
Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln wird wie folgt geändert:

Art. 2 Abs. 1 Bst. p, 4 und 6

¹ Vorverpackte Lebensmittel müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten mit folgenden Angaben gekennzeichnet sein:

- p. Gebrauchsanleitung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet oder aufbewahrt werden kann;

⁴ Beträgt die grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm², so sind nur die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben a, c, e und f auf der Packung oder der Etikette zwingend anzubringen. Das Verzeichnis der Zutaten (Abs. 1 Bst. b) muss auf andere Weise (z.B. Merkblatt) gemacht oder den Konsumentinnen und Konsumenten auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

⁶ Die Mengenangaben sind nach den Vorschriften der Mengenangabeverordnung vom 5. September 2012² zu machen.

Art. 5a Bst. f

Die Angabe der Zutaten ist nicht erforderlich bei:

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

Art. 6 Abs. 8 und 8^{bis}

⁸ Aromen müssen, unter Vorbehalt von Artikel 8, wie folgt angegeben werden:

SR

- 1 SR 817.022.21
- 2 SR 941.204

- a. mit «Aroma/Aromen» oder mit einer genaueren Bezeichnung oder einer Beschreibung des Aromas im Sinne von Anhang 3 Ziffer 27;
- b. bei Raucharoma/Raucharomen: Mit «Raucharoma/Raucharomen» oder mit einer genaueren Bezeichnung oder einer Beschreibung des Aromas;
- c. bei Chinin oder Koffein, die als Aromen bei der Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln Verwendung finden: mit «Aroma/Aromen» und ihrer Bezeichnung.

^{8bis} Bezüglich des Begriffs «natürlich» bei Aromen gilt:

- 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 Gewichtsprozent aus dem Ausgangsstoff gewonnen wurde, auf den Bezug genommen wird. Die Bezeichnung lautet «natürliches XYZ-Aroma», wobei für «XYZ» das Lebensmittel, die Lebensmittelkategorie oder der Ausgangsstoff eingesetzt werden muss.
- d. Die Bezeichnung «natürliches XYZ-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.

Art. 8 Abs. 1, 2^{bis}, 3 Bst. e

¹ Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe nach Anhang 1 sind oder aus solchen gewonnen wurden und die, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, im Endprodukt vorhanden bleiben, müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden (z.B. «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma»). Ihre Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel hervorgehoben werden.

^{2bis} Wurden bei einem Lebensmittel mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe nach den Absätzen 1 und 2 aus einem einzigen in Anhang 1 aufgeführten Stoff oder Erzeugnis gewonnen, so muss die Kennzeichnung dies für jede dieser Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe deutlich machen.

³ 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:

- e. im Falle von Laktose: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel.

Art. 18 Abs. 2^{bis}

^{2bis} Wird ein Lebensmittel, das nach der Herstellung gefroren oder tiefgefroren war, in aufgetautem Zustand abgegeben, so muss die Sachbezeichnung durch die Angabe «aufgetaut» ergänzt werden; ausgenommen sind Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit und Qualität des Lebensmittels hat.

Art. 22 Abs. 1 und 2 Bst. a, i Einleitungssatz und j-l

¹ Als Nährwertkennzeichnung gelten die auf der Packung oder der Etikette aufgeführten Angaben über den Energiewert (Brennwert) des Lebensmittels und über seinen Gehalt an Nährstoffen.

² Im Rahmen einer Nährwertkennzeichnung gelten als:

- a. Nährstoffe:
 - 1. Fett (gesättigte Fettsäuren, einfachungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren),
 - 2. Kohlenhydrate
 - 3. Ballaststoffe (Nahrungsfasern),
 - 4. Eiweiss,
 - 5. Salz,
 - 6. Vitamine, Mineralstoffe und andere essenzielle oder physiologisch nützliche Stoffe;
- i. Ballaststoffe (Nahrungsfasern): Kohlenhydratpolymere mit drei oder mehr Monomereinheiten, die im Dünndarm des Menschen weder verdaut noch absorbiert werden und zu einer der folgenden Kategorien zählen:
- j. Trans-Fettsäuren: Fettsäuren mit mindestens einer nicht konjugierten (namentlich durch mindestens eine Methylengruppe unterbrochenen) Kohlenstoff-Kohlenstoff-Doppelbindung in der Trans-Konfiguration;
- k. mehrwertige Alkohole: Alkohole, die mehr als zwei Hydroxylgruppen enthalten;
- l. Salz: der nach folgender Formel berechnete Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium \times 2,5.

Art. 23 Sachüberschrift und Abs. 3

Grundsätze

³ Anzugeben sind der Energiewert (Brennwert) 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:

- a. sie sich auf das verbrauchsfertige Lebensmittel beziehen; und
- b. ausreichend genaue Angaben über die Zubereitungsweise gemacht werden.

Art. 25 Abs. 1, 1^{bis}, 3, 4 Bst. a und 4^{bis}

¹ Erfolgt eine Nährwertkennzeichnung, so muss diese, in nachstehend angeführter Reihenfolge und wo möglich in einer Tabelle zusammengefasst, folgende Angaben enthalten:

- a. Energiewert (Brennwert) und Gehalt an Fett, Kohlenhydraten und Eiweiss; oder
- b. Energiewert (Brennwert) und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz, gegebenenfalls Ballaststoffe (Nahrungsfasern).

^{1bis} Gegebenenfalls kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration angegeben werden, dass der Salzgehalt ausschliesslich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen ist.

³ Wird der Gehalt oder die Art der Fettsäuren oder der Gehalt des Cholesterins angegeben, so müssen diese Angaben unmittelbar nach der Angabe des Gesamtfetts in folgender Weise aufgeführt werden:

- Fett davon:
 - gesättigte Fettsäuren
 - Trans-Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - einfach ungesättigte Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - mehrfach ungesättigte Fettsäuren (gegebenenfalls)
- davon
 - Omega-3-Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - Omega-6-Fettsäuren (gegebenenfalls)
 - Cholesterin (gegebenenfalls).

⁴ Die Angaben müssen sich auf Durchschnittswerte stützen:

- a. aus der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers;

^{4bis} „Durchschnittswert“ bedeutet den 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.

Art. 26 Abs. 2 und 3

² Ein Lebensmittel enthält signifikante Mengen an Stoffen nach Absatz 1, wenn zum Zeitpunkt der Abgabe die nachfolgenden Mengen enthalten sind, ausgedrückt in

Prozent der empfohlenen Tagesdosen nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005³ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln:

- a. 15 % in 100 g oder 100 ml im Falle von Lebensmitteln, ausgenommen Getränken;
- b. 7,5 % in 100 ml im Falle von Getränken; oder
- c. 15 % in einer Packung, sofern sie nur eine einzige Portion enthält.

³ Bei der Angabe des Gehalts an Stoffen nach Absatz 1 sind die in Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln genannten Bezeichnungen zu verwenden. Zudem ist bildlich oder in Zahlen der prozentuale Anteil nach Absatz 2 auszudrücken.

Art. 27 Abs. 1, 4-7

¹ Wird auf der Verpackung, der Umhüllung, der Etikette oder in der Anpreisung eines Lebensmittels dessen besonderer Gehalt an Zucker, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen (Nahrungsfasern) oder Salz hervorgehoben, so sind in der Nährwertkennzeichnung die in Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b genannten Angaben zusätzlich aufzuführen.

⁴ Der Energiewert (Brennwert) und die Nährstoffmengen nach Artikel 25 können zusätzlich zu der in Artikel 29 Absatz 3 genannten Form der Angabe gegebenenfalls als Prozentsatz der in Anhang 9 festgelegten Referenzmengen ausgedrückt werden.

⁵ Werden Angaben nach Absatz 4 gemacht, so muss in unmittelbarer Nähe folgende zusätzliche Erklärung angegeben werden: «Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)».

⁶ Wird die zugrunde gelegte Portion oder Verzehrseinheit auf der Etikette quantifiziert und ist die Anzahl der in der Packung enthaltenen Portionen oder Verzehrseinheiten angegeben, so können in den folgenden Fällen der Energiewert (Brennwert) und die Mengen an Nährstoffen nach Artikel 25 Absatz 1 je Portion oder je Verzehrseinheit in für Konsumentinnen und Konsumenten leicht erkennbarer Weise ausgedrückt werden:

- a. zusätzlich zur Angabe je 100 g oder je 100 ml nach Artikel 25 Absätze 1;
- b. zusätzlich zur Angabe je 100 g oder je 100 ml nach Artikel 26 Absatz 3 betreffend den Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen;
- c. zusätzlich zur oder anstelle der Angabe je 100 g oder je 100 ml nach Artikel 25 Absatz 1.

⁷ Die zugrunde gelegte Portion oder Verzehrseinheit ist in unmittelbarer Nähe zu der Nährwertdeklaration anzugeben.

³ SR 817.022.32

Art. 28 Berechnung des Energiewerts

Der Energiewert (Brennwert) ist unter Anwendung der Umrechnungsfaktoren nach Anhang 4 zu berechnen.

Art. 29 Abs. 1-3

¹ Der Energiewert (Brennwert) ist in kJ und kcal anzugeben.

² Für die Angabe des Gehalts an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen ist folgende Reihenfolge einzuhalten, und es sind folgende Einheiten zu verwenden:

| | |
|-----------------------------------|----|
| Fett (ausgenommen Cholesterin) | g |
| davon: | |
| -gesättigte Fettsäuren | g |
| -einfach ungesättigte Fettsäuren | g |
| -mehrfach ungesättigte Fettsäuren | g |
| -Cholesterin | mg |
| Kohlenhydrate | g |
| davon: | |
| -Zucker | g |
| -mehrwertige Alkohole | g |
| -Stärke | g |
| Ballaststoffe (Nahrungsfasern) | g |
| Eiweiss | g |
| Salz | g |

³ Der Energiewert (Brennwert) und der Gehalt an Nährstoffen oder Nährstoffbestandteilen sind je 100 g oder 100 ml anzugeben. Zusätzlich kann diese Angabe je Portion erfolgen, wenn diese mengenmässig auf der Etikette festgelegt oder die Anzahl der in der Packung enthaltenen Portionen angegeben ist.

Art. 30 Abs. 1

¹ Auf Lebensmitteln tierischer Herkunft, die nicht mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen (Art. 8 der Verordnung des EVD vom 23. Nov. 2005⁴ über die Hygiene beim Schlachten) versehen sind, ist ein Identitätskennzeichen anzubringen; ausgenommen sind Lebensmittel tierischer Herkunft, die aus einem nicht bewilligungspflichtigen Betrieb nach Artikel 13 Absatz 2 LGV stammen.

⁴ SR 817.190.1

Art. 32 Abs. 2 dritter Satz

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.

Art. 35b Lebensmittel mit Zusatz von Mikroorganismen

¹ Auf den Zusatz von Mikroorganismen (z.B. Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen) kann im Verzeichnis der Zutaten wie folgt hingewiesen werden:

- a. unter der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur; oder
- b. mit dem Hinweis «Mikroorganismenkultur».

² 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.

Art. 38 Bst. c

- c. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen oder die E-Nummern zu verwenden;

II

¹ Die Anhänge 2 und 3 erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

² Diese Verordnung erhält einen zusätzlichen Anhang 9 gemäss Beilage.

III

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom ...

¹ Lebensmittel, die der Änderung vom ... dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis ... (2 Jahre nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht hergestellt, eingeführt und gekennzeichnet werden.

² Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

IV

Diese Änderung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang 2
(Art. 6 Abs. 2)

Klassen von Zutaten, die statt mit der Sachbezeichnung mit der Bezeichnung der Klasse angegeben werden können

| Definition der Klasse | Bezeichnung |
|--|--|
| 1. raffinierte Öle, ausser Olivenöl, und raffinierte Fette | «Öl», bzw. «Fett», ergänzt durch: <ul style="list-style-type: none"> – «pflanzlich» oder «tierisch» oder die Angabe der spezifischen pflanzlichen oder tierischen Herkunft; – « ganz gehärtet», wenn das Öl bzw. Fett gehärtet ist, oder «teilweise gehärtet», wenn das Öl bzw. Fett teilweise gehärtet ist; und – eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft bei «pflanzlichen Ölen» bzw. «pflanzlichen Fetten» |
| 2. Mischungen von Mehl aus zwei der mehreren Getreidearten | «Mehl», gefolgt von der Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils |
| 3. natürliche Stärke und auf physikalischem oder enzymatischem Weg modifizierte Stärken | «Stärke», ergänzt mit der Angabe ihrer spezifischen pflanzlichen Herkunft, wenn sie «Gluten» enthalten könnte (z.B. «Weizenstärke») |
| 4. Fische jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen | «Fisch» |
| 5. Käse jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen | «Käse» |
| 6. Gewürze jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen | «Gewürz(e)» oder «Gewürzmischung» |
| 7. Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, sofern sie insgesamt nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen | «Kräuter» oder «Kräutermischung» |
| 8. Grundstoffe jeder Art, die für die | «Kaumasse» |

| Definition der Klasse | Bezeichnung |
|---|------------------------------------|
| Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden | |
| 9. Paniermehl jeglichen Ursprungs | «Paniermehl» |
| 10. Saccharose | «Zucker» |
| 11. Dextroseanhydrid oder Dextrosemonohydrat | «Dextrose» |
| 12. Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup | «Glucosesirup» |
| 13. Milchprotein jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Molkenprotein) und Mischungen daraus | «Milchprotein» oder «Milcheiweiss» |
| 14. Kakaopressbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter | «Kakaobutter» |
| 15. Weine jeder Art | «Wein» |

Anhang 3

(Art. 5 Abs. 2 Bst. i Ziff. 3, Art. 6 Abs. 3 Bst. a und Abs. 8 Bst. a und b, Art. 38 Bst. a)

Gattungsbezeichnungen von Zusatzstoffen

1. «*Süssungsmittel*» sind Stoffe, die zum Süssen von Lebensmitteln und in Tafelsüssen verwendet werden.
2. «*Farbstoffe*» sind Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen; hierzu gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden.

Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen essbaren natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Vergleich auf ihren ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe im Sinne dieser Verordnung.
3. «*Konservierungsstoffe*» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen, oder vor dem Wachstum pathogener Mikroorganismen.
4. «*Antioxidationsmittel*» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation wie Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen schützen.
5. «*Trägerstoffe*» sind Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu Ernährungszwecken oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne ihre Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um deren Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.
6. «*Säuerungsmittel*» sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
7. «*Säureregulatoren*» sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
8. «*Trennmittel* » sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
9. «*Schaumverhüter*» sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
10. «*Füllstoffe*» sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.

11. «*Emulgatoren*» sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen (z.B. Öl, Wasser) in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
12. «*Schmelzsalze*» sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
13. «*Festigungsmittel*» sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen bzw. diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
14. «*Geschmacksverstärker*» sind Stoffe, die den Geschmack oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
15. «*Schaummittel*» sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
16. «*Geliermittel*» sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine festere Konsistenz verleihen.
17. «*Überzugmittel*» (einschliesslich Gleitmittel) sind Stoffe, die der Aussenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
18. «*Feuchthaltemittel*» sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wässrigen Medium fördern.
19. «*Modifizierte Stärken*» sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Diese essbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht oder gebleicht worden sein.
20. «*Packgase*» sind Gase ausser Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.
21. «*Treibgase*» sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
22. «*Backtriebmittel*» sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrössern.
23. «*Komplexbildner*» sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.
24. «*Stabilisatoren*» sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe:
 - a. die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten,

- b. durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird; und
 - c. die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschliesslich der Bildung von Proteinnetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierten Lebensmitteln ermöglichen.
25. «*Verdickungsmittel*» sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
26. «*Mehlbehandlungsmittel*» sind Stoffe ausser Emulgatoren, die dem Mehl oder dem Teig zugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern.
27. «*Aromen*» sind Stoffe, die als solches nicht zum Verzehr bestimmt sind und Lebensmitteln zugesetzt werden, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern. Es werden unterschieden:
- a. *Aromastoffe*: chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften;
 - b. *natürliche Aromastoffe*: durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnene Aromastoffe, die als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008⁵ aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden: natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden;
 - c. *Aromaextrakte*: Stoffe, die keine Aromastoffe sind und gewonnen werden aus:
 - 1. Lebensmitteln, und zwar durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, bei denen sie als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden;
 - 2. Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind, und zwar durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren, wobei die Stoffe als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren aufbereitet werden;
 - d. *thermische Reaktionsaromen*: Stoffe, die durch Erhitzen einer Mischung aus verschiedenen Zutaten gewonnen werden, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen, von denen mindestens eine

⁵ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG, ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34; berichtigt durch ABl. L 105 vom 27.4.2010, S. 115.

Zutat Stickstoff (Aminogruppe) enthält und eine andere ein reduzierender Zucker ist; als Zutaten für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen kommen Lebensmittel oder andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel in Frage; die Bedingungen für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen und Höchstmengen bestimmter Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen sind im Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 festgelegt;

- e. *Raucharomen*: durch Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnene Produkte, wodurch Primärauchkondensate, Primärteerfraktionen oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen von Artikel 3 Ziffern 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003⁶ entstehen;
- f. *Aromavorstufen*: Verbindungen, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen und die Lebensmitteln nur in der Absicht zugesetzt werden, sie durch Abbau oder durch Reaktion mit anderen Bestandteilen während der Lebensmittelverarbeitung zu aromatisieren; sie werden aus Lebensmitteln oder anderen Ausgangsstoffen als Lebensmittel gewonnen;
- g. *sonstige Aromen*: Aromen, die Lebensmitteln zugesetzt werden oder werden sollen, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen, und die nicht unter die Begriffsbestimmungen der Buchstaben a-f fallen.

Nicht als Aromen gelten:

- a. Lebensmittel wie Gewürze und andere pflanzliche Teile oder Stoffe, Kakao, Kaffee, Honig und Früchte;
- b. Stoffe mit ausschliesslich süßem, saurem oder salzigem Geschmack.

⁶ 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, ABl. L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

Anhang 9
(Art. 27 Abs. 4)

Referenzmengen für die Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind (für Erwachsene)

| Energie oder Nährstoff | Referenzmenge |
|-------------------------------|----------------------|
| Energie | 8 400 kJ/2 000 kcal |
| Gesamtfett | 70 g |
| gesättigte Fettsäuren | 20 g |
| Kohlenhydrate | 260 g |
| Zucker | 90 g |
| Eiweiss | 50 g |
| Salz | 6 g |