alkoholgehalts oder des Energiewerts beziehen.

2 Vergleichende Angaben sind nur zwischen Lebensmitteln derselben Kategorie und unter Berücksichtigung einer Reihe von Lebensmitteln dieser Kategorie zulässig. Dabei ist der Unterschied in der Menge eines Nährstoffs oder im Energiewert anzugeben. Der Vergleich muss sich auf dieselbe Menge des Lebensmittels beziehen.

3 Vergleichende nährwertbezogene Angaben müssen die Zusammensetzung des betreffenden Lebensmittels mit derjenigen einer Reihe von Lebensmitteln derselben Kategorie vergleichen, deren Zusammensetzung die Verwendung einer Angabe nicht erlaubt, darunter auch Lebensmittel anderer Marken.

Art. 31 Allgemeine Bestimmungen zu gesundheitsbezogenen Angaben

1 Gesundheitsbezogene Angaben sind sprachliche oder bildliche Angaben, einschliesslich grafischer Elemente oder Symbole in jeder Form, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Zusammenhang zwischen einer Lebensmittelkategorie, einem Lebensmittel oder einem Lebensmittelbestandteil einerseits und der Gesundheit andererseits besteht.

2 Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie in Anhang 14 vorgesehen sind und die Anforderungen dieses Abschnittes erfüllen.

3 Gesundheitsbezogene Angaben, die nicht in Anhang 14 aufgeführt sind, bedürfen einer Bewilligung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

4 Gesundheitsbezogene Angaben müssen sich auf die Bedeutung eines Nährstoffs oder einer anderen Substanz für Wachstum, Entwicklung und Körperfunktionen oder auf die psychischen oder Verhaltensfunktionen oder auf die schlank machenden oder gewichtskontrollierenden Eigenschaften des Lebensmittels oder auf ein verringertes Hungergefühl, ein verstärktes Sättigungsgefühl oder eine verringerte Energieaufnahme beziehen.

Art. 32 Bewilligungsgesuch

1 Das Gesuch um Bewilligung einer nicht in Anhang 14 aufgeführten gesundheitsbezogenen Angabe ist beim BLV in einer Amtssprache des Bundes oder in englischer Sprache einzureichen.

2 Es muss die folgenden Angaben enthalten:

a. die Bezeichnung des Nährstoffs, der anderen Substanz, des Lebensmittels oder der Lebensmittelkategorie, wofür die gesundheitsbezogene Angabe gemacht werden soll, sowie die jeweiligen besonderen Eigenschaften;

b. eine Kopie der massgebenden wissenschaftlichen Studien sowie der verfügbaren Unterlagen, die die gesundheitsbezogene Angabe belegen oder für deren Beleg relevant sind;

c. gegebenenfalls die Angabe, welche wissenschaftlichen Daten und Informationen nicht für die Begründung derselben gesundheitsbezogenen Angabe für ein anderes Produkt verwendbar sein sollen;

d. einen Formulierungsvorschlag in allen drei Amtssprachen des Bundes für die beantragte gesundheitsbezogene Angabe, gegebenenfalls einschliesslich der speziellen Verwendungsbedingungen;

e. eine Zusammenfassung des Antrags.

Art. 33 Bewilligungserteilung

Das BLV bewilligt eine gesundheitsbezogene Angabe, die nicht in Anhang 14 aufgeführt ist, wenn die Anforderungen nach Artikel 38 Absatz 2 LGV erfüllt sind und anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Studien der Nachweis erbracht werden kann, dass die gesundheitsbezogene Angabe die in diesem Abschnitt festgelegten Anforderungen einhält.

Art. 34 Besondere Bestimmungen zu gesundheitsbezogenen Angaben

1 Werden zu einem Lebensmittel gesundheitsbezogene Angaben gemacht, so muss seine Kennzeichnung oder, falls diese fehlt, die Aufmachung des Lebensmittels und die Lebensmittelwerbung folgende Informationen enthalten:

a. einen Hinweis auf die Bedeutung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise;

b. Informationen zur Menge des Lebensmittels und zum Verzehrmuster, die erforderlich sind, um die behauptete positive Wirkung zu erzielen;

c. gegebenenfalls einen Hinweis an Personen, die es vermeiden sollten, dieses Lebensmittel zu verzehren;

d. einen geeigneten Warnhinweis bei Produkten, die bei übermässigem Verzehr eine Gesundheitsgefährdung darstellen können;

e. eine Erklärung, wonach die Krankheit, auf die sich die Angabe bezieht, durch mehrere Risikofaktoren bedingt ist und dass die Veränderung eines dieser Risikofaktoren eine positive Wirkung haben kann oder auch nicht, wenn mittels Aussagen oder Darstellungen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass der Verzehr des Lebensmittels einen der Risikofaktoren für die Entwicklung einer bestimmten Krankheit beim Menschen deutlich senkt (Angabe über die Verringerung eines Krankheitsrisikos).

2 Verweise auf nichtspezifische Vorteile eines Nährstoffs oder eines Lebensmittels für die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitsbezogene Wohlbefinden sind nur zulässig, wenn ihnen beigefügt ist:

a. eine nach Artikel 31 Absatz 3 bewilligte gesundheitsbezogene Angabe; oder

b. eine gesundheitsbezogene Angabe nach Anhang 14.

3 Gesundheitsbezogene Angaben zu Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent sind verboten.

4 Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nicht:

a. den Eindruck vermitteln, dass durch Verzicht auf das Lebensmittel die Gesundheit beeinträchtigt werden könnte;

b. mit Angaben über die Dauer und das Ausmass einer Gewichtsabnahme verbunden werden;

c. als Empfehlungen einzelner Ärztinnen, Ärzte oder anderer Angehöriger medizinischer Berufe gestaltet werden.

Art. 35 Gemeinsame Bestimmungen zu nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben

[1] Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben:

a. müssen leicht verständlich sein;

b. müssen sich auf anerkannte wissenschaftliche Nachweise stützen;

c. müssen durch den Lebensmittelbetrieb, der sie anwendet, begründet werden können;

d. müssen sich auf das nach der Anweisung der Herstellers zubereitete genussfertige Lebensmittel beziehen;

e. dürfen nicht falsch, mehrdeutig oder irreführend sein;

f. dürfen keinen Zweifel über die Sicherheit oder die ernährungsphysiologische Eignung anderer Lebensmittel wecken;

g. dürfen nicht zum übermässigen Verzehr des entsprechenden Lebensmittels ermutigen oder diesen wohlwollend darstellen;

h. dürfen nicht erklären, suggerieren oder auch nur mittelbar zum Ausdruck bringen, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung generell nicht die erforderlichen Mengen an Nährstoffen liefern kann;

i. dürfen nicht durch eine Textaussage oder durch Darstellungen in Form von Bildern, grafischen Elementen oder symbolischen Darstellungen auf Veränderungen bei Körperfunktionen Bezug nehmen, die bei den Konsumentinnen und Konsumenten Ängste auslösen können.

[2] Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Vorhandensein eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes, der eine ernährungsbezogene oder eine physiologische Wirkung hat (andere Substanz), sind nur zulässig, wenn:

a. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt in signifikanter Menge oder in derjenigen Menge vorhanden ist, die nach anerkannten wissenschaftlichen Belegen die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung erzielt;

b. das genussfertige Endprodukt in der Menge, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, eine signifikante Menge des Nährstoffs oder der anderen Substanz liefert, auf die sich die Angabe bezieht; und

c. der Nährstoff oder die andere Substanz in einer Form vorliegt, die für den Körper verfügbar ist.

[3] Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Fehlen oder den reduzierten Gehalt eines Nährstoffes oder einer andern Substanz sind nur zulässig, wenn:

a. nachgewiesen ist, dass das Fehlen oder der reduzierte Gehalt des Nährstoffs oder der anderen Substanz, auf die sich die Angabe bezieht, in einem Lebensmittel oder in einer Kategorie von Lebensmitteln eine positive ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung hat; und

b. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt nicht oder in reduzierter Menge vorhanden ist.

4 Handelsmarken, Markennamen oder Fantasiebezeichnungen, die in der Kennzeichnung, der Aufmachung oder der Werbung für ein Lebensmittel erscheinen und als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe aufgefasst werden können, dürfen nur verwendet werden, wenn eine nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe beigefügt ist, die den Bestimmungen dieses Abschnitts entspricht.

5 In Abweichung von Absatz 4 kann das BLV für allgemeine Bezeichnungen, die traditionell zur Angabe einer Eigenschaft einer Kategorie von Lebensmitteln oder Getränken verwendet werden und die auf Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hindeuten können, eine Ausnahme bewilligen, sofern der Schutz der Gesundheit gewährleistet ist und die Konsumentinnen und Konsumenten dadurch nicht getäuscht werden. Das Bewilligungsverfahren richtet sich nach den Artikeln 3–7 LGV.

6 Die Bestimmungen dieses Abschnitts gelten nicht für Mineral- und Quellwasser.

13. Abschnitt: Identitätskennzeichen

Art. 36 Grundsatz und Ausnahmen

1 Auf Lebensmitteln tierischer Herkunft, die nicht mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen nach Artikel 8 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005[35] über die Hygiene beim Schlachten versehen sind, ist ein Identitätskennzeichen anzubringen; ausgenommen sind Lebensmittel tierischer Herkunft, die aus einem nach Artikel 21 Absatz 2 LGV nicht bewilligungspflichtigen Betrieb stammen.

2 Auf Verpackungen von Eiern muss kein Identitätskennzeichen angebracht werden, sofern der Code einer Packstelle nach Anhang VII Teil VI Abschnitt III der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013[36] angebracht ist.

3 Ein Genusstauglichkeitskennzeichen darf nur dann vom Fleisch entfernt werden, wenn das Fleisch zerlegt, verarbeitet oder in anderer Weise bearbeitet wird.

35 SR **817.190.1**

36 Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates, ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2016/1614, ABl. L 242 vom 9.9.2016, S. 15.

4 Das Identitätskennzeichen darf nur dann angebracht werden, wenn das Lebensmittel nach den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen hergestellt worden ist.

5 Das Identitätskennzeichen kann je nach Aufmachung der verschiedenen Erzeugnisse tierischer Herkunft auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung oder seine Verpackung aufgebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung oder der Verpackung aufgedruckt werden. Es kann auch aus einer nicht entfernbaren Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.

6 Erzeugt ein Betrieb nebst Lebensmitteln, für die ein Identitätskennzeichen anzubringen ist, auch Lebensmittel, für die das Identitätskennzeichen nicht vorgeschrieben ist, so kann er das Identitätskennzeichen auch auf diesen Lebensmitteln anbringen.

7 Werden flüssige, granulat- oder pulverförmige Erzeugnisse tierischer Herkunft oder Fischereierzeugnisse als Massengut befördert, so ist keine Identitätskennzeichnung erforderlich, wenn die Begleitdokumente die Angaben des Identitätskennzeichens enthalten.

8 Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen muss beim Transport oder bei der Lieferung an eine Sammelstelle oder eine Gerberei sowie bei der Lieferung an einen Gelatine- oder Kollagenverarbeitungsbetrieb anstelle des Identitätskennzeichens ein Dokument beigefügt sein, aus dem der Herkunftsbetrieb hervorgeht und das die Angaben nach Anhang 15 enthält.

Art. 37 Erforderliche Angaben

Das Identitätskennzeichen muss enthalten:

a. den Namen des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben oder abgekürzt nach Anhang II Buchstabe b Ziffer 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004[37];

b. die Bewilligungsnummer des Betriebs.

Art. 38 Besondere Bestimmungen

1 Das Identitätskennzeichen muss angebracht werden, bevor das Erzeugnis den Herstellungsbetrieb verlässt.

2 Es muss gut lesbar, leicht entzifferbar, unauslöschlich und deutlich sichtbar angebracht sein. Wird das Kennzeichen in einem Betrieb in der Schweiz oder der EU angebracht, so muss es eine ovale Form haben.

3 Bei Verpackungen, die zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung enthalten, muss das Identitätskennzeichen so auf der Verpackung befestigt oder aufgedruckt werden, dass es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Dies ist nicht erforderlich, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird. Bietet die Umhüllung

37 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2016/355, ABl. L 67 vom 12.3.2016, S. 22.

denselben Schutz wie eine Verpackung, so darf das Identitätskennzeichen auf der Umhüllung befestigt werden.

4 Bei Erzeugnissen tierischer Herkunft in Transportbehältern oder Grosspackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung, Umhüllung oder Verpackung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, kann das Identitätskennzeichen auf der Aussenfläche des Behältnisses oder der Packung angebracht werden.

5 Wird die Verpackung oder die Umhüllung eines Lebensmittels tierischer Herkunft entfernt oder wurde es in einem anderen Betrieb verarbeitet, so muss ein neues Identitätskennzeichen angebracht werden; dieses muss die Bewilligungsnummer des Betriebs enthalten, in dem diese Arbeitsgänge stattgefunden haben.

6 Wird das Identitätskennzeichen direkt auf dem Erzeugnis selbst angebracht, so müssen die verwendeten Farbstoffe nach Anhang 1 Buchstabe a der Zusatzstoffverordnung des EDI vom 25. November 2013[38] zugelassen sein.

3. Kapitel: Freiwillige Informationen über Lebensmittel

Art. 39 Grundsatz

1 Freiwillige Informationen über Lebensmittel dürfen nicht auf Kosten des für die obligatorischen Angaben verfügbaren Platzes gehen.

2 Werden Informationen über Lebensmittel nach Artikel 3 freiwillig bereitgestellt, so müssen Sie die entsprechenden Anforderungen erfüllen.

Art. 40[39] «vegetarisch» oder «vegetabil»

1 Lebensmittel können mit folgenden Bezeichnungen versehen werden:

a. «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen wie Laktose, Eiern, Eibestandteilen, Bienenprodukten wie Honig oder Bienenwachs und Wollfett/Lanolin, das aus Wolle von lebenden Schafen gewonnenen wird;

b. «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen, Bienenprodukten wie Honig oder Bienenwachs und Wollfett/Lanolin, das aus Wolle von lebenden Schafen gewonnenen wird;

c. «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen wie Laktose, Bienenprodukten wie Honig oder Bienenwachs und Wollfett/Lanolin, das aus Wolle von lebenden Schafen gewonnenen wird;

38 SR **817.022.31**
39 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

d. «vegan» oder «vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten.

2 Lebensmittel und Zutaten, die aus Zutaten gewonnen wurden, die unter Verwendung von tierischen Verarbeitungshilfsstoffen hergestellt wurden, können mit einer Bezeichnung nach Absatz 1 Buchstaben a–c versehen werden, wenn sie von den tierischen Proteinbestandteilen der Verarbeitungshilfsstoffe abgetrennt und gereinigt sind.

Art. 41 Informationen bezüglich Glutenfreiheit oder reduziertem Glutengehalt

1 Lebensmittel können mit folgenden Bezeichnungen versehen werden:

a. «glutenfrei», wenn ein Lebensmittel beim Verkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweist;

b. «sehr geringer Glutengehalt», wenn:

1. ein Lebensmittel aus einer oder mehreren Zutaten aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Kreuzungen dieser Getreidearten besteht oder solche Zutaten enthält, die auf spezielle Weise zur Reduzierung des Glutengehaltes verarbeitet wurden, und

2. dieses Lebensmittel beim Verkauf an Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 100 mg/kg aufweist.

2 Enthält ein Lebensmittel mit der Bezeichnung «glutenfrei» oder «sehr geringer Glutengehalt» Hafer, so muss dieser so hergestellt, zubereitet oder verarbeitet sein, dass eine Kontamination durch Weizen, Roggen, Gerste oder Kreuzungen dieser Getreidearten ausgeschlossen ist; der Glutengehalt dieses Hafers darf höchstens 20 mg/kg betragen.

3 Lebensmittel nach Absatz 1 dürfen den Hinweis tragen «geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «geeignet für Menschen mit Zöliakie».

4 Lebensmittel nach Absatz 1, die in spezieller Weise hergestellt, zubereitet oder verarbeitet worden sind, um den Glutengehalt einer oder mehrerer Zutaten zu reduzieren oder glutenhaltige Zutaten durch andere, von Natur aus glutenfreie Zutaten zu ersetzen, dürfen den Hinweis tragen «speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «speziell formuliert für Menschen mit Zöliakie».

5 Für Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen sind keine Informationen nach den Absätzen 1–4 zulässig.

Art. 42 Informationen über laktosearme und laktosefreie Lebensmittel

1 Ein Lebensmittel gilt als laktosearm, wenn der Laktosegehalt 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. Bei Nahrungsergänzungsmitteln gilt diese Menge pro Tagesdosis.

Art. 42*a*[40] Information über Rezepturanpassungen eines Lebensmittels

1 Wird die Rezeptur eines Lebensmittels angepasst, um die Menge an zugesetztem Zucker oder zugesetztem Speisesalz zu reduzieren, so können die Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert werden, wenn:

a. die Reduktion nicht mit süss oder salzig schmeckenden Zutaten kompensiert wird;

b. die Reduktion des zugesetzten Zuckers oder des zugesetzten Speisesalzes gegenüber der vorgängigen Rezeptur mindestens 5 Prozent beträgt; und

c. die neue Rezeptur des Produkts insgesamt weniger Zucker oder Salz enthält als die vorgängige Rezeptur.

2 Die Information muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

a. Sie muss sich auf die Rezepturanpassung des Lebensmittels beziehen.

b. Sie muss die Geschmacksänderung «süss» oder «salzig» in den Vordergrund stellen.

c. Sie darf den Reduktionsumfang des zugesetzten Zuckers oder des zugesetzten Speisesalzes nicht ausloben.

d. Sie darf während eines Jahres ab dem ersten Produktionsdatum der Produkte mit der angepassten Rezeptur verwendet werden.

e. Nach Ablauf eines Jahres dürfen die Produkte mit dieser Information noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

3 Die Information ist nicht zulässig auf Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent.

4. Kapitel: Nachführen der Anhänge

Art. 43

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

2 Es kann Übergangsbestimmungen festlegen.

40 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

3 Bei der Anpassung der Anhänge 13 und 14 berücksichtigt es das Gemeinschaftsregister nach Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006[41].

5. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 44 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005[42] über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln wird aufgehoben.

Art. 45 Übergangsbestimmungen

Produkte mit bereits vor dem 1. Januar 2005 bestehenden Handelsmarken oder Markennamen, die den Anforderungen an nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben nach Artikel 29–35 dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 19. Januar 2022 nach dem Recht in Verkehr gebracht werden, das bezüglich Handelsmarken oder Markennamen vor dem 7. März 2008 gegolten hat. Nach dem 19. Januar 2022 dürfen sie noch bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 45*a*[43] Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 27. Mai 2020

Lebensmittel, die der Änderung vom 27. Mai 2020 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. Juni 2021 nach bisherigem Recht eingeführt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 46 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

41 Verordnung (EU) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel, ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1047/2012, ABl. L 310 vom 9.11.2012, S. 36.

42 [AS **2005** 6159, **2006** 733 4981, **2008** 1029 6045, **2009** 2025, **2010** 975 4649, **2011** 6255, **2012** 6811, **2013** 5031]

43 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

Anhang 1
(Art. 2 und 6 Abs. 1)

Begriffsbestimmungen

1 *Information über Lebensmittel:* Jede Information, die ein Lebensmittel betrifft und den Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch den Zwischenhändlerinnen und Zwischenhändlern und den Verarbeiterinnen und Verarbeitern durch ein Etikett, durch sonstiges Begleitmaterial oder in anderer Form, einschliesslich über moderne technologische Mittel oder mündlich, zur Verfügung gestellt wird.

2 *Sichtfeld:* Alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.

3 *Lesbar:* Eigenschaft des äusseren Erscheinungsbilds von Informationen mit der Bedeutung, dass die Informationen für die Allgemeinheit visuell zugänglich sind; das Erscheinungsbild wird von verschiedenen Faktoren bestimmt, so u. a. von der Schriftgrösse, dem Buchstabenabstand, dem Zeilenabstand, der Strichstärke der Schrift, der Schriftfarbe, der Schriftart, dem Verhältnis zwischen Buchstabenbreite und -höhe, der Materialoberfläche und dem Kontrast zwischen Schrift und dem Hintergrund.

4 *Sachbezeichnung*:

4.1 Bezeichnung eines Lebensmittels wie sie von den geltenden Rechtsvorschriften für dieses Lebensmittel vorgeschrieben ist (*rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung*);

4.2 Bezeichnung, die von den Konsumentinnen und Konsumenten als Bezeichnung eines bestimmten Lebensmittels akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre (*verkehrsübliche Bezeichnung*); oder

4.3 Bezeichnung, die ein Lebensmittel und erforderlichenfalls seine Verwendung beschreibt und die hinreichend genau ist, um es den Konsumentinnen und Konsumenten zu ermöglichen, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Erzeugnissen zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte (*beschreibende Bezeichnung*).

5 *Mindesthaltbarkeitsdatum*: Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält.

6 *Verbrauchsdatum:* Datum, bis zu dem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

7 *Warenlos:* Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter praktisch den gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurden.

8 *Nährstoff:* Fette, Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Eiweisse, Salz sowie Vitamine und Mineralstoffe, die in Anhang 10 Teil A Ziffer 1 dieser Verordnung

aufgeführt sind, sowie Stoffe, die zu einer dieser Klassen gehören oder Bestandteil einer dieser Klassen sind.

9 *Nährwertdeklaration* oder *Nährwertkennzeichnung*: Informationen über:

9.1 den Energiewert, den Brennwert oder die Energie; oder

9.2 den Energiewert sowie einen oder mehrere der folgenden Nährstoffe:

a. Fett (gesättigte Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren),

b. Kohlenhydrate (Zucker oder Zuckerarten, mehrwertige Alkohole, Stärke),

c. Ballaststoffe oder Nahrungsfasern,

d. Eiweiss oder Protein,

e. Salz,

f. in Anhang 10 Teil A Ziffer 1 aufgeführte Vitamine und Mineralstoffe, die nach der Begriffsbestimmung in Anhang 10 Teil A Ziffer 2 in signifikanten Mengen vorkommen.

10 *Fett*: Alle Lipide, einschliesslich Phospholipide.

11 *Gesättigte Fettsäuren*: Fettsäuren ohne Doppelbindung.

12 *Trans-Fettsäuren*: Fettsäuren mit mindestens einer nicht konjugierten (namentlich durch mindestens eine Methylengruppe unterbrochenen) Kohlenstoff-Kohlenstoff-Doppelbindung in der trans-Konfiguration.

13 *Einfach ungesättigte Fettsäuren*: Fettsäuren mit einer cis-Doppelbindung.

14 *Mehrfach ungesättigte Fettsäuren*: Fettsäuren mit zwei oder mehr durch cis-Methylengruppen unterbrochenen Doppelbindungen in der cis-Konfiguration.

15 *Kohlenhydrat*: Jegliches Kohlenhydrat, das im Stoffwechsel des Menschen umgesetzt wird, einschliesslich mehrwertiger Alkohole.

16 *Zucker*: Alle in Lebensmitteln vorhandenen Monosaccharide und Disaccharide, ausser mehrwertige Alkohole.

17 *Mehrwertige Alkohole:* Alkohole, die mehr als zwei Hydroxylgruppen enthalten.

18 *Ballaststoffe*: Kohlenhydratpolymere mit drei oder mehr Monomereinheiten, die im Dünndarm des Menschen weder verdaut noch absorbiert werden und zu folgenden Klassen zählen:

18.1 essbare Kohlenhydratpolymere, die in Lebensmitteln, wenn diese verzehrt werden, auf natürliche Weise vorkommen;

18.2 essbare Kohlenhydratpolymere, die auf physikalische, enzymatische oder chemische Weise aus Lebensmittelrohstoffen gewonnen werden und laut allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen eine positive physiologische Wirkung besitzen;

18.3 essbare synthetische Kohlenhydratpolymere, die laut allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen eine positive physiologische Wirkung besitzen.

19 *Eiweiss:* Der nach folgender Formel berechnete Eiweissgehalt: Eiweiss = Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl) × 6,25.

20 *Salz:* Der nach folgender Formel berechnete Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium × 2,5;

21 *Durchschnittswert*: Der Wert, der die in einem bestimmten Lebensmittel enthaltenen Nährstoffmengen am besten repräsentiert und jahreszeitlich bedingte Unterschiede, Verbrauchsmuster und sonstige Faktoren berücksichtigt, die eine Veränderung des tatsächlichen Wertes bewirken können.

22 *Gluten:* Eine Proteinfraktion von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die manche Menschen nicht vertragen und die in Wasser und in 0,5 M Natriumchloridlösung nicht löslich ist.

23 *Weizen*: sämtliche Triticumarten

Anhang 2[44]
(Art. 3 Abs. 1 Bst. q und Abs. 4)

Lebensmittel, deren Kennzeichnung eine oder mehrere zusätzliche Angaben enthalten muss

Teil A
Besondere verpflichtende Angaben in der Kennzeichnung von Lebensmitteln

1 Die Sachbezeichnung des Lebensmittels ist zu ergänzen durch Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat, wie pulverisiert, wieder eingefroren, gefriergetrocknet, tiefgefroren, konzentriert, geräuchert, sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, die Konsumentinnen und Konsumenten irrezuführen.

2 Bei Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut abgegeben werden, ist der Sachbezeichnung des Lebensmittels der Hinweis «aufgetaut» hinzuzufügen.

Diese Anforderung gilt nicht für:

a. Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind;

b. Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist;

c. Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder die Qualität des Lebensmittels hat.

Ziffer 1 bleibt vorbehalten.

3 Mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel müssen mit dem Hinweis «bestrahlt» oder «mit ionisierenden Strahlen behandelt» versehen sein. Wird eine bestrahlte Zutat verwendet, so muss die Sachbezeichnung im Zutatenverzeichnis mit diesem Hinweis ergänzt werden.

4 Bei Lebensmitteln, bei denen Bestandteile oder Zutaten, von denen die Konsumentinnen oder Konsumenten erwarten, dass sie normalerweise verwendet werden oder von Natur aus vorhanden sind, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, muss die Kennzeichnung – zusätzlich zum Verzeichnis der Zutaten – mit einer deutlichen Angabe der Bestandteile oder der Zutaten versehen sein, die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurden, und zwar:

a. in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen; und

b. in einer Schriftgrösse, deren x-Höhe mindestens 75 Prozent der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner ist als die in Artikel 4 Absatz 3 dieser Verordnung vorgeschriebene Mindestschriftgrösse.

44 Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

5 Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die zugesetzte Eiweisse als solche, einschliesslich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Sachbezeichnung des Lebensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweisse und auf ihren Ursprung zu versehen.

6 Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die wie ein Abschnitt, ein Stück, eine Scheibe oder ein Tierkörper aussehen, muss die Sachbezeichnung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde, enthalten, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 Prozent des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht. Diese Bestimmung gilt auch für Fischereierzeugnisse und zubereitete Fischereierzeugnisse, die wie ein Abschnitt, ein Stück, eine Scheibe oder eine Portion Fisch, ein Filet oder wie ein ganzes Fischereierzeugnis aussehen.

7 Bei Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen oder Fischereierzeugnissen, die den Anschein erwecken, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschliesslich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «aus Fleischstücken zusammengefügt» oder dem Hinweis «aus Fischstücken zusammengefügt» zu ergänzen.

Teil B
Besondere Kennzeichnungsvorschriften für einzelne Arten oder Klassen von Lebensmitteln

Art oder Klasse des Lebensmittels	Angabe/Warnhinweis
1 In bestimmten Gasen verpackte Lebensmittel	
1.1 Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch Packgas verlängert wurde, das nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008[45] zugelassen ist	«unter Schutzatmosphäre verpackt»
2 Lebensmittel, die Süssungsmittel enthalten	
2.1 Lebensmittel, die ein oder mehrere zugelassene Süssungsmittel enthalten	«mit Süssungsmittel(n)»; dieser Hinweis ist in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen
2.2 Lebensmittel, die sowohl einen Zuckerzusatz oder mehrere Zuckerzusätze als auch ein oder mehrere zugelassene Süssungsmittel enthalten	«mit Zucker(n) und Süssungsmittel(n)»; dieser Hinweis ist in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen

45 Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2019/1676, ABl. L 257 vom 8.10.2019, S. 11.

Art oder Klasse des Lebensmittels	Angabe/Warnhinweis
2.3 Lebensmittel, die Aspartam/ Aspartam-Acesulfamsalz enthalten	Der Hinweis «enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)» muss auf dem Etikett erscheinen, wenn das Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz im Verzeichnis der Zutaten lediglich mit der E-Nummer aufgeführt ist. Der Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» muss auf dem Etikett erscheinen, wenn das Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz im Verzeichnis der Zutaten mit seiner Einzelbezeichnung benannt ist.
2.4 Lebensmittel mit über 10 Prozent zugesetzten mehrwertigen Alkoholen	«kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken»
3 Lebensmittel, die Glycyrrhizinsäure oder deren Ammoniumsalz enthalten	
3.1 Süsswaren oder Getränke, die Glycyrrhizinsäure oder deren Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süssholzpflanze *Glycyrrhiza glabra* in einer Konzentration von mindestens 100 mg/kg oder 10 mg/l enthalten	Der Hinweis «enthält Süssholz» ist unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzufügen, es sei denn, der Begriff «Süssholz» ist bereits im Verzeichnis der Zutaten oder in der Bezeichnung des Lebensmittels enthalten. Ist kein Verzeichnis der Zutaten vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen.
3.2 Süsswaren, die Glycyrrhizinsäure oder ihr Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süssholzpflanze *Glycyrrhiza glabra* in Konzentrationen von mindestens 4 g/kg enthalten	Der Hinweis «enthält Süssholz – bei hohem Blutdruck sollte ein übermässiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden» ist unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzufügen. Ist kein Verzeichnis der Zutaten vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen.
3.3 Getränke, die Glycyrrhizinsäure oder ihr Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süssholzpflanze *Glycyrrhiza glabra* in Konzentrationen von mindestens 50 mg/l oder im Fall von Getränken, die einen Volumenanteil von mehr als 1,2 Prozent Alkohol enthalten, von mindestens 300 mg/l enthalten	Der Hinweis «enthält Süssholz – bei hohem Blutdruck sollte ein übermässiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden» ist unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzufügen. Ist kein Verzeichnis der Zutaten vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen.

Art oder Klasse des Lebensmittels	Angabe/Warnhinweis
4 Getränke mit erhöhtem Koffeingehalt oder Lebensmittel mit Zusatz von Koffein	
4.1 Getränke mit Ausnahme derjenigen Getränke, die auf Kaffee, Tee, Kaffee- oder Teeextrakt basieren, und bei denen der Begriff «Kaffee» oder «Tee» in der Sachbezeichnung vorkommt und die: a. zur Aufnahme in unverarbeitetem Zustand bestimmt sind und Koffein aus beliebiger Quelle in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt; oder b. konzentriert oder getrocknet sind und nach der Rekonstituierung Koffein aus beliebiger Quelle in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt	Der Hinweis «Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen» muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Getränks erscheinen, gefolgt von einem Hinweis auf den Koffeingehalt in Klammern ausgedrückt in mg je 100 ml.
4.2 Andere Lebensmittel als Getränke, denen zu physiologischen Zwecken Koffein zugesetzt wird	Der Hinweis «Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen» muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels erscheinen, gefolgt von einem Hinweis auf den Koffeingehalt in Klammern und ausgedrückt in mg je 100 g/ml. Bei Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler ist der Koffeingehalt pro empfohlene tägliche Verzehrsmenge, die in der Kennzeichnung angegeben ist, anzugeben.
5 Lebensmittel, denen Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester zugesetzt sind	
5.1 Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, denen Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester zugesetzt sind	(1) «mit zugesetzten Pflanzensterinen» oder «mit zugesetzten Pflanzenstanolen» im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels (2) die Menge an zugesetzten Phytosterinen, Phytosterinestern, Phytostanolestern (Angabe in Prozent oder g der freien Pflanzensterine/Pflanzenstanole je 100g oder 100ml des Lebensmittels) muss im Zutatenverzeichnis aufgeführt sein

Art oder Klasse des Lebensmittels	Angabe/Warnhinweis
	(3) Hinweis darauf, dass das Erzeugnis ausschliesslich für Personen bestimmt ist, die ihren Cholesterinspiegel im Blut senken möchten (4) Hinweis darauf, dass Patienten, die Arzneimittel zur Senkung des Cholesterinspiegels einnehmen, das Erzeugnis nur unter ärztlicher Aufsicht zu sich nehmen sollten (5) gut sichtbarer Hinweis darauf, dass das Erzeugnis für die Ernährung schwangerer und stillender Frauen sowie von Kindern unter fünf Jahren möglicherweise nicht geeignet ist (6) Empfehlung, das Erzeugnis als Bestandteil einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung zu verwenden, zu der auch zur Aufrechterhaltung des Carotinoid-Spiegels der regelmässige Verzehr von Obst und Gemüse zählt (7) im selben Sichtfeld, das den unter Nummer 3 genannten Hinweis enthält, nämlich dass die Aufnahme von mehr als 3 g/Tag an zugesetzten Pflanzensterinen/Pflanzenstanolen vermieden werden sollte (8) Definition einer Portion des betreffenden Lebensmittels oder der Lebensmittelzutat (vorzugsweise in g oder ml) unter Angabe der Menge an Pflanzensterinen/Pflanzenstanolen, die in einer Portion enthalten ist
6 Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse	
6.1 Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse	Nach Anhang 8 Ziffer 3 das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde

Anhang 3
(Art. 4 Abs. 3)

Definition der x-Höhe



Legende

1 Oberlinie
2 Versallinie
3 Mittelinie
4 Grundlinie
5 Unterlinie
6 x-Höhe
7 Schriftgrösse

Anhang 4
(Art. 5 Abs. 1[46] Bst. b Ziff. 2 und 15 Abs. 5)

FAO[47]-Fanggebiete

Fanggebiet	Abgrenzung des Gebiets
Arktischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 18
Nordwestatlantik	FAO-Gebiet Nr. 21
Nordostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 27
Ostsee	FAO-Gebiet Nr. 27 III d
Mittlerer Westatlantik	FAO-Gebiet Nr. 31
Mittlerer Ostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 34
Mittelmeer	FAO-Gebiete Nr. 37
Schwarzes Meer	FAO-Gebiet Nr. 37
Südwestatlantik	FAO-Gebiet Nr. 41
Südostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 47
Antarktischer Atlantik	FAO-Gebiet Nr. 48
Westlicher Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 51
Östlicher Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 57
Antarktischer Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 58
Nordwestpazifik	FAO-Gebiet Nr. 61
Nordostpazifik	FAO-Gebiet Nr. 67
Westlicher Pazifischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 71
Östlicher Pazifischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 77
Südwestpazifik	FAO-Gebiet Nr. 81
Südostpazifik	FAO-Gebiet Nr. 87
Antarktischer Pazifik	FAO-Gebiet Nr. 88

46 Der Verweis wurde in Anwendung von Art. 12 Abs. 2 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR **170.512**) auf den 1. Mai 2017 angepasst.
47 FAO = *Food and Agriculture Organisation of the United Nations* (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen)

Anhang 5[48]
(Art. 8 Abs. 5)

Angabe und Bezeichnung der Zutaten

Teil A
Spezielle Vorschriften für die Angabe von Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils

Definition der Klasse	Bezeichnung
1. Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten	Werden nach Massgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angegeben. Die in einem Lebensmittel als Zutat verwendete Menge Wasser wird durch Abzug aller anderen einbezogenen Zutaten von der Gesamtmenge des Enderzeugnisses bestimmt. Stellt die Menge nicht mehr als 5 Prozent des Gewichts des Enderzeugnisses dar, so kann sie unberücksichtigt bleiben. Diese Ausnahme gilt nicht für Fleisch, Fleischzubereitungen, unverarbeitete Fischereierzeugnisse und unverarbeitete Muscheln.
2. In konzentrierter oder getrockneter Form verwendete und bei der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführte Zutaten	Können nach Massgabe ihres Gewichtsanteils vor der Eindickung oder vor dem Trocknen im Verzeichnis angegeben werden.
3. Zutaten, die in konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln verwendet werden, denen Wasser zugesetzt werden muss, um sie in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen	Können in der Reihenfolge der Anteile an dem in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnis aufgezählt werden, sofern das Verzeichnis der Zutaten einen Hinweis wie «Zutaten des in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisses» oder «Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses» enthält.
4. Obst, Gemüse oder Pilze, von denen keines nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert und die mit potenziell veränderlichen Anteilen in einer Mischung als Zutat für ein Lebensmittel verwendet werden	Können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «Obst», «Gemüse» oder «Pilze» zusammengefasst werden, gefolgt vom Hinweis «in veränderlichen Gewichtsanteilen», wobei unmittelbar danach die vorhandenen Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten aufzuführen sind. In

48 Bereinigt duch Berichtigung vom 19. Nov. 2019 (AS **2019** 3683).

Definition der Klasse	Bezeichnung
	diesen Fällen wird die Mischung nach Artikel 8 Absatz 2 nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen Obst-, Gemüse, oder Pilzsorten im Zutatenverzeichnis aufgeführt.
5. Mischungen aus Gewürzen oder Kräutern, die sich in ihrem Gewichtsanteil nicht wesentlich unterscheiden	Können in einer anderen Reihenfolge aufgezählt werden, sofern das Verzeichnis der Zutaten einen Hinweis wie «in veränderlichen Gewichtsanteilen» enthält.
6. Zutaten, die weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmachen	Können in anderer Reihenfolge nach den übrigen Zutaten aufgezählt werden.
7. Ähnliche und untereinander austauschbare Zutaten, die bei der Herstellung oder der Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden können, ohne dass sie dessen Zusammensetzung, dessen Art oder dessen empfundenen Wert verändern, sofern sie weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmachen	Können im Verzeichnis der Zutaten mit der Angabe «Enthält … oder …» aufgeführt werden, sofern mindestens eine von höchstens zwei Zutaten im Enderzeugnis vorhanden ist. Diese Vorschrift gilt nicht für in Teil C dieses Anhangs aufgeführte Lebensmittelzusatzstoffe oder Zutaten und in Anhang 6 aufgeführte Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.
8. Raffinierte Öle pflanzlicher Herkunft	Können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «pflanzliche Öle» oder «Pflanzenöle» zusammengefasst werden, wobei unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft aufzuführen ist, nach der die Wendung «in veränderlichen Gewichtsanteilen» folgen kann. Im Falle einer Zusammenfassung werden die pflanzlichen Öle nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Öle im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein.
9. Raffinierte Fette pflanzlicher Herkunft	Können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «pflanzliche Fette» oder «Pflanzenfette» zusammengefasst werden, wobei unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen

Definition der Klasse	Bezeichnung
	pflanzlichen Herkunft aufzuführen ist, nach der der Hinweis «in veränderlichen Gewichtsanteilen» folgen kann. Im Falle einer Zusammenfassung werden die pflanzlichen Fette nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Fette im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärtetes Fett muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein.

Teil B
Bezeichnung bestimmter Zutaten, bei denen die spezielle Bezeichnung durch die Bezeichnung einer Klasse ersetzt werden kann

Zutaten, die zu einer der im Folgenden aufgeführten Lebensmittelklasse gehören und die Bestandteile eines anderen Lebensmittels sind, können statt mit ihrer speziellen Bezeichnung mit der Bezeichnung der betreffenden Klasse benannt werden. Vorbehalten bleibt Artikel 10.

Definition der Klasse	Bezeichnung
1. Raffinierte Öle tierischer Herkunft	«Öl», ergänzt entweder durch das Adjektiv «tierisch» oder die Angabe der speziellen tierischen Herkunft. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein.
2. Raffinierte Fette tierischer Herkunft	«Fett», ergänzt entweder durch das Adjektiv «tierisch» oder die Angabe der speziellen tierischen Herkunft Der Hinweis auf ein gehärtetes Fett muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein.
3. Mischungen von Mehl aus zwei oder mehr Getreidearten	«Mehl», gefolgt von der Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils

Definition der Klasse	Bezeichnung
4. Natürliche Stärke und auf physikalischem oder enzymatischem Wege modifizierte Stärke	«Stärke»
5. Fisch aller Art, wenn der Fisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern sich Bezeichnung und Darstellung dieses Lebensmittels nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen	«Fisch»
6. Käse aller Art, wenn der Käse oder die Käsemischung Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern sich Bezeichnung und Darstellung dieses Lebensmittels nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen	«Käse»
7. Gewürze jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen	«Gewürz(e)» oder «Gewürzmischung»
8. Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen	«Kräuter» oder «Kräutermischung»
9. Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden	«Kaumasse»
10. Paniermehl jeglichen Ursprungs	«Paniermehl»
11. Saccharose jeder Art	«Zucker»
12. Dextroseanhydrid oder Dextrosemonohydrat	«Dextrose»
13. Glukosesirup und getrockneter Glukosesirup	«Glukosesirup»
14. Milcheiweiss aller Art (Kaseine, Kaseinate und Molkenproteine) und Mischungen daraus	«Milcheiweiss» oder «Milchprotein»
15. Kakaopressbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter	«Kakaobutter»
16. Weine jeder Art	«Wein»

Teil C
Nennung bestimmter Zutaten mit der Funktionsklasse, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung oder der E-Nummer

1 Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, die nicht in Artikel 9 Absatz 2 Buchstabe b aufgeführt sind und zu einer der in diesem Teil aufgeführten Funktionsklassen gehören, sind mit der Bezeichnung der Funktionsklasse zu benennen, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung, oder gegebenenfalls der E-Nummer. Gehört eine Zutat zu mehreren Funktionsklassen, so ist diejenige Klasse anzugeben, der die Zutat aufgrund ihrer hauptsächlichen Wirkung für das betreffende Lebensmittel zuzuordnen ist. Vorbehalten bleibt Artikel 10.

Antioxidationsmittel
Backtriebmittel
Emulgator
Farbstoffe
Festigungsmittel
Feuchthaltemittel
Füllstoff
Geliermittel
Geschmacksverstärker
Komplexbildner
Konservierungsstoff
Mehlbehandlungsmittel
Modifizierte Stärke[49]
Säuerungsmittel
Säureregulator
Schaummittel
Schaumverhüter
Schmelzsalze[50]
Stabilisator
Süssungsmittel
Treibgas
Trennmittel
Überzugsmittel
Verdickungsmittel

Teil D
Bezeichnung von Aromen im Verzeichnis der Zutaten

1. Aromen sind mit folgenden Begriffen zu bezeichnen:

49 Die Angabe der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer ist nicht erforderlich.
50 Nur im Fall von Schmelzkäse und von Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.

1.1 «Aroma/Aromen», einer genaueren Bezeichnung oder einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben b–h der Aromenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[51] enthält;

1.2 «Raucharoma/Raucharomen», «Raucharoma/Raucharomen aus einem Lebensmittel/Lebensmitteln, einer Lebensmittelklasse oder einem Ausgangsstoff/Ausgangsstoffen», wie «Raucharoma aus Buchenholz», wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe e der Aromenverordnung des EDI enthält und den Lebensmitteln einen Räuchergeschmack verleiht.

2 Der Begriff «natürlich» wird zur Bezeichnung von Aromen im Sinne von Artikel 10 der Aromenverordnung verwendet.

3 Chinin oder Koffein, die als Aromen bei der Herstellung oder der Zubereitung von Lebensmitteln Verwendung finden, sind im Verzeichnis der Zutaten unmittelbar nach dem Begriff «Aroma/Aromen» unter ihrer Bezeichnung aufzuführen.

Teil E
Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten

1 Eine zusammengesetzte Zutat kann im Verzeichnis der Zutaten entsprechend ihrem Gewichtsanteil unter ihrer Sachbezeichnung angegeben werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird. Von den Zusatzstoffen müssen dabei nur diejenigen angegeben werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind. Artikel 10 bleibt vorbehalten.

2 Das Verzeichnis der Zutaten bei zusammengesetzten Zutaten muss nicht angegeben werden, wenn:

2.1 die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer Verordnung festgelegt ist, sofern die zusammengesetzte Zutat weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmacht; vorbehalten bleiben Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a–d für Zusatzstoffe und Artikel 10;

2.2 die zusammengesetzten Zutaten aus Gewürz- oder Kräutermischungen bestehen und sie weniger als 2 Prozent des Enderzeugnisses ausmachen, vorbehalten bleiben Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a–d für Zusatzstoffe und Artikel 10;

2.3 die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist.

51 SR **817.022.41**

Anhang 5a[52]
(Art. 7*a*)

Zulässige Sachbezeichnungen nach Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b LGV

Deutsch	Französisch	Italienisch
Fleischkäse	fromage d'Italie	fleischkäse

52 Eingefügt durch Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2337).

Anhang 6
(Art. 10 und 11 Abs. 1–3 und 9)

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben; vorbehalten bleibt Artikel 11 Absatz 9:

1 Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

1.1 Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,

1.2 Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,

1.3 Glukosesirupe auf Gerstenbasis,

1.4 Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

4.1 Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,

4.2 Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

6.1 vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,

6.2 natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen,

6.3 aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,

6.4 aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:

7.1 Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,

7.2 Lactit;

8 Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoiesis* [Wangenh.] K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;

9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

12 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO_2;

13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Anhang 7
(Art. 12 Abs. 2)

Mengenmässige Angabe der Zutaten

1 Die mengenmässige Angabe ist nicht erforderlich:

1.1 für eine Zutat oder Zutatenklasse:

a. deren Abtropfgewicht angegeben ist,

b. deren Mengenangabe aufgrund einer anderen Vorschrift bereits in der Kennzeichnung aufzuführen ist,

c. die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird, oder

d die, obwohl sie in der Bezeichnung des Lebensmittels vorkommt, für die Wahl der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausschlaggebend ist, weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden;

1.2 wenn in einer anderen Vorschrift die Menge der Zutat oder der Zutatenklasse präzise festgelegt, deren Angabe in der Kennzeichnung aber nicht vorgesehen ist; oder

1.3 in den Fällen nach Anhang 5 Teil A Ziffern 4 und 5.

2 Artikel 12 Absatz 1 Buchstaben a–c gilt nicht für:

2.1 Zutaten oder Zutatenklassen, die unter die Angabe «mit Süssungsmittel(n)» oder «mit Zucker(n) und Süssungsmittel(n)» fallen, wenn diese Angabe nach Anhang 5 in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels erscheint; oder

2.2 zugesetzte Vitamine und Mineralstoffe, wenn diese Stoffe in eine Nährwertdeklaration aufgenommen werden müssen.

3 Die Angabe der Menge einer Zutat oder Zutatenklasse erfolgt:

3.1 als Prozentsatz der Menge der Zutat oder der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung; und

3.2 in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten zusammen mit der betreffenden Zutat oder Zutatenklasse.

4 Abweichend von Ziffer 3 gilt Folgendes:

4.1 Wurde Lebensmitteln durch Hitzebehandlung oder in anderer Weise Wasser entzogen, so ist die Menge der verarbeiteten Zutaten in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt anzugeben. Übersteigt diese Menge oder die in der Kennzeichnung angegebene Gesamtmenge aller Zutaten 100 Prozent, so ist stattdessen das Gewicht der Zutat oder Zutaten anzugeben, das für die Zubereitung von 100 g des Enderzeugnisses verwendet werden müsste.

4.2 Die Menge der flüchtigen Zutaten ist nach Massgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis anzugeben.

4.3 Die Menge derjenigen Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und während der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, kann nach Massgabe ihres Gewichtsanteils vor der Konzentration oder der Trocknung angegeben werden.

4.4 Die Menge der Zutaten bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen Wasser zugefügt werden muss, kann nach Massgabe ihres Gewichtsanteils im Erzeugnis angegeben werden, nachdem dieses in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführt wurde.

Anhang 8
(Art. 13 Abs. 3)

Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens

1 Für die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums gilt:

1.1 Dem Datum ist folgende Angabe voranzustellen:

a. «mindestens haltbar bis …», wenn der Tag genannt wird;

b. «mindestens haltbar bis Ende …» in den anderen Fällen.

1.2 In Verbindung mit der Angabe nach der Ziffer 1.1 ist anzugeben:

a. das Datum selbst; oder

b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.

1.3 Das Datum besteht – in dieser Reihenfolge – aus der unverschlüsselten Angabe des Tages, des Monats und gegebenenfalls des Jahres. Ausreichend ist jedoch im Falle von Lebensmitteln:

a. deren Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt: die Angabe des Tages und des Monats;

b. deren Haltbarkeit mehr als drei Monate, jedoch höchstens achtzehn Monate beträgt: die Angabe des Monats und des Jahres;

c. deren Haltbarkeit mehr als achtzehn Monate beträgt: die Angabe des Jahres.

1.4 Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist, nicht erforderlich bei:

a. frischem Obst und Gemüse, einschliesslich Kartoffeln, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist; diese Ausnahmeregelung gilt nicht für Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse, wie Sprossen von Hülsenfrüchten;

b. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie aus Weintrauben oder Traubenmost hergestellten alkoholischen Getränken;

c. Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozenten;

d. Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden;

e. Essig;

f. Speisesalz;

g. Zuckerarten in fester Form;

h. Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen oder Farbstoffen bestehen;

i. Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen.

1.5 Die Angaben nach Ziffer 1.1 sind erforderlichenfalls mit einer Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen, die die angegebene Haltbarkeit gewährleisten.

2 Für die Angabe des Verbrauchsdatums gilt:

2.1 Dem Datum ist der Wortlaut «zu verbrauchen bis» voranzustellen.

2.2 Dem in Ziffer 2.1 genannten Wortlaut ist Folgendes hinzuzufügen:

a. das Datum selbst; oder

b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.

2.3 Das Datum besteht – in dieser Reihenfolge – aus der unverschlüsselten Angabe des Tages, des Monats und gegebenenfalls des Jahres.

2.4 Das Verbrauchsdatum ist auf jeder vorverpackten Einzelportion anzugeben.

2.5 Die Angaben nach Ziffer 2.1 sind mit einer Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen.

3 Das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens nach Anhang 2 Teil B Ziffer 6 ist wie folgt anzugeben:

3.1 Dem Datum ist der Wortlaut «eingefroren am …» voranzustellen.

3.2 Dem in Ziffer 3.1 genannten Wortlaut ist Folgendes hinzuzufügen:

a. das Datum selbst; oder

b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.

3.3 Das Datum besteht – in dieser Reihenfolge – aus der unverschlüsselten Angabe des Tages, des Monats und des Jahres.

Anhang 9
(Art. 21 Abs. 1 und 2 und 22 Abs. 4)

Lebensmittel, die von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommen sind

1 Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder einer Zutatenklasse bestehen;

2 verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder einer Zutatenklasse bestehen;

3 für den menschlichen Gebrauch bestimmtes Wasser, einschliesslich Wasser, dem lediglich Kohlendioxid oder Aromen zugesetzt wurden;

4 Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus;

5 Salz und Salzsubstitute;

6 Tafelsüssen;

7 Kaffee-Extrakt, löslicher Kaffee-Extrakt, löslicher oder Instant-Kaffee, Zichorien-Extrakt, lösliche oder Instant-Zichorie, ganze oder gemahlene Kaffeebohnen und ganze oder gemahlene entkoffeinierte Kaffeebohnen;

8 Kräuter- oder Früchtetees, Tee, entkoffeinierter Tee, löslicher oder Instant-Tee oder Teeextrakt, entkoffeinierter löslicher- oder Instant-Tee oder Teeextrakt ohne Zusatz weiterer Zutaten als Aromen, die den Nährwert des Tees nicht verändern;

9 Gärungsessig und Essigersatz, auch solche, denen lediglich Aromen zugesetzt wurden;

10 Aromen;

11 Lebensmittelzusatzstoffe;

12 Verarbeitungshilfsstoffe;

13 Lebensmittelenzyme;

14 Gelatine;

15 Gelierhilfen für Konfitüre;

16 Hefe;

17 Kaugummi;

18 Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren grösste Oberfläche weniger als 25 cm^2 beträgt;

19 Handwerklich hergestellte Lebensmittel, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Lebensmittelbetriebe abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;

20 Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent;

21 offen in den Verkehr gebrachte Lebensmittel.

Anhang 10
(Art. 23 Abs. 1 Bst. f, 27 Abs. 2 und 3, 28 Abs. 2 sowie 29 Abs. 1 Bst. b Ziff. 1)

Referenzmengen

Teil A
Referenzmengen für Erwachsene für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen

1 Vitamine und Mineralstoffe, die angegeben werden können, sowie ihre Nährstoffbezugswerte (nutrient reference values, NRV)

Vitamin A (µg)	800	Chlorid (mg)	800
Vitamin D (µg)	5	Calcium (mg)	800
Vitamin E (mg)	12	Phosphor (mg)	700
Vitamin K (µg)	75	Magnesium (mg)	375
Vitamin C (mg)	80	Eisen (mg)	14
Thiamin (Vitamin B1) (mg)	1.1	Zink (mg)	10
Riboflavin (Vitamin B2) (mg)	1.4	Kupfer (mg)	1
Niacin (Vitamin PP) (mg)	16	Mangan (mg)	2
Vitamin B6 (mg)	1.4	Fluorid (mg)	3.5
Folsäure (µg)	200	Selen (µg)	55
Vitamin B12 (µg)	2.5	Chrom (µg)	40
Biotin (µg)	50	Molybdän (µg)	50
Pantothensäure (mg)	6	Jod (µg)	150
Kalium (mg)	2000		

2 Signifikante Menge an Vitaminen und Mineralstoffen

Bei der Festsetzung der signifikanten Menge müssen folgende Werte berücksichtigt werden:

2.1 15 Prozent der Nährstoffbezugswerte nach Ziffer 1 je 100 g oder 100 ml im Falle von anderen Erzeugnissen als Getränken;

2.2 7,5 Prozent der Nährstoffbezugswerte nach Ziffer 1 je 100 ml im Falle von Getränken; oder

2.3 15 Prozent der Nährstoffbezugswerte nach Ziffer 1 je Portion, wenn die Packung nur eine einzige Portion enthält.

Teil B
Referenzmengen für Erwachsene für die tägliche Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind

Energie oder Nährstoff	Referenzmenge
Energie	8400 kJ/2000 kcal
Gesamtfett	70 g
gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	260 g
Zucker	90 g
Eiweiss	50 g
Salz	6 g

Anhang 11
(Art. 25 Abs. 1 Bst. b und 26 Abs. 2)

Darstellung der Nährwertdeklaration

In der Nährwertdeklaration sind für die Energiewerte «Kilojoule» (kJ) und «Kilokalorien» (kcal) und für die Masse «Gramm» (g), «Milligramm» (mg) oder «Mikrogramm» (µg) folgende Masseinheiten zu verwenden, wobei die entsprechenden Angaben in der nachstehenden Reihenfolge erfolgen müssen:

Energie	kJ/kcal
Fett	g
davon:	
– gesättigte Fettsäuren	g
– einfach ungesättigte Fettsäuren	g
– mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon:	
– Zucker	g
– mehrwertige Alkohole	g
– Stärke	g
Ballaststoffe	g
Eiweiss	g
Salz	g
Vitamine und Mineralstoffe	in Anhang 10 Teil A Ziffer 1 angegebene Masseinheiten

Anhang 12
(Art. 26 Abs. 1)

Umrechnungsfaktoren für die Berechnung der Energie

Der anzugebende Energiewert wird unter Anwendung der folgenden Umrechnungsfaktoren berechnet:

Kohlenhydrate, ausser mehrwertige Alkohole	17 kJ/g = 4 kcal/g
mehrwertige Alkohole	10 kJ/g = 2,4 kcal/g
Eiweiss	17 kJ/g = 4 kcal/g
Fett	37 kJ/g = 9 kcal/g
Kurz- und langkettiges Triacylglycerid-Molekül oder Salatrims	25 kJ/g = 6 kcal/g
Ethylalkohol	29 kJ/g = 7 kcal/g
organische Säuren	13 kJ/g = 3 kcal/g
Ballaststoffe	8 kJ/g = 2 kcal/g
Erythritol	0 kJ/g = 0 kcal/g

Anhang 13[53]
(Art. 29 Abs. 3)

Nährwertbezogene Angaben und Voraussetzungen für ihre Verwendung

1 Energiearm

1.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiearm, sowie jede Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

a. im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 170 kJ oder 40 kcal/100 g enthält;

b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 80 kJ oder 20 kcal/100 ml enthält.

1.2 Für Süssungsmittelpräparate oder Tafelsüssen gilt ein Höchstwert von 17 kJ oder 4 kcal pro Portion, die der süssenden Wirkung von 6 g Saccharose oder ca. 1 Teelöffel Zucker entspricht.

2 Energiereduziert

Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiereduziert, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn der Energiewert um mindestens 30 Prozent verringert ist; dabei sind die Eigenschaften anzugeben, die zur Reduzierung des Gesamtenergiewerts des Lebensmittels führen.

3 Energiefrei

3.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiefrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 17 kJ oder 4 kcal/100 ml enthält.

3.2 Für Süssungsmittelpräparate oder Tafelsüssen gilt ein Höchstwert von 1,7 kJ oder 0,4 kcal pro Portion, die der süssenden Wirkung von 6 g Saccharose oder ca. 1 Teelöffel Zucker entspricht.

4 Fettarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei fettarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

[53] Die Berichtigung vom 20. Aug. 2019 betrifft nur den französischen und italienischen Text (AS **2019** 2627).

4.1 im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 3 g Fett/100 g enthält;

4.2 im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 1,5 g Fett/100 ml enthält; für teilentrahmte Milch gilt ein Wert von 1,8 g Fett pro 100 ml.

5 Fettfrei oder ohne Fett

5.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei fettfrei oder ohne Fett, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,5 g Fett pro 100 g oder 100 ml enthält.

5.2 Angaben wie «X % fettfrei» sind verboten.

6 Quelle von Omega-3-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,3 g Alpha-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal oder zusammengenommen mindestens 40 mg Eicosapentaensäure und Docosahexaenoidsäure pro 100 g und pro 100 kcal enthält.

7 Hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,6 g Alpha-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal oder zusammengenommen mindestens 80 mg Eicosapentaensäure und Docosahexaenoidsäure pro 100 g und pro 100 kcal enthält.

8 Hoher Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 45 Prozent der im Produkt enthaltenen Fettsäuren aus einfach ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die einfach ungesättigten Fettsäuren über 20 Prozent der Energie des Produktes liefern.

9 Hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 45 Prozent der im Produkt enthaltenen Fettsäuren aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die mehrfach ungesättigten Fettsäuren über 20 Prozent der Energie des Produktes liefern.

10 Hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 70 Prozent der Fettsäuren im Produkt aus ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die ungesättigten Fettsäuren über 20 Prozent der Energie des Produktes liefern.

11 Arm an gesättigten Fettsäuren

11.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei arm an gesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren bei einem Produkt:

a. im Fall von festen Lebensmitteln 1,5 g/100 g nicht übersteigt;

b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln 0,75 g/100 ml nicht übersteigt.

11.2 In beiden Fällen dürfen die gesättigten Fettsäuren und die Trans-Fettsäuren insgesamt nicht mehr als 10 Prozent des Brennwerts liefern.

12 Arm an Trans-Fettsäuren

12.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei arm an Trans-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren bei einem Produkt:

a. im Fall von festen Lebensmitteln 1,5 g/100 g nicht übersteigt;

b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln 0,75 g/100 ml nicht übersteigt.

12.2 In beiden Fällen dürfen die gesättigten Fettsäuren und die Trans-Fettsäuren insgesamt nicht mehr als 10 Prozent des Brennwerts liefern.

13 Frei von gesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei frei von gesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren 0,1 g je 100 g oder 100 ml nicht übersteigt.

14 Frei von Trans-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei frei von Trans-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren 0,1 g je 100 g oder 100 ml nicht übersteigt.

15 Cholesterinarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei cholesterinarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 20 mg je 100 g oder 10 mg je 100 ml Cholesterin enthält.

16 Cholesterinfrei

Die Angabe, ein Lebensmittel sei cholesterinfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt weniger als 5 mg Cholesterin je 100 g oder 100 ml enthält.

17 Zuckerarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei zuckerarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

17.1 im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 5 g Zucker pro 100 g enthält; oder

17.2 im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 2,5 g Zucker pro 100 ml enthält.

18 Zuckerfrei

18.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei zuckerfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,5 g Zucker pro 100 g oder 100 ml enthält.

18.2 Ein Hinweis wie «zahnschonend» oder «zahnfreundlich» ist nur erlaubt, wenn die entsprechende Eigenschaft durch ein zahnmedizinisches Gutachten nachgewiesen ist.

19 Ohne Zuckerzusatz

19.1 Die Angabe, einem Lebensmittel seien keine Zucker zugesetzt worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt keine zugesetzten Mono- oder Disaccharide oder irgendein anderes wegen seiner süssenden Wirkung verwendetes Lebensmittel enthält.

19.2 Enthält das Lebensmittel von Natur aus Zucker, so muss das Etikett auch den folgenden Hinweis enthalten: «enthält von Natur aus Zucker» oder «enthält von Natur aus Zuckerarten».

20 Natriumarm oder kochsalzarm

20.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei natrium- oder kochsalzarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium oder den gleichwertigen Gehalt an Kochsalz pro 100 g oder 100 ml enthält.

20.2 Bei anderen Wässern als natürliches Mineral- und Quellwasser nach Artikel 5 und Artikel 12 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[54] über Getränke darf der Wert 2 mg Natrium pro 100 ml nicht übersteigen.

20.3 Streuwürzen, Würzen und Senf gelten als natriumarm oder kochsalzarm, wenn ihr Natriumgehalt oder ihr gleichwertiger Gehalt an Kochsalz nicht mehr als 0,36 g pro 100 g beträgt.

21 Sehr natriumarm oder sehr kochsalzarm

21.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei sehr natrium- oder sehr kochsalzarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,04 g Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Kochsalz pro 100 g oder 100 ml enthält.

21.2 Für natürliche Mineral- und Quellwasser oder andere Wasser darf diese Angabe nicht verwendet werden.

21.3 Streuwürzen, Würzen und Senf dürfen als sehr natriumarm oder sehr kochsalzarm bezeichnet werden, wenn ihr Natriumgehalt oder ihr gleichwertiger Gehalt an Kochsalz nicht mehr als 0,12 g pro 100 g beträgt.

22 Natriumfrei oder kochsalzfrei

Die Angabe, ein Lebensmittel sei natriumfrei oder kochsalzfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,005 g Natrium oder den gleichwertigen Gehalt an Kochsalz pro 100 g enthält.

23 Ohne Zusatz von Natrium oder Kochsalz

Die Angabe, einem Lebensmittel sei kein Natrium oder Kochsalz zugesetzt worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt kein zugesetztes Natrium oder Kochsalz oder irgendeine andere Zutat enthält, der Natrium oder Kochsalz zugesetzt wurde, und das Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Kochsalz pro 100 g oder 100 ml enthält.

54 SR **817.022.12**

24 Ballaststoffquelle

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Ballaststoffquelle, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 g oder mindestens 1,5 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthält.

25 Hoher Ballaststoffgehalt

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Ballaststoffgehalt, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 6 g Ballaststoffe pro 100 g oder mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthält.

26 Proteinquelle

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Proteinquelle, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 12 Prozent des gesamten Energiewerts des Lebensmittels entfallen.

27 Hoher Proteingehalt

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Proteingehalt, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 20 Prozent des gesamten Energiewerts des Lebensmittels entfallen.

28 «Quelle von» [Name des Vitamins oder des Mineralstoffs nach Art. 23 Abs. 1 Buchstabe f]

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Vitamin- oder eine Mineralstoffquelle nach Artikel 23 Abs. 1 Buchstabe f, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Lebensmittel eine signifikante Menge nach Anhang 10 enthält.

29 «Hoher Gehalt an» oder «reich an» [Name des Vitamins oder des Mineralstoffs nach Art. 23 Abs. 1 Buchstabe f]

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Vitamin- oder Mineralstoffgehalt nach Artikel 23 Abs. 1 Buchstabe f, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens das Doppelte der signifikanten Menge nach Anhang 10 enthält.

30 «Enthält» [Name des Nährstoffs oder einer anderen Substanz]

Die Angabe, ein Lebensmittel enthalte einen Nährstoff oder eine andere Substanz, für die in dieser Verordnung keine besonderen Bedingungen vorgesehen sind, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt allen entsprechenden Voraussetzungen der Artikel 29, 30 und 35 entspricht. Für Vitamine und Mineralstoffe gelten die Voraussetzungen für die Angabe «Quelle von …».

31 Erhöhter Anteil an einem Nährstoff

Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe nach Artikel 23 Absatz 1 Buchstabe f sind, sei erhöht worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt die Voraussetzungen für die Angabe «Quelle von» erfüllt und die Erhöhung des Anteils mindestens 30 Prozent gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht.

32 Reduzierter Anteil an einem Nährstoff

32.1 Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen sei reduziert worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Reduzierung des Anteils mindestens 30 Prozent gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht.

32.2 Für Mikronährstoffe ist ein 10-prozentiger Unterschied der Referenzmengen nach Anhang 10 zulässig.

32.3 Für Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Salz ist ein 25-prozentiger Unterschied zulässig.

32.4 Die Angabe «reduzierter Anteil an gesättigten Fettsäuren» sowie jegliche Angabe, die für Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn bei einem Produkt mit dieser Angabe:

a. die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren mindestens 30 Prozent unter der Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren eines vergleichbaren Produktes liegt; oder

b. der Gehalt an Trans-Fettsäuren gleich oder weniger hoch ist als in einem vergleichbaren Produkt.

32.5 Die Angabe «reduzierter Zuckeranteil» sowie jegliche Angabe, die für Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn der Energiewert des Produktes mit dieser Angabe gleich oder geringer ist, als der Energiewert eines vergleichbaren Produktes.

33 Leicht oder *Light*

33.1 Die Angabe, ein Produkt sei «leicht» oder «Light», sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe

Bedeutung hat, muss dieselben Bedingungen erfüllen wie die Angabe «reduziert».

33.2 Die Angabe muss ausserdem mit einem Hinweis auf die Eigenschaften einhergehen, die das Lebensmittel «leicht» oder «Light» machen.

34 Von Natur aus oder natürlich

Erfüllt ein Lebensmittel von Natur aus die in diesem Anhang aufgeführten Voraussetzungen für die Verwendung einer nährwertbezogenen Angabe, so darf dieser Angabe der Ausdruck «von Natur aus» oder «natürlich» vorangestellt werden.

35 Eiweissarm

35.1 Die Angabe ein Lebensmittel sei eiweissarm, ist nur zulässig 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.

35.2 Eiweissarme Teigwaren können, in Abweichung von Teigwaren nach Artikel 70–72 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[55] über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz, wechselnde Anteile an Stärke enthalten.

55 SR **817.022.17**

Anhang 14[56]
(Art. 31 Abs. 2 und 3, 32 Abs. 1, 33 sowie 34 Abs. 2 Bst. b)

Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
α-Cyclodextrin	Der Verzehr von α-Cyclodextrin als Bestandteil einer stärkehaltigen Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf verwendet werden für Lebensmittel, die mindestens 5 g α-Cyclodextrin pro 50 g Stärke in einer angegebenen Portion als Teil einer Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn α-Cyclodextrin als Bestandteil einer Mahlzeit aufgenommen wird.	
α-Linolensäure (ALA)	ALA trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine ALA-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 6 dieser Verordnung erfüllen. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g ALA einstellt.	
α-Linolensäure (ALA) und Linolsäure (LA)	Essenzielle Fettsäuren werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung bei Kindern benötigt.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g α-Linolensäure (ALA) und einer täglichen Aufnahme von 10 g Linolsäure (LA) einstellt.	

56 Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 27. Mai 2020 (AS **2020** 2337) und Ziff. I der V des BLV vom 31. Mai 2023, in Kraft seit 1. Juli 2023 (AS **2023** 291).

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Arabinoxylan (AX), hergestellt aus Weizenendosperm	Die Aufnahme von Arabinoxylan als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 8 g Arabinoxylan-reiche Fasern aus Weizenendosperm (mit einem Gewichtsanteil von mindestens 60 % AX je 100 g verfügbare Kohlenhydrate in einer angegebenen Portion als Bestandteil der Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn AX-reiche Fasern aus Weizenendosperm als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden.	
Beta-Glucan aus Gerste	Beta-Glucan aus Gerste verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für die koronare Herzerkrankung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Beta-Glucan aus Gerste je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucan aus Gerste einstellt.	
Beta-Glucane	Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Beta-Glucane aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie oder aus Gemischen dieser Getreide je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucanen aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie oder aus Gemischen dieser Getreide einstellt.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Beta-Glucane aus Hafer und Gerste	Die Aufnahme von Beta-Glucanen aus Hafer oder Gerste als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 4 g Beta-Glucane aus Hafer oder Gerste je 30 g verfügbare Kohlenhydrate in einer angegebenen Portion als Bestandteil der Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn Beta-Glucane aus Hafer oder Gerste als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden.	
Betain	Betain trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 500 mg Betain je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5 g Betain einstellt.	Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass eine tägliche Aufnahme von mehr als 4 g Betain den Blut-Cholesterinspiegel erheblich erhöhen kann.
Biotin	Biotin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Biotin	Biotin trägt zur Erhaltung normaler Haare bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt zu einer normalen Blutgerinnung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt zu einer normalen Signalübertragung zwischen den Nervenzellen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Calcium	Calcium hat eine Funktion bei der Zellteilung und –spezialisierung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen benötigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium wird für die Erhaltung normaler Zähne benötigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. Eine geringe Knochenmineraldichte ist ein Risikofaktor für durch Osteoporose bedingte Knochenbrüche.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 400 mg Calcium je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, ist darüber zu informieren, dass sich die Angabe insbesondere an Frauen ab 50 Jahren richtet und dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von mindestens 1200 mg Calcium aus allen Quellen einstellt.	Bei Lebensmitteln mit Calciumzusatz darf die Angabe nur für solche verwendet werden, die für Frauen ab 50 Jahren bestimmt sind.
Calcium und Vitamin D	Calcium und Vitamin D tragen dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. Eine geringe Knochenmineraldichte ist ein Risikofaktor für durch Osteoporose bedingte Knochenbrüche.	Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 400 mg Calcium und 15 µg Vitamin D je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, ist darüber zu informieren, dass sich die Angabe insbesondere an Frauen ab 50 Jahren richtet und dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von mindestens 1200 mg Calcium und 20 µg Vitamin D aus allen Quellen einstellt.	Bei Nahrungsergänzungsmitteln mit Calcium und Vitamin D darf die Angabe nur für solche verwendet werden, die für Frauen ab 50 Jahren bestimmt sind.
Calcium und Vitamin D	Calcium und Vitamin D werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.	Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calcium- und Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Chitosan	Chitosan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel, ausser Nahrungsergänzungsmittel, verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 3 g Chitosan gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Chitosan einstellt.	
Chlorid	Chlorid trägt durch die Bildung von Magensäure zu einer normalen Verdauung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Chloridquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	Die Angabe darf nicht für Chlorid verwendet werden, das aus Natriumchlorid gewonnen wird.
Cholin	Cholin trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten.	
Cholin	Cholin trägt zu einem normalen Fettstoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten.	
Cholin	Cholin trägt zur Erhaltung einer normalen Leberfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten.	
Chrom	Chrom trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von dreiwertigem Chrom nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Chrom	Chrom trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutzuckerspiegels bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von dreiwertigem Chrom nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Coffein	Coffein leistet einen Beitrag zur Verbesserung der Konzentrationsfähigkeit, der Leistungsfähigkeit, der Wachheit und Aufmerksamkeit.	Diese Angabe darf gemacht werden, wenn pro Portion mindestens 75 mg Coffein eingenommen wird.	Enthält Coffein. Der Hinweis «Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen» ist im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzubringen.
Coffein	Coffein dient der kurzfristigen körperlichen Leistungsfähigkeit.	Diese Angabe darf gemacht werden, wenn pro Portion mindestens 75 mg Coffein eingenommen wird.	Enthält Coffein. Der Hinweis «Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen» ist im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzubringen.
Docosahexaensäure (DHA)	DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 40 mg DHA je 100 g und je 100 kcal enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA einstellt.	
Docosahexaensäure (DHA)	DHA trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Triglyceridspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 2 g DHA gewährleistet und die DHA in Kombination von Eicosapentaensäure (EPA) enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g DHA einstellt. Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln oder angereicherten Lebensmitteln verwendet, so sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass eine tägliche Gesamtaufnahme aus diesen Lebensmitteln von 5 g EPA und DHA kombiniert nicht überschritten werden darf.	Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind.

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Docosahexaensäure (DHA)	Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) durch die Mutter trägt zur normalen Entwicklung der Augen beim Fötus und beim gestillten Säugling bei.	Hinweis für Schwangere und stillende Frauen, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn zusätzlich zu der für Erwachsene empfohlenen Tagesdosis an Omega-3-Fettsäuren (d. h. 250 mg DHA und EPA) täglich 200 mg DHA eingenommen werden. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von mindestens 200 mg DHA gewährleistet.	
Docosahexaensäure (DHA)	Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) trägt zur normalen Entwicklung der Sehkraft bei Säuglingen bis zum Alter von 12 Monaten bei.	Information der Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 100 mg DHA einstellt. Die Angabe kann für Folgenahrung verwendet werden, deren DHA-Gehalt bezogen auf die Fettsäuren insgesamt mindestens 0.3 % beträgt.	
Docosahexaensäure (DHA)	DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Sehkraft bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 40 mg DHA je 100 g und je 100 kcal enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA einstellt.	
Docosahexaensäure (DHA)	Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) durch die Mutter trägt zur normalen Entwicklung des Gehirns beim Fötus und beim gestillten Säugling bei.	Hinweis für Schwangere und stillende Frauen, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn zusätzlich zu der für Erwachsene empfohlenen Tagesdosis an Omega-3-Fettsäuren (d. h. 250 mg DHA und EPA) täglich 200 mg DHA eingenommen werden.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Docosahexaensäure und Eicosapentaensäure (DHA/EPA)	DHA und EPA tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 3 g DHA und EPA gewährleistet und die DHA in Kombination von EPA enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g DHA und EPA kombiniert einstellt. Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln oder angereicherten Lebensmitteln verwendet, so sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass eine tägliche Gesamtaufnahme aus diesen Lebensmitteln von 5 g EPA und DHA kombiniert nicht überschritten werden darf.	Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind.
Docosahexaensäure (DHA) und Eicosapentaensäure (EPA)	DHA und EPA tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Triglyceridspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 2 g DHA und EPA gewährleistet kombiniert. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g DHA und EPA einstellt. Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln oder angereicherten Lebensmitteln verwendet, so sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass eine tägliche Gesamtaufnahme aus diesen Lebensmitteln von 5 g EPA und DHA kombiniert nicht überschritten werden darf.	Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind.

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA)	EPA und DHA tragen zu einer normalen Herzfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren (EPA- oder DHA-Quelle) nach Anhang 13 Ziffer 6 dieser Verordnung erfüllen. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg EPA und DHA kombiniert einstellt.	
Eisen	Eisen trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zur normalen Bildung von roten Blutkörperchen und Hämoglobin bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zu einem normalen Sauerstofftransport im Körper bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Eisen	Eisen trägt zur normalen kognitiven Entwicklung von Kindern bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Eiweiss oder Protein	Eiweiss wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.	Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 Ziffer 26 dieser Verordnung erfüllen.	
Fleisch und Fisch	Fleisch und. Fisch tragen bei Verzehr mit anderen eisenhaltigen Lebensmitteln zu einer verbesserten Eisenaufnahme bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 50 g Fleisch oder Fisch je angegebene Einzelportion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn 50 g Fleisch oder Fisch zusammen mit einem oder mehreren Lebensmitteln verzehrt werden, die Nicht-Häm-Eisen enthalten.	
Fluorid	Fluorid trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Fluoridquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zum Wachstum des mütterlichen Gewebes während der Schwangerschaft bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zu einer normalen Aminosäuresynthese bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zu einer normalen Blutbildung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Folat	Folat trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Die ergänzende Aufnahme von Folat erhöht bei Schwangeren den Folatspiegel. Ein niedriger Folatspiegel ist bei Schwangeren ein Risikofaktor für die Entstehung von Neuralrohrdefekten beim heranwachsenden Fötus.	Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 400 µg Folat je Tagesdosis enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, ist darüber zu informieren, dass Frauen im gebärfähigen Alter die Zielgruppe sind und dass sich die positive Wirkung bei einer ergänzenden Aufnahme von 400 µg täglich über einen Zeitraum von mindestens einem Monat vor und bis zu drei Monaten nach der Empfängnis einstellt.	
Fructose	Der Verzehr von Lebensmitteln, die Fructose enthalten, führt zu einem geringeren Glucoseanstieg im Blut im Vergleich zu Lebensmitteln, die Saccharose oder Glucose enthalten.	Damit die Angabe zulässig ist, sollte in zuckergesüssten Lebensmitteln oder Getränken Glucose oder Saccharose durch Fructose ersetzt werden, so dass die Verringerung des Glucose- oder Saccharosegehalts in diesen Lebensmitteln oder Getränken mindestens 30 % beträgt.	
Gerstenkorn-Ballaststoffe	Gerstenkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 Ziffer 25 dieser Verordnung aufweisen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Glucomannan oder Konjak Mannan	Glucomannan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 4 g Glucomannan gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 4 g Glucomannan einstellt.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Glucomannan in den Magen gelangt.
Glucomannan oder Konjak Mannan	Glucomannan trägt im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung zu Gewichtsverlust bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 1 g Glucomannan je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Glucomannan in drei Portionen à 1 g in Verbindung mit 1–2 Gläsern Wasser vor den Mahlzeiten und im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung einstellt.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Glucomannan in den Magen gelangt.
Guarkernmehl	Guarkernmehl trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 10 g Guarkernmehl gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 10 g Guarkernmehl einstellt.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Guarkernmehl in den Magen gelangt.
Hafer-Beta-Glucan	Hafer-Beta-Glucan verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Hafer-Beta-Glucan einstellt. Die Angabe kann für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Hafer-Beta-Glucan je angegebene Portion enthalten.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Haferkorn-Ballaststoffe	Haferkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 Ziffer 25 dieser Verordnung aufweisen.	
Hydroxypropylmethylcellulose (HPMC)	Die Aufnahme von Hydroxypropylmethylcellulose im Rahmen einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 4 g HPMC je angegebene Portion im Rahmen einer Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn 4 g HPMC im Rahmen der Mahlzeit aufgenommen werden.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit HPMC in den Magen gelangt.
Hydroxypropylmethylcellulose (HPMC)	Hydroxypropylmethylcellulose trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 5 g HPMC gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 5 g HPMC einstellt.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit HPMC in den Magen gelangt.
Jod	Jod trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Jod	Jod trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Jod	Jod trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Jod	Jod trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Jod	Jod trägt zu einer normalen Produktion von Schilddrüsenhormonen und zu einer normalen Schilddrüsenfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Jod	Jod trägt zum normalen Wachstum von Kindern bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Kakaoflavanole	Kakaoflavanole fördern die Elastizität der Blutgefässe, was zum normalen Blutfluss beiträgt.	Die Konsumentinnen und Konsumenten sind darüber zu unterrichten, dass die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 200 mg Kakaoflavanolen erzielt wird. Die Angabe darf nur bei Kakaogetränken (mit Kakaopulver) oder bei dunkler Schokolade verwendet werden, die mindestens eine tägliche Aufnahme von 200 mg Kakaoflavanolen mit einem Polymerisationsgrad von 1–10 liefern. Die Angabe darf nur für Kapseln oder Tabletten mit Kakaoextrakt mit einem hohen Anteil an Flavanolen verwendet werden, die mindestens eine tägliche Aufnahme von 200 mg Kakaoflavanolen mit einem Polymerisationsgrad von 1–10 liefern.	
Kalium	Kalium trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Kalium	Kalium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Kalium	Kalium trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Kaugummi, zu 100 % mit Xylitol gesüsst	Kaugummi, der zu 100 % mit Xylitol gesüsst ist, verringert nachweislich den Zahnbelag. Starker Zahnbelag ist ein Risikofaktor für die Entstehung von Karies bei Kindern.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 2–3 g zu 100 % mit Xylitol gesüsster Kaugummi gekaut werden.	
Kohlenhydrate	Kohlenhydrate tragen nach einer intensiven und sehr langen körperlichen Betätigung, die zur Erschöpfung der Muskulatur und der Glycogenvorräte in der Skelettmuskulatur führt, zur Wiederherstellung der normalen Muskelfunktion (Kontraktion) bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die vom Menschen verstoffwechselbare Kohlenhydrate, ausser Polyole, bereitstellen. Die Konsumentinnen und Konsumenten sind darüber zu unterrichten, dass die positive Wirkung durch den Verzehr von insgesamt 4 g Kohlenhydraten pro kg Körpergewicht aus allen Quellen in einzelnen Dosen in den ersten 4 Stunden und spätestens 6 Stunden nach Beendigung der sehr intensiven und sehr langen körperlichen Betätigung, die zur Erschöpfung der Muskulatur und der Glykogenvorräte in der Skelettmuskulatur führt, erreicht wird.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die für erwachsene Menschen bestimmt sind, die sich sehr intensiv und sehr lange körperlich betätigen und damit ihre Muskulatur und Glykogenvorräte in der Skelettmuskulatur erschöpft haben.
Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen	Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen tragen zur Aufrechterhaltung der Ausdauerleistung bei längerem Ausdauertraining bei.	Damit die Angabe zulässig ist, sollten Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen 80–350 kcal/l aus Kohlenhydraten enthalten, und mindestens 75 % der Energie sollten aus Kohlenhydraten gewonnen werden, die eine deutliche blutzuckersteigernde Wirkung haben, wie Glukose, Glukosepolymere und Saccharose. Die Getränke sollten ferner zwischen 20 mmol/l (460 mg/l) und 50 mmol/l (1150 mg/l) Natrium enthalten und eine Osmolalität von 200–330 mOsm/kg Wasser aufweisen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen	Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen verbessern die Aufnahme von Wasser während der körperlichen Betätigung.	Damit die Angabe zulässig ist, sollten Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen 80–350 kcal/l aus Kohlenhydraten enthalten und mindestens 75 % der Energie sollten aus Kohlenhydraten gewonnen werden, die eine deutliche blutzuckersteigernde Wirkung haben, wie Glukose, Glukosepolymere und Saccharose. Die Getränke sollten ferner zwischen 20 mmol/l (460 mg/l) und 50 mmol/l (1150 mg/l) Natrium enthalten und eine Osmolalität von 200–330 mOsm/kg Wasser aufweisen.	
Kreatin	Die tägliche Einnahme von Kreatin kann die Wirkung von Krafttraining auf die Muskelkraft von Erwachsenen über 55 Jahre steigern.	Die Konsumentinnen und Konsumenten sind darüber zu unterrichten, dass -die Angabe für Erwachsene über 55 Jahre gilt, die regelmässig Krafttraining betreiben; -sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Kreatin in Verbindung mit Krafttraining einstellt, bei dem die Belastung im Laufe der Zeit gesteigert werden kann und das mindestens dreimal wöchentlich über mehrere Wochen mit einer Intensität von mindestens 65 % bis 75 % des 1-Repetition-Maximums[57] betrieben werden sollte.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die für Erwachsene über 55 Jahre bestimmt sind, die regelmässig Krafttraining betreiben.
Kreatin	Kreatin erhöht die körperliche Leistung bei Schnellkrafttraining im Rahmen kurzzeitiger intensiver körperlicher Betätigung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 3 g Kreatin gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Kreatin einstellt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die für Erwachsene bestimmt sind, die einer intensiven körperlichen Betätigung nachgehen.

57 1-Repetition-Maximum bezeichnet das Maximalgewicht, das eine Person bei einer Übungsausführung heben kann, bzw. die Maximalkraftleistung.

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Kupfer	Kupfer trägt zur Erhaltung von normalem Bindegewebe bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einer normalen Haarpigmentierung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einem normalen Eisentransport im Körper bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einer normalen Hautpigmentierung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Lactase	Bei Personen, die Probleme mit der Verdauung von Lactose haben, verbessert Lactase die Lactoseverdauung.	Die Angabe darf nur verwendet werden für Nahrungsergänzungsmittel mit einem Mindestgehalt von 4500 FCC[58]-Einheiten in Verbindung mit der an die Zielgruppe gerichteten Empfehlung der Einnahme bei jeder lactosehaltigen Mahlzeit.	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.
Lactitol	Lactitol trägt durch Erhöhung der Stuhlfrequenz zu einer normalen Darmfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die 10 g Lactitol je angegebene Tagesportion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von 10 g Lactitol einstellt.	Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind.
Lactulose	Lactulose trägt zur Beschleunigung der Darmpassage bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 10 g Lactulose je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einmaliger Aufnahme von 10 g Lactulose pro Tag einstellt.	
Langsam verdauliche Stärke (SDS)	Beim Verzehr von Erzeugnissen mit einem hohen Gehalt an langsam verdaulicher Stärke (SDS) steigt die Blutzuckerkonzentration nach einer Mahlzeit weniger stark an als beim Verzehr von Erzeugnissen mit geringem SDS Gehalt.	Die Angabe darf nur bei Lebensmitteln verwendet werden, bei denen die verdaulichen Kohlenhydrate mindestens 60 % der gesamten Energieaufnahme liefern und bei denen mindestens 55 % dieser Kohlenhydrate aus verdaulicher Stärke bestehen, wobei diese zu mindestens 40 % aus SDS besteht.	

58 FCC = Food Chemicals Codex

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Lebende Joghurtkulturen	Die Verdauung der im Produkt enthaltenen Lactose wird durch Lebendkulturen in Joghurt oder fermentierter Milch bei Personen, die Probleme mit der Lactoseverdauung haben, verbessert.	Damit die Angabe zulässig ist, sollte der Joghurt oder die fermentierte Milch mindestens 10^8 koloniebildende Einheiten lebender Startermikroorganismen (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus*) je Gramm enthalten.	
Lebensmittel mit geringem oder reduziertem Gehalt an gesättigten Fettsäuren	Eine Reduzierung der Aufnahme an gesättigten Fettsäuren trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an einen geringen Gehalt an gesättigten Fettsäuren (arm an gesättigten Fettsäuren) nach Anhang 13 Ziffer 11 dieser Verordnung oder an einen reduzierten Gehalt an gesättigten Fettsäuren (reduzierter Gehalt an einem Nährstoff) nach Anhang 13 Ziffer 32 dieser Verordnung erfüllen.	
Lebensmittel mit geringem oder reduziertem Natriumgehalt	Eine Reduzierung der Natrium-Aufnahme trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an natriumarm oder kochsalzarm nach Anhang 13 Ziffer 20 dieser Verordnung oder an einen reduzierten Natrium- oder Kochsalzgehalt nach Anhang 13 Ziffer 32 dieser Verordnung (reduzierter Anteil an einem Nährstoff) erfüllen.	
Linolsäure	Linolsäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1,5 g Linolsäure je 100 g und je 100 kcal bereitstellen. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 10 g Linolsäure einstellt.	
Magnesium	Magnesium trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zum Elektrolytgleichgewicht bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Magnesium	Magnesium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zu einer normalen Eiweisssynthese bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Mahlzeitersatz für gewichtskontrollierende Ernährung	Das Ersetzen einer der täglichen Hauptmahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeitersatz trägt dazu bei, das Gewicht nach Gewichtsabnahme zu halten.	Damit die Angabe zulässig ist, muss das Lebensmittel den Anforderungen nach Artikel 3 und 35*d* VLBE[59] entsprechen.	Damit die Angabe zulässig ist, müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die Bedeutung einer ausreichenden täglichen Flüssigkeitsaufnahme aufgeklärt und auf die Tatsache hingewiesen werden, dass die Erzeugnisse ihren Zweck nur erfüllen, wenn sie im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung verwendet werden, zu der notwendigerweise auch andere Lebensmittel gehören. Um die angegebene Wirkung zu erzielen, muss täglich eine Hauptmahlzeit durch einen Mahlzeitersatz ersetzt werden.

59 SR **817.022.104**

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Mahlzeitersatz für gewichtskontrollierende Ernährung	Das Ersetzen von zwei täglichen Hauptmahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeitersatz trägt zu Gewichtsabnahme bei.	Damit die Angabe zulässig ist, muss das Lebensmittel den Anforderungen nach Artikel 3 und 35d VLBE entsprechen.	Damit die Angabe zulässig ist, müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die Bedeutung einer ausreichenden täglichen Flüssigkeitsaufnahme aufgeklärt und auf die Tatsache hingewiesen werden, dass die Erzeugnisse ihren Zweck nur erfüllen, wenn sie im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung verwendet werden, zu der notwendigerweise auch andere Lebensmittel gehören. Um die angegebene Wirkung zu erzielen, müssen täglich zwei Hauptmahlzeiten durch je einen Mahlzeitersatz ersetzt werden.
Mangan	Mangan trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Mangan	Mangan trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Mangan	Mangan trägt zu einer normalen Bindegewebsbildung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Mangan	Mangan trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Molybdän	Molybdän trägt zu einer normalen Verstoffwechslung schwefelhaltiger Aminosäuren bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Molybdänquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Natives Zichorieninulin	Natives Zichorieninulin trägt durch Erhöhung der Stuhlfrequenz zu einer normalen Darmfunktion bei	Die Konsumentinnen und Konsumenten sind darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 12 g Zichorieninulin einstellt. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von mindestens 12 g nativem Zichorieninulin liefert, einer nicht fraktionierten Mischung von Monosacchariden (< 10 %), Disacchariden, inulinartigen Fructanen und aus Zichorienwurzeln gewonnenem Inulin mit einem mittleren Polymerisationsgrad von ≥ 9. Diese gesundheitsbezogene Angabe ist nach der Verordnung (EU) 2015/2314[60] geschützt.	

60 Verordnung (EU) 2015/2314 der Kommission vom 7. Dezember 2015 zur Zulassung einer anderen gesundheitsbezogenen Angabe über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern und zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 432/2012, Fassung gemäss ABl. L 328 vom 12.12.2015, S. 46.

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Neuformuliertes alkoholfreies säuerliches Getränk mit – weniger als 1 g gärfähigem Kohlenhydrat pro 100 ml (Zucker und sonstige Kohlenhydrate, mit Ausnahme von mehrwertigen Alkoholen); – einem Calciumgehalt zwischen 0,3 und 0,8 mol pro mol Säuerungsmittel; – Anzeige eines pH-Werts zwischen 3,7 und 4,0.	Wer zuckerhaltige säuerliche Getränke wie Soft Drinks, die typischerweise 8–12 g Zucker/100 ml enthalten, durch neuformulierte Getränke ersetzt, trägt zur Erhaltung der Mineralisierung der Zähne bei.	Neuformulierte säuerliche Getränke dürfen nur dann mit der Angabe versehen werden, wenn sie der Beschreibung des Lebensmittels entsprechen, zu dem die Angabe gemacht wird.	
Niacin	Niacin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Niacin	Niacin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Niacin	Niacin trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Niacin	Niacin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Niacin	Niacin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Niacin	Niacin trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Nicht fermentierbare Kohlenhydrate	Der Verzehr von Lebensmitteln/Getränken, die anstelle von fermentierbaren Kohlenhydraten «Bezeichnung aller verwendeten nicht fermentierbaren Kohlenhydrate» enthalten, trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei.	Damit die Angabe zulässig ist, sollten fermentierbare Kohlenhydrate[1] in Lebensmitteln oder Getränken durch nicht fermentierbare Kohlenhydrate[2] ersetzt werden, und zwar in solchen Anteilen, dass der Verzehr dieser Lebensmittel oder Getränke den pH-Wert des Zahnbelags während des Verzehrs und bis 30 Minuten nach dem Verzehr nicht unter 5,7 absenkt. [1] Fermentierbare Kohlenhydrate werden definiert als in Lebensmitteln oder Getränken verzehrte Kohlenhydrate oder Kohlenhydratmischungen, die den in vivo oder in situ durch pH- Telemetrietests bestimmten pH-Wert des Zahnbelags während des Verzehrs und bis 30 Minuten nach dem Verzehr durch bakterielle Fermentation unter 5,7 absenken. [2] Nicht fermentierbare Kohlenhydrate werden definiert als in Lebensmitteln oder Getränken verzehrte Kohlenhydrate oder Kohlenhydratmischungen, die den in vivo oder in situ durch pH-Telemtrietests bestimmten pH-Wert des Zahnbelags während des Verzehrs und bis 30 Minuten nach dem Verzehr durch bakterielle Fermentation nicht unter einen konservativen Wert von 5,7 absenken.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Olivenöl-Polyphenole	Olivenöl-Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Olivenöl verwendet werden, das mindestens 5 mg Hydroxytyrosol und dessen Derivate, wie Oleuropein- Komplex und Tyrosol, je 20 g Olivenöl enthält. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 20 g Olivenöl einstellt.	
Ölsäure	Der Ersatz von gesättigten Fettsäuren durch ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Ölsäure ist eine ungesättigte Fettsäure.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren nach Anhang 13 Ziffer 10 dieser Verordnung aufweisen.	
Pantothensäure	Pantothensäure trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothensäurequelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Pantothensäure	Pantothensäure trägt zu einer normalen Synthese und zu einem normalen Stoffwechsel von Steroidhormonen, Vitamin D und einigen Neurotransmittern bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothensäurequelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Pantothensäure	Pantothensäure trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothensäurequelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Pantothensäure	Pantothensäure trägt zu einer normalen geistigen Leistung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothensäurequelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Pektine	Pektine tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 6 g Pektinen gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 6 g Pektinen einstellt.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit die Pektine in den Magen gelangen.
Pektine	Die Aufnahme von Pektinen im Rahmen einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 10 g Pektine je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn 10 g Pektine als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit die Pektine in den Magen gelangen.
Pflanzenstanolester	Pflanzenstanolester senken/reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzerkrankung.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5–3 g Pflanzenstanolen einstellt. Auf das Ausmass der Wirkung darf nur bei Lebensmitteln der folgenden Kategorien hingewiesen werden: Streichfette, Milchprodukte, Mayonnaise und Salatdressings. Bei der Angabe zum Ausmass der Wirkung müssen für die Konsumentinnen und Konsumenten bei Lebensmitteln, die eine tägliche Aufnahme von 1,5–2,4 g Pflanzensterolen gewährleisten, die Spanne von *«7 bis 10 %»* oder bei Lebensmitteln, die eine tägliche Aufnahme von 2,5–3 g Pflanzensterolen gewährleisten, die Spanne von *«10 bis 12.5 %»* sowie die Dauer, bis die Wirkung eintritt, d. h. «nach *2 bis 3 Wochen*», angegeben werden.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Pflanzensterole: aus Pflanzen extrahierte Sterole, frei oder mit lebensmittelgeeigneten Fettsäuren verestert	Pflanzensterole senken/reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzerkrankung.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5–3 g Pflanzensterolen einstellt. Auf das Ausmass der Wirkung darf nur bei Lebensmitteln der folgenden Kategorien hingewiesen werden: Streichfette, Milchprodukte, Mayonnaise und Salatdressings. Bei der Angabe zum Ausmass der Wirkung müssen für die Konsumentinnen und Konsumenten bei Lebensmitteln, die eine tägliche Aufnahme von 1,5–2,4 g Pflanzensterolen gewährleisten, die Spanne von (*«7 bis 10 %»*) bzw. bei Lebensmitteln, die eine tägliche Aufnahme von 2,5–3 g Pflanzensterolen gewährleisten, die Spanne von (*«10 bis 12,5 %»)* sowie die Dauer, bis die Wirkung eintritt, d. h. («nach *2 bis 3 Wochen*»), angegeben werden.	
Pflaumen getrocknet von «prunus» Kultivaren (*Prunus domestica L.*)	Getrocknete Pflaumen tragen zu einer normalen Darmfunktion bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 100 g getrockneter Pflaumen gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 100 g getrockneter Pflaumen einstellt.	
Phosphor	Phosphor trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Phosphor	Phosphor trägt zu einer normalen Funktion der Zellmembran bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Phosphor	Phosphor trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Phosphor	Phosphor wird für das normale Wachstum und die normale Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Phosphor	Phosphor trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Phytosterine und Phytostanole	Phytosterine und Phytostanole tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 0,8 g Phytosterinen oder Phytostanolen einstellt.	
Proteine	Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 Ziffer 26 dieser Verordnung erfüllen.	
Proteine	Proteine tragen zur Erhaltung von Muskelmasse bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 Ziffer 26 dieser Verordnung erfüllen.	
Proteine	Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 Ziffer 26 dieser Verordnung erfüllen.	
Resistente Stärke	Der Ersatz von verdaulicher Stärke durch resistente Stärke in einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, in denen die verdauliche Stärke durch resistente Stärke ersetzt wurde, wobei der Anteil der resistenten Stärke am Stärkegehalt insgesamt mindestens 14 % beträgt.	
Riboflavin oder Vitamin B2	Riboflavin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin oder Vitamin B2	Riboflavin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Riboflavin oder Vitamin B2	Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin oder Vitamin B2	Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler roter Blutkörperchen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin oder Vitamin B2	Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin oder Vitamin B2	Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin oder Vitamin B2	Riboflavin trägt zu einem normalen Eisenstoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin oder Vitamin B2	Riboflavin trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin oder Vitamin B2	Riboflavin trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Roggen-Ballaststoffe	Roggen-Ballaststoffe tragen zu einer normalen Darmfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 Ziffer 25 dieser Verordnung haben.	
Selen	Selen trägt zu einer normalen Spermabildung bei.	Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Selen	Selen trägt zur Erhaltung normaler Haare bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Selen	Selen trägt zur Erhaltung normaler Nägel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Selen	Selen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Selen	Selen trägt zu einer normalen Schilddrüsenfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Selen	Selen trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Thiamin	Thiamin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Thiamin	Thiamin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Thiamin	Thiamin trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Thiamin	Thiamin trägt zu einer normalen Herzfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Tomatenkonzentrat wasserlöslich – WSTC I und II	WSTC I und II (wasserlösliches Tomatenkonzentrat fördert die normale Blutplättchenaggregation und trägt zu einem gesunden Blutfluss bei.	Hinweis an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass die positive Wirkung erreicht wird, wenn täglich 3 g WSTC I oder 150 mg WSTC II in bis zu 250 ml Fruchtsaft, aromatisierten Getränken oder Trinkjoghurts (sofern nicht stark pasteurisiert) oder 3 g WSTC I oder 150 mg WSTC II in Nahrungsergänzungsmitteln, zusammen mit einem Glas Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, eingenommen werden.	
Unverdauliche Kohlenhydrate	Der Verzehr von Lebensmitteln/Getränken, die anstelle von Zucker «Bezeichnung aller verwendeten unverdaulichen Kohlenhydrate» enthalten, bewirkt, dass der Blutzuckerspiegel nach ihrem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln/Getränken	Damit die Angabe zulässig ist, sollten Zucker in Lebensmitteln oder Getränken durch unverdauliche Kohlenhydrate ersetzt werden, die im Dünndarm weder verdaut noch absorbiert werden, sodass der Zuckergehalt der Lebensmittel oder Getränke mindestens um den in der Angabe «reduzierter Anteil an einem Nährstoff» gemäss Anhang 13 Ziffer 32 dieser Verordnung genannten Anteil reduziert ist.	
Vitamin A	Vitamin A trägt zu einem normalen Eisenstoffwechsel bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin A	Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin A	Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin A	Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin A	Vitamin A trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin A	Vitamin A hat eine Funktion bei der Zellspezialisierung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zu einer normalen Bildung roter Blutkörperchen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin B12	Vitamin B12 hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einer normalen Cystein-Synthese bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einem normalen Eiweiss- und Glycogenstoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zur normalen Bildung roter Blutkörperchen bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zur Regulierung der Hormontätigkeit bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems während und nach intensiver körperlicher Betätigung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 200 mg Vitamin C gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn zusätzlich zu der empfohlenen Tagesdosis an Vitamin C täglich 200 mg eingenommen werden.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Blutgefässe bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Knorpelfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion des Zahnfleisches bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Zähne bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zur Regeneration der reduzierten Form von Vitamin E bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin D	Vitamin D wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.	Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zu einer normalen Aufnahme und Verwertung von Calcium und Phosphor bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zu einem normalen Calciumspiegel im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zur Erhaltung einer normalen Muskelfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin D	Vitamin D trägt dazu bei, die durch posturale Instabilität und Muskelschwäche bedingte Sturzgefahr zu verringern. Stürze sind bei Männern und Frauen ab 60 Jahren ein Risikofaktor für Knochenbrüche.	Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 15 µg Vitamin D je angegebene Portion enthalten. Es ist darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 20 µg Vitamin D aus allen Quellen einstellt.	Bei Nahrungsergänzungsmitteln mit Vitamin D darf die Angabe nur für solche verwendet werden, die für Männer und Frauen ab 60 Jahren bestimmt sind.
Vitamin D	Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei Kindern bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin E	Vitamin E trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-E-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin K	Vitamin K trägt zu einer normalen Blutgerinnung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-K-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin K	Vitamin K trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-K-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Walnüsse	Walnüsse tragen dazu bei, die Elastizität der Blutgefässe zu verbessern.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die eine tägliche Verzehrsmenge von 30 g Walnüssen gewährleisten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einem täglichen Verzehr von 30 g Walnüssen einstellt.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Wasser	Wasser trägt zur Erhaltung normaler körperlicher und kognitiver Funktionen bei.	Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass täglich mindestens 2,0 l Wasser aus allen Quellenverzehrt werden sollten, um die angegebene Wirkung zu erzielen.	Die Angabe darf nur für Wasser verwendet werden, das den Anforderungen der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[61] über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen entspricht.
Wasser	Wasser trägt zur Erhaltung einer normalen Regulierung der Körpertemperatur bei.	Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass täglich mindestens 2,0 l Wasser aus allen Quellenverzehrt werden sollten, um die angegebene Wirkung zu erzielen.	Die Angabe darf nur für Wasser verwendet werden, das den Anforderungen der Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen entspricht.
Weizenkleie	Weizenkleie trägt zur Beschleunigung der Darmpassage bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 Ziffer 25 haben. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 10 g Weizenkleie einstellt	
Weizenkleie	Weizenkleie trägt zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 Ziffer 25 haben	
Zink	Zink trägt zu einem normalen Säure-Basen-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

61 SR **817.022.11**

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Zink	Zink trägt zu einem normalen Kohlenhydrat-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einer normalen DNA-Synthese bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einer normalen Fruchtbarkeit und einer normalen Reproduktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einem normalen Fettsäurestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einem normalen Vitamin-A-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einer normalen Eiweisssynthese bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Zink	Zink trägt zur Erhaltung normaler Haare bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zur Erhaltung normaler Nägel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zur Erhaltung eines normalen Testosteronspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose oder D-Tagatose und Isomaltulose	Der Verzehr von Lebensmitteln oder Getränken, die anstelle von Zucker den Zuckerersatzstoff X [Name des Zuckersatzstoffs])[62] oder die anderen Zuckerarten D-Tagatose oder Isomaltulose enthalten, bewirkt, dass der Blutzuckerspiegel nach ihrem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Getränken.	Damit die Angabe zulässig ist, sollten Zuckerarten in Lebensmitteln oder Getränken durch Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen wie Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose oder Polydextrose, oder durch eine Kombination dieser Stoffe ersetzt werden, sodass der Zuckergehalt des Lebensmittels oder des Getränks mindestens um den geforderten Anteil reduziert ist, der nach Anhang 13 Ziffer 32 dieser Verordnung für einen reduzierten Anteil an einem Nährstoff gilt. Mit D-Tagatose und Isomaltulose sollten vergleichbare Anteile anderer Zuckerarten im gleichen Verhältnis ersetzt werden, sodass der Zuckergehalt um mindestens den Anteil reduziert ist, der nach Anhang 13 Ziffer 32 dieser Verordnung für einen reduzierten Anteil an einem Nährstoff gefordert wird.	
Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose; D-Tagatose und Isomaltulose	Der Verzehr von Lebensmitteln oder Getränken, die anstelle von Zucker den Zuckerersatzstoff X (Name des Zuckerersatzstoffs)[63] bzw. die anderen Zuckerarten D-Tagatose oder Isomaltulose enthalten, trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei.	Damit die Angabe zulässig ist, sollten Zuckerarten in Lebensmitteln oder Getränken, die den pH-Wert des Zahnbelags unter 5,7 absenken, durch Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen, Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, D-Tagatose, Isomaltulose, Sucralose oder Polydextrose oder durch eine Kombination aus diesen Stoffen ersetzt werden, und zwar in solchen Anteilen, dass der Verzehr dieser Lebensmittel oder Getränke den pH-Wert des Zahnbelags während des Verzehrs und bis 30 Minuten nach dem Verzehr nicht unter 5,7 absenkt.	

62 Im Fall von D-Tagatose und Isomaltulose muss es hier «andere Zuckerarten» heissen
63 Siehe Fussnote zu D-Tagatose und Isomaltulose

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Zuckerfreier Kaugummi	Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 Ziffer 18 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei mindestens 20-minütigem Kauen nach dem Essen oder Trinken einstellt.	
Zuckerfreier Kaugummi	Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Neutralisierung der Säuren des Zahnbelags bei.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 Ziffer 18 dieser Verordnung entspricht. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei mindestens 20-minütigem Kauen nach dem Essen oder Trinken einstellt.	
Zuckerfreier Kaugummi	Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Verringerung von Mundtrockenheit bei.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen an zuckerfrei nach Anhang 13 Ziffer 18 dieser Verordnung entspricht. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung jeweils einstellt, wenn der Kaugummi bei Trockenheitsgefühl im Mund verwendet wird.	
Zuckerfreier Kaugummi	Zuckerfreier Kaugummi hilft, die Zahndemineralisierung zu verringern. Die Zahndemineralisierung ist ein Risikofaktor bei der Entstehung von Zahnkaries.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 Ziffer 18 dieser Verordnung entspricht. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 20 Minuten lang 2–3 g zuckerfreier Kaugummi gekaut werden.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Zuckerfreier Kaugummi	Zuckerfreier Kaugummi unterstützt die Neutralisierung der Plaquesäuren. Plaquesäuren sind ein Risikofaktor bei der Entstehung von Zahnkaries.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 Ziffer 18 dieser Verordnung entspricht. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 20 Minuten lang 2–3 g zuckerfreier Kaugummi gekaut werden.	
Zuckerfreier Kaugummi mit Carbamid	Zuckerfreier Kaugummi mit Carbamid neutralisiert die Säuren des Zahnbelags wirksamer als zuckerfreier Kaugummi ohne Carbamid.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen an zuckerfrei nach Anhang 13 Ziffer 18 dieser Verordnung entspricht. Damit die Angabe zulässig ist, sollte jedes Stück zuckerfreier Kaugummi mindestens 20 mg Carbamid enthalten. Zudem müssen die Konsumentinnen und Konsumenten darüber unterrichtet werden, dass der Kaugummi nach dem Essen oder Trinken mindestens 20 Minuten lang gekaut werden sollte.	
Zuckerrübenfasern	Zuckerrübenfasern tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die den Anforderungen an einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäss den im Anhang 13 Ziffer 25 entspricht.	

Anhang 15
(Art. 36 Abs. 8)

Begleitdokument für Rohstoffe für die Gelatine- oder Kollagenherstellung (Muster)

Teil A
Identifizierung der Rohstoffe

Art der Erzeugnisse:
.....

Herstellungsdatum:
.....

Art der Verpackung:
.....

Zahl der Packstücke:
.....

Garantierte Lagerzeit:
.....

Eigengewicht (kg):
.....

Teil B
Herkunft der Rohstoffe

Anschriften und Registernummern der zugelassenen Gewinnungsbetriebe:
.....

Teil C
Bestimmungsort der Rohstoffe

Die Rohstoffe werden versandt von (Verladeort):
.....

nach (Bestimmungsland und -ort):
.....

mit folgendem Transportmittel:
.....

Name und Adresse der Versenderin/des Versenders:
.....

Name und Adresse der Empfängerin/des Empfängers:
.....