

# Verordnung des EDI über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln (Aromenverordnung)

817.022.41

vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Juli 2025)

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),  
gestützt auf die Artikel 23 und 36 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel-  
und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016<sup>1</sup> (LGV),  
verordnet:*

## 1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

### Art. 1 Geltungsbereich

<sup>1</sup> Diese Verordnung gilt für:

- a. Aromen und Raucharomen, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind;
- b. Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die in und auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind;
- c. Lebensmittel, die Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;
- d. Ausgangsstoffe für Aromen und für Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

<sup>2</sup> Sie gilt nicht für:

- a. Stoffe mit ausschliesslich süssem, saurem oder salzigem Geschmack;
- b. rohe Lebensmittel;
- c. Kräuter, Gewürze, Teemischungen und ähnliche Erzeugnisse, soweit sie nicht als Zutaten verwendet werden.

### Art. 2 Begriffe

<sup>1</sup> Ergänzend zu den Begriffen nach Artikel 2 LGV bedeuten in dieser Verordnung:

- a. *Aromastoff*: chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften;
- b. *Natürlicher Aromastoff*: Aromastoff, der natürlich vorkommt und in der Natur nachgewiesen wurde und der durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder

AS 2017 1851

<sup>1</sup> SR 817.02

mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen wurde. Die Ausgangsstoffe müssen als solche verwendet oder mittels einem oder mehreren der in Anhang 1 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden;

- c. *Aromaextrakt*: Erzeugnis, das kein Aromastoff ist und durch ein geeignetes physikalisches, enzymatisches oder mikrobiologisches Verfahren gewonnen wird aus:
  - 1. Lebensmitteln, die als solche verwendet oder mittels einem oder mehreren der in Anhang 1 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden, oder
  - 2. Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind und die als solche verwendet oder mittels einem oder mehreren der in Anhang 1 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren aufbereitet werden;
- d. *Thermisch gewonnenes Reaktionsaroma*: Erzeugnis, das durch Erhitzen einer Mischung aus verschiedenen Zutaten gewonnen wird, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen und von denen mindestens eine Zutat Stickstoff (Aminogruppe) enthält und eine andere ein reduzierender Zucker ist; als Zutaten für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen kommen in Frage:
  - 1. Lebensmittel, oder
  - 2. andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;
- e. *Raucharoma*: Erzeugnis, das durch die Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen wird, wodurch Primärrauchkondensate, Primärteerfraktionen oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen nach Artikel 3 Absätze 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003<sup>2</sup> entstehen;
- f. *Aromavorstufe*: Erzeugnis, das nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzt und das Lebensmittel nur in der Absicht zugesetzt wird, sie durch Abbau oder durch Reaktion mit anderen Bestandteilen während der Lebensmittelverarbeitung zu aromatisieren; sie kann gewonnen werden aus:
  - 1. Lebensmitteln, oder
  - 2. anderen Ausgangsstoffen als Lebensmittel;
- g. *Sonstiges Aroma*: Aroma, das nicht unter eine der Begriffsbestimmungen nach den Buchstaben a–f fällt;
- h. *Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften*: Lebensmittelzutat, die:
  - 1. kein Aroma ist,
  - 2. Lebensmitteln in erster Linie zum Zweck der Aromatisierung oder zur Veränderung ihres Aromas zugesetzt wird, und
  - 3. bestimmte natürlich vorkommende, jedoch unerwünschte Stoffe enthält;

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln, Fassung gemäss ABl. L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

- i. *Ausgangsstoff*: Stoff pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; dabei kann es sich handeln um:
  - 1. Lebensmittel, oder
  - 2. andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;
- j. *geeignetes physikalisches Verfahren*: physikalisches Verfahren:
  - 1. das nicht in Anhang 1 aufgeführt ist,
  - 2. das ohne Einsatz von Singulett-Sauerstoff, Ozon, anorganischen Katalysatoren, Metallkatalysatoren, metallorganischen Reagenzien oder UV-Strahlen durchgeführt wird, und
  - 3. mit dem die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile nicht absichtlich verändert werden.

<sup>2</sup> Ausgangsstoffe, deren bisherige Verwendung bei der Herstellung von Aromen eindeutig belegt ist, gelten in dieser Verordnung als Lebensmittel, auch wenn sie für sich allein nicht als Lebensmittel verwendet werden.

## 2. Abschnitt:

### Anforderungen an die Verwendung von Aromen, Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften und Ausgangsstoffen

#### Art. 3 Grundsätze der Verwendung

Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet werden, wenn:

- a. sie nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten darstellen; und
- b. die Konsumentinnen und Konsumenten durch ihre Verwendung nicht getäuscht werden.

#### Art. 4 Zulässige Aromen, Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, Stoffe und Ausgangsstoffe

<sup>1</sup> Folgende Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen in oder auf Lebensmitteln verwendet werden, sofern Artikel 3 erfüllt ist:

- a. Aromaextrakte nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c Ziffer 1;
- b. thermisch gewonnene Reaktionsaromen:
  - 1. die den in Anhang 2 festgelegten Bedingungen für die Herstellung von thermisch gewonnenen Reaktionsaromen entsprechen, und
  - 2. bei denen die Höchstmengen für bestimmte Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen nach Anhang 2 nicht überschritten werden;
- c. Aromavorstufen nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f Ziffer 1;
- d. Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

<sup>2</sup> Folgende Aromen und Ausgangsstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie in Anhang 3 aufgeführt sind:

- a. Aromastoffe;
- b. Aromaextrakte nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c Ziffer 2;
- c. thermisch gewonnene Reaktionsaromen:
  - 1. die ganz oder teilweise unter Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe d Ziffer 2 fallen, oder
  - 2. die in Bezug auf die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen oder in Bezug auf die Höchstmengen für bestimmte unerwünschte Stoffe nicht den Bedingungen von Anhang 2 entsprechen;
- d.<sup>3</sup> ...
- e. Aromavorstufen nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f Ziffer 2;
- f. sonstige Aromen;
- g. Ausgangsstoffe nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe i Ziffer 2;

<sup>3</sup> Abweichend von Absatz 2 Buchstabe a sind Aromastoffe zulässig:

- a. in zusammengesetzten Lebensmitteln, sofern der Aromastoff für die Verwendung in oder auf einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist;
- b. in Lebensmitteln, die ausschliesslich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendet werden, sofern dieses den Bedingungen von Anhang 3 entspricht.

<sup>4</sup> Stoffe nach Anhang 4 Ziffer 1 dürfen Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden.

<sup>5</sup> Bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen keine Ausgangsstoffe nach Anhang 5 Ziffer 1 verwendet werden.

<sup>6</sup> Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus den in Anhang 5 Ziffer 2 aufgeführten Ausgangsstoffen hergestellt werden, dürfen nur nach den Bedingungen dieses Anhangs verwendet werden.

<sup>7</sup> Den Lebensmitteln nach Anhang 6 dürfen keine Aromen zugesetzt werden.

<sup>8</sup> Aromen dürfen Stoffe nach der Verordnung des EDI vom 25. November 2013<sup>4</sup> über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln (ZuV) oder andere Lebensmittelzutaten, die zu technologischen Zwecken zugefügt wurden, enthalten.

<sup>3</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, mit Wirkung seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2403).

<sup>4</sup> SR 817.022.31

<sup>9</sup> Raucharomen dürfen nur verwendet werden, wenn die Bedingungen für die Herstellung nach Artikel 5 Absätze 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003<sup>5</sup> eingehalten werden.<sup>6</sup>

#### **Art. 5**                    Zulässige Höchstmengen

<sup>1</sup> Unter Vorbehalt von Anhang 9 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>7</sup> über Kontaminanten dürfen in zusammengesetzten verzehrfertigen Lebensmitteln nach Anhang 4 Ziffer 2 die Höchstmengen bestimmter Stoffe, die von Natur aus in Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, nicht überschritten werden.

<sup>2</sup> Für Aromastoffe, deren Verwendung in oder auf bestimmten Lebensmittelkategorien Einschränkungen unterliegt, gelten die in Anhang 3 Teil B aufgeführten Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen).

<sup>3</sup> Unter Vorbehalt einer abweichenden Regelung gelten die Höchstmengen jeweils für den Zeitpunkt des Inverkehrbringens des betreffenden Lebensmittels.

<sup>4</sup> Bei getrockneten oder konzentrierten Lebensmitteln, die rekonstituiert werden müssen, sind die Höchstmengen massgebend, die für die rekonstituierten Lebensmittel gelten. Die Rekonstituierung hat nach den Anweisungen auf dem Etikett zu erfolgen, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist.

### **3. Abschnitt: Neue zulässige Aromen und Ausgangsstoffe**

#### **Art. 6**

<sup>1</sup> Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) kann auf begründeten Antrag hin weitere Aromen oder Ausgangsstoffe in Anhang 3 aufnehmen.

<sup>2</sup> Im Antrag muss nachgewiesen werden, dass die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Die vorgeschlagene Menge ist gesundheitlich unbedenklich.
- b. Eine hinreichende technologische Notwendigkeit ist nachgewiesen.
- c. Die Konsumentinnen und Konsumenten werden durch die Verwendung der Aromen oder Ausgangsstoffe nicht getäuscht.

<sup>3</sup> Ein Antrag nach Absatz 1 ist nicht erforderlich für Aromen oder Ausgangsstoffe, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen. Spezifische Anwendungsbeschränkungen bleiben vorbehalten.

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln, ABl. L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

<sup>6</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2403).

<sup>7</sup> SR 817.022.15

#### 4. Abschnitt: Kennzeichnung

##### Art. 7 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>8</sup> betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) für Aromen lautet «Aroma». Sie kann zusätzlich eine genauere Angabe oder eine Beschreibung des verwendeten Aromas enthalten. Wird der Begriff «natürlich» verwendet, so gilt Artikel 10.

##### Art. 8 Kennzeichnung von Aromen, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

Werden Aromen als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so muss auf der Verpackung oder dem Etikett zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV<sup>9</sup> die Angabe «für Lebensmittel» oder «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder ein genauerer Hinweis auf die vorgesehene Verwendung des Aromas in Lebensmitteln gemacht werden.

##### Art. 9 Kennzeichnung von Aromen, die nicht als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

<sup>1</sup> Werden Aromen, die nicht als solche für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind und die einzeln oder gemischt mit anderen Aromen oder mit Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften oder unter Zusatz von Stoffen nach Artikel 4 Absatz 8 abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder dem Behältnis zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a, c, e–g und m LIV<sup>10</sup> die folgenden Angaben angebracht werden:

- a. die Angabe «für Lebensmittel» oder «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder ein genauerer Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln;
- b. in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile eine Liste:
  1. der enthaltenen Aromakategorien, und
  2. der übrigen im Erzeugnis enthaltenen Stoffe oder Materialien mit ihrer Bezeichnung oder gegebenenfalls ihrer E-Nummer;
- c. alle notwendigen Angaben zur Einhaltung der Vorschriften über die Höchstmengen für Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

<sup>2</sup> Es genügt, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b und c in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren enthalten sind, sofern die Angabe «für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel» auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses an gut sichtbarer Stelle angebracht ist.

<sup>8</sup> SR 817.022.16

<sup>9</sup> SR 817.022.16

<sup>10</sup> SR 817.022.16

<sup>3</sup> Bei der Lieferung von Aromen in Tankwagen genügt es, wenn die Angaben nach Absatz 1 in den bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren aufgeführt sind.

**Art. 10**            Besondere Bedingungen für die Verwendung des Begriffs  
«natürlich»

Bei Aromen gilt für den Begriff «natürlich» Folgendes:

- a. Der Begriff «natürlich» darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschliesslich Aromaextrakte oder natürliche Aromastoffe enthält.
- b. Der Begriff «natürliche(r) Aromastoff(e)» darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschliesslich natürliche Aromastoffe enthält.
- c. Der Begriff «natürlich» darf mit Bezug auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschliesslich oder mindestens zu 95 Gewichtsprozenten aus dem Ausgangsstoff gewonnen wurde, auf den Bezug genommen wird. Die Bezeichnung lautet «natürliches X-Aroma», wobei für «X» das Lebensmittel, die Lebensmittelkategorie oder der Ausgangsstoff eingesetzt werden muss.
- d. Die Bezeichnung «natürliches X-Aroma mit anderen natürlichen Aromen» darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem Ausgangsstoff stammt, auf den Bezug genommen wird und dessen Aroma leicht erkennbar ist.
- e. Der Begriff «natürliches Aroma» darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und eine Nennung der Ausgangsstoffe ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

## **5. Abschnitt: Nachführung der Anhänge**

**Art. 11**

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

<sup>2</sup> Es kann Übergangsbestimmungen festlegen.

## 6. Abschnitt: Schlussbestimmungen<sup>11</sup>

### Art. 11a<sup>12</sup> Übergangsbestimmung zur Änderung vom 12. März 2018

Lebensmittel, die der Änderung vom 12. März 2018 nicht genügen, dürfen noch bis zum 30. April 2019 nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

### Art. 11b<sup>13</sup> Übergangsbestimmung 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 hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Keine Übergangsfrist gilt für die Stoffe in Anhang 3 Teil B, die im Rahmen der vorliegenden Änderung gestrichen werden.

### Art. 11c<sup>14</sup> Übergangsbestimmung zur Änderung vom 8. Dezember 2023

Lebensmittel, die der Änderung vom 8. Dezember 2023 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Januar 2025 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

### Art. 11d<sup>15</sup> Übergangsbestimmung zur Änderung vom 2. Juni 2025

Lebensmittel, die der Änderung vom 2. Juni 2025 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. Juni 2026 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

### Art. 12 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

<sup>11</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des BLV vom 12. März 2018, in Kraft seit 1. Mai 2018 (AS 2018 1549).

<sup>12</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des BLV vom 12. März 2018, in Kraft seit 1. Mai 2018 (AS 2018 1549).

<sup>13</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2403).

<sup>14</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des BLV vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 828).

<sup>15</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des BLV vom 2. Juni 2025, in Kraft seit 1. Juli 2025 (AS 2025 393).

*Anhang 1*

(Art. 2 Abs. 1 Bst. b, c Ziff. 1 und 2 sowie j Ziff. 1)

**Liste herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren**

1. Zerhacken
2. Überziehen
3. Erhitzen, Kochen, Backen, Braten (bis 240 °C bei atmosphärischem Druck) und Druckkochen (bis 120 °C)
4. Kühlen
5. Schneiden
6. Destillation/Rektifikation
7. Trocknen
8. Emulgieren
9. Verdampfen
10. Extraktion, einschliesslich Extraktion mit den Lösungsmitteln nach der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>16</sup> über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln.
11. Vergären
12. Filtern
13. Zermahlen
14. Aufgiessen
15. Mazeration
16. mikrobiologische Prozesse
17. Mischen
18. Schälen
19. Perkolation
20. Auspressen
21. Tiefkühlen/Gefrieren
22. Rösten/Grillen
23. Ausdrücken
24. Einweichen

<sup>16</sup> SR 817.022.42

Anhang 2

(Art. 4 Abs. 1 Bst. b Ziff. 1 und 2 sowie 2 Bst. c Ziff. 2)

**Bedingungen für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen und Höchstmengen bestimmter Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen**

**1 Bedingungen der Herstellung von thermisch gewonnenen Reaktionsaromen**

Die Temperatur der Erzeugnisse bei der Verarbeitung darf 180 °C nicht überschreiten.  
Die Dauer der thermischen Verarbeitung darf 15 Minuten bei 180 °C nicht überschreiten, wobei sich die Verarbeitungszeit bei niedrigeren Temperaturen verlängern kann, z. B. durch Verdoppelung der Erhitzungsdauer bei jeder Senkung der Temperatur um 10 °C, bis zu einer Höchstdauer von 12 Stunden.  
Der pH-Wert darf bei der Verarbeitung 8,0 nicht überschreiten.

**2 Höchstmengen von bestimmten Stoffen in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen**

| Stoffe                                                          | Höchstmengen µg/kg |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------|
| 2-Amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] chinoxalin (4,8-DiMeIQx) | 50                 |
| 2-Amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b] pyridin (PhIP)        | 50                 |

*Anhang 3*<sup>17</sup>

(Art. 4 Abs. 2 und 3 Bst. b, 5 Abs. 2 und 6 Abs. 1)

## Liste der zulässigen Aromastoffe<sup>18</sup>

<sup>17</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V des BLV vom 2. Juni 2025, in Kraft seit 1. Juli 2025 (AS **2025** 393).

<sup>18</sup> Der Inhalt dieses Anhangs wird in der AS und in der SR nur durch Verweis veröffentlicht. Er kann abgerufen werden unter:  
<https://fedlex.data.admin.ch/eli/oc/2025/393> > Allgemeine Informationen > Umfang der Veröffentlichung > Veröffentlichung eines Textteils durch Verweis.

Anhang 4<sup>19</sup>  
(Art. 4 Abs. 4, 5 Abs. 1)

Liste der verbotenen Stoffe und zulässige Höchstmengen

1      **Stoffe, die Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden dürfen**

| Nummer | Bezeichnung                                |
|--------|--------------------------------------------|
| 1.1    | Agaricinsäure                              |
| 1.2    | Aloin                                      |
| 1.3    | Capsaicin                                  |
| 1.4    | 1,2-Benzopyron, Cumarin                    |
| 1.5    | Hyperizin                                  |
| 1.6    | Beta-Asaron                                |
| 1.7    | 1-Allyl-4-methoxybenzol, Estragol          |
| 1.8    | Blausäure                                  |
| 1.9    | Menthofuran                                |
| 1.10   | 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol, Methyleugenol |
| 1.11   | Pulegon                                    |
| 1.12   | Quassin                                    |
| 1.13   | 1-Allyl-3,4-methyldioxibenzol, Safrol      |
| 1.14   | Teucrin A                                  |
| 1.15   | Thujon (alpha- und beta-)                  |

2      **Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in bestimmten zusammengesetzten verzehrsfertigen Lebensmitteln, denen Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt worden sind**

| Nummer | Bezeichnung des Stoffes | Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist   | Höchstmenge mg/kg |
|--------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 2.1    | Beta-Asaron             | Alkoholische Getränke                                                                | 1.0               |
| 2.2    | 1-Allyl-4-methoxybenzol | Milcherzeugnisse                                                                     | 50                |
|        | Estragol <sup>20</sup>  | Verarbeitetes Obst und Gemüse, einschliesslich Pilze, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen | 50                |
|        |                         | Fischerzeugnisse                                                                     | 50                |
|        |                         | Alkoholfreie Getränke                                                                | 10                |

<sup>19</sup> Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des BLV vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 828).

<sup>20</sup> Die Höchstwerte gelten nicht, wenn ein zusammengesetztes Lebensmittel keine hinzugefügten Aromen enthält und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften, die hinzugefügt wurden, frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.

| Nummer | Bezeichnung des Stoffes                                  | Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist                  | Höchstmenge mg/kg |
|--------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 2.3    | Aloin                                                    | Alkoholhaltige Getränke                                                                             | 50                |
|        |                                                          | Lebensmittel allgemein                                                                              | 0.1               |
| 2.4    | Blausäure                                                | Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzerzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse                 | 50                |
|        |                                                          | Steinfruchtbstkonservern                                                                            | 5                 |
|        |                                                          | Alkoholische Getränke                                                                               | 35                |
| 2.5    | ...                                                      |                                                                                                     |                   |
| 2.6    | Menthofuran                                              | Süsswaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süsswaren zur Erfrischung des Atems | 500               |
|        |                                                          | Sehr kleine Süsswaren zur Erfrischung des Atems                                                     | 3000              |
|        |                                                          | Kaugummi                                                                                            | 1000              |
|        |                                                          | Alkoholische Getränke mit Minze/ Pfefferminze                                                       | 200               |
| 2.7    | 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol, Methyleugenol <sup>21</sup> | Milcherzeugnisse                                                                                    | 20                |
|        |                                                          | Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, einschliesslich Geflügel und Wild                      | 15                |
|        |                                                          | Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse                                                             | 10                |
|        |                                                          | Suppen und Saucen                                                                                   | 60                |
|        |                                                          | Verzehrfertige pikante Knabbererzeugnisse                                                           | 20                |
|        |                                                          | Alkoholfreie Getränke                                                                               | 1                 |
| 2.8    | Pulegon                                                  | Süsswaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süsswaren zur Erfrischung des Atems | 250               |
|        |                                                          | Sehr kleine Süsswaren zur Erfrischung des Atems                                                     | 2000              |
|        |                                                          | Kaugummi                                                                                            | 350               |
|        |                                                          | Nichtalkoholische Getränke mit Minze/ Pfefferminze                                                  | 20                |
|        |                                                          | Alkoholische Getränke mit Minze/ Pfefferminze                                                       | 100               |
| 2.9    | Quassin                                                  | Alkoholfreie Getränke                                                                               | 0.5               |
|        |                                                          | Backwaren                                                                                           | 1                 |
|        |                                                          | Alkoholische Getränke                                                                               | 1.5               |
| 2.10   | 1-Allyl-3,4-methylenedioxybenzol, Saffrol <sup>22</sup>  | Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschliesslich Geflügel und Wild                       | 15                |

<sup>21</sup> Die Höchstwerte gelten nicht, wenn ein zusammengesetztes Lebensmittel keine hinzugefügten Aromen enthält und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften, die hinzugefügt wurden, frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.

<sup>22</sup> Die Höchstwerte gelten nicht, wenn ein zusammengesetztes Lebensmittel keine hinzugefügten Aromen enthält und die einzigen Zutaten mit Aromaeigenschaften, die hinzugefügt wurden, frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.

| Nummer | Bezeichnung des Stoffes   | Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist                                   | Höchstmenge mg/kg |
|--------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|        |                           | Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse                                                                              | 15                |
|        |                           | Suppen und Saucen                                                                                                    | 25                |
|        |                           | Alkoholfreie Getränke                                                                                                | 1                 |
| 2.11   | Teucrin A                 | Spirituosen mit bitterem Geschmack oder bitter <sup>23</sup>                                                         | 5                 |
|        |                           | Liköre <sup>24</sup> mit bitterem Geschmack                                                                          | 5                 |
|        |                           | Andere alkoholische Getränke                                                                                         | 2                 |
| 2.12   | Thujon (alpha- und beta-) | Alkoholische Getränke, mit Ausnahme der aus Artemisia-Arten hergestellten                                            | 10                |
|        |                           | aus Artemisia-Arten hergestellte alkoholische Getränke                                                               | 35                |
|        |                           | aus Artemisia-Arten hergestellte nichtalkoholische Getränke                                                          | 0.5               |
| 2.13   | Cumarin                   | Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist                        | 50                |
|        |                           | Frühstücksgetreideerzeugnisse einschliesslich Müsli                                                                  | 20                |
|        |                           | Feine Backwaren ausser traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist | 15                |
|        |                           | Dessertspeisen                                                                                                       | 5                 |

<sup>23</sup> Im Sinne von Artikel 148 der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 über Getränke (SR 817.022.12).

<sup>24</sup> Im Sinne von Artikel 149 der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 über Getränke (SR 817.022.12).

Anhang 5<sup>25</sup>  
(Art. 4 Abs. 5 und 6)

Liste der Ausgangsstoffe, deren Verwendung bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verboten ist oder gewissen Bedingungen unterliegt

1 Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen

| Nummer | Ausgangsstoff                               |                           |
|--------|---------------------------------------------|---------------------------|
|        | Lateinische Bezeichnung                     | Gebräuchliche Bezeichnung |
| 1.1    | <i>Acorus calamus</i> L. – tetraploide Form | Kalmus – tetraploide Form |

2 Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden

| Nummer | Ausgangsstoff                                                                               |                           | Verwendungsbedingungen                                                                                                                                                 |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Lateinische Bezeichnung                                                                     | Gebräuchliche Bezeichnung |                                                                                                                                                                        |
| 2.1    | <i>Quassia amara</i> L. und <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)                                    | Quassia                   | Aus diesem Ausgangsstoff hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von Getränken und Backwaren verwendet werden.   |
| 2.2    | <i>Laricifomes officinales</i> (Villars: Fries) Kotl. et Pouz oder <i>Fomes officinalis</i> | Lärchenschwamm            | Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. |
| 2.3    | <i>Hypericum perforatum</i> L.                                                              | Johanniskraut             | Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. |

<sup>25</sup> Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2403).

| Nummer | Ausgangsstoff                                                |                           | Verwendungsbedingungen                                                                                                                                                           |
|--------|--------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Lateinische Bezeichnung                                      | Gebräuchliche Bezeichnung |                                                                                                                                                                                  |
| 2.4    | <i>Teucrium chamaedrys</i> L.                                | Edelgamander              | Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.           |
| 2.5    | <i>Rheum officinale</i> Baill. oder <i>Rheum palmatum</i> L. | Rhabarber                 | Aus den Wurzeln dieser Ausgangsstoffe hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden |

*Anhang 6<sup>26</sup>*  
(Art. 4 Abs. 7)

### Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind

| Nummer | Lebensmittel                                                 | Bemerkung                                      |
|--------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1      | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung                           | nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig |
| 2      | Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge | nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig |

<sup>26</sup> Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2403).

